

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: 68951

Parting knife - Blade: 210mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Piercing Knife Blade 210mm

1. General Information

Thank you for purchasing the Piercing Knife Blade 210mm. This high-quality knife is designed for effective and precise piercing in culinary applications. Please read this manual carefully to ensure safe and proper use.

2. Safety Information

- Ensure that the knife is handled with care at all times. The blade is sharp and can cause serious injury.
- Keep the knife out of reach of children and unauthorized users.
- Always cut away from your body and never attempt to catch a falling knife.
- Use a stable, non-slip surface when cutting to avoid accidents.
- Do not allow the blade to come into contact with water while it is being sharpened or cleaned to prevent damage.
- Regularly inspect the knife for any signs of wear or damage. If damaged, discontinue use and replace the knife immediately.
- Store the knife in a safe place, preferably in a designated knife block or sheath.
- Wear cut-resistant gloves if you are not experienced in using sharp knives.

3. Product Specifications

- Blade Length: 210 mm
- Material: Stainless Steel
- Handle Type: Ergonomic
- Weight: 0.25 kg
- Dishwasher Safe: No
- Manufacturer: GGM Gastro

4. Setup and Installation

1. Remove the Piercing Knife Blade from its packaging.
2. Ensure that you have a clean, stable cutting board or surface for optimal safety.
3. If necessary, sharpen the blade before first use. Use a suitable knife sharpener to achieve the desired sharpness.
4. Make sure the work area is free from clutter that could interfere with cutting.

5. Operation

- Hold the knife by the handle firmly with your dominant hand.
- Position the item being cut on the cutting board.
- Use a smooth, steady motion to pierce or cut through the item. Apply light pressure to avoid damaging the blade or cutting surface.
- After use, recover the blade and store it safely.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, clean the knife with warm, soapy water using a sponge or cloth. Avoid abrasive materials.
- Rinse and dry the knife immediately to prevent corrosion.
- Never place the knife in a dishwasher; this may damage the blade and handle.
- Regularly maintain the sharpness of the blade using a whetstone or professional sharpening service.

7. Troubleshooting

- Issue: Knife is dull
 - Solution: Sharpen the blade using a suitable knife sharpener.
- Issue: Difficulty in cutting
 - Solution: Ensure the cutting surface is stable and the knife is sharp. Try adjusting your technique.
- Issue: Rust or staining on blade
 - Solution: Clean the blade thoroughly and dry immediately after use.

8. Disposal

When disposing of the knife, ensure that the blade is protected to prevent injury to others. Wrap the knife securely in cardboard or similar material and label it as 'sharp'. Follow local regulations for disposal of kitchen knives.

9. Contact

For further inquiries, please reach out to us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience with the Piercing Knife Blade 210mm!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Piercing-Messer (Klingenlänge 210 mm)

1. Allgemeine Informationen

Danke, dass Sie sich für das Piercing-Messer mit einer Klingenlänge von 210 mm entschieden haben. Dieses Produkt ist speziell für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Lebensmittelverarbeitung konzipiert. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die sichere und effektive Verwendung des Messers zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Dieses Produkt darf nur von Erwachsenen verwendet werden. Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schneidfläche: Die Klinge ist extrem scharf. Vermeiden Sie unnötigen Kontakt mit der Klinge, um Verletzungen zu vermeiden.
- Sichere Lagerung: Lagern Sie das Messer immer in einer sicheren Halterung oder einem speziellen Schutz, um Verletzungen zu verhindern.
- Erste Hilfe: Im Falle einer Verletzung durch die Klinge sollten Sie sofort die Wunde mit Wasser reinigen und einen Verband anlegen. Bei schweren Verletzungen konsultieren Sie bitte sofort einen Arzt.
- Verwendung von Schutzausrüstung: Tragen Sie beim Umgang mit dem Messer geeignete Schutzausrüstung, wie Schnittschutzhandschuhe.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Piercing-Messer
- Klingenlänge: 210 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Antirutsch-Kunststoff
- Gewicht: 250 g

4. Einrichtung und Installation

Die Installation des Piercing-Messers umfasst keine speziellen Schritte. Es muss nur sicher gelagert werden. Stellen Sie sicher, dass das Messer in einem geeigneten Messerschutz oder eine Halterung gestellt wird, um Verletzungen zu vermeiden.

5. Betrieb

Um das Messer zu verwenden:

- Platzieren Sie das Produkt auf einer stabilen Unterlage.
- Halten Sie den Griff mit einer Hand nieder und führen Sie die Schnittbewegung mit der Klinge vorsichtig aus.
- Schneiden Sie in einem sicheren Bereich, der nicht durch Personen oder gefährliche Gegenstände gestört wird.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, da diese die Klinge beschädigen können.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu verhindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klinge und schärfen Sie sie bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge stumpf
Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstein oder einen Schleifstein, um die Klinge zu schärfen.
- Problem: Risse oder Schäden an der Klinge
Lösung: Verwenden Sie das Messer nicht mehr und ersetzen Sie es durch ein neues.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Piercing-Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge für die Sicherheit anderer nicht freigelegt ist, indem Sie sie in eine sichere Verpackung wickeln.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Piercingmes € 210mm - Artikelnummer 68951

1. Algemene Informatie

Dit piercingmes is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en slagerijen. Het is een essentieel hulpmiddel voor het efficiënt en nauwkeurig snijden van vlees.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd het mes met de handvat aan de aangeduide kant vast.
- Zorg ervoor dat het mes niet in contact komt met andere scherpe voorwerpen om schade te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik snijplanken om oppervlakken te beschermen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (zoals handschoenen) tijdens gebruik.
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken om snijwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 210 mm
- Materiaal van het mes: Hoogwaardig staal
- Handgrepen: Ergonomisch ontworpen voor een stevige grip
- Gewicht: 250 g

4. Opzetten en Installatie

- Maak een geschikte en veilige werkruimte vrij.
- Zorg ervoor dat de snijplank schoon en stabiel is.
- Neem het piercingmes uit de verpakking en inspecteer het op eventuele beschadigingen voor gebruik.
- Plaats het mes op de snijplank met de snijkant naar beneden om schade aan de rand te voorkomen.

5. Bediening

- Gebruik het mes uitsluitend voor snijwerkzaamheden.
- Snijd altijd van jezelf af om snijwonden te voorkomen.
- Beweeg het mes langzaam en gelijkmatig voor een nauwkeurige snede.
- Voor grotere stukken vlees, begin met de dikste delen en werk naar de dunnere delen toe.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het mes na elk gebruik schoon met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes in een veilige verpakking of op een geschikte plek om beschadiging te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp genoeg is. Slijp het mes indien nodig.
- Probleem: Mes is versleten of beschadigd.
Oplossing: Stop met het gebruik van het mes en neem contact op met de klantenservice voor vervangingen.

8. Afvoer

- Het mes moet als gevaarlijk afval worden behandeld.
- Neem het mes nooit mee met regulier huishoudelijk afval.
- Neem contact op met een lokale afvalverwerkingsdienst voor de juiste afvoerprocedure.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u ons bereiken op:

E-mailadres: info@ggmgaastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor het kiezen van ons piercingmes. Voor veilig en optimaal gebruik, volg altijd de bovenstaande instructies.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Perforación - Hoja de 210 mm

1. Información General

Este cuchillo de perforación es una herramienta de alta calidad diseñada para perforar y cortar de manera efectiva en una variedad de aplicaciones. Su hoja de 210 mm proporciona precisión y durabilidad, haciendo de este producto una excelente adición a cualquier cocina profesional o doméstica.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice el cuchillo únicamente para su propósito designado. No use el cuchillo en superficies inadecuadas que puedan causar daño a la hoja.
- Cuidado personal: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de niños. Siempre use guantes apropiados para protegerse de cortes.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seco y seguro, preferiblemente en un soporte para cuchillos o en una funda personalizada.
- Inspección: Revise el cuchillo regularmente para detectar cualquier daño en la hoja o en el mango. No use si está dañado.
- Técnicas de corte: Siempre corte en dirección opuesta a su cuerpo y use una superficie de corte adecuada.

3. Visión general y especificaciones del producto

- Modelo: Cuchillo de Perforación
- Longitud de la hoja: 210 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonómico, antideslizante
- Peso: 100 g
- Uso recomendado: Profesional y doméstico

4. Configuración e instalación

No se requiere una instalación formal para el cuchillo de perforación. Siga estos pasos para prepararlo para el uso:

- Retire el cuchillo de la caja y la funda protectora.
- Lave el cuchillo con agua tibia y jabón suave antes del primer uso para eliminar cualquier residuo de fabricación.
- Seque completamente el cuchillo con un paño limpio.

5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
- Coloque la hoja sobre la superficie de corte.
- Realice un movimiento de corte suave y controlado. Asegúrese de trabajar en un área bien iluminada y con materiales apropiados para el corte.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón. No se recomienda el uso en lavavajillas para preservar la calidad de la hoja.
- Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para evitar la oxidación.
- Afile la hoja regularmente para mantener su eficacia. Use un afilador específico para cuchillos de cocina.

7. Solucionar problemas

- Problema: La hoja no corta bien.
Solución: Afile la hoja o verifique si está dañada.
- Problema: El mango se siente incómodo.
Solución: Asegúrese de que su mano esté limpia y seca para un mejor agarre.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el cuchillo de manera responsable. Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de productos de acero inoxidable. Evite tirar el cuchillo en la basura sin medidas de seguridad, como envolver la hoja, para evitar cortes accidentales.

9. Contacto

Para más información o preguntas, contáctenos:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestro cuchillo de perforación.

FR FRANÇAIS

Manual d'utilisation du Couteau à Percer - Lame de 210 mm (Réf: 68951)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Couteau à Percer. Conçu pour des performances optimales et la durabilité, ce produit est parfait pour une utilisation dans les cuisines professionnelles et domestiques.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez ce produit uniquement pour son usage prévu.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en utilisation.
- Tenez le couteau éloigné des enfants.
- Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez le couteau pour éviter les coupures.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Ne pas utiliser si la lame est endommagée.
- Nettoyez le couteau après chaque utilisation pour prévenir la contamination.
- Ne pas plonger le couteau dans l'eau pour une période prolongée, cela pourrait endommager les matériaux.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Nom du produit : Couteau à Percer
- Référence : 68951
- Longueur de la lame : 210 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Antidérapante, ergonomique

4. Installation et Mise en place

1. Retirez le couteau de l'emballage.
2. Assurez-vous que tous les accessoires, s'il y en a, sont présents.
3. Placez le couteau dans un endroit sûr et propre, éloigné des enfants.
4. Si nécessaire, attachez la protection de lame fournie pour garantir la sécurité lors du stockage.

5. Fonctionnement

- Tenez fermement la poignée pendant l'utilisation.
- Utilisez la pointe du couteau pour percer et préparez le produit à trancher.
- Ne forcez pas sur le couteau pour éviter tout accident.
- Après usage, nettoyez-le et rangez-le correctement.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la lame à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Utilisez une éponge douce pour éviter de rayer la lame.
- Séchez soigneusement avec un chiffon propre avant de ranger.
- Inspectez régulièrement la lame pour assurer qu'elle est affûtée et en bon état.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas correctement.
- Solution : Afilez la lame avec un aiguiser approprié.
- Problème : La poignée glisse.
- Solution : Vérifiez si la poignée est propre et sèche; nettoyez-la si nécessaire.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales pour le recyclage des matériaux métalliques.

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 d'avoir choisi notre produit. Nous espérons qu'il vous apportera satisfaction dans votre cuisine.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro coltello per piercing con lama da 210 mm. Questo strumento professionale è progettato per offrire precisione e qualità. Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente questo manuale per garantire un uso sicuro ed efficace.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo come indicato nel manuale per prevenire infortuni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Indossare sempre occhiali protettivi e guanti quando si utilizza lo strumento.
- Assicurarsi che la lama sia affilata e in buone condizioni prima dell'uso.
- Non forzare l'utensile oltre le sue capacità.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro dopo l'uso per evitare incidenti.
- In caso di contatto con la pelle, lavare immediatamente l'area interessata con acqua e sapone.
- Non utilizzare il coltello se presenta segni di danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale della lama: acciaio inossidabile di alta qualità
- Lunghezza della lama: 210 mm
- Manico: ergonomico, antiscivolo
- Peso: 150 g
- Colore: acciaio inox

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione, evitando di toccare la lama.
- Verificare che non ci siano danni visibili.
- Montare la lama, se necessario, seguendo le istruzioni del produttore.
- Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e priva di oggetti estranei prima di utilizzare il coltello.
- Tenere il coltello in posizione verticale durante l'immagazzinamento per preservare la lama.

5. Operazione

- Posizionare l'oggetto da perforare su una superficie stabile.
- Tenere il coltello con una presa sicura, mantenendo il pollice e l'indice vicino alla lama per il massimo controllo.
- Eseguire il taglio con movimenti decisi, evitando movimenti imprecisi o velocità eccessive.
- Mantenere la mano opposta a una distanza sicura dalla lama durante l'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, pulire la lama con un panno umido.
- Non immergere il coltello in acqua o lavarlo in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali segni di usura o danni.
- Affilare la lama se necessario utilizzando un affilacoltelli appropriato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non taglia correttamente, potrebbe essere necessario affilarla.
- Se il manico sembra allentato, controllare che sia ben fissato.
- In caso di danni o difetti del prodotto, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Smaltire il coltello secondo le normative locali.
- Non gettare il coltello nel normale rifiuto domestico.
- Riciclare i materiali ove possibile, seguendo le linee guida locali per il riciclaggio dei metalli.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattateci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania