

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: ABMP13

Boning knife - Blade: 130mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Boning Knife Blade 130mm (ABMP13)

General Information

Thank you for purchasing the Boning Knife Blade 130mm (ABMP13) from GGM Gastro. This high-quality knife is designed specifically for boning meat, ensuring precision and efficiency in your kitchen or food preparation environment. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective use of the product.

Safety Information

1. General Safety

- Always handle the knife with care. Keep the blade away from your body and others.
- Store the knife safely after use to avoid accidental cuts or injuries.
- Do not attempt to catch the knife if it slips from your hand.

2. Use and Handling

- Ensure your hands and the knife are dry to prevent slipping.
- Use a cutting board appropriate for the type of food you are cutting.
- Avoid using the knife for tasks other than its intended purpose (such as prying or cutting frozen foods).

3. Blade Maintenance

- Regularly inspect the blade for damage or dullness. A dull blade requires more force and increases the risk of accidents.
- Always use protective gloves if the blade needs to be touched during maintenance.

4. Cleaning and Hygiene

- Clean the knife immediately after use to prevent contamination.
- Do not immerse the knife in water for extended periods to avoid rusting.

5. Disposal

- Dispose of the knife responsibly to prevent injury to others. Place it in a puncture-proof container if disposing of it.

Product Specifications

- Model: Boning Knife Blade 130mm (ABMP13)
- Blade Length: 130 mm
- Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Polypropylene
- Color: Black
- Weight: 200 g

Setup and Installation

1. Unboxing

- Carefully remove the knife from its packaging, taking care to not cut yourself on the blade.

2. Initial Inspection

- Inspect the knife for any manufacturing defects or damage. If you notice any issues, contact customer service.

3. Secure Storage

- Store the knife in a knife block or a magnetic strip to ensure the blade is protected and is not at risk of dulling.

Operation

1. Using the Knife

- Hold the knife with a firm grip on the handle.
- Position the blade at the joint of the meat to begin boning.
- Use smooth, controlled motions to separate the meat from the bone.

2. Recommended Cutting Techniques

- Rock the knife gently while moving it along the contour of the bone for maximum efficiency.
- The knife should be angled correctly to avoid damaging the meat.

Cleaning and Maintenance

1. Cleaning

- Immediately after use, wash the knife by hand with warm soapy water.
- Dry the knife thoroughly with a soft cloth to prevent rust.

2. Sharpening

- Sharpen the knife regularly using a whetstone or professional sharpener.
- Maintain the blade angle of approximately 20 degrees while sharpening.

3. Storage

- Store in a designated knife block or sheath to prevent damage and ensure safety.

Troubleshooting

- Knife is Dull:
 - Regularly sharpen with appropriate tools to maintain its cutting efficiency.
- Knife Slips While Cutting:
 - Ensure your hands and the cutting surface are dry. Use a stable cutting board.
- Rust Appears on Blade:
 - Ensure the knife is properly dried and stored. Clean it with a suitable rust remover if needed.

Disposal

- Dispose of the knife responsibly. Wrap it in a protective material or place it in a puncture-resistant container. Follow local regulations for hazardous waste disposal.

Contact

For further questions or assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. We hope you enjoy using your Boning Knife Blade 130mm!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Bonermesser 130 mm (ABMP13)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Bonermessers 130 mm (ABMP13). Dieses hochwertige Messer wurde speziell für die präzise und effiziente Verarbeitung von Fleisch entwickelt. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig, um optimale Leistung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Dieses Messer ist scharf. Seien Sie beim Umgang damit vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Behandlung: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Vermeiden Sie es, das Messer als Werkzeug für andere Materialien zu verwenden.
- Reparatur: Versuchen Sie nicht, beschädigte Messer selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Hygiene: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Kontamination zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: ABMP13
- Klingenlänge: 130 mm
- Gewicht: 150 g
- Material der Klinge: Hochlegierter Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Farbe: Schwarz
- Anwendung: Ideal für das Entbeinen von Fleisch

4. Einrichtung und Installation

Es sind keine speziellen Installationsverfahren erforderlich. Stellen Sie sicher, dass das Messer sauber und scharf ist, bevor Sie mit der Arbeit beginnen. Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, idealerweise in einem Messerset oder einer Halterung.

5. Betrieb

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand zur Stabilisierung des Fleischstücks. Schneiden Sie in gleichmäßigen Bewegungen, um die besten Ergebnisse zu erzielen. Achten Sie darauf, in Richtung des eigenen Körpers zu schneiden, um Verletzungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trocknen Sie es sofort mit einem weichen Tuch ab. Überprüfen Sie die Klinge regelmäßig auf Schärfe und führen Sie bei Bedarf eine professionelle Schleifbehandlung durch.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Klinge ist stumpf.

Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Schleifgerät oder lassen Sie es von einem Fachmann machen.

- Problem: Der Griff ist locker.

Lösung: Überprüfen Sie den Griff auf Beschädigungen und wenden Sie sich gegebenenfalls an den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften. Scharfe Klingen sollten sicher verpackt werden, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Abmp13 Boning Knife Blade 130mm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van het Abmp13 boning knife blade van GGM Gastro. Dit mes is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en geschikt voor het fileren en ontbenen van vlees en vis.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd een snijplank om te voorkomen dat het mes beschadigd raakt en om veiligheid te garanderen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes, vooral na gebruik wanneer het scherp is.
- Controleer regelmatig de staat van het mes. Vervang een beschadigd of bot mes onmiddellijk.
- Gebruik beschermende handschoenen indien nodig om snijwonden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van het mes voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.

3. Productspecificaties

- Model: Abmp13
- Bladlengte: 130 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Gewicht: 150 g
- Afmetingen: 24 x 3,5 x 2,5 cm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Opstelling en Installatie

- Dit product is gebruiksklaar bij aankoop. Er zijn geen speciale installatie- of opstellingseisen.
- Zorg ervoor dat het mes veilig en stabiel is geplaatst tijdens het gebruik. Gebruik een geschikte snijplank om stabiliteit te garanderen.

5. Bediening

- Neem het mes stevig vast bij het handvat en gebruik een gecontroleerde snijtechniek.
- Snijd in een vloeiende beweging zonder te duwen.
- Voor het ontbenen, gebruik de punt van het mes voor gevoelige plekken en nauwkeurigheid.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak het mes na elk gebruik grondig schoon met warm water en mild afwasmiddel.
- Droog het mes direct af om roestvorming te voorkomen.
- Sla het mes op in een droge, veilige omgeving.
- Het wordt aanbevolen om het mes regelmatig te slijpen om de optimale prestaties te behouden.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Mes is bot; slijpen of vervangen.
- Mes is roestig: Zorg voor juiste schoonmaak en opslag. Gebruik een roestverwijderaar indien nodig.
- Oncomfortabel vastgrijpen: Controleer grip voor slijtage; vervang indien nodig.

8. Afvoer

- Gooi versleten of beschadigde messen op een veilige manier weg.
- Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor richtlijnen over het afvoeren van scherpe voorwerpen.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para el Cuchillo de Deshuese 130 mm ABMP13

1. Información General

El cuchillo de deshuese ABMP13 es una herramienta de cocina diseñada para facilitar el deshuese y la preparación de carnes. Su hoja de alta calidad garantiza cortes precisos y efectivos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para fines de deshuese y preparación de carnes. No se recomienda su uso para otros tipos de alimentos o tareas.
- Cuidado al manipular: La hoja es extremadamente afilada. Siempre maneje el cuchillo con cuidado para evitar cortes accidentales.
- Almacenamiento seguro: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferentemente en un bloque para cuchillos o con una funda protectora.
- Supervisión de niños: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños y nunca permita que lo usen sin supervisión.
- Inspección regular: Revise periódicamente la hoja en busca de daños o desgastes, y no use el cuchillo si la hoja está dañada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 130 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonómico y antideslizante
- Uso: Profesional y doméstico

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Retire el cuchillo de su embalaje y verifique que no haya daños visibles en la hoja ni en el mango.
- Paso 2: Lave la hoja con agua jabonosa tibia y séquela completamente antes de su uso inicial.
- Paso 3: Almacene el cuchillo en un bloque para cuchillos o en un lugar seguro para evitar daños y accidentes.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango y utilice la hoja con un movimiento controlado, siguiendo la curvatura del hueso para facilitar el deshuese.
- Asegúrese de usar una tabla de cortar estable para minimizar el riesgo de lesiones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave inmediatamente después de su uso. No se recomienda el uso de lavavajillas.
- Mantenimiento: Afile la hoja regularmente para mantener su eficacia. Utilice una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Resolución de Problemas

- Problema: La hoja está desafilada.
Solución: Afilar con una piedra de afilar de grano fino.
- Problema: Desgaste en el mango.
Solución: Reemplace el cuchillo si el mango presenta degradación o daños significativos.

8. Eliminación

- No deseche el cuchillo en la basura convencional. Consulte las normas locales de reciclaje para cuchillos afilados.
- Si el cuchillo está dañado, envuélvalo cuidadosamente y retírelo para que no represente un peligro.

9. Contacto

Para consultas, asistencia o servicio, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau à désosser - Lame 130mm (ABMP13)

1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel du Couteau à désosser ABMP13. Ce produit est conçu pour offrir une coupe précise et efficace lors de la préparation des viandes. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit afin d'assurer une utilisation sûre et efficace.

2. Informations de sécurité

- Avertissement de coupure : La lame est extrêmement tranchante. Manipulez toujours avec précaution pour éviter les coupures.
- Utilisation appropriée : Destiné uniquement à la désossage de viandes. Ne pas utiliser pour d'autres aliments ou matériaux.
- Stockage : Conservez le couteau dans son étui lorsque non utilisé. Évitez de le laisser à la portée des enfants.
- Entretien : Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Remplacez toute lame endommagée ou émoussée pour éviter les accidents.
- Conditions d'hygiène : Lavez le couteau après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée. Ne pas immerger la partie en acier dans l'eau pendant de longues périodes.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : ABMP13
- Type : Couteau à désosser
- Longueur de la lame : 130 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Antidérapante pour une prise en main sûre
- Poids : 150 g

4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage en prenant soin de ne pas toucher la lame.
2. Vérification : Inspectez le couteau pour vous assurer qu'il n'a pas été endommagé durant le transport.
3. Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sec à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
4. Accessoires : Si un étui ou un support est inclus, assurez-vous de l'utiliser pour un rangement sécurisé.

5. Fonctionnement

- Préparation : Assurez-vous que la surface de travail est propre et stable.
- Technique de coupe : Tenez fermement la viande avec une main et utilisez l'autre main pour guider le couteau le long des os. Appliquez une pression modérée pour des coupes précises.
- Retour : Veillez à toujours couper dans le sens de la lame pour éviter les accidents.

6. Nettoyage et maintenance

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon immédiatement après usage. Évitez le lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.
- Séchage : Essuyez soigneusement avec un chiffon propre avant de ranger.
- Affûtage : Affûtez la lame régulièrement avec un aiguiseur approprié pour maintenir sa coupe.

7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.
 - Solution : Affûtez la lame selon les instructions ci-dessus.
- Problème : La poignée glisse.
 - Solution : Vérifiez si la poignée est propre. Si nécessaire, nettoyez-la avec un détergent doux et rincez.
- Problème : La lame est endommagée.
 - Solution : Remplacez le couteau si la lame est fissurée ou ébréchée.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères. Consultez les règles locales concernant le recyclage des matériaux en acier. Assurez-vous que la lame est sécurisée avant de l'éliminer.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter:

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

Merci d'avoir choisi notre Couteau à désosser ABMP13. Profitez de vos préparations culinaires en toute sécurité!

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Coltello per disossare lama 130mm ABMP13

1. Informazioni generali

Il coltello per disossare ABMP13 è progettato per garantire un'efficienza ottimale nel disossare carne e pesce. La lama da 130mm è realizzata con materiali di alta qualità, assicurando durabilità e prestazioni eccellenti in cucina.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti e seguire tutte le istruzioni fornite nel manuale.
- Maneggiare il coltello con attenzione; la lama è affilata e può causare tagli o lesioni.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello se la lama è danneggiata o affilata in modo inadeguato.
- Non tentare di affilare la lama usando metodi non consigliati.
- Indossare guanti da cucina se necessari durante l'uso per una maggiore protezione.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: ABMP13
- Lunghezza lama: 130mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile ad alta resistenza
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Utilizzo: Professionale, adatto per il disosso di carne e pesce

4. Installazione e montaggio

Il coltello non richiede un'installazione complessa. Seguire questi passaggi:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Controllare che non ci siano difetti visibili sulla lama o sul manico.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro, preferibilmente in un supporto per coltelli.

5. Funzionamento

- Tenere il coltello saldamente per il manico.
- Per disossare, mantenere la lama in contatto con l'osso e utilizzare un movimento fluido per separare la carne.
- Lavare il coltello con sapone delicato e acqua calda subito dopo l'uso per mantenere la lama in ottime condizioni.

6. Pulizia e manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone; non utilizzare lavastoviglie per preservare l'integrità della lama.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- Affilare la lama regolarmente usando una pietra per affilare o un affilacoltelli appropriato.

7. Risoluzione dei problemi

- Se la lama presenta segni di ruggine, pulire con un panno umido e applicare un olio alimentare per prevenire ulteriori danni.
- Se la lama perde il filo, affilarla con un affilacoltelli di qualità o portarla a un professionista per una corretta affilatura.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei coltelli. Non gettare il coltello nell'immondizia non differenziata; portarlo a un centro di raccolta dei rifiuti pericolosi.

9. Contatti

Per domande, assistenza o ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania