

# 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: 61948**

**Kebab knife - Blade: 480mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Kebab Knife Blade 480mm

### 1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Kebab Knife Blade 480mm. This professional-grade knife is designed for optimal performance when slicing kebabs and similar foods. Please read this manual carefully to ensure safe and effective use of the product.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Keep out of reach of children.
- Cutting Safety: Use the knife on a stable cutting board. Avoid cutting towards your body.
- Blade Care: The blade is sharp. Use caution to prevent injury. Always store the knife in a designated storage area.
- Hygiene: Wash hands before handling food. Clean the knife thoroughly after each use to prevent cross-contamination.
- Personal Protection: It is advisable to wear cut-resistant gloves when handling the knife during maintenance or cleaning.

### 3. Product Specifications

- Blade Length: 480 mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: 300 g

### 4. Setup and Installation

1. Preparation: Before use, ensure the knife is clean and free from any debris.
2. Mounting: If applicable, mount the knife onto a compatible knife holder or storage device. Ensure that it is securely fastened and can be easily accessed during operation.
3. Testing: Before the first use, test the sharpness of the blade by gently slicing a piece of soft food. If the knife does not cut smoothly, it may require sharpening.

### 5. Operation

- To use the knife, hold the handle firmly and slice through the kebab or food item in a smooth, steady motion.
- Use a sawing motion for tougher materials, ensuring not to apply excessive pressure.
- Clean the blade after each use to maintain hygiene and performance.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Wash the blade with warm, soapy water and a non-abrasive sponge. Do not place the product in a dishwasher.
- Drying: Immediately dry the blade with a clean cloth to prevent rusting.
- Maintenance: Regularly inspect the knife for any signs of wear or damage. Sharpen the blade as needed using an appropriate sharpening tool.

### 7. Troubleshooting

- Knife Dullness: If the knife does not cut effectively, consider sharpening it. Use a whetstone or professional sharpening service.
- Rust Spots: If you notice rust, scrub the affected areas with a fine-grade steel wool and re-season the blade with a light coat of oil.
- Damaged Handle: If the handle is loose or damaged, discontinue use and contact customer support for guidance.

### 8. Disposal

When disposing of the knife, consider recycling the metal. Wrap the blade securely in cardboard or thick paper to prevent injury during disposal. Follow local regulations regarding metal recycling.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. We hope you enjoy your new Kebab Knife Blade 480mm!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Kebab-Messer Klinge 480mm

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Kebab-Messer Klinge 480mm entschieden haben. Dieses Produkt ist für den professionellen Einsatz in der Gastronomie konzipiert und gewährleistet eine hohe Präzision und Schnitthaltbarkeit.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Nur von qualifiziertem Personal verwenden.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge immer scharf ist, um Verletzungen durch Rutschen beim Schneiden zu vermeiden.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe.
- Halten Sie die Klinge von Kindern fern.
- Lagern Sie das Messer in einer sicheren Aufbewahrung.
- Bei Beschädigung der Klinge oder des Griffs, verwenden Sie das Produkt nicht.
- Befolgen Sie die korrekten Wartungs- und Reinigungsrichtlinien, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten.

### 3. Produktübersicht und technischen Daten

- Material: Edelstahl
- Klingenlänge: 480mm
- Gesamtlänge: 590mm
- Gewicht: 0.9kg
- Verwendung: Kebab und andere Fleischsorten
- Besondere Merkmale: Ergonomischer Griff, rostfrei

### 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und ordentlich ist.
- Befestigen Sie die Klinge gemäß den Anweisungen an einem stabilen Halter oder einer entsprechenden Vorrichtung.
- Überprüfen Sie, dass die Klinge fest sitzt und sich nicht bewegen lässt.
- Führen Sie vor der ersten Nutzung einen Sicherheitstest durch, um sicherzustellen, dass alle Teile korrekt installiert sind.

### 5. Betrieb

- Stellen Sie das Produkt so ein, dass es bequem erreichbar ist.
- Beginnen Sie mit einem festen Halt an der Hand. Schneiden Sie das Fleisch gleichmäßig in einer Bewegung, um hohe Schnittpräzision zu gewährleisten.
- Vermeiden Sie es, an stark gefrorenem oder übermäßig hartem Fleisch zu schneiden.

### 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch die Klinge mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel abspülen.
- Trocknen Sie die Klinge sofort mit einem sauberen Tuch ab.
- Bewahren Sie das Messer in einer sicheren Verpackung auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klinge und des Griffs auf Abnutzung und Beschädigungen.

### 7. Fehlersuche

- Klinge ist nicht scharf: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstein oder einem scharfen Produkt.
- Klinge wackelt: Überprüfen Sie die Befestigung und ziehen Sie das Halterungselement fester an.
- Griff ist locker: Überprüfen Sie die Schraubenverbindung und ziehen Sie diese gegebenenfalls fest.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Sorgen Sie dafür, dass das Produkt nicht mehr verwendet werden kann, bevor Sie es entsorgen.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Kebabmes Blade 480mm

## 1. Algemene Informatie

Dit Kebabmes met een meslengte van 480 mm is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, en eetgelegenheden. Het mes is geschikt voor het snijden van kebab en andere vleeswaren, en biedt precisie en efficiëntie tijdens het gebruik.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank voor optimale veiligheid.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een stevige grip.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen aan het mes. Gebruik geen beschadigd mes.
- Draag, indien nodig, beschermende handschoenen tijdens het snijden.
- Reinig het mes grondig na elk gebruik om besmetting te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van het mes in de nabijheid van vochtige oppervlakken om uitglijden te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Artikelnr.: 61948
- Meslengte: 480mm
- Materiaal: Vergrootstaal
- Kleur: Zilver
- Gewicht: 0.5 kg

## 4. Installatie en Setup

1. Ontpak het mes voorzichtig en zorg ervoor dat het niet beschadigd raakt.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn volgens de verpakking.
3. Plaats het mes in een geschikte houder of snijstation dat stabiel is.
4. Zorg ervoor dat de werkplek schoon en droog is voordat u het mes gaat gebruiken.

## 5. Bediening

1. Zorg ervoor dat het mes goed is bevestigd en stabiel is voordat u begint met snijden.
2. Gebruik de juiste snijtechniek: Plaats het vlees stevig op de snijplank en snijd met een gelijkmatige druk.
3. Voor een optimaal resultaat, snijd in een hoek van 45 graden.
4. Volg alle veiligheidsrichtlijnen tijdens het snijden om letsel te voorkomen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en zeep.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plek, bij voorkeur in een mesbeschermer of houder.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer op slijtage en slijp het mes indien nodig.
- Probleem: Het mes is roestig.  
Oplossing: Reinig het mes grondig en smeer in met een beschermende olie.
- Probleem: Het mes is gebroken of beschadigd.  
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor advies of vervanging.

## 8. Afvoer

- Volg lokale voorschriften voor de afvoer van metalen producten.
- Neem contact op met een lokaal recyclingcentrum voor informatie over het verantwoord afvoeren van het mes.

## 9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning, neem contact op met ons:

- E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual de Producto para Cuchillo de Kebab 480mm

### 1. Información General

El cuchillo de kebab de 480mm es una herramienta de cocina diseñada para cortar carne de manera eficiente y precisa. Está fabricado con materiales de alta calidad que aseguran durabilidad y rendimiento óptimo en entornos de alta demanda.

### 2. Información de Seguridad

- Use siempre el cuchillo en una superficie estable y adecuada.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No intente cortar materiales duros o congelados que puedan dañar la hoja.
- Utilice guantes de protección si es necesario para evitar cortes.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro y seco, en su funda o soporte.
- Verifique regularmente la hoja para detectar signos de daño o desgaste.
- No use el cuchillo si está dañado; póngase en contacto con el fabricante para reparaciones.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 480 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomico, antideslizante
- Peso: 600 g
- Color: Acero inoxidable

### 4. Configuración e Instalación

Para usar el cuchillo de kebab, siga estos pasos:

- Saque el cuchillo de su empaque.
- Asegúrese de que la hoja esté limpia y libre de residuos.
- Coloque el cuchillo en una tabla de cortar adecuada.
- No se requiere instalación adicional para este producto.

### 5. Operación

- Sostenga el mango de manera firme y segura.
- Primero, asegúrese de que la carne esté bien fijada en su lugar.
- Realice cortes uniformes y controlados de arriba hacia abajo.
- Limpie la hoja con un paño húmedo después de cada uso para evitar la acumulación de residuos.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con jabón suave y agua tibia.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la hoja.
- Se recomienda secar la hoja inmediatamente después de lavarla para evitar la corrosión.
- Almacene el cuchillo en su funda o en un soporte para proteger la hoja.

### 7. Resolución de Problemas

- Si la hoja está desafilada, utilice una piedra de afilar o un afilador apropiado.
- Si se producen cortes irregulares, verifique si la hoja está dañada.
- Contacte al fabricante si persisten problemas con el cuchillo.

### 8. Eliminación

- Este cuchillo debe ser eliminado de acuerdo con las normativas de residuos de su localidad.
- Asegúrese de envolver la hoja en papel de seguridad o un material protector antes de desecharlo para evitar cortes accidentales.

### 9. Contacto

Para cualquier consulta, comuníquese con nosotros.

Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Lame de Couteau à Kebab 480 mm

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la lame de couteau à kebab de 480 mm de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour un usage commercial en milieu de restauration, garantissant une coupe précise et efficace des viandes.

## 2. Informations de Sécurité

- Ne jamais utiliser la lame sans un support approprié pour la stabiliser.
- Toujours porter des gants de protection lors de l'utilisation de la lame pour éviter les blessures.
- Garder hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser la lame pour couper des matériaux autres que des viandes.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame pour s'assurer qu'elle ne soit pas endommagée.
- Débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

## 3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 480 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 1,2 kg
- Utilisation recommandée : Cut de viande pour kebabs, shawarmas, etc.

## 4. Configuration et Installation

1. Retirer la lame de son emballage et inspecter pour tout dommage.
2. Fixer la lame dans le support de couteau prévu à cet effet à l'aide des vis fournies.
3. S'assurer que la lame est stable et bien fixée avant de procéder à son utilisation.
4. Brancher l'appareil sur une source d'alimentation appropriée sans surcharger la prise.

## 5. Fonctionnement

1. Allumer l'appareil en utilisant l'interrupteur prévu.
2. Saisir le produit à couper fermement et positionner la viande de manière stable.
3. Utiliser des mouvements fluides et une pression constante pour obtenir des tranches uniformes.
4. Éteindre l'appareil après utilisation et le débrancher.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez la lame après chaque utilisation à l'aide d'un chiffon humide.
- Ne pas immerger la lame dans l'eau.
- Pour un nettoyage approfondi, utiliser une brosse douce et du savon doux.
- Vérifiez régulièrement l'affûtage de la lame et affûtez-la si nécessaire.

## 7. Dépannage

- Si la lame ne fonctionne pas : Vérifiez que l'appareil est bien branché et que le circuit est opérationnel.
- Si les coupes sont irrégulières : Assurez-vous que la viande est correctement positionnée et que la lame est bien affûtée.
- Si la lame est difficile à manipuler : Vérifiez le montage de la lame et resserrez si nécessaire.

## 8. Élimination

La lame de couteau est fabriquée en acier inoxydable et peut être recyclée. Veuillez respecter les règlements locaux sur la gestion des déchets pour la mise au rebut de ce produit.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto - Coltello per Kebab 480 mm

### 1. Informazioni Generali

Il Coltello per Kebab 480 mm è progettato per un'accurata e semplice affettatura di carne kebab. Questo prodotto è dotato di una lama affilata e resistente, ideale per un utilizzo professionale in ristoranti e chioschi di kebab.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su superfici stabili e pulite.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non provare a toccare la lama con mani bagnate o umide.
- Indossare guanti protettivi se necessario per evitare tagli.
- Non utilizzare il coltello per scopi non previsti.
- Controllare regolarmente la lama per segni di usura e sostituire se necessario.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Coltello per Kebab
- Lunghezza della lama: 480 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico
- Peso: 500 g

### 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il coltello dalla confezione e controllare che non ci siano danni visibili.
2. Posizionare il coltello su una superficie piana e sicura.
3. Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva. Il coltello è pronto per l'uso.

### 5. Funzionamento

Per utilizzare il coltello, afferrare il manico in modo sicuro e affettare la carne a fette sottili seguendo il movimento del coltello. Assicurarsi di esercitare una pressione uniforme e di lavorare con attenzione.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi, in quanto possono danneggiare la lama.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Lama non affilata: affilare la lama utilizzando una pietra per affilare o un affilatore specifico per coltelli.
- Manico allentato: verificare che le viti siano ben serrate. Se necessario, utilizzare un cacciavite per stringere.

### 8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali riguardanti i rifiuti da cucina e gli oggetti affilati. Non gettare il coltello nei rifiuti domestici ma utilizzare contenitori specifici per oggetti pericolosi.

### 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.