

ggmgastro

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

SKU: 69246

Boning knife - Blade: 150mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Deboner Blade 150mm

1. General Information

The Deboner Blade 150mm is designed for efficient meat deboning, providing precision and ease of use. This product is suitable for both professional chefs and home cooks looking for high-quality kitchen tools.

2. Safety Information

- Always handle the blade with care to avoid cuts and injuries.
- Keep the blade away from children and ensure it is stored in a safe location when not in use.
- Do not use the blade for any purpose other than intended (deboning meat).
- Always use appropriate protective gear, such as cut-resistant gloves, while operating the blade.
- Ensure that the knife is sharp; dull blades require more force and are more likely to slip.
- When cleaning, ensure the product is unplugged (if applicable) and cool to the touch.
- Do not attempt to disassemble the blade or any of its components without professional assistance.

3. Product Specifications

- Blade Length: 150mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polypropylene
- Weight: 0.15 kg
- Suitable for: Meat Deboning
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove the blade from the packaging and inspect it for any damages.
2. Ensure the working area is clean and free from obstructions.
3. If using in conjunction with a compatible deboning device, follow the manufacturer's instructions for securing the blade.
4. If applicable, attach the blade to the handle ensuring it clicks securely into place.
5. Familiarize yourself with the blade's operation before beginning any work.

5. Operation

1. Always start with a clean and dry working surface.
2. Position the meat securely on the cutting board.
3. Hold the handle firmly with one hand and use your other hand to guide the meat for accurate cuts.
4. Apply smooth and controlled pressure when using the blade to ensure safety and precision.
5. Clean the blade between different types of meat to avoid contamination.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the blade in warm soapy water and rinse thoroughly.
- Dry immediately with a clean cloth to prevent rusting.
- For deeper cleaning, the blade can be placed in the dishwasher.
- Store the blade in a safe and dry location to prevent damage.

7. Troubleshooting

- If the blade feels loose, ensure it is properly secured to the handle; check for any visible damages.
- If the blade does not cut smoothly, it may require sharpening. A professional sharpening service is recommended.
- For any difficulties in operation, refer to the installation section or contact customer support.

8. Disposal

Disposal of the blade should be conducted in accordance with local waste disposal regulations. If the blade is damaged beyond repair, wrap it in newspaper or similar material before disposal to prevent accidents.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Deboner Blade 150mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Deboner Blade 150mm. Dieses leistungsstarke Werkzeug wurde entwickelt, um die Effizienz beim Entbeinen von Fleisch zu steigern. Bitte lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch, um die optimale Nutzung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Tragen Sie immer geeignete Schutzausrüstung wie Handschuhe und Schutzbrille.
- Halten Sie die Klingen von Kindern fern und verwenden Sie das Produkt nur in einem geeigneten Bereich.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch auf Schäden an der Klinge oder anderen Teilen. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
- Seien Sie beim Arbeiten mit der Klinge vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Befolgen Sie alle örtlichen Vorschriften zur Verwendung und Entsorgung von Klingen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Deboner Blade 150mm
- Material: Hochleistungsstahl
- Klingenlänge: 150mm
- Klingebreite: 25mm
- Gesamtlänge: 290mm
- Gewicht: 0.15kg
- Anwendung: Entbeinen von Fleisch

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass Sie einen stabilen, ebenen Arbeitsplatz haben.
- Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie die Klinge auf Risse oder Schäden.
- Befestigen Sie die Klinge am Griff, falls nicht bereits montiert, indem Sie die Schraube mit einem geeigneten Schraubendreher festziehen.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge richtig ausgerichtet ist, um eine effektive Nutzung zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Halten Sie das Produkt mit einer Hand am Griff und führen Sie die Klinge mit der anderen Hand vorsichtig an das Fleisch heran.
- Arbeiten Sie langsam und präzise, um Verletzungen und unangemessene Schnitte zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Klinge regelmäßig während des Betriebs, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Nach der Benutzung reinigen Sie die Klinge mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Trocknen Sie die Klinge sofort nach dem Reinigen, um Korrosion zu vermeiden.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort und schützen Sie die Klinge mit einer Abdeckung oder einem Schutz.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klinge und schärfen Sie sie bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstein oder Schleifgerät.
- Problem: Klinge ist locker.
Lösung: Überprüfen Sie die Befestigungen und ziehen Sie diese gegebenenfalls nach.
- Problem: Unangemessene Schnitte.
Lösung: Überprüfen Sie die Technik und stellen Sie sicher, dass die Klinge scharf und richtig ausgerichtet ist.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle.
- Trennen Sie die Klinge sicher von der Griffkomponente, bevor Sie die Materialien entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Deboner Blade 150mm

1. Algemene Informatie

De Deboner Blade 150mm is een hoogwaardig snijinstrument, ontworpen voor het efficiënt en effectief ontbenen van vlees. Dit product is ideaal voor zowel professionele slaggers als thuisgebruikers die hoogwaardige snijprestaties eisen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de debonerblade alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen en onverantwoorde personen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd goed en veilig wordt opgeborgen wanneer het niet in gebruik is.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen aan de snijkant en vervang het mes indien nodig.
- Draag altijd geschikte protectiemiddelen, zoals snijbestendige handschoenen, bij het gebruik van het mes.
- Vermijd het snijden van bevroren of te harde materialen om ongevallen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat uw werkoppervlak stabiel is en dat het mes voorzichtig wordt behandeld.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 150 mm
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.

4. Installatie en Setup

- Zorg ervoor dat u een schoon en stabiel werkoppervlak heeft.
- Monteer de debonerblade aan het aanbevolen handvat of houd het stevig vast met beide handen.
- Controleer of het mes stevig is bevestigd en niet wiebelt voordat u begint met snijden.
- Gebruik indien nodig een slijpstaaf om het mes voor het eerst op scherp te maken.

5. Bedieningsinstructies

- Neem de juiste snijtechniek aan, afhankelijk van het type vlees dat u wilt ontbenen.
- Gebruik lange, gelijkmatige halen voor een optimaal snijresultaat.
- Vermijd te veel druk, zodat u controle houdt over de snijdiepte.

6. Onderhoud en Schoonmaak

- Maak het mes na elk gebruik schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Droog het mes grondig af met een schone doek om roest te voorkomen.
- Bewaar het mes in een beschermende hoes om de snijkant te beschermen en de veiligheid te waarborgen.
- Controleer regelmatig de scherppte en slijp het mes indien nodig met een slijpsteen of slijpmachine.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer de scherppte; slijp waar nodig.
- Mes raakt beschadigd: Vervang het mes onmiddellijk voor uw veiligheid.
- Handvat lijkt los: Controleer de bevestiging en zorg ervoor dat deze goed vast zit voordat u verder gaat.

8. Afvalverwerking

- De Deboner Blade dient als gevaarlijk afval te worden behandeld wanneer deze niet meer in gebruik is.
- Volg lokale richtlijnen voor de juiste verwerking van scherpe en gevaarlijke voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchilla Deshuesadora 150 mm

1. Información General

La cuchilla deshuesadora de 150 mm es una herramienta esencial para la preparación eficiente de carne. Diseñada para ofrecer un corte preciso y cómodo, es ideal para profesionales de la gastronomía y entusiastas de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice la cuchilla exclusivamente para deshuesar carne.
- Protección Personal: Siempre use guantes de protección y gafas de seguridad al operar la cuchilla.
- Superficie de Trabajo: Asegúrese de trabajar sobre una superficie estable y limpia.
- Manejo: Sujete la cuchilla por el mango y evite tocar el filo.
- Almacenamiento: Guarde la cuchilla en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- Inspección Regular: Revise la cuchilla regularmente para detectar desgaste o daños. Reemplace si es necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Cuchilla deshuesadora
- Longitud de la Cuchilla: 150 mm
- Material de la Cuchilla: Acero inoxidable
- Mango: Ergonomico, antideslizante
- Peso: 150 g

4. Configuración e Instalación

- Desembale la cuchilla con cuidado y retire cualquier material de protección.
- Coloque la cuchilla en un área de trabajo plana y segura.
- Antes de usar, asegúrese de que el mango esté bien asegurado.
- No intente desmontar la cuchilla, ya que está lista para usar después de desempaquetar.

5. Operación

- Sostenga firmemente el mango y apoye la cuchilla en la carne a deshuesar.
- Haga cortes suaves y controlados siguiendo la articulación del hueso.
- Limpie la cuchilla después de cada uso para mantener su rendimiento y seguridad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la cuchilla con agua tibia y un detergente suave.
- No utilice estropajos abrasivos que puedan dañar el filo.
- Seque completamente antes de guardar.
- Lubrique el mecanismo del mango ocasionalmente con aceite para asegurar un funcionamiento suave.

7. Solución de Problemas

- Corte Inadecuado: Puede ser resultado de un filo desgastado o mal mantenimiento. Afilé la cuchilla o reemplace si es necesario.
- Mango Suelto: Asegúrese de que el mango esté firmemente asegurado, si persiste, contacte con el servicio al cliente.
- Dificultad en la Limpieza: Si la suciedad persiste, intente remojar en agua caliente antes de limpiar.

8. Eliminación

- No deseche la cuchilla en la basura común.
- Consulte las normativas locales de reciclaje para el desecho de materiales metálicos.
- Asegúrese de seguir las pautas de seguridad al disponer de la cuchilla.

9. Contacto

Para más información, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Lame à désosser 150 mm

1. Informations générales

Félicitations pour l'achat de la lame à désosser de 150 mm de GGM Gastro. Ce produit a été conçu pour répondre aux normes de sécurité les plus élevées et pour offrir une performance optimale dans la découpe de viandes. Veuillez lire attentivement ce manuel pour en tirer le meilleur parti.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la lame à désosser pour des tâches autres que celles pour lesquelles elle a été conçue.
- Protection des mains : Toujours porter des gants de protection lors de la manipulation de la lame.
- Stockage : Conservez la lame dans un endroit sec et hors de portée des enfants.
- Inspection régulière : Avant chaque utilisation, vérifiez l'état de la lame pour détecter tout dommage. Ne pas utiliser si endommagée.
- Manipulation : Toujours tenir la lame par la poignée et éviter de toucher la cutting edge.
- Nettoyage : Nettoyez la lame avec soin après utilisation pour éviter la contamination.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : Lame à désosser 150 mm
- Longueur de la lame : 150 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Poignée ergonomique, antidérapante
- Poids : 200 g
- Couleur : Argenté avec finition mate

4. Installation et mise en place

1. Déballez soigneusement le produit de son emballage.
2. Inspectez la lame pour vous assurer qu'elle est en bon état.
3. Placez la lame sur un plan de travail propre et stable.
4. Si la lame est à installer sur un appareil, suivez les instructions spécifiques du fabricant pour l'installation.
5. Assurez-vous que toutes les vis et fixations sont correctement serrées avant l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Tenez fermement la poignée lors de la découpe.
- Utilisez des mouvements fluides pour une meilleure efficacité.
- Pour les morceaux de viande plus durs, appliquez une pression uniforme pour éviter d'endommager la lame.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la lame immédiatement après chaque utilisation à l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Rincez et séchez soigneusement pour éviter la rouille.
- Affûtez la lame régulièrement pour maintenir des performances optimales.

7. Dépannage

- Lame émoussée : Affûtez la lame avec un fusil à aiguiser ou une meule.
- Détérioration ou dommages : Remplacez la lame si des fissures ou des éclats sont visibles.
- Difficulté à couper : Vérifiez si la lame est correctement installée et affûtée.

8. Élimination

La lame doit être éliminée conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne jetez pas la lame avec les déchets ménagers ; utilisez un centre de recyclage approprié pour les métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Lama per Disossare 150mm

1. Informazioni Generali

La lama per disossare da 150 mm di GGM Gastro è un attrezzo progettato per facilitare il disosso della carne, garantendo prestazioni elevate e precisione. Realizzata con materiali di alta qualità, è resistente e durevole, ideale per l'uso professionale in cucine e macellerie.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare la lama solo per l'uso previsto. Non utilizzare per tagliare oggetti duri o non alimentari.
- Protezione personale: Indossare sempre guanti protettivi durante l'uso per prevenire tagli o ferite.
- Manutenzione: Controllare regolarmente la lama per usura. Sostituire immediatamente se danneggiata.
- Uso sicuro: Tenere la lama lontana dalla portata di bambini e animali domestici.
- Stoccaggio: Conservare la lama in un luogo sicuro e asciutto quando non in uso, preferibilmente in un supporto di protezione.
- Rischi di scivolamento: Assicurarsi che le superfici di lavoro siano pulite e asciutte per evitare scivolamenti durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza lama: 150 mm
- Materiale della lama: Acciaio inox
- Tipo di lembo: Fastidioso per un taglio preciso
- Peso: 0.3 kg

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la lama dalla confezione, facendo attenzione a non toccare il bordo affilato.
- Se necessario, montare la lama nel manico secondo le istruzioni del produttore. In caso di sostituzione, allentare le viti di fissaggio con un cacciavite compatibile e rimuovere la lama usurata. Fissare la nuova lama senza stringere eccessivamente.
- Verificare che la lama sia saldamente fissata prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Tenere la lama in modo sicuro e utilizzare un movimento controllato per disossare e tagliare la carne.
- Non forzare la lama; utilizzare il peso della lama per facilitare il taglio.
- Per un'affilatura ottimale, dopo ogni utilizzo, pulire e asciugare la lama per prevenire la formazione di ruggine e mantenere l'affilatura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la lama con acqua calda e sapone subito dopo l'uso, evitando detersivi abrasivi.
- Asciugare completamente con un panno morbido per prevenire ruggine e corrosione.
- Non lavare la lama in lavastoviglie.
- Periodicamente, controllare l'affilatura e affilare la lama se necessario utilizzando una pietra per affilare appropriata.

7. Risoluzione dei Problemi

- La lama non affetta correttamente: Controllare l'affilatura e affilare se necessario.
- Danni alla lama: Sostituire la lama se presenta crepe, scheggiature o deformazioni.
- Difficoltà di montaggio: Assicurarsi che le viti siano allineate correttamente e che non vi siano detriti tra la lama e il manico.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento di prodotti in acciaio inox e materiali da cucina.
- Se la lama è danneggiata, smaltire con attenzione per evitare infortuni a terzi.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania