

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: 68981

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 choosing the Piercing Knife Blade 210mm manufactured by GGM Gastro. This versatile tool is designed for various food preparation tasks, particularly in professional kitchens. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective use.

2. Safety Information

- Usage Safety: Always use the knife with caution. Handle it with care to avoid cuts and injuries.
- Storage: Store in a secure location, out of reach of children. Ensure that the blade is protected with a sheath or guard when not in use.
- Damaged Product: Do not use the knife if it is damaged or dull. Regularly check for sharpness and structural integrity.
- Work Environment: Maintain a clean and organized workspace to prevent accidents. Make sure to work on stable surfaces.
- Personal Protective Equipment (PPE): Consider wearing cut-resistant gloves while handling or working with the knife.
- First Aid: In case of injury, apply pressure to the wound and seek medical attention if necessary.

3. Product Specifications

- Blade Length: 210 mm
- Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Ergonomic non-slip grip
- Weight: Lightweight for ease of use
- Color: Stainless Steel with a black handle

4. Setup and Installation

- Remove the knife from the packaging, ensuring that it is intact.
- Before first use, rinse the blade under warm water and dry thoroughly.
- Store the knife in a designated area, preferably in a knife block or with a protective sheath to avoid accidental cuts.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle. Ensure your grip is secure before cutting.
- Use a cutting board for stable and safe cutting.
- Slice through food using smooth, controlled motions. Do not apply excessive force.
- For best results, maintain the knife at an angle of 20-30 degrees against the food while cutting.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use to avoid any food residue hardening on the blade.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge. Do not use abrasive pads which may scratch the blade.
- Rinse and dry the knife thoroughly after cleaning.
- Regularly sharpen the blade to maintain cutting efficiency; use an appropriate sharpening tool or professional service as necessary.

7. Troubleshooting

- Problem: Knife is dull.
 - Solution: Sharpen using a honing steel or knife sharpener.
- Problem: Knife is rusting.
 - Solution: Ensure proper drying after cleaning. Store in a dry environment and apply a thin layer of oil if necessary.
- Problem: Handle is loose.
 - Solution: Inspect the handle for damage. If loose, discontinue use and contact customer support.

8. Disposal

To dispose of any damaged or unusable parts of the knife, wrap them securely in thick cardboard or other protective covering to prevent injuries. Dispose of in accordance with local regulations for sharp objects.

9. Contact

For further assistance, please contact our customer service team:

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

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Piercing-Messer mit Klinge 210mm

1. Allgemeine Informationen

Das Piercing-Messer mit Klinge 210mm ist ein hochprofessionelles Werkzeug, das für die präzise Durchführung von Schneidarbeiten in der Gastronomie und im Lebensmittelbereich entwickelt wurde. Es kombiniert Qualität mit Benutzerfreundlichkeit und ist für die Verarbeitung von verschiedene Lebensmittelarten geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge immer scharf und in gutem Zustand ist, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Tragen Sie beim Arbeiten mit dem Messer geeignete schnittfeste Handschuhe.
- Seien Sie besonders vorsichtig bei der Reinigung des Messers, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um versehentliche Schnitte zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Piercing-Messer mit Klinge 210mm
- Klingenmaterial: Rostfreier Stahl
- Klingenlänge: 210mm
- Gewicht: 300g
- Oberfläche: Poliert

4. Einrichtung und Installation

- Das Piercing-Messer ist sofort nach dem Auspacken einsatzbereit.
- Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen und schärfen Sie sie gegebenenfalls nach.
- Wählen Sie einen sauberen, stabilen Arbeitsplatz für die Verwendung des Messers.
- Lagern Sie das Messer im Lieferumfang enthaltenen Schutzetui, wenn es nicht in Gebrauch ist.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie das Schneiden mit der anderen Hand aus.
- Platzieren Sie das Lebensmittel sicher auf einer Schneidunterlage.
- Schneiden Sie in einer gleichmäßigen Bewegung, um die bestmögliche Präzision zu gewährleisten.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Kreuzkontamination zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer von Hand mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer auf der Klinge zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um optimale Schnittleistungen zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Wenn das Messer nicht schneidet: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie diese gegebenenfalls.
- Wenn die Klinge rostig ist: Reinigen Sie das Messer und ölen Sie die Klinge leicht, um Rostbildung zu verhindern.
- Bei Beschädigungen oder Dropouts der Klinge kontaktieren Sie umgehend den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Piercing-Messer gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Metallabfälle.
- Achten Sie darauf, die Klinge sicher zu verpacken, um Verletzungen bei der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Piercing Knife Blade 210mm

1. Algemene Informatie

De Piercing Knife Blade 210mm is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en de gastronomische sector. Deze hoogwaardige snijtool is ideaal voor het eenvoudig en efficiënt doorboren van verschillende levensmiddelen, zoals vlees en vis.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd de snijbescherming wanneer de mes niet in gebruik is.
- Zorg ervoor dat het mes op een stabiele snijplank wordt gebruikt om uitglijden te voorkomen.
- Houd handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van het snijvlak tijdens gebruik.
- Snijd altijd van uw lichaam af om te voorkomen dat u zichzelf verwondt.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen. Gebruik het mes niet als het beschadigd is.
- Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik alleen het mes voor het beoogde doel.

3. Product specificaties

- Lengte van het mes: 210 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch ontworpen voor comfortabele grip
- Gewicht: 200 g

4. Installatie en Setup

- Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Plaats het mes op een schone en droge werkplek.
- Zorg ervoor dat uw snijplank stevig staat en niet kan bewegen tijdens het snijden.
- Controleer of het snijvlak schoon en vrij van eventuele beschadigingen is.
- Indien nodig, gebruik een meshouder voor veilig bewaren.

5. Bediening

- Pak het mes vast bij het handvat.
- Plaats het mes op het voedselstuk dat u wilt doorboren.
- Voer een gecontroleerde druk uit om het mes efficiënt door het voedsel te duwen.
- Na gebruik, reinig het mes zoals beschreven in de sectie 'Reiniging en Onderhoud'.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of sponzen, deze kunnen het snijvlak beschadigen.
- Droog het mes grondig af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een snijbescherming of meshouder.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Gebruik een slijper indien nodig.
- Probleem: Het mes rust niet goed in de hand.
Oplossing: Controleer of het handvat schoon is en vrij van olie of vuil.
- Probleem: Het mes heeft zichtbare schade.
Oplossing: Stop met het gebruik van het mes en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

Afhankelijk van de lokale wetgeving, dient u het mes als metaalafval te recyclen. Gooi het mes nooit bij het huisafval. Raadpleeg lokale richtlijnen voor het veilig weggooien van snijgereedschap.

9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Acierto con Hoja de 210 mm

1. Información General

El cuchillo de acierto con hoja de 210 mm es una herramienta de alta calidad diseñada para cortes precisos en diversas aplicaciones de cocina. Fabricado con materiales duraderos, ofrece un excelente rendimiento y comodidad en su uso.

2. Información de Seguridad

- Uso previsto: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Manejo: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Use siempre el cuchillo con una superficie de corte adecuada.
- Corte: Utilice técnicas de corte adecuadas. Siempre corte alejándose de su cuerpo.
- Afilado: Asegúrese de que la hoja esté afilada para evitar lesiones. Afílelo solo con herramientas recomendadas para este propósito.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro. Se recomienda un bloque de cuchillos o una funda protectora.
- Inspección: Revise regularmente el cuchillo para asegurarse de que no presenta daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 210 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía mejorada para un agarre seguro
- Peso: 0.3 kg
- Uso: Aptos para chefs profesionales y aficionados a la cocina
- Fácil de limpiar y mantener

4. Instalación y Configuración

No requiere instalación. Sin embargo, se sugiere realizar los siguientes pasos antes de su primer uso:

1. Lave el cuchillo con agua tibia y detergente suave.
2. Seque completamente con un paño limpio.
3. Verifique que el cuchillo esté afilado y listo para uso.

5. Operación

Para usar el cuchillo:

1. Seleccione un lugar de trabajo seguro y estable.
2. Asegúrese de que la superficie de corte esté limpia y seca.
3. Sostenga el cuchillo firmemente por el mango y utilícelo para cortar los alimentos deseados.
4. Realice cortes suaves y controlados para maximizar la precisión y la seguridad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y jabón.
- No use esponjas de metal ni limpiadores abrasivos para evitar dañar la hoja.
- Seque inmediatamente después de la limpieza para evitar la oxidación.
- Almacene en un lugar seco y fresco.

7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja está desafilada.
Solución: Afílela utilizando un afilador apropiado.
- Problema: El mango está suelto.
Solución: Verifique que los tornillos estén apretados y en su lugar. Si el problema persiste, contáctenos.

8. Desecho

Para desechar el cuchillo, asegúrese de hacerlo de manera segura:

- No arroje el cuchillo directamente a la basura común.
- Envuelva la hoja en un material resistente para evitar lesiones.
- Siga las regulaciones locales para la eliminación de cuchillos y objetos cortantes.

9. Contacto

Para consultas, asistencia o más información, contáctenos:

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

Gracias por elegir nuestro cuchillo de acierto. Su seguridad y satisfacción son nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation du Couteau à Piercer 210 mm

1. Informations Générales

Le couteau à piercer 210 mm est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration et de la cuisine. Ce produit est fabriqué avec des matériaux de haute qualité, garantissant durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation adéquate: Ce produit est destiné uniquement à des fins professionnelles. Ne pas utiliser pour des applications non prévues.
- Manipulation: Manipulez le couteau avec précaution pour éviter les coupures. Tenez le couteau par le manche, loin de la lame.
- Enfants: Gardez hors de portée des enfants. Ne laissez jamais un enfant utiliser ce produit sans surveillance.
- Nettoyage: Assurez-vous que le couteau est propre avant de le ranger. Nettoyez-le immédiatement après utilisation pour éviter les résidus et la corrosion.
- Stockage: Rangez le couteau dans un endroit sec et sûr, de préférence dans un support de couteau ou un protège-lame.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du Produit: Couteau à Piercer
- Longueur de la Lame: 210 mm
- Matériau de la Lame: Acier inoxydable
- Manche: Ergonomique en matière antidérapante
- Poids: 250 g

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez le couteau de son emballage avec soin.
2. Inspection Visuelle: Vérifiez que le couteau ne présente pas de défauts ou de dommages. Si c'est le cas, ne pas utiliser et contacter le service client.
3. Stockage: Placez le couteau dans un bloc de couteaux ou un endroit sécurisé pour garantir son intégrité et votre sécurité.

5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau à piercer pour créer des ouvertures précises dans divers aliments selon vos besoins culinaires. Tenez le couteau fermement et appliquez une pression modérée pour obtenir les résultats souhaités.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Lavez le couteau à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Évitez les nettoyants abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Séchage: Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon propre pour éviter la rouille.
- Affûtage: Affûtez la lame régulièrement pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Lame émoussée: Affûtez la lame si elle ne coupe pas correctement.
- Résidus alimentaires: En cas d'accumulation de résidus, effectuez un nettoyage en profondeur avec une brosse douce.
- Dommages visibles: Si des dommages sont visibles sur la lame ou le manche, cessez l'utilisation et contactez le service client.

8. Élimination

Lorsque le couteau arrive en fin de vie, assurez-vous de le disposer de manière responsable. Les matériaux métalliques peuvent être recyclés dans les installations appropriées. Ne jetez pas le couteau dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Coltello per Piercing 210 mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello per Piercing GGM Gastro. Questo strumento è progettato per offrire prestazioni ottimali nel settore della gastronomia, garantendo precisione e facilità d'uso. Si prega di leggere attentamente il manuale per garantire un utilizzo sicuro e corretto del prodotto.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare esclusivamente per il taglio di alimenti. Non utilizzare per altri scopi.
- Maneggiamento: Tenere la lama lontana dal corpo e da altre persone. Utilizzare sempre il coltello con la massima cautela.
- Protezione: Indossare guanti protettivi durante l'uso per evitare lesioni.
- Conservazione: Riporre il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- Ispezione: Controllare regolarmente la lama per eventuali danni o usura. Non utilizzare un coltello danneggiato.
- Superficie di Lavoro: Utilizzare su superfici solide e stabili. Evitare l'uso su materiali morbidi che possano compromettere la stabilità del taglio.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Coltello per Piercing
- Lunghezza della lama: 210 mm
- Materiale della lama: Acciaio inox ad alta qualità
- Impugnatura: Ergonomica e antiscivolo
- Uso: Professionale e domestico

4. Installazione e Montaggio

1. Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e ben illuminata.
2. Ispezionare il coltello per verificarne l'integrità e la pulizia.
3. Non è richiesta alcuna installazione complessa; il coltello è pronto all'uso immediato.
4. Se viene fornito un supporto o una custodia, utilizzarli per la conservazione sicura del coltello.

5. Funzionamento

- Tenere il coltello saldamente per la maniglia ergonomica.
- Utilizzare la lama per affettare con un movimento controllato e fluido.
- Non forzare il coltello attraverso materiali resistenti; utilizzare un movimento di taglio appropriato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Asciugare completamente il coltello per evitare la formazione di ruggine.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia.
- Controllare regolarmente la lama e affilarla se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Domanda: La lama non è affilata.
Soluzione: Affilare la lama utilizzando un affilacoltelli appropriato.
- Domanda: La maniglia è scivolosa durante l'uso.
Soluzione: Pulire la maniglia per rimuovere eventuali residui o grasso.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei materiali del coltello. Non gettare nella spazzatura domestica senza precauzioni. Proteggere la lama per evitare infortuni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania