

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: 68948

Parting knife - Blade: 180mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Piercing Knife Blade 180mm

1. General Information

Thank you for choosing the Piercing Knife Blade 180mm. This high-quality knife is designed specifically for precision piercing in various culinary applications. It is made from durable materials to ensure longevity and performance.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Keep it out of reach of children to prevent accidents.
- Personal Protective Equipment: Use appropriate personal protective equipment such as cut-resistant gloves when handling the knife.
- Cutting Surface: Always use a stable and secure cutting surface to prevent slips during usage.
- Storage: Store the knife in a safe location, preferably in a dedicated storage case or sheath to avoid accidental cuts.
- Knife Maintenance: Regularly inspect the knife for any damage. Do not use if the blade is bent, dull, or damaged.
- Usage: Ensure you are aware of the blade's sharpness and proceed cautiously. Never attempt to catch a falling knife.

3. Product Specifications

- Brand: GGM Gastro
- Blade Length: 180mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Ergonomic Plastic
- Weight: 150g

4. Setup and Installation

The Piercing Knife Blade 180mm requires no special installation; however, follow these guidelines for optimal use:

- Removing from Packaging: Carefully cut the packaging to avoid damaging the knife.
- Initial Inspection: Check the blade for any defects or damage before first use.
- Handle Installation: Ensure that the handle is securely attached to the blade (where applicable).

5. Operation

- To use the Piercing Knife Blade, hold it firmly by the ergonomic handle.
- Position the knife at the desired angle and apply even pressure to pierce.
- Maintain a controlled motion to avoid slips and ensure safety.
- After use, thoroughly clean the knife before storage.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Wash the knife with warm, soapy water immediately after use. Avoid abrasive materials that could scratch the blade.
- Drying: Wipe the knife dry with a clean cloth to prevent rusting.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening tool to maintain its cutting efficiency.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife is not performing well, check the sharpness and sharpen as needed.
- Handle Loosening: If the handle feels loose, inspect for any screws or fasteners and tighten as necessary.
- Corrosion: If any signs of rust appear, clean immediately and store the knife in a dry environment.

8. Disposal

When disposing of the Piercing Knife Blade, ensure it is wrapped securely to prevent injury. Check local regulations regarding the disposal of sharp objects and follow appropriate procedures.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy your culinary experience with the Piercing Knife Blade 180mm.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Piercing-Messerblatt 180 mm

1. Allgemeine Informationen

Dieses Produkt ist ein hochwertiges Piercing-Messerblatt, das für die effiziente und präzise Verarbeitung von Lebensmitteln entwickelt wurde. Es ist ideal für den Einsatz in Gastronomiebetrieben und bietet eine zuverlässige Leistung bei der Zubereitung von Speisen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messerblatt nur gemäß den Anweisungen in diesem Manual.
- Halten Sie das Messerblatt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Tragen Sie beim Umgang mit dem Messer geeignete Schutzhandschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Messerblattes auf Beschädigungen oder Abnutzung, um Sicherheit und Leistung zu gewährleisten.
 - Schneiden Sie niemals auf harten Oberflächen wie Glas oder Stein, um Beschädigungen am Messerblatt zu vermeiden.
- Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung erlischt die Gewährleistung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkttyp: Piercing-Messerblatt
- Klingenlänge: 180 mm
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 120 g
- Anwendung: Lebensmittelverarbeitung

4. Einrichtung und Installation

1. Platzieren Sie das Messerblatt sicher auf einer stabilen, rutschfesten Unterlage.
2. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und frei von Ablenkungen ist.
3. Befestigen Sie das Messerblatt gegebenenfalls an einem passenden Halter, um eine sichere Handhabung zu gewährleisten.
4. Achten Sie darauf, dass das Messerblatt in einem optimalen Winkel zur Schnittfläche positioniert ist, um unerwartete Verletzungen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer bei der Verwendung stets mit beiden Händen.
- Führen Sie das Messer in gleichmäßigen, kontrollierten Bewegungen über die Schnittfläche.
- Wenden Sie bei Bedarf zusätzlichen Druck an, aber vermeiden Sie übermäßige Kräfte.
- Reinigen Sie das Messerblatt nach jedem Gebrauch, um Hygiene zu garantieren.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messerblatt nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie abrasive Reiniger, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie das Messerblatt nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Schärfgerät, um die Schneidleistung zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer schneidet nicht richtig.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe des Messerblattes und schärfen Sie es gegebenenfalls nach.
- Problem: Das Messer verursacht Metallabrieb.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Schnittfläche auf Unebenheiten und verwenden Sie nur geeignete Schneideunterlagen.
- Problem: Handhabung des Messers ist unsicher.
 - Lösung: Prüfen Sie, ob das Messer korrekt befestigt ist und alle Sicherheitsrichtlinien beachtet wurden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messerblatt gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass es von schädlichen Materialien getrennt wird, um die Umwelt zu schützen.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Piercing Knife Blade 180mm

1. Algemene Informatie

De Piercing Knife Blade van 180 mm is ontworpen voor precisiewerk in de voedselverwerkingsindustrie. Dit product is vervaardigd met hoogwaardige materialen die langdurige prestaties garanderen, ideaal voor ervaren professionals die efficiëntie en nauwkeurigheid vereisen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik altijd persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals handschoenen en veiligheidsbril, tijdens het gebruik van het mes.
- Snijwonden: Dit mes heeft een scherpe snijkant. Wees voorzichtig bij het hanteren en snijden om snijwonden te voorkomen.
- Opslag: Bewaar het mes op een veilige plaats buiten het bereik van kinderen en ongeschoolde personen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig op slijtage en slijp het mes indien nodig. Een beschadigd mes kan de kans op ongelukken verhogen.
- Gebruik: Gebruik alleen voor de beoogde toepassingen en volg de instructies voor gebruik.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 180 mm
- Materiaal van het mes: Roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch en slipvast
- Toepassing: Geschikt voor de voedselverwerkingsindustrie
- Gewicht: 200 gram

4. Setup en Installatie

1. Neem het mes uit de verpakking en inspecteer het op eventuele schade.
2. Zorg voor een schone en veilige werkplek.
3. Monteer indien nodig de handgreep volgens de bijgevoegde instructies.
4. Zorg ervoor dat het mes stevig vastzit om ongelukken te voorkomen.

5. Bediening

- Houd het mes stevig vast bij de handgreep.
- Snijd in een gecontroleerde beweging, weg van uw lichaam.
- Gebruik het mes alleen voor de beoogde taken en vermijd onnodige druk tijdens het snijden.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die de snijkant kunnen beschadigen.
- Droog het mes volledig af om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het mes en slijp het indien nodig met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer de scherpheid van het mes en slijp indien nodig.
- Probleem: Er komt roest op het mes.
Oplossing: Reinig het mes grondig en zorg ervoor dat het volledig droog is na gebruik.
- Probleem: Ongeval tijdens gebruik.
Oplossing: Eeuwige aandacht hebben voor gebruikte technieken en onmiddellijk medische hulp zoeken bij verwondingen.

8. Afvoer

Afhankelijk van lokale richtlijnen, zorg ervoor dat u het mes op een veilige manier afdankt. Een scherp mes moet op de juiste manier worden verpakt en als gevaarlijk afval worden behandeld.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Punzón con Cuchilla de 180 mm

1. Información General

Este cuchillo de punzón de 180 mm está diseñado para profesionales de la gastronomía que requieren herramientas de alta calidad para el procesamiento de alimentos. Fabricado con materiales duraderos, ofrece precisión y control para cortes limpios y exactos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está destinado únicamente para uso en la cocina. No lo utilice para otros fines.
- Manipulación: Siempre agarre el cuchillo por el mango y evite tocar la hoja durante el uso.
- Almacenamiento: Almacene el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- Corte: Mantenga la superficie de corte estabilizada y asegúrese de que el cuchillo esté afilado. Un cuchillo sin afilar puede ser más peligroso al requerir más fuerza.
- Lesiones: Si se produce un corte, lave la herida con agua y jabón, aplique un vendaje y consulte a un médico si es necesario.
- Cuidado de la hoja: Evite el contacto con superficies duras que puedan dañar la hoja.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la Hoja: 180 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante, diseño ergonómico
- Peso Total: 350 g
- Uso: Ideal para punzar y realizar cortes precisos en diversos alimentos.

4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Asegúrese de recibirlo en buen estado. Si la hoja presenta daños, no utilice el cuchillo y contacte con el servicio al cliente. Para utilizar el cuchillo, simplemente:

1. Retire el cuchillo de su embalaje.
2. Limpie la superficie de la hoja antes de la primera utilización.
3. Mantenga el área de trabajo organizada y despejada.

5. Uso

Para usar el cuchillo de punzón:

1. Asegúrese de que la superficie de corte esté firme.
2. Agarre el cuchillo por el mango, colocando el dedo índice en la parte superior del mango para un mejor control.
3. Realice cortes suaves y controlados, manteniendo siempre la hoja en un ángulo seguro.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua caliente y jabón.
- No lo sumerja en agua durante largos periodos.
- Seque la hoja inmediatamente después de lavarla para evitar la corrosión.
- Para mantener el afilado de la cuchilla, use un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Hoja Dañada: Si la hoja está astillada o doblada, no use el cuchillo. Contacte con el servicio al cliente.
- Dificultad en el Corte: Afilé la hoja o reemplace el cuchillo si el daño es irreversible.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínelo conforme a la normativa local de reciclaje. Si el cuchillo está dañado, dispose de él de manera segura para garantizar que no cause lesiones.

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 du produit : Couteau de Piercing - Lame de 180 mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre Couteau de Piercing. Cet outil est conçu pour une utilisation professionnelle et garantit une efficacité et une sécurité maximales lors de l'exécution de votre travail.

2. Informations de sécurité

- Lisez attentivement toutes les instructions avant l'utilisation.
- Utilisez toujours des gants lors de la manipulation du couteau pour éviter les coupures.
- Ne laissez pas le couteau sans surveillance lorsque non utilisé.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Inspectez le couteau avant chaque utilisation. Ne pas utiliser si endommagé.
- Ne pas utiliser pour des applications autres que celles prévues.
- Évitez tout contact avec des surfaces humides pour réduire le risque de glissement.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit : Couteau de Piercing
- Type de lame : Acier inoxydable
- Longueur de la lame : 180 mm
- Poignée : Antidérapante pour un meilleur contrôle
- Utilisation : Professionnelle

4. Configuration et installation

1. Déballez le couteau de piercing soigneusement.
2. Assurez-vous que votre espace de travail est propre et organisé.
3. Veillez à ce que tous les outils nécessaires soient à portée de main avant d'utiliser le couteau.
4. Tenir le couteau par la poignée, vérifiez que la lame est fixée solidement.
5. N'ajustez aucune partie du couteau en dehors des instructions fournies.

5. Fonctionnement

- Tenez correctement le couteau pour un meilleur contrôle.
- Utilisez une technique de coupe appropriée en fonction du type de matériau.
- Pour des résultats optimaux, appliquez une pression uniforme lors de la coupe.

6. Nettoyage et entretien

- Après usage, nettoyez la lame avec un chiffon humide.
- Évitez l'utilisation de produits chimiques agressifs ou de nettoyeurs à base d'alcool.
- Séchez complètement avant de ranger.
- Stockez le couteau dans un endroit secure et hors de portée.

7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas correctement, vérifiez si la lame est émoussée ou endommagée.
- En cas de difficulté à en retirer la lame, assurez-vous qu'elle n'est pas coincée par des débris.
- Pour des questions supplémentaires, consultez un professionnel.

8. Élimination

- Éliminez le couteau usagé conformément aux réglementations locales en matière de déchets.
- Ne mettez jamais le couteau dans le recyclage si il est endommagé.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Coltello da piercing - Lama 180mm

1. Informazioni generali

Il coltello da piercing con lama da 180mm è uno strumento professionale progettato per un utilizzo preciso e sicuro nel settore gastronomico. Realizzato con materiali di alta qualità, questo coltello offre eccellenti prestazioni e durabilità.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi ai quali è destinato.
- Maneggiare con attenzione per evitare tagli accidentali.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello se danneggiato o usurato.
- Indossare sempre guanti protettivi durante l'uso.
- Pulire il coltello dopo ogni utilizzo per ridurre il rischio di contaminazione.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Tipo di prodotto: Coltello da piercing
- Lunghezza della lama: 180mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Colore: Argento
- Uso: Professionale, per taglio di carne e prodotti alimentari

4. Installazione e montaggio

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Assicurarsi che il coltello sia pulito e asciutto prima dell'uso.
- Verificare che il collegamento della lama sia sicuro e senza giochi.
- Non è necessaria alcuna ulteriore installazione.

5. Operazione

- Tenere il coltello con una presa sicura e confortevole.
- Utilizzare il coltello su una superficie di lavoro stabile e piana.
- Effettuare movimenti controllati per ottenere tagli precisi.
- Non forzare il coltello e lasciarlo muovere liberamente nel materiale.

6. Pulizia e manutenzione

- Pulire il coltello con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare completamente il coltello con un panno morbido.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e protetto.

7. Risoluzione dei problemi

- Se il coltello non taglia correttamente, controllare se la lama è affilata.
- In caso di danni alla lama, contattare il servizio assistenza per la sostituzione.
- Verificare che il manico non abbia crepe o difetti.

8. Smaltimento

- Non smaltire il coltello con i normali rifiuti domestici.
- Riciclare secondo le normative locali relative ai materiali metallici.
- Assicurarsi che il coltello sia disattivato (lamina protetta) per evitare infortuni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania