

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: 1026049

TWIN | TANREI - chef's knife compact - blade: 140mm



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Twin Tanrei Chef's Knife Product Manual

1. General Information

The Twin Tanrei Chef's Knife is designed for culinary professionals and home cooks alike. This compact blade offers precision cutting, slicing, and dicing, making it an essential tool in any kitchen. Crafted from high-quality materials, it combines functionality with a sleek design for enhanced performance.

2. Safety Information

- Proper Use: Always use the knife for its intended purpose. Do not use it to cut through bones or hard substances.
- Caution: The blade is extremely sharp. Handle with care and keep out of reach of children.
- Cutting Surface: Use a suitable cutting board to prevent damaging the blade and ensure stability while cutting.
- Storage: Store the knife in a knife block, magnetic strip, or sheath to protect the blade and prevent accidents.
- Hand Placement: Be mindful of your hands and fingers while cutting. Use a secure grip and keep fingers curled back.
- Cleaning: Avoid using the dishwasher. Hand wash with warm, soapy water, and dry immediately to prevent rust and damage.

3. Product Specifications

- Model: Twin Tanrei Chef's Knife
- Blade Length: 140 mm
- Material: Stainless steel
- Handle Material: Pakkawood
- Weight: 200 grams

4. Setup and Installation

The Twin Tanrei Chef's Knife requires no installation. To prepare for use:

1. Remove the knife from its packaging.
2. Inspect the knife for any damage or defects prior to use.
3. Ensure the knife is clean and dry before storing or using.

5. Operation

To operate the Twin Tanrei Chef's Knife:

1. Place the item to be cut on a stable surface.
2. Hold the handle firmly with one hand and guide the blade using a back-and-forth motion, applying gentle pressure.
3. For precision cuts, use a rocking motion while keeping the tip of the blade in contact with the cutting board.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Immediately after use, hand wash the knife with warm, soapy water, and dry with a soft cloth. Avoid abrasive materials that can scratch the blade.
- Maintenance: Regularly sharpen the blade using a whetstone or honing steel to maintain cutting efficiency. Store properly to prevent damage to the blade edge.

7. Troubleshooting

- Blade Dulling: If the knife is not cutting effectively, it may need sharpening.
- Rust Formation: To prevent rust, ensure the knife is dried immediately after washing and stored in a dry environment.
- Loose Handle: If the handle feels loose, refrain from using the knife and contact customer service for assistance.

8. Disposal

When disposing of the knife, follow local regulations for the disposal of sharp objects. To prevent injury, wrap the blade securely with protective material before disposal.

9. Contact

For further assistance or inquiries:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Twin Tanrei Chef-Messer mit kompaktem Blatt 140mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Twin Tanrei Chef-Messers mit kompaktem Blatt. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde für professionelle Köche und Feinschmecker entwickelt und kombiniert hervorragende Funktionalität mit ergonomischem Design.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung des Messers: Das Messer ist scharf. Seien Sie vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden. Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einem sicheren Messerblock oder einer Schutzhülle auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer immer von Hand mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Vermeiden Sie den Einsatz von Geschirrspülern, da diese die Klinge beschädigen können.
- Vermeidung von Beschädigungen: Schneiden Sie nicht auf harten Oberflächen wie Glas oder Stein, um die Klinge zu schützen.
- Scharfe Kanten: Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klinge und lassen Sie sie bei Bedarf professionell schärfen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Twin Tanrei Chef-Messer mit kompaktem Blatt 140mm
- Klingenlänge: 140 mm
- Material der Klinge: Hochwertiger Stahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Gesamtgewicht: 150 g
- Verwendungszweck: Vielseitiges Chef-Messer für präzises Schneiden, Würfeln und Hacken

4. Einrichtung und Installation

Das Twin Tanrei Chef-Messer benötigt keine Installation. Für optimale Nutzung beachten Sie bitte folgende Punkte:

- Nach dem Auspacken entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie die Klinge vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Lagern Sie das Messer in einem sicheren Messerblock oder einer Schutzhülle.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand, um das Schnittgut zu führen.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck auf die Klinge aus und schneiden Sie in einer kontrollierten Bewegung.
- Nutzen Sie das Messer auf stabilen, rutschfesten Schneideunterlagen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch sofort, um Verunreinigungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie kein abrasives Reinigungsmittel oder scheuernde Materialien.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schärfe der Klinge; bei Bedarf professionell schärfen lassen.
- Trocknen Sie das Messer nach der Reinigung gründlich, um Korrosion zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Die Klinge ist stumpf: Lassen Sie das Messer professionell schärfen.
- Rost auf der Klinge: Reinigen Sie das Messer umgehend mit einem speziellen Metallreiniger und lagern Sie es trocken.
- Griff ist locker: Überprüfen Sie den Griff regelmäßig. Bei Anzeichen von Lockerheit kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Das Messer darf nicht in den Hausmüll geworfen werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anregungen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihren Kauf und viel Freude mit Ihrem Twin Tanrei Chef-Messer!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Twin Tanrei Chef's Knife – Compact Blade 140mm

1. Algemeen informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Twin Tanrei Chef's Knife met een compacte 140mm lemmet. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor de professionele chef en de thuis kok die op zoek zijn naar precisie en veelzijdigheid in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit mes is scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik een snijplank om de kans op schade en verwondingen te minimaliseren.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik geen kracht over de snede om breuk te voorkomen.
- Reinig het mes met de hand; plaats het niet in de vaatwasser.
- Bewaar het mes op een veilige en droge plaats, bij voorkeur in een mesblok of een beschermhoes.

3. Productspecificaties

- Afmetingen lemmet: 140mm
- Totale lengte: 285mm
- Gewicht: 150g
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontworpen voor comfort

4. Setup en installatie

Er is geen specifieke installatie nodig voor het gebruik van dit mes. Volg deze stappen voor de eerste keer gebruik:

1. Verwijder het mes vanuit de verpakking en inspecteer het op eventuele defecten.
2. Was het mes voorzichtig met warm water en een milde zeep. Droog het grondig af met een schone doek.
3. Zorg ervoor dat u een geschikte snijplank gebruikt om het mes te gebruiken.

5. Gebruik

Gebruik het mes voor het snijden, hakken en dicing van groenten, fruit, vlees en vis. Zorg ervoor dat u de juiste snijtechnieken toepast om de levensduur van het mes te verlengen en uw veiligheid te waarborgen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Na elk gebruik, was het mes met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Droog het mes direct af met een zachte doek om vlekken of corrosie te voorkomen.
- Vul de snijrand regelmatig bij met een slijpstift om de scherpte op peil te houden.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: controleer of het mes scherp genoeg is. Gebruik een slijpstift.
- Corrosie of vlekken op het lemmet: reinig het mes grondig met een niet-schurend schoonmaakmiddel en droog het goed af.
- Handvat is los of beschadigd: stop met het gebruik van het mes en neem contact op voor ondersteuning.

8. Afvalverwerking

Dit product bevat metalen en kunststof onderdelen. Wanneer u het mes niet meer wilt gebruiken, moet u het op een verantwoorde manier weggooien. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor richtlijnen voor metaalrecycling.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Chef Twin Tanrei - Hoja Compacta 140mm

1. Información General

El cuchillo Chef Twin Tanrei es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para chefs profesionales y aficionados. Su hoja de 140 mm está hecha de acero inoxidable de precisión, lo que garantiza un corte eficiente y duradero. Este cuchillo es ideal para picar, filetear y cortar una variedad de ingredientes.

2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo solo para su propósito previsto.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto con el agua caliente durante el uso.
- No intente atrapar un cuchillo que se caiga.
- Mantenga la hoja afilada y evite el uso excesivo de fuerza al cortar.
- Lave a mano el cuchillo y no lo sumerja en agua durante mucho tiempo.
- Si observa daños en la hoja o en el mango, deje de usar el cuchillo de inmediato.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 140 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Tipo de mango: Ergonomico
- Peso: Aproximadamente 150 g
- Uso recomendado: Picado, fileteado y corte de ingredientes

4. Configuración e Instalación

El cuchillo no requiere instalación. Simplemente quite el cuchillo de su embalaje y asegúrese de que la hoja esté en buen estado antes de usarlo. Se recomienda afilar la hoja antes del primer uso para un rendimiento óptimo.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo por el mango, asegurándose de que su agarre sea firme.
- Coloque el alimento en una tabla de cortar plana y estable.
- Realice cortes suaves y controlados, utilizando la parte de la hoja adecuada según la técnica de corte deseada.
- Asegúrese de mantener una distancia segura entre sus dedos y la hoja mientras corta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave inmediatamente después de su uso.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan dañar la superficie de la hoja.
- Seque bien con un paño limpio y suave.
- Afile el cuchillo regularmente para mantener un corte eficaz.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja está desafilada, utilice un afilador de cuchillos adecuado.
- Si se notan manchas en la hoja, limpie con una solución de vinagre y agua.
- Si el mango se suelta, verifique el ajuste y estreche si es necesario.

8. Eliminación

Este producto y su embalaje son reciclables. Siga las regulaciones locales para la eliminación de acero inoxidable y embalajes de productos de cocina.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau de Chef Twin Tanrei - Lame Compacte 140mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de Chef Twin Tanrei. Ce couteau est conçu pour offrir une performance exceptionnelle dans la cuisine professionnelle et domestique. Avec sa lame compacte de 140 mm, il est idéal pour une variété de tâches de découpe.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: Utilisez uniquement le couteau pour des tâches de découpe, et jamais pour des tâches inappropriées (ex: ouvrir des boîtes).
- Manipulation: Tenez le couteau par son manche en évitant de toucher la lame lorsqu'il est en usage.
- Stockage: Rangez le couteau dans un bloc de couteaux, un protège-lame ou un tiroir à couteaux pour éviter tout risque de coupure.
- Aiguillage: Utilisez une pierre à aiguiser appropriée pour entretenir la lame. Ne laissez pas l'enfant manipuler le couteau sans supervision.
- Blessures: En cas de coupure, nettoyez immédiatement la plaie et si nécessaire, consultez un professionnel de santé.

3. Présentation et spécifications du produit

- Modèle: Couteau de Chef Twin Tanrei
- Type de lame: Acier inoxydable
- Longueur de la lame: 140 mm
- Poids: 150 g
- Manche: Ergonomique en bois de pakka
- Utilisation: Convient pour couper, hacher et trancher tous types d'aliments.

4. Installation et mise en place

- Déballez le couteau avec soin.
- Lavez la lame à l'eau savonneuse et rincez-la.
- Séchez le couteau avec un chiffon doux avant de l'utiliser.
- Si vous utilisez un bloc à couteaux, assurez-vous qu'il soit propre et sec avant d'y ranger le couteau.

5. Utilisation

- Utilisez le couteau sur une planche à découper stable.
- Pour des résultats optimaux, adoptez une technique de coupe en poussant et tirant, sans forcer.
- Nettoyez le couteau après chaque utilisation pour éviter les taches.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez à la main avec de l'eau chaude et du savon.
- Évitez le lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie de la lame et du manche.
- Séchez immédiatement après nettoyage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas bien, il peut être nécessaire de l'aiguiser.
- Si la lame semble rouillée, nettoyez avec un chiffon légèrement humidifié avec du vinaigre ou du citron.
- Pour toute autre question ou problème, veuillez contacter notre service clientèle.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau dans une poubelle ordinaire.
- Veuillez le rendre à un point de recyclage local ou à un commerçant spécialisé dans l'élimination d'ustensiles de cuisine.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Chef Twin Tanrei - Lama Compatta 140mm

1. Informazioni Generali

Il Coltello Chef Twin Tanrei è progettato per i professionisti e gli appassionati della cucina. Con una lama compatta di 140mm, offre precisione e controllo per una vasta gamma di tecniche di taglio.

2. Informazioni di Sicurezza

- **Uso Prevedibile:** Utilizzare il coltello esclusivamente per scopi culinari. Non utilizzare per altri fini.
- **Manutenzione dell'Utensile:** Tenere il coltello affilato e in buone condizioni. Un coltello affilato è più sicuro poiché richiede meno forza per tagliare.
- **Manipolazione Sicura:** Durante l'uso, mantenere la mano sulla parte superiore del manico e tenere le dita lontane dalla lama.
- **Conservazione:** Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro, lontano dalla portata dei bambini. Utilizzare un paracolpi o una custodia per proteggere la lama.
- **Pulizia:** Lavare il coltello a mano con acqua e sapone. Non mettere in lavastoviglie per evitare danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Dimensioni della lama:** 140 mm
- **Materiale della lama:** Acciaio inossidabile di alta qualità
- **Manico:** Ergonomico in materiale antiscivolo
- **Peso:** 200 g
- **Colore:** Nero
- **Design:** Design giapponese tradizionale per una migliore affilatura e durata.

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione.
2. È consigliabile affilare la lama prima del primo utilizzo utilizzando una pietra per affilare o un affilacoltelli.
3. Assicurarsi di utilizzare un tagliere stabile e sicuro per evitare scivolamenti mentre si cucina.

5. Funzionamento

- Tenere sempre il coltello nella propria mano dominante.
- Utilizzare movimenti fluidi e controllati durante il taglio.
- Adottare la presa a pinza con la mano non dominante per tenere fermo l'ingrediente da affettare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare la formazione di macchie.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere prestazioni ottimali.
- Controllare periodicamente il manico per segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Lama smussata:** Affilare con una pietra per affilare.
- **Ruggine sulla lama:** Pulire con un panno umido e asciugare immediatamente. Utilizzare olio da cucina per prevenire la ruggine.
- **Manico danneggiato:** Se notate rotture o deformazioni, interrompere l'uso e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei prodotti in acciaio inox. Non gettare il coltello nei rifiuti generali. Considerare il riutilizzo o la riciclabilità. Contattare il centro di riciclaggio locale per informazioni specifiche.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania