

# ggmgastro

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

**SKU: 68946**

**Cut off knife - Blade: 160mm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cut-Off Knife (16 cm Blue)

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Cut-Off Knife. This premium kitchen tool is designed for optimal performance and durability. The knife's ergonomic handle provides a comfortable grip while preparing food.

## 2. Safety Information

To ensure safe usage of the GGM Gastro Cut-Off Knife, please adhere to the following guidelines:

- Keep the knife out of reach of children and individuals who are not trained in its use.
- Always cut away from your body to prevent accidental injuries.
- Exercise caution when handling the knife; the blade is sharp.
- Regularly inspect the knife for damage, and do not use if the knife is damaged.
- Always clean the knife thoroughly after use to avoid contamination.
- Store the knife in a designated place, preferably in a knife block or sheath, to protect the blade and prevent injuries.

## 3. Product Specifications

- Length: 16 cm
- Color: Blue
- Material: Stainless Steel Blade
- Handle: Ergonomic design for comfort
- Use: Ideal for cutting, slicing, and dicing in a variety of kitchen tasks

## 4. Setup and Installation

The GGM Gastro Cut-Off Knife is ready to use out of the packaging. Ensure the following steps before first use:

1. Remove the knife from its packaging carefully to avoid injury.
2. Wash the knife with warm soapy water, rinsing thoroughly with clean water.
3. Dry the knife with a soft cloth to prevent water spots and corrosion.
4. Store in a safe place, such as a knife block or magnetic strip.

## 5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle.
- Place the knife against the ingredient you wish to cut.
- Apply even pressure while slicing or chopping.
- For optimal performance, allow the knife to do the work, avoiding excessive force.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife after each use with warm soapy water.
- Avoid putting the knife in a dishwasher as it may dull the blade.
- Dry the knife immediately after washing to prevent water spots.
- Regularly hone the blade with a whetstone or honing rod to maintain sharpness.
- Store properly to avoid nicks or damage to the blade.

## 7. Troubleshooting

- If the knife feels dull: Hone or sharpen the blade using appropriate sharpening tools.
- If the handle feels loose: Inspect for any visible wear or damage. Replace if necessary.
- If rust appears: Clean the affected area with a mild abrasive and oil the blade to protect it.

## 8. Disposal

When disposing of the GGM Gastro Cut-Off Knife, please follow these guidelines:

- Do not throw the knife in regular waste as it can pose a danger to waste management staff.
- Wrap the knife securely in cardboard or strong plastic before disposal.
- Consider recycling options for stainless steel in your local area.

## 9. Contact

For inquiries or support regarding your GGM Gastro Cut-Off Knife, please contact 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! Enjoy your culinary experience.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Cut-Off-Messer 16 cm Blau

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Cut-Off-Messers. Dieses hochwertige Werkzeug ist ideal für die präzise Lebensmittelzubereitung in professionellen Küchen. Mit einem robusten Design und ergonomischer Form bietet es eine hervorragende Handhabung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur zum Schneiden von Lebensmitteln verwenden. Nicht mit anderen Materialien arbeiten.
- Sicherheit bei der Benutzung: Halten Sie das Messer in einem sicheren Winkel, um Verletzungen zu vermeiden. Verwenden Sie stets eine geeignete Schneidunterlage.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verwenden Sie eine Klinge oder eine Schutzhülle, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Pflege: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch. Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen oder Abnutzung. Bei Beschädigungen das Messer nicht mehr verwenden.
- Erste Hilfe: Bei Schnittverletzungen sofort einen Druckverband anlegen und bei Bedarf medizinische Hilfe in Anspruch nehmen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Cut-Off-Messer
- Länge der Klinge: 16 cm
- Farbe: Blau
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Antirutsch-Kunststoff für sicheren Halt
- Betriebstemperatur: -20 °C bis 100 °C

## 4. Einrichtung und Installation

Für die Verwendung des Cut-Off-Messers sind keine speziellen Installationsschritte erforderlich. Stellen Sie sicher, dass Sie das Messer vor der ersten Nutzung reinigen. Überprüfen Sie die Klinge auf Schärfe und Beschädigungen.

## 5. Betrieb

Halten Sie das Messer immer in einem stabilen Griff. Schalten Sie keine Hilfspersonen ein, während Sie das Messer verwenden. Beginnen Sie mit sanftem Druck auf die Klinge und führen Sie gleichmäßige Bewegungen aus, um ein sauberes Schnittbild zu erzielen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Das Messer sollte nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Trocknung: Das Messer sollte gründlich abgetrocknet werden, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder einer Messerschärfer.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf
  - Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein.
- Problem: Klinge ist beschädigt
  - Lösung: Stellen Sie den Gebrauch des Messers ein und kontaktieren Sie den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Recyclingrichtlinien. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

## 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 voor de GGM Gastro Snijmes 16 cm Blauw

## 1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van het GGM Gastro Snijmes van 16 cm in de kleur blauw. Dit kwaliteitsproduct is ontworpen voor professionele en particuliere keukens en biedt uitstekende prestaties bij het snijden van verschillende soorten voedsel.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn bedoelde doel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond.
- Vermijd het aanzetten van het mes met een zware druk. Dit kan leiden tot letsel of beschadiging van het mes.
- Bewaar het mes in een beschermende hoes of op een veilige plaats om verwondingen te voorkomen.
- Controleer het mes regelmatig op slijtage of schade. Vervang het indien nodig.
- Gebruik altijd een geschikt snijapparaat en volg de richtlijnen voor een veilige omgang met scherpe voorwerpen.

## 3. Productspecificaties

- Productnaam: Snijmes 16 cm Blauw
- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte: 16 cm
- Kleur: Blauw
- Gebruik: Professioneel en particulier

## 4. Installatie en opzet

- Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer of het mes in goede staat is en dat er geen schade is.
- Voor veilig gebruik verwijdt u eventuele beschermhoezen voordat u het mes gaat gebruiken.

## 5. Bediening

- Gebruik een stabiele en veilige snijondergrond.
- Begin met het vasthouden van het mes aan de ergonomische handgreep.
- Voer snijbewegingen uit met een gelijkmatige druk, en zorg ervoor dat uw vingers wegblijven van de snijrand.
- Na gebruik, was het mes met een mild afwasmiddel en warm water en droog het onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.

## 6. Reiniging en onderhoud

- Reinig het mes met de hand om schade aan de snijkant te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Droog het mes grondig af na het reinigen om roest te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plaats en gebruik een beschermhoes indien beschikbaar.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer op slijtage of beschadiging. Slijp het mes indien nodig of vervang het.
- Probleem: Het mes roest.  
Oplossing: Zorg voor goede droging na reiniging en vermijd langdurig contact met vocht.

## 8. Afvoer

- Gooi het mes niet in de normale afvalcontainer.
- Neem contact op met uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen over de juiste afvoer van scherpe voorwerpen en roestvrij stalen producten.

## 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel snijplezier met uw GGM Gastro Snijmes!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Corte de 16 cm Azul

## 1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Corte de 16 cm Azul, diseñado para brindar precisión y comodidad en la cocina. Este producto es ideal para cortar una variedad de alimentos con facilidad. Por favor, lea este manual cuidadosamente antes de usar el cuchillo para asegurarse de obtener los mejores resultados y garantizar su seguridad.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cuchillo está diseñado únicamente para el corte de alimentos. No lo utilice para otros fines.
- **Cuidado con el Filo:** El cuchillo tiene un filo muy afilado. Maneje con precaución para evitar cortes. Siempre utilice el cuchillo en una superficie estable y adecuada.
- **Almacenamiento:** Almacene el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Se recomienda usar un bloque de cuchillos o una funda protectora.
- **Limpieza:** Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón y séquelo inmediatamente. No lo sumerja en agua por períodos prolongados.
- **Inspección:** Revise el cuchillo regularmente en busca de daños. Si presenta algún desgaste o daño en la hoja, no lo use.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud: 16 cm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable
- Mango: Polipropileno
- Color: Azul
- Uso: Profesional y doméstico

## 4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Simplemente, asegúrese de que la hoja esté limpia y afilada antes de su primer uso.

## 5. Operación

Para utilizar el cuchillo de corte:

1. Coloque el alimento en una superficie estable.
2. Sujete el cuchillo con una mano y el alimento con la otra.
3. Aplique la presión adecuada y mueva el cuchillo para realizar el corte deseado. Mantenga los dedos alejados del filo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

Después de cada uso:

- Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón suave.
- Seque con un paño limpio para evitar la corrosión.
- Para preservar el filo, evite el uso en superficies duras como platos o encimeras de cerámica.

## 7. Solución de Problemas

- **El cuchillo no corta bien:** Asegúrese de que esté afilado. Use una piedra de afilar o llévelo a un profesional para el afilado.
- **Manchas en la hoja:** Limpie con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.

## 8. Eliminación

Para desechar el cuchillo, siga las regulaciones locales sobre desechos. Nunca arroje la hoja en el contenedor de basura común. Puede envolver la hoja en papel o colocarla en un contenedor de reciclaje designado para evitar accidentes.

## 9. Contacto

Para más información, soporte técnico o consultas, por favor contáctenos:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Le agradecemos por elegir nuestro producto. Su seguridad y satisfacción son nuestra prioridad.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau de coupe 16 cm Bleu

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Couteau de Coupe 16 cm Bleu. Cet outil de cuisine est conçu pour vous permettre de couper et de trancher avec précision. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit afin de garantir une utilisation sécurisée et efficace.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est conçu exclusivement pour la coupe des aliments. Ne pas l'utiliser pour des fins non alimentaires.
- Manipulation prudente : Évitez de toucher la lame lors de l'utilisation. Tenez toujours le couteau par le manche.
- Conservation : Rangez le couteau dans un endroit sécurisé, hors de portée des enfants. Utilisez un protège-lame si nécessaire.
- Entretien : Inspectez régulièrement le couteau pour détecter tout dommage. N'utilisez pas un couteau endommagé.
- Lavage : Ne pas plonger le couteau dans l'eau chaude après utilisation pour éviter un choc thermique qui pourrait endommager la lame.

## 3. Présentation du produit et spécifications

### Spécifications Techniques

- Longueur de la lame : 16 cm
- Couleur : Bleu
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Matériau du manche : Plastique antidérapant
- Poids : 150 g

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement le couteau de la boîte.
2. Vérifiez que le couteau ne présente aucun dommage.
3. Rincez la lame à l'eau claire pour enlever tout résidu de fabrication.
4. Séchez la lame avec un chiffon propre.

## 5. Fonctionnement

1. Tenez fermement le couteau par le manche.
2. Placez la lame propre contre l'aliment que vous souhaitez couper.
3. Appliquez une pression constante en déplaçant le couteau avec un mouvement de va-et-vient pour trancher.
4. Après utilisation, déposez le couteau sur une surface propre.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et du savon. Évitez le lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.
- Séchage : Essuyez avec un chiffon sec immédiatement après le lavage.
- Affûtage : Affûtez la lame régulièrement à l'aide d'une pierre à aiguiser ou d'un aiguiser de couteau.

## 7. Dépannage

- La lame ne coupe pas efficacement : Vérifiez si la lame est émoussée et affûtez-la si nécessaire.
- Tachés sur la lame : Nettoyez la lame avec un produit de nettoyage doux.

## 8. Élimination

Conformez-vous aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères. Pour un meilleur recyclage, contactez votre déchetterie locale pour les recommandations d'élimination.

## 9. Contact

Pour toute question concernant le produit, veuillez contacter notre service clientèle :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Téléphone : 0800 7000 220  
Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Il coltello da taglio GGM Gastro da 16 cm è progettato per un utilizzo professionale in cucina. Realizzato con materiali di alta qualità, è ideale per preparazioni culinarie che richiedono precisione e affilatura.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie adeguata, evitando di tagliare su superfici dure.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali danni o usura.
- Affilare il coltello solo con strumenti appropriati.
- In caso di accidentalità, trattare la ferita adeguatamente e consultare un medico se necessario.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 16 cm
- Colore: Blu
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Peso: 150 g

### 4. Installazione e Setup

- All'unboxing, assicurarsi che il coltello sia in perfette condizioni e che non ci siano danni.
- Posizionare il coltello in un luogo asciutto e pulito per un facile accesso.
- Non montare o assemblare alcun componente poiché il prodotto è pronto all'uso immediato.

### 5. Operazione

- Impugnare il manico ergonomico con una presa salda.
- Eseguire tagli con movimenti decisi e controllati, esercitando una pressione uniforme.
- Per il miglior risultato, utilizzare il coltello su taglieri di legno o plastica.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua e sapone neutro. Non immergere in acqua per prolungati periodi.
- Asciugare bene il coltello prima di riporlo.
- Evitare lavastoviglie per preservare la qualità della lama e del manico.
- Affilare regolarmente per mantenere la lama in ottime condizioni.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non taglia bene, provare ad affilarla.
- In caso di rottura del manico o della lama, non utilizzare il coltello e contattare il servizio clienti.
- Se il coltello sembra arrugginito, pulire delicatamente con una spugna morbida e riporre in un luogo asciutto.

### 8. Smaltimento

Smaltire il coltello usato in base alle normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Non gettare nel rifiuto domestico ma seguire le procedure per i metalli.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania