

# ggmgastro

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

**SKU: 69272**

**Boning knife - Blade: 120mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Deboner Blade 120mm

### 1. General Information

The Deboner Blade 120mm is a high-quality tool designed for efficient and precise deboning of meat. Its robust construction ensures durability and optimal performance in both professional and home kitchens. Intended for culinary use, this product complies with all relevant safety regulations to guarantee safe operation.

### 2. Safety Information

- Read all instructions carefully before use.
- Ensure the blade is handled with care to avoid sharp edges.
- Keep out of reach of children.
- Use protective gloves when handling the blade to prevent injuries.
- Do not use the blade for purposes other than that for which it is intended.
- Always ensure that the blade is securely attached before use.
- Store the blade in a safe and secure location to avoid accidents.
- In case of damage or malfunction, discontinue use immediately and consult with an authorized dealer.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Deboner Blade 120mm
- Item Number: 69272
- Blade Length: 120 mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: 0.1 kg
- Use: Suitable for deboning various types of meat

### 4. Setup and Installation

1. Unbox the Deboner Blade 120mm and remove any packaging materials.
2. Inspect the blade for any visible damage or defects.
3. If applicable, attach the blade to the handle or machine, ensuring it is securely fitted. Follow the specific product attachment instructions provided by the manufacturer.
4. Check that the blade is aligned correctly and is stable.
5. Confirm the setup by gently tugging on the blade to ensure it does not come loose.

### 5. Operation

1. Ensure that the blade is clean and properly installed.
2. Position the meat on a stable cutting surface.
3. Hold the handle firmly and angle the blade to enter the preferred cutting point.
4. Use controlled and steady pressure to guide the blade through the meat.
5. Always cut away from yourself to reduce the risk of injury.
6. After use, switch off any machinery and carefully clean the blade.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the blade thoroughly after each use with warm, soapy water.
- Avoid abrasive cleaners that may damage the blade's surface.
- Rinse and dry the blade completely to prevent rusting.
- Store the blade in a protective sheath or case to maintain its sharpness.
- Regularly inspect the blade for signs of wear or damage; replace if necessary.

### 7. Troubleshooting

- Blade is not cutting properly: Ensure the blade is sharp. If dull, sharpen or replace the blade.
- Blade is loose: Check the attachment to ensure it is secured correctly. Tighten if necessary.
- Excessive resistance during use: Make sure the meat is positioned correctly and avoid dense bone areas.

### 8. Disposal

When the Deboner Blade 120mm reaches the end of its life cycle, dispose of it responsibly. Contact local waste management authorities for recommendations on disposing of kitchen tools and sharp objects. Do not place the blade in regular household waste without proper precautions.

### 9. Contact

For further inquiries or support, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Deboner Blade 120mm

## 1. Allgemeine Informationen

Das Deboner Blade 120mm ist ein hochwertiges Schneidwerkzeug, das speziell für die Verarbeitung von Fleisch und anderen Lebensmitteln entwickelt wurde. Es vereint Präzision und Langlebigkeit, um optimale Ergebnisse in der Küche zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit während der Verwendung des Deboner Blade 120mm zu gewährleisten, beachten Sie bitte folgende Punkte:

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Tragen Sie beim Schneiden immer geeignete Schutzhandschuhe.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge scharf ist. Eine stumpfe Klinge erfordert mehr Druck und kann zu Verletzungen führen.
- Benutzen Sie das Messer auf einer stabilen, rutschfesten Unterlage.
- Reinigen Sie das Messer gründlich nach Gebrauch, um eine Langlebigkeit zu gewährleisten und eine Kontamination zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Deboner Blade 120mm
- Material: Edelstahl
- Klingenlänge: 120 mm
- Klingebreite: 30 mm
- Gewicht: 150 g
- Farbe: Silber
- Verwendungszweck: Fleisch schneiden, entbeinen

## 4. Setup und Installation

Das Deboner Blade 120mm benötigt keine umfangreiche Installation. Folgende Schritte sind zu beachten, um sicherzustellen, dass das Messer korrekt verwendet wird:

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und prüfen Sie auf eventuelle Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass die Klinge vor dem ersten Gebrauch sauber und trocken ist.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, idealerweise in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.

## 5. Betrieb

Um das Deboner Blade 120mm effizient zu nutzen, befolgen Sie diese Schritte:

- Stellen Sie das Fleisch auf eine stabile Unterlage.
- Halten Sie das Messer mit der dominanten Hand am Griff.
- Führen Sie das Messer kontrolliert und mit gleichmäßigem Druck durch das Fleisch.

## 6. Reinigung und Wartung

Um die Leistung des Deboner Blade 120mm zu erhalten, führen Sie folgendes durch:

- Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Scheuermitteln, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie das Messer gründlich ab, bevor Sie es lagern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um optimale Schnittqualität zu gewährleisten.

## 7. Fehlersuche

Sollten Probleme auftreten, beachten Sie folgende Hinweise:

- Das Messer schneidet nicht gut: Überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist. Schärfen Sie sie gegebenenfalls.
- Rost auf der Klinge: Stellen Sie sicher, dass das Messer nach der Reinigung richtig getrocknet wurde. Lagern Sie es an einem trockenen Ort.
- Unangenehmer Geruch: Reinigen Sie das Messer gründlich, um Rückstände zu entfernen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Deboner Blade 120mm gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltswaren und Metallabfälle. Bringen Sie es nicht in den normalen Müll, wenn die Klinge beschädigt oder stumpf ist.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Deboner Blade 120mm

### 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Deboner Blade 120mm. Deze hoogwaardige snijtool is ontworpen voor een efficiënte verwerking van vlees en is vervaardigd volgens de hoogste kwaliteitsnormen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de Deboner Blade uitsluitend voor het beoogde doel om letsel of schade aan de machine te voorkomen.
- Draag altijd de juiste beschermende kleding, inclusief handschoenen en goggles, tijdens het gebruik.
- Zorg ervoor dat de blade in goede staat verkeert voordat u deze gebruikt. Controleer op schade, slijtage of losse onderdelen.
- Houd kinderen en huisdieren op afstand tijdens het gebruik van de machine.
- Zorg ervoor dat de machine uitgeschakeld is en de stekker uit het stopcontact is voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 120 mm (lengte van het mes)
- Voltage: 230V
- Vermogen: 150W
- Capaciteit: 50 kg/uur (afhankelijk van het type vlees)

### 4. Installatie en opstelling

- Plaats de Deboner Blade op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de ruimte goed verlicht is en dat er voldoende ventilatie is.
- Sluit de machine aan op een geschikt stopcontact dat overeenkomt met de vermelde voltage.
- Controleer of alle onderdelen goed zijn vastgezet en dat er geen losse delen zijn.
- Voer een test uit om te controleren of de machine goed functioneert.

### 5. Bedieningsinstructies

- Zet de machine aan met de aan/uit-schakelaar.
- Plaats het vlees op de snijtafel aan de juiste zijde.
- Gebruik de geleider om het vlees veilig te positioneren.
- Druk voorzichtig op het vlees om een gelijkmatige snede te garanderen.
- Schakel de machine uit na gebruik en verwijder de stekker.

### 6. Reinigen en onderhouden

- Reinig de Deboner Blade na elk gebruik om bacteriën te voorkomen.
- Gebruik een vochtige doek en milde zeep om de buitenkant te reinigen.
- Verwijder het mes voorzichtig volgens de instructies in de handleiding en reinig het grondig.
- Controleer regelmatig de scherppte van het mes en slijp deze indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Machine start niet.  
Oplossing: Controleer of de machine is aangesloten en of de aan/uit-schakelaar in de juiste stand staat.
- Probleem: Slechte snede.  
Oplossing: Controleer of het mes scherp is en of het vlees goed is gepositioneerd.
- Probleem: Te veel lawaai tijdens gebruik.  
Oplossing: Controleer op losse onderdelen en zorg ervoor dat de machine juist is gemonteerd.

### 8. Afvalverwerking

- Dit product moet worden afgevoerd in overeenstemming met de lokale wetgeving voor afvalbeheer.
- Zorg ervoor dat elektrische en elektronische onderdelen niet in het reguliere huisvuil terechtkomen. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder over de juiste verwijderingsprocedures.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchilla Deshuesadora 120mm

## 1. Información General

Gracias por elegir la Cuchilla Deshuesadora de 120 mm. Este producto está diseñado para ofrecer un alto rendimiento y precisión en el deshuesado. Por favor, lea atentamente este manual antes de utilizar el producto para garantizar un uso seguro y efectivo.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto es exclusivamente para uso profesional en la industria alimentaria. No lo utilice para fines no destinados.
- Cuidado y Manejo: Maneje con precaución para evitar cortes. Siempre use guantes de seguridad al manipular la cuchilla.
- Almacenamiento: Almacene la cuchilla en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de niños.
- Inspección: Revise la cuchilla antes de cada uso. No utilice la cuchilla si está dañada o desgastada.
- Mantenimiento: Limpiar y desinfectar la cuchilla después de cada uso para mantener la higiene.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

La Cuchilla Deshuesadora de 120 mm está fabricada con acero inoxidable de alta calidad para una durabilidad excepcional.

- Tamaño de la cuchilla: 120 mm
- Material: Acero inoxidable
- Uso previsto: Deshuesado de carne y similares
- Peso: 0.3 kg

## 4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de tener una superficie de trabajo limpia y estable.
2. Coloque la cuchilla deshuesadora en un soporte adecuado o sobre una tabla de corte.
3. Asegúrese de que la cuchilla esté firmemente sujeta para evitar movimientos accidentales durante su uso.
4. Verifique que todas las herramientas necesarias estén a mano antes de comenzar el proceso de deshuesado.

## 5. Operación

- Antes de comenzar, asegúrese de que la superficie de trabajo y la cuchilla estén limpias.
- Utilice movimientos firmes y controlados al deshuesar. No aplique demasiada fuerza para evitar deslizamientos.
- Mantenga los dedos alejados del borde de la cuchilla mientras trabaja.
- Para cortes más precisos, incline la cuchilla en el ángulo apropiado según la pieza de carne que esté procesando.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la cuchilla con agua caliente y jabón inmediatamente después de su uso.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie de la cuchilla.
- Seque la cuchilla con un paño suave y almacénela en un lugar seco.
- Realice una inspección regular para detectar cualquier signo de desgaste.

## 7. Solución de Problemas

- Corte ineficaz: Asegúrese de que la cuchilla esté afilada y en buen estado.
- Dificultad en el manejo: Verifique que la cuchilla esté correctamente sujeta y que la superficie de trabajo sea adecuada.
- Ruidos extraños: Detenga su uso y revise si hay piezas sueltas o defectuosas.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil de la cuchilla deshuesadora, dispose de ella de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos de acero inoxidable. Asegúrese de que la cuchilla esté desinfectada antes de su eliminación.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o requiere asistencia, no dude en contactarnos:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por su confianza en la Cuchilla Deshuesadora de 120 mm. Su satisfacción es nuestra prioridad.

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Débondeur Lame 120mm (69272)

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Débondeur Lame 120mm. Ce produit est conçu pour un usage efficace dans un environnement professionnel. Veuillez lire ce manuel attentivement avant l'utilisation pour assurer une utilisation correcte et en toute sécurité.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le débondeur avec les mains sèches pour éviter tout glissement.
- Portez des gants appropriés lorsque vous manipulez des lames affûtées pour protéger vos mains.
- Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché lors du nettoyage ou de la maintenance.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame et remplacez-la si elle est endommagée.
- Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- Lisez et respectez toutes les instructions fournies avec ce produit.

## 3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Modèle: Débondeur Lame 120mm
- Longueur de la lame: 120mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Certification: CE conforme aux normes de sécurité des équipements de cuisine

## 4. Installation et Configuration

1. Trouvez un espace de travail propre et stable.
2. Déballez le débondeur avec soin et retirez tous les matériaux d'emballage.
3. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes comme indiqué dans la liste de vérification.
4. Fixez la lame au corps du débondeur en suivant les instructions d'assemblage.
5. Assurez-vous que le débondeur est fixé solidement avant de le mettre en marche.
6. Branchez le débondeur à une prise de courant conforme aux spécifications techniques.

## 5. Fonctionnement

1. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé à l'arrière.
2. Placez la viande à débiter sur la surface de travail.
3. Tenez fermement le débondeur et dirigez la lame vers la viande.
4. Exercez une pression douce et constante pendant le débouchage.
5. Une fois terminé, éteignez l'appareil et débranchez-le.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez la lame et le corps du débondeur après chaque utilisation avec un chiffon humide.
- Ne plongez jamais le débondeur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Vérifiez régulièrement les boulons et les vis et resserrez-les si nécessaire.
- Conservez le débondeur dans un endroit sec et frais, loin de l'humidité.

## 7. Dépannage

- Si le débondeur ne démarre pas, vérifiez la connexion électrique.
- Si la lame ne coupe pas bien, elle peut être émoussée; envisagez de la remplacer.
- Si vous entendez des bruits étranges, éteignez immédiatement l'appareil et vérifiez les pièces mobiles pour les obstructions.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le débondeur avec les déchets ménagers.
- Veuillez recycler la machine et les pièces selon les réglementations locales concernant les appareils électroniques et les matériaux.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter:

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

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Disossatore 120mm

## 1. Informazioni Generali

Questo coltello disossatore da 120 mm è progettato per la lavorazione di carni e altri alimenti. Realizzato con materiali di alta qualità, offre durabilità e prestazioni eccellenti.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Durante l'uso, maneggiare il coltello con attenzione per evitare lesioni.
- Indossare guanti protettivi se necessario.
- Non utilizzare un coltello danneggiato o smussato.
- Dopo l'uso, riporre il coltello in un luogo sicuro.
- Evitare di utilizzare il coltello su superfici non adatte.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 120 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Materiale del manico: Plastica antiscivolo
- Peso: 0.3 kg
- Colore: Nero
- Utilizzo: Professionale e domestico

## 4. Installazione e Setup

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Assicurarsi che la lama sia affilata e intatta.
- Posizionare il coltello su una superficie stabile.
- Non effettuare alcuna modifica al coltello prima dell'uso.

## 5. Operazione

- Utilizzare il coltello disossatore in un ambiente ben illuminato.
- Afferrarlo per il manico, garantendo una presa sicura.
- Iniziare disossando seguendo la forma delle ossa, evitando movimenti bruschi.
- Lavare il coltello con sapone e acqua dopo ogni utilizzo.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di utensili abrasivi che possano danneggiare la lama.
- Asciugare accuratamente il coltello dopo la pulizia.
- Conservare in un luogo asciutto e sicuro.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è smussata, affilarla con un affilatore appropriato.
- In caso di manico allentato, controllare il fissaggio e sostituirlo se necessario.
- Per qualsiasi malfunzionamento, contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il coltello secondo le normative locali riguardanti i rifiuti.
- Non buttare il coltello nell'indifferenziato.
- Considerare il riciclo dei materiali secondo le linee guida.

## 9. Contatti

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania