

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: 1026050

TWIN | TANREI - Spick & Garnish Knife - Blade: 100mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Twin Tanrei Spick- und Garnish Knife - Blade 100mm

1. General Information

Thank you for choosing the Twin Tanrei Spick- und Garnish Knife. This high-quality knife is designed specifically for professional chefs and culinary enthusiasts who value precision and excellence in their kitchen tools. The 100mm blade is ideal for garnishing and intricate cutting tasks, ensuring a clean and efficient experience.

2. Safety Information

- Usage: This knife is sharp and intended for food preparation only. Keep out of reach of children.
- Handling: Always use the knife with care. Avoid pointing the blade towards yourself or others while in use.
- Storage: Store the knife in a safe and dry place, preferably in a knife block or sheath to protect the blade and prevent accidents.
- Cleaning: Clean the knife immediately after use. Avoid using abrasive cleaners or scouring pads that can damage the blade.
- Maintenance: Regularly check for any signs of wear or damage. Do not use if the knife is damaged.
- First Aid: In case of cuts or injuries, apply pressure to the wound and seek medical attention if necessary.

3. Product Specifications

- Blade Length: 100 mm
- Material: Stainless Steel
- Blade Type: Spick- und Garnish Knife
- Handle Material: Ergonomic Non-Slip Grip
- Weight: 100 grams
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging. Inspect for any damage.
2. Preparing the Kitchen: Ensure your work surface is clean and clear of any obstructions.
3. Knife Storage: If you have a knife block, place the knife in the designated slot. Alternatively, store it in a protective sheath.

5. Operation

- Hold the knife securely by the handle to maintain control.
- Use the blade to perform various tasks such as slicing, dicing, and garnishing.
- For best results, use a cutting board to protect your surfaces and prolong the knife's edge.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash with warm soapy water and a soft cloth. Rinse and dry immediately.
- Sharpening: Regularly sharpen the knife using a whetstone or professional sharpening service to maintain its cutting performance.
- Inspection: Periodically check for any nicks or damages to the blade.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is not cutting effectively, it may need sharpening.
- Rust: Ensure the knife is dried thoroughly after washing. Use a non-abrasive cleaner designed for stainless steel if rust appears.
- Handle Looseness: If the handle feels loose, discontinue use and contact customer service for assistance.

8. Disposal

When disposing of the knife, please follow local regulations for sharp objects. Ensure the blade is secured in a manner that prevents injury to others.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Twin Tanrei Spick- und Garniermesser

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Twin Tanrei Spick- und Garniermessers. Dieses hochwertige Werkzeug ist ideal für präzise Schneidarbeiten in der Gastronomie und für den privaten Gebrauch.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise:

- Benutzen Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie immer einen stabilen, geraden Untergrund zum Schneiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser, während Sie das Messer schärfen oder reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, um ein Abrutschen zu verhindern.
- Kontrollieren Sie das Messer regelmäßig auf Beschädigungen oder Abnutzung, und ersetzen Sie es bei Bedarf.
- Messern Sie nicht in die Richtung Ihres Körpers oder anderer Personen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Twin Tanrei Spick- und Garniermesser
- Klingenlänge: 100 mm
- Klingenmaterial: Hochlegierter Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomisch geformter Kunststoff
- Gewicht: 150 g
- Anwendungsbereich: Gastronomie, privater Gebrauch

4. Aufbau und Installation

Das Twin Tanrei Spick- und Garniermesser erfordert keine spezielle Installation. Vor der ersten Verwendung stellen Sie sicher, dass:

- Das Messer gründlich gereinigt ist.
- Die Klinge scharf und frei von Verunreinigungen ist.

Bewahren Sie das Messer in einem sicheren Messerblock oder einer Schutzhülle auf, um Verletzungen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer bei der Benutzung am Griff fest.
- Schneiden Sie mit gleichmäßigem Druck und lassen Sie die Klinge den Schnitt führen.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um eine Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder die Spülmaschine, da diese die Klinge beschädigen können.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Reinigen ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem geeigneten Schärfergerät.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Messer schneidet nicht gut.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder einem Schärfergerät.
- Problem: Griff rutscht.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind. Bei rauem oder schmutzigem Griff reinigen.
- Problem: Rostbildung auf der Klinge.
Lösung: Reinigen und trocknen Sie die Klinge regelmäßig. Überprüfen Sie die Lagerbedingungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle. Achten Sie darauf, die Klinge sicher zu verpacken, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Support und Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Twin Tanrei Spick- en Garnishingmes - 100mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Twin Tanrei Spick- en Garnishingmes van 100mm. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor precisiewerk in de keuken, ideaal voor het schillen en garneren van fruit en groenten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes altijd met uiterste voorzichtigheid.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stevige snijplank om verwondingen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadiging van het mes.
- Gebruik het mes niet op oppervlakken die het mes kunnen beschadigen of de snijkant kunnen breken.
- Vermijd het gebruik van het mes voor andere toepassingen dan waarvoor het bedoeld is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte van het mesblad: 100 mm
- Totale lengte: 210 mm
- Gewicht: 150 gram
- Handgreep: Ergonomisch ontworpen kunststof
- Geschikt voor: Professioneel en huishoudelijk gebruik

4. Installatie en Setup

De installatie van de Twin Tanrei Spick- en Garnishingmes is eenvoudig, aangezien er geen montage vereist is. Volg de onderstaande stappen voor een correcte gebruiksklaarstelling:

- Verwijder het mes uit de verpakking.
- Controleer het mes op eventuele schade.
- Plaats het mes in een meshouder voor veilige opslag.
- Zorg ervoor dat het mes altijd schoon en droog is voordat het gebruikt wordt.

5. Gebruik

- Houd het mes stevig vast bij de handgreep bij gebruik.
- Begin met het schillen of snijden van de buitenrand van fruit of groenten.
- Gebruik een gelijkmatige druk tijdens het snijden om ongelukken te voorkomen.
- Reinigen na gebruik om de levensduur van het mes te verlengen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en afwasmiddel.
- Vermijd een afwasmachine om schade aan de snijkant te voorkomen.
- Droog het mes direct af met een schone doek.
- Bewaar het mes op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Het mes snijdt niet goed: Controleer de scherpte van het mes en slijp het indien nodig.
- Roestplekken zichtbaar: Zorg ervoor dat het mes goed droog is na het reinigen. Behandel het mes met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal.
- Schade aan het mes: Neem contact op met onze klantenservice voor advies over reparatie of vervangingen.

8. Afvoer

Dit product is vervaardigd van materialen die gerecycled kunnen worden. Bij het afvoeren, zorg ervoor dat u het mes op een veilige manier weggooit. Neem indien mogelijk contact op met lokale afvalverwerkingsfaciliteiten voor recyclingopties.

9. Contact

Voor aanvullende vragen, opmerkingen of service, neem gerust contact met ons op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aanschaf. We hopen dat uw Twin Tanrei Spick- en Garnishingmes u jarenlang van dienst zal zijn.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Decoración Twin Tanrei - Hoja de 100 mm

1. Información General

Este cuchillo de decoración Twin Tanrei es una herramienta de alta calidad diseñada para esculpir y decorar alimentos con precisión. Su hoja de 100 mm está fabricada con acero inoxidable de alta resistencia, lo que garantiza durabilidad y un corte eficaz.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está destinado únicamente para uso culinario. No utilizar para otros fines.
- Cuidado al manipular: Manejar con precaución, la hoja es afilada. Mantener fuera del alcance de los niños.
- Protección: Se recomienda utilizar guantes protectores al manipular la herramienta para evitar cortes.
- Superficie: Utilice sobre superficies estables y adecuadas para el corte.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seguro y seco, preferiblemente en un bloc de cuchillos o con la protección adecuada para evitar daños.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: Twin Tanrei
- Tipo de cuchillo: Cuchillo de decoración
- Longitud de la hoja: 100 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Antideslizante, diseñado para un manejo cómodo

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el cuchillo del empaque con cuidado.
- Paso 2: Inspeccione la hoja para asegurarse de que no haya daños.
- Paso 3: No es necesaria una instalación adicional, el cuchillo está listo para su uso.
- Paso 4: Asegúrese de tener una superficie de trabajo adecuada y un soporte estable para mantener el cuchillo firme al usarlo.

5. Operación

- Uso: Sujete el cuchillo firmemente por el mango, manteniendo la hoja en un ángulo adecuado respecto al alimento.
- Técnica: Realice cortes suaves y controlados para obtener los mejores resultados en la decoración.
- Mantenimiento del filo: Para mantener la eficacia, afile la hoja regularmente con una piedra de afilar adecuada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave la hoja con agua tibia y jabón suave inmediatamente después de su uso.
- Secado: Seque bien el cuchillo con un paño limpio para evitar oxidación.
- No usar: Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie de la hoja.

7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja no corta bien.
Solución: Afile la hoja utilizando una piedra de afilar.
- Problema: El cuchillo se ha oxidado.
Solución: Limpie con un limpiador de acero inoxidable y seque bien.

8. Eliminación

Cuando el cuchillo ya no sea utilizable, elimínelo de acuerdo con la normativa local sobre residuos, asegurándose de que la hoja esté protegida para evitar cortaduras al manipularla.

9. Contacto

Para más información o consultas, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU COUTEAU TWIN TANREI SPICK ET GARNISH - LAME 100MM

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau Twin Tanrei Spick et Garnish. Ce couteau est conçu avec précision pour offrir une excellente performance dans le découpage et la garniture.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau avec précaution.
- Évitez de toucher la lame lorsqu'elle est en mouvement ou en cours d'utilisation.
- Ne laissez pas le couteau à la portée des enfants.
- Portez des gants de protection si vous êtes sujet à une peau sensible ou à des coupures.
- Conservez le couteau dans son étui lorsque vous ne l'utilisez pas pour éviter les accidents.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Lame : Acier inoxydable haute qualité
- Longueur de la lame : 100 mm
- Poignée : Ergonomique et antidérapante
- Poids : 120 g

4. Installation et Configuration

- Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
- Assurez-vous qu'il est propre avant la première utilisation.
- Pour une meilleure prise en main, tenez le couteau par la poignée ergonomique, en assurant une prise ferme.

5. Fonctionnement

- Pour une utilisation optimale, maintenez le couteau à un angle de 20° par rapport à la surface de coupe.
- Appliquez une pression modérée pour assurer un tranchant efficace.
- Rincez et essuyez après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Ne pas immerger dans l'eau pendant de longues périodes.
- Essuyez avec un chiffon doux après nettoyage pour éviter les taches d'eau.
- Évitez l'utilisation de lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame et affûtez-la si nécessaire.

7. Dépannage

- Si la lame n'est pas tranchante, utilisez un aiguiser de couteaux approprié.
- Si la poignée se décolle ou montre des signes de dommage, contactez le service client.
- En cas de rouille, nettoyez la lame avec une pâte de bicarbonate de soude et de l'eau.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers.
- Consultez les réglementations locales pour une élimination appropriée des déchets dangereux.
- Lorsque le couteau n'est plus utilisable, déposez-le dans une installation de recyclage adéquate ou un point de collecte.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre achat et profitez de votre couteau Twin Tanrei Spick et Garnish.

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Coltello per spiedini e guarnizioni Twin Tanrei 100mm

1. Informazioni generali

Il Coltello per spiedini e guarnizioni Twin Tanrei è progettato per professionisti della cucina che richiedono un utensile di alta qualità per la preparazione di alimenti. La sua lama di 100 mm è ideale per il taglio preciso di spiedini e guarnizioni.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il previsto scopo di taglio.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare una superficie di taglio stabile e affettare lontano dal corpo.
- Indossare guanti antiscivolo se necessario.
- Non tentare di affilare il coltello se non si è esperti.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro quando non in uso.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Model: Twin Tanrei
- Materiale lama: acciaio inossidabile
- Lunghezza lama: 100 mm
- Tipo di lama: affilata a doppio filo
- Manico: ergonomico e antiscivolo
- Uso: professionale

4. Installazione e montaggio

Il coltello non richiede installazione. Prima dell'uso, rimuovere eventuali confezioni di protezione. Assicurarsi che il coltello sia affilato e in buone condizioni prima di procedere all'uso.

5. Funzionamento

Tenere il coltello con una presa salda. Utilizzare movimenti decisi per tagliare gli ingredienti. Se necessario, pulire la lama tra un uso e l'altro per evitare la contaminazione.

6. Pulizia e manutenzione

- Pulire il coltello immediatamente dopo l'uso con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide.
- Asciugare sempre il coltello con un panno morbido.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro.

7. Risoluzione dei problemi

Se la lama è smussata, utilizzare un affilatore professionale. Se il manico mostra segni di usura, considerare la sostituzione del coltello. In caso di problemi persistenti, contattare il supporto clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Non gettare il coltello nell'indifferenziato; consultare un centro di gestione dei rifiuti per opzioni adeguate.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania