

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: ABMP15

Boning knife - Blade: 150mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Boning Knife 15 cm (ABMP15)

1. General Information

The GGM Gastro Boning Knife 15 cm (ABMP15) is designed for precision cutting, filleting, and boning tasks in professional kitchens. It is crafted to provide chefs with an efficient tool for meat preparation, ensuring optimal performance and longevity.

2. Safety Information

- Use of Knife: This knife is sharp. Always handle with care to avoid cuts or injuries.
- Storage: Store the knife in a protective sheath or a knife block to prevent accidental cuts and to maintain blade sharpness.
- Cutting Surface: Use a designated cutting board to avoid damage to the knife and to ensure safety during use.
- Child Safety: Keep the knife out of the reach of children. This product is not intended for use by individuals under the age of 18.
- First Aid: In the event of a cut, apply pressure to the wound and seek medical attention if necessary.

3. Product Specifications

- Product Name: Boning Knife 15 cm
- Item Number: ABMP15
- Blade Length: 15 cm
- Blade Material: Stainless steel
- Handle Material: Polypropylene
- Handle Type: Ergonomic and slip-resistant
- Weight: 150 grams

4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully remove the knife from the packaging. Avoid using sharp objects to cut through packaging materials to prevent damaging the knife.
- Inspection: Check the knife for any signs of damage or defects. If any issues are found, do not use the knife.
- Preparation for Use: Ensure that your cutting surface is clean and stable. Have your protective cutting board ready before starting any cutting tasks.

5. Operation

- Grip the Knife: Securely hold the handle with a firm grip. The ergonomic design allows for comfortable handling.
- Cutting Technique: Use a smooth and controlled motion for slicing. For boning, position the knife at an angle to the bone and use short, precise strokes to ensure clean cuts.
- Cleaning After Use: Rinse the knife under warm water after use to remove any food residue. Do not leave the knife submerged in water as this can cause damage.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand Washing Recommended: Wash the knife with soap and warm water. Use a sponge rather than abrasive scrubbers to prevent scratching the blade.
- Drying: Immediately dry the knife with a soft towel after washing to prevent water spots and rust.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a suitable sharpening tool or professional service to maintain optimal cutting performance.

7. Troubleshooting

- Blunt Blade: If the knife does not cut effectively, it may need sharpening. Use a sharpening tool or consult a professional.
- Loose Handle: If the handle feels loose, discontinue use and contact customer support for further assistance.
- Rust Development: If rust appears, remove it with a rust eraser or abrasive cloth, then clean and dry the knife thoroughly.

8. Disposal

Dispose of the knife following local regulations for hazardous waste. Ensure the knife is wrapped before disposal to prevent injury to others.

9. Contact

For further inquiries or assistance:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Filetierreter 15 cm (ABMP15)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Filetierreterers 15 cm (ABMP15). Dieses Produkt wurde speziell entwickelt, um Ihnen die besten Ergebnisse bei der Lebensmittelzubereitung zu liefern. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sich mit dem Produkt vertraut zu machen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Benutzen Sie das Messer nur zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Schutz: Verwenden Sie beim Umgang mit dem Messer immer einen geeigneten Handschutz.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schneidefläche: Verwenden Sie immer eine stabile Schneideunterlage, um ein Verrutschen zu verhindern.
- Wartung: Schärfen Sie das Messer regelmäßig und überprüfen Sie klingen und Griff auf Beschädigungen.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach der Benutzung, um eine Kontamination zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: GGM Gastro Filetierreter 15 cm (ABMP15)
- Material: Hochwertiger rostfreier Edelstahl
- Klingenlänge: 15 cm
- Gesamtlänge: 27 cm
- Gewicht: 200 g
- Griff: Ergonomischer, rutschfester Griff für sicheren Halt
- Anwendung: Ideal für das Filetieren von Fisch und Fleisch

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf sichtbare Schäden.
3. Um das Messer bereitzustellen, reinigen Sie die Klinge mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie es gründlich.
4. Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle zur sicheren Aufbewahrung.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand die Bewegung des Schneidens.
- Verwenden Sie gleichmäßigen Druck und führen Sie das Messer präzise entlang der Kanten des Lebensmittels.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch gründlich.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jeder Benutzung unter heißem Wasser ab.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rost zu verhindern.
- Schärfen Sie das Messer bei Bedarf mit einem geeigneten Schleifgerät.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder Wetzstahl.
- Problem: Griff wird rutschig.
Lösung: Reinigen Sie den Griff gründlich und stellen Sie sicher, dass er trocken ist.
- Problem: Klinge beschädigt.
Lösung: Verwenden Sie das Messer nicht weiter und wenden Sie sich an den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle. Stellen Sie sicher, dass das Messer vor der Entsorgung unbrauchbar gemacht wird, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Bitte bewahren Sie diese Anleitung für zukünftige Referenzen auf.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het Afhuishandelsmes 15 cm (ABMP15)

1. Algemene Informatie

Het afhuishandelsmes ABMP15 is ontworpen voor professioneel gebruik in de keuken. Met een lemmet van 15 cm is dit mes ideaal voor het fileren en versnijden van vlees en vis. Het biedt precisie en controle, waardoor het een onmisbaar hulpmiddel is voor chefs en kookliefhebbers.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd het mes voor het beoogde doel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is; een bot mes is gevaarlijker dan een scherp mes.
- Gebruik een snijplank en let op je handen tijdens het snijden.
- Vermijd het gebruik van het mes in de nabijheid van andere mensen om verwondingen te voorkomen.
- Reinig het mes na elk gebruik om de hygiëne te waarborgen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of beschermhoes.

3. Productspecificaties

- Lengte lemmet: 15 cm
- Materiaal lemmet: RVS (roestvrij staal)
- Handvat: Kunststof

4. Installatie en Setup

Er is geen complexe installatie nodig voor het afhuishandelsmes. Volg de onderstaande stappen voor gebruik:

1. Zorg ervoor dat het mes schoon is voordat je begint met het snijden.
2. Plaats een snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond.
3. Neem het mes uit de hoes (indien aanwezig) en controleer de scherpte.
4. Het mes is klaar voor gebruik.

5. Gebruik

Om optimaal gebruik te maken van het afhuishandelsmes:

1. Plaats het voedsel dat je wilt snijden stevig op de snijplank.
2. Houd het mes met één hand vast en gebruik de andere hand om stabiliteit te bieden aan het voedsel.
3. Snijd met een vloeiende beweging, gebruik niet teveel kracht.
4. Na gebruik, leg het mes opzij en reinig het.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel het mes direct na gebruik af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schuursponsjes of scherpe voorwerpen om het mes te reinigen.
- Droog het mes grondig af met een schone doek.
- Controleer regelmatig de scherpte van het mes en slijp indien nodig met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

Probleem: Het mes snijdt niet goed.

Oplossing: Controleer de scherpte van het mes. Slijp het mes indien nodig.

Probleem: Het handvat glijdt uit de hand.

Oplossing: Zorg voor een droge hand en controleer op vuil of vet op het handvat.

8. Afvalverwerking

Dit product bevat geen elektronische componenten en kan met het normale afval worden weggegooid. Zorg ervoor dat je dit mes op een verantwoorde manier weggooit, rekening houdend met de lokale regelgeving omtrent de afvoer van scherpe voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u ons bereiken via:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Deshuese de 15 cm ABMP15

1. Información General

El cuchillo de deshuese ABMP15 de GGM Gastro es una herramienta especializada diseñada para facilitar el proceso de deshuese de carnes. Fabricado con acero inoxidable de alta calidad, proporciona precisión y durabilidad, ideal para profesionales de la cocina y aficionados.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este cuchillo está destinado exclusivamente para el deshuese de carne. No utilice para otros fines.
- Cuidado al Usar: Mantenga el cuchillo alejado de niños y personas no capacitadas.
- Superficie de Trabajo: Utilice siempre una superficie de corte adecuada y estable.
- Manejo: Sujete el cuchillo firmemente por el mango, evitando el contacto con el borde afilado.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seguro, preferiblemente en una funda o bloque de cuchillos.
- Mantenimiento de la Seguridad: Examine regularmente el cuchillo para detectar daños o desgaste. No use un cuchillo dañado.

3. Visión General y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 15 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Material del mango: Plástico anti-deslizante
- Peso: 200 g
- Tipo de cuchillo: Deshuese
- Certificación: Cumple con las regulaciones de seguridad de productos de la UE.

4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Asegúrese de que esté limpio y afilado antes de su primer uso.

5. Operación

1. Coloque la carne sobre una superficie de corte estable.
2. Sostenga el cuchillo por el mango con una mano y con la otra sujete la carne.
3. Realice cortes precisos y controlados moviendo la hoja a lo largo de los huesos o entre las articulaciones.
4. Siempre corte en dirección opuesta a su cuerpo para evitar lesiones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua caliente y jabón. Evite el lavado en máquina para preservar el filo.
- Secado: Seque inmediatamente después de lavar para evitar la corrosión.
- Mantenimiento del Filo: Afile el cuchillo regularmente utilizando una piedra de afilar o un afilador de cuchillos para mantener su rendimiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- Hoja Dura: Si el cuchillo no corta efectivamente, verifique si necesita afilado.
- Corrosión: Asegúrese de secar completamente el cuchillo después de lavarlo. Evite dejarlo en contacto con agua.
- Inestabilidad del mango: Verifique si hay daños y comuníquese con el servicio de atención al cliente si presenta algún problema.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, el cuchillo debe ser desechado de manera responsable. Recicle el metal y el plástico donde sea posible. Consulte las directrices locales sobre la eliminación de productos de acero inoxidable.

9. Contacto

Para más información, atención al cliente o consultas sobre el producto, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau à désosser 15 cm ABMP15

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du couteau à désosser GGM Gastro de 15 cm (ABMP15). Ce produit a été conçu pour des performances optimales dans le domaine de la découpe de viandes et autres aliments.

2. Informations de Sécurité

Pour garantir une utilisation sécuritaire de ce produit, veuillez respecter les instructions suivantes :

- Ne pas toucher la lame avec des mains humides.
- Toujours utiliser le couteau sur une surface stable et de préférence sur une planche à découper.
- Garder le couteau hors de portée des enfants.
- Éviter l'utilisation de ce couteau pour des tâches pour lesquelles il n'a pas été conçu.
- Manipuler le couteau avec précaution pour éviter les coupures.
- En cas de dommages ou d'ébrèchements sur la lame, ne pas utiliser le produit.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Spécifications Techniques

- Longueur de la lame : 15 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique et antidérapante
- Poids : 150 g
- Compatible avec le lave-vaisselle : Oui

4. Installation et Configuration

1. Retirez soigneusement le couteau de son emballage.
2. Inspectez le couteau pour tout dommage ou défaut de fabrication.
3. Lavez le couteau à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
4. Séchez soigneusement la lame avant de l'utiliser.

5. Fonctionnement

1. Tenez le couteau par sa poignée en veillant à établir une prise fermée.
2. Utilisez un mouvement de coupe fluide et contrôlé pour désosser ou couper la viande.
3. Utilisez le tip de la lame pour accéder aux zones difficiles à atteindre.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-le immédiatement après nettoyage.
- Évitez des produits de nettoyage abrasifs qui peuvent endommager la lame.
- Pour maintenir la performance de la lame, un aiguisage régulier est recommandé.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes avec votre couteau :

- Assurez-vous que le couteau est propre et exempt de débris.
- Vérifiez si la lame est correctement aiguisée. Si la coupe est difficile, envisagez d'aiguiser la lame.
- Si la poignée présente des signes de dommages, ne l'utilisez pas et contactez le service client.

8. Élimination

Lorsqu'il est temps de disposer du couteau, suivez les réglementations locales en matière de recyclage. Évitez de jeter le couteau à la poubelle sans protection. Enveloppez la lame pour éviter les accidents lors de sa manipulation.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Disosso 15 cm (ABMP15)

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Disosso ABMP15 è un attrezzo essenziale per i professionisti del settore gastronomico. Progettato per un uso intensivo, è ideale per disossare carne con precisione. La lama affilata e resistente assicura un taglio netto e controllato.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Affilare la lama con strumenti appropriati.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Indossare guanti protettivi durante l'uso per evitare tagli accidentali.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro quando non è in uso.
- Non utilizzare il coltello per spingere o forzare oggetti inanimati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Coltello da Disosso 15 cm (ABMP15)
- Lunghezza Lama: 15 cm
- Materiale Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Utilizzo: Professionale o domestico
- Posizione di Utente: Destro/Sinistro

4. Setup e Installazione

- Srotolare il coltello e verificarne l'integrità prima dell'uso.
- Non è necessaria alcuna installazione. Assicurati che il coltello sia completamente affilato per garantire la massima efficienza.
- Conservare il coltello in un blocco per coltelli o in un coprivelame, lontano dall'umidità.

5. Operazione

- Utilizzare il coltello su una superficie di taglio stabile e sicura.
- Esercitare una pressione uniforme mentre tagli.
- Effettuare movimenti fluidi e controllati per evitare tagli imprecisi o accidentali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non immergere il coltello in acqua per lungo tempo.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.
- Affilare regolarmente per mantenere la lama in condizioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Lama non affilata.
- Soluzione: Utilizzare una pietra per affilare o un affilatore per coltelli.
- Problema: Manico scivoloso.
- Soluzione: Assicurarsi che il manico sia pulito e privo di residui grassi.

8. Smaltimento

- Smaltire il coltello in conformità con le normative locali relative ai rifiuti pericolosi.
- Se la lama è danneggiata, avvolgerla in materiale robusto e smaltirla in modo sicuro.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania