

# 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: 68978**

**Parting knife - Blade: 180mm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Piercing Knife Blade 180mm

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Piercing Knife Blade 180mm. This product is designed for culinary professionals and enthusiasts who require precision cutting tools for various tasks. Its sharp blade and ergonomic design ensure effective performance and user comfort.

## 2. Safety Information

- Always use caution when handling the knife to avoid cuts or injury.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use a cutting board to prevent potential damage to surfaces and for safer cutting.
- Ensure that the blade is sharp before use, as dull knives can lead to accidents.
- Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or sheath, when not in use.
- Do not wash the knife in a dishwasher; instead, hand wash and dry immediately to prevent rusting.
- If the knife shows signs of damage, do not use it and contact customer service.

## 3. Product Specifications

- Blade Length: 180 mm
- Blade Material: High-Carbon Stainless Steel
- Handle Material: Ergonomic Plastic
- Weight: 150 g
- Color: Silver with Black Handle
- Recommended Use: Professional and home kitchen use

## 4. Setup and Installation

- The Piercing Knife Blade 180mm is designed for immediate use upon purchase. Simply remove it from the packaging.
- Check that the blade is not damaged.
- For optimal safety, store the knife in a dedicated knife block or protective sheath.
- Ensure your workspace is clean and organized before using the knife.

## 5. Operation

- Grasp the knife by the handle firmly, ensuring a secure grip.
- For slicing, place the item to be cut on a stable cutting board.
- Use a smooth, even motion, applying moderate pressure to pierce or cut through the item.
- For best results, cut away from your body and always be aware of your hand placement.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm, soapy water immediately after use.
- Rinse and thoroughly dry the blade and handle to prevent rust and corrosion.
- Regularly hone the blade to maintain sharpness using a whetstone or honing steel.
- Store the knife in a protective case or block to prevent accidental damage.

## 7. Troubleshooting

- If the knife is dull, sharpen it using a sharpening stone or professional service.
- If the knife has chips or cracks, discontinue use and contact customer service.
- Any rust can be removed gently with fine steel wool. Ensure the knife is dry after cleaning to prevent further rusting.

## 8. Disposal

- Dispose of the knife responsibly. If you must discard an old or damaged knife, wrap it securely in cardboard or a similar protective material to prevent injuries during disposal.

## 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Piercing Knife Blade 180mm. Enjoy safe and efficient cutting in your kitchen!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für das Piercingmesser Klinge 180mm

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Piercingmessers Klinge 180mm. Dieses Produkt wurde sorgfältig entwickelt, um eine effiziente und präzise Schneidanwendung in der Gastronomie zu ermöglichen.

### 2. Sicherheitsinformationen

#### - Allgemeine Sicherheitshinweise:

- Halten Sie das Messer von Kindern fern.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.

#### - Benutzung:

- Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass der Arbeitsbereich sauber und gut beleuchtet ist.

#### - Lagerung:

- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, wo es nicht unabsichtlich fallen oder beschädigt werden kann.

#### - Wartung:

- Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Beschädigungen oder Abnutzung.
- Schärfen Sie die Klinge nur mit geeigneten Schleifgeräten.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Piercingmesser Klinge 180mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenlänge: 180 mm
- Gesamtlänge: 300 mm
- Gewicht: 250 g
- Verwendungsbereich: Gastronomie, Fleischverarbeitung

### 4. Einrichtung und Installation

#### - Vorbereitung:

- Stellen Sie sicher, dass Sie den Arbeitsplatz nach dem Gebrauch gründlich gereinigt haben.

#### - Anwendung:

- Nehmen Sie das Messer aus der Verpackung und überprüfen Sie die Klinge auf mögliche Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass der Griff fest und sicher im Hand des Benutzers liegt.

### 5. Betrieb

#### - Anwendung:

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie die Klinge mit der anderen Hand.
- Schneiden Sie mit gleichmäßigen Bewegungen, um präzise Ergebnisse zu erzielen.

### 6. Reinigung und Wartung

#### - Reinigung:

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem, seifigem Wasser.
- Trocknen Sie es gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.

#### - Wartung:

- Ölen Sie die Klinge leicht, wenn sie nicht in Gebrauch ist, um die Lebensdauer zu verlängern.

### 7. Fehlerbehebung

#### - Problem: Klinge ist stumpf

- Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Schleifgerät.

#### - Problem: Griff ist locker

- Lösung: Überprüfen Sie die Befestigungsschrauben und ziehen Sie diese gegebenenfalls nach.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Das Produkt sollte nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden.

### 9. Kontakt

Bei Fragen oder weiteren Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## # Producthandleiding - Piercing Knife Blade 180mm

### 1. Algemene Informatie

Deze handleiding bevat belangrijke informatie over de Piercing Knife Blade 180mm. Het mes is ontworpen voor professioneel gebruik in de voedingsindustrie en voldoet aan de hoogste kwaliteitsnormen. Zorg ervoor dat u deze handleiding grondig leest voordat u het product gebruikt.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat het mes altijd in goede staat is. Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik een veiligheidsbescherming wanneer het mes niet in gebruik is.
- Wees altijd voorzichtig bij het snijden. Houd uw handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van de snijrand.
- Draag, indien mogelijk, beschermende handschuhe tijdens het gebruik.
- Vermijd het gebruik van het mes in een vochtige omgeving om uitglijden te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 180 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Gewicht: 150 gram
- Kleur: Zilver

### 4. Setup en Installatie

1. Verwijder het mes uit de verpakking.
2. Controleer of er geen beschadigingen zijn aan het mes.
3. Plaats het mes op een stabiele, vlakke ondergrond tijdens gebruik.
4. Zorg ervoor dat u een snijplank of een geschikt oppervlak gebruikt om mogelijke schade te voorkomen.

### 5. Bediening

- Houd het handvat stevig vast en snijd in één vloeiende beweging om gelijkmatige resultaten te verkrijgen.
- Zorg ervoor dat u het mes altijd in de juiste hoek gebruikt voor optimale prestaties.
- Na gebruik, veeg het mes schoon en berg het veilig op in een meshouder of beschermhoes.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om het mes schoon te vegen. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plaats en vermijd langdurige blootstelling aan vocht.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
  - Oplossing: Controleer op slijtage en slijp het mes indien nodig.
- Probleem: Het handvat is los.
  - Oplossing: Controleer de bevestigingen en draai ze indien nodig aan.

### 8. Afvoer

Wanneer u het mes niet langer nodig heeft, zorg er dan voor dat u het op de juiste manier afvoert. Het mes moet als metaalafval worden beschouwd. Zorg ervoor dat het niet in het normale huishoudelijk afval terechtkomt en volg de lokale afvalverwerkingsvoorschriften.

### 9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Piercing 180mm

## 1. Información General

El cuchillo de piercing de 180 mm es una herramienta de alta calidad diseñada para ofrecer precisión y comodidad en aplicaciones de corte y perforación en la cocina. Fabricado con materiales duraderos, este cuchillo es ideal para chefs profesionales y entusiastas de la gastronomía.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cuchillo debe ser utilizado únicamente para fines de corte en la cocina. No utilizar para otros propósitos.
- **Advertencia de Corte:** La hoja del cuchillo es afilada. Manejar con cuidado para prevenir cortes o lesiones.
- **Almacenamiento:** Siempre almacenar el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un block de cuchillos o con una funda protectora.
- **Mantenimiento:** Comprobar regularmente que la hoja no esté dañada y sustituirla si es necesario. Utilizar solo productos de limpieza diseñados para cuchillos de cocina.
- **Supervisión de Niños:** Mantener fuera del alcance de los niños. No permitir que los niños usen el cuchillo sin supervisión adecuada.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** Cuchillo de Piercing
- **Longitud de la Hoja:** 180 mm
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Ergonomía con acabados antideslizantes
- **Peso:** 200 g
- **Uso:** Ideal para cortar y perforar productos alimenticios

## 4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Antes de su primer uso, enjuague la hoja con agua caliente y jabón para eliminar cualquier residuo de fabricación. Se recomienda secar con un paño suave.

## 5. Operación

- Para usar el cuchillo de piercing, sostenga firmemente el mango con una mano y apoye la hoja en el área de corte deseada.
- Realice un movimiento firme y controlado hacia abajo o hacia adelante para perforar o cortar el material.
- Mantenga el cuchillo en un ángulo adecuado para asegurar cortes limpios y precisos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua y jabón suave inmediatamente después de su uso.
- No sumergir en agua por períodos prolongados para evitar la corrosión.
- Secar completamente antes de almacenar.
- Afilar la hoja regularmente utilizando una piedra de afilar o un afilador específico para cuchillos.

## 7. Solución de Problemas

- **Problema:** La hoja no corta correctamente.  
**Solución:** Afilar la hoja o comprobar que no tenga daños.
- **Problema:** El cuchillo está oxidado.  
**Solución:** Limpiar con un limpiador de acero inoxidable, asegurándose de secarlo completamente después.

## 8. Eliminación

Cuando el cuchillo llegue al final de su vida útil, elimínelo de manera responsable. La hoja puede ser reciclada según las regulaciones locales de reciclaje de metales. Asegúrese de envolver la hoja en papel o colocarla en un contenedor seguro para prevenir lesiones a quienes realicen la eliminación.

## 9. Contacto

Para consultas y soporte adicional, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du couteau de perçage 180 mm

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau de perçage de 180 mm. Ce produit est conçu pour offrir précision et efficacité dans la découpe des aliments, en particulier pour les applications gastronomiques professionnelles. Veuillez lire ce manuel attentivement afin de garantir une utilisation correcte et en toute sécurité.

### 2. Informations de Sécurité

- Avertissement : Ce produit est tranchant. Manipulez-le avec précaution pour éviter les blessures.
- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser le couteau pour des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Protection : Utilisez toujours des gants de protection lors de la manipulation de l'outil pour éviter les coupures.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état de la lame et remplacez-la si elle est endommagée ou émoussée.

### 3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle: Couteau de perçage
- Longueur de la lame: 180 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée: Antidérapante pour une prise en main confortable
- Poids: 150 g
- Couleur: Argenté

### 4. Installation et Mise en Place

- Déballage : Retirez le couteau de son emballage en prenant soin de manipuler la lame avec précaution.
- Établissement d'un lieu de travail : Choisissez une surface de travail propre et stable.
- Accessoires : Assurez-vous d'avoir un support ou un bloc de couteaux pour le rangement sûr de la lame.

### 5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau de perçage en tenant la poignée fermement et en faisant des mouvements contrôlés.
- Ne forcez pas la lame; laissez-la faire le travail pour éviter les accidents.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la lame à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager la surface de la lame.
- Séchez le couteau soigneusement avant de le ranger.

### 7. Dépannage

- Problème : Lame émoussée

Solution : Aiguillez la lame avec un aiguiseur approprié avant chaque utilisation.

- Problème : Inconfort lors de l'utilisation

Solution : Vérifiez que votre main est bien positionnée sur la prise et que vous utilisez le couteau dans un environnement adéquat.

### 8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans le sécuriser pour éviter des blessures aux personnes qui manipulent les déchets. Recyclez les matériaux lorsque cela est possible. Consultez les réglementations locales pour l'élimination des déchets dangereux.

### 9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter à :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Coltello da Piercing con Lama da 180mm. Questo strumento è progettato per offrire prestazioni elevate e precisione. È ideale per l'uso in ambienti professionali e commerciali. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

### Informazioni di Sicurezza

- Assicurarsi di indossare sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza durante l'uso.
- Maneggiare il coltello con attenzione per evitare tagli accidentali.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Verificare che la lama sia sempre affilata; una lama smussata può causare incidenti.
- Non tentare di affilare la lama a meno che non si sia formati per farlo.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

Coltello da Piercing con Lama da 180mm.

- Lunghezza della lama: 180 mm
- Materiale della lama: acciaio inox di alta qualità
- Manico ergonomico per una presa sicura
- Design leggero per una manovrabilità ottimale

### Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione e ispezionarlo per eventuali danni.
2. Assicurarsi che la lama sia ben fissata al manico.
3. Se necessario, montare la lama seguendo le istruzioni fornite nel pacchetto.
4. Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto, lontano da fonti di umidità.

### Operazione

- Prima dell'uso, controllare che la zona di lavoro sia pulita e priva di ostacoli.
- Tenere il coltello con una mano sul manico e confermare che la lama sia allineata correttamente per l'uso.
- Eseguire movimenti controllati e precisi per garantire risultati ottimali.

### Pulizia e Manutenzione

- Pulire la lama con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare completamente il coltello per prevenirne la ruggine.
- Non immergere il coltello in acqua per lunghi periodi.
- Controllare regolarmente la maniglia per eventuali segni di usura.

### Risoluzione dei Problemi

- In caso di malfunzionamenti o difetti, controllare che la lama sia correttamente fissata.
- Se la lama appare danneggiata o usurata, sostituirla immediatamente.
- Per problemi non risolvibili, contattare il servizio clienti.

### Smaltimento

- Questo prodotto deve essere smaltito in conformità con le normative locali in materia di rifiuti.
- Non gettare il coltello nel cestino dei rifiuti domestici; utilizzare i punti di raccolta designati per oggetti taglienti.

### 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

Grazie per aver scelto il nostro Coltello da Piercing. Utilizzatelo responsabilmente e in sicurezza.