

# 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: ABP135

### Deboner - Blade: 135mm



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Deboner Blade 135mm (ABP135)

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Deboner Blade 135mm (ABP135). This product is designed to efficiently debone meat with precision and ease. Please read this manual carefully to ensure proper usage and maintenance for optimal performance.

### 2. Safety Information

- Personal Safety: Always wear appropriate personal protective equipment (PPE), such as cut-resistant gloves and safety goggles, when handling the deboner blade.
- Usage: Use the blade only for its intended purpose—deboning meat. Misuse may lead to injury or damage.
- Handling: Handle the blade with care. Always store it in a safe and designated place when not in use.
- Maintenance: Regularly inspect the blade for wear and damage. Replace if necessary to avoid accidents.
- Children & Pets: Keep the product out of reach of children and pets to prevent accidental injury.
- Cleaning: Clean the blade immediately after use to prevent contamination and ensure safety during subsequent uses.

### 3. Product Specifications

- Model: GGM Gastro Deboner Blade 135mm (ABP135)
- Blade Material: High-quality stainless steel
- Blade Length: 135mm
- Handle Material: Durable synthetic material
- Weight: 200g
- Designed for: Professional kitchen use

### 4. Setup and Installation

- Remove the deboner blade from the packaging.
- Ensure that the work surface is stable and clean.
- If the blade is to be attached to a machine, follow the machine's specific manual for integrating the blade securely.
- Check that all fittings are tight and that there are no loose parts before operation.
- Do not install or use the blade if any parts are damaged.

### 5. Operation

- Ensure the work area is well-lit and organized.
- Hold the blade firmly, ensuring a secure grip on the handle.
- Position the meat firmly on the cutting board.
- Begin deboning by applying firm, controlled pressure following the contours of the bone.
- Use steady strokes and avoid sudden or reckless movements to ensure a clean cut and maintain control.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After use, immediately wash the blade with warm, soapy water.
- Use a soft sponge to avoid scratching the surface.
- Rinse thoroughly with clean water and dry completely with a soft cloth.
- Store the blade in a dry environment to prevent rust and maintain its sharpness.
- Regularly sharpen the blade using a suitable sharpening stone or tool to preserve its effectiveness.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Blade is not cutting effectively.  
Solution: Check if the blade is dull; sharpen or replace if necessary. Ensure it's not obstructed by food residue.
- Problem: Loose handle or parts.  
Solution: Check fittings and tighten as necessary. Replace parts if damaged.
- Problem: Rust appears on the blade.  
Solution: Clean and dry the blade immediately and store in a dry location. Apply a thin coat of food-safe oil if necessary.

### 8. Disposal

- When the blade reaches the end of its life cycle, dispose of it responsibly.
- For metallic materials, check with local recycling programs for metal disposal options.
- Always ensure that the blade is disposed of in a manner that prevents injury to others.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products. We appreciate your business and are here to support you in your culinary endeavors.

# DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für den Deboner Blade 135mm ABP135

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Deboner Blade 135mm ABP135. Dieses Produkt ist für die effiziente und präzise Verarbeitung von Fleisch entwickelt worden und bietet professionelle Ergebnisse für Gastronomiebetriebe. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die beste Nutzung und Sicherheit zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendungsgemäße Sicherheit: Verwenden Sie das Produkt ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Eine andere Verwendung kann zu Verletzungen oder Beschädigungen führen.
- Schutzkleidung: Tragen Sie immer geeignete Schutzhandschuhe und -kleidung, um Verletzungen durch scharfe Klingen zu vermeiden.
- Sichere Handhabung: Halten Sie Hände und andere Körperteile von der Klinge fern, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder: Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Feuchtigkeit: Verwenden Sie das Gerät nicht in einer feuchten Umgebung, um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Deboner Blade 135mm ABP135
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenlänge: 135mm
- Gesamtlänge: 250mm
- Gewicht: 220g
- Verpackungsgröße: 500mm x 200mm x 50mm

## 4. Einrichtung und Installation

- Bereiten Sie den Arbeitsbereich vor: Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber, trocken und gut beleuchtet ist.
- Montage der Klinge:
  1. Nehmen Sie die Klinge aus der Verpackung.
  2. Setzen Sie die Klinge an die vorgesehene Halterung des Geräts.
  3. Sichern Sie die Klinge mit der im Lieferumfang enthaltenen Schraube. Verwenden Sie das mitgelieferte Werkzeug, um die Schraube festzuziehen.
- Sicherheitskontrolle: Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Klinge sicher befestigt und in einwandfreiem Zustand ist.

## 5. Betrieb

- Einschalten: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an und betätigen Sie den Netzschalter.
- Benutzung: Führen Sie Fleisch vorsichtig gegen die Klinge und üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um ein gleichmäßiges Schnittmuster zu erzielen.
- Ausschalten: Nach Gebrauch das Gerät immer ausschalten und vom Stromnetz trennen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie die Klinge und das Gehäuse sofort nach Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klinge und schärfen Sie diese bei Bedarf professionell.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Gerät lässt sich nicht einschalten.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Netzschalter betätigt ist.
- Problem: Klinge schneidet nicht richtig.
  - Lösung: Überprüfen Sie den Zustand der Klinge und schärfen oder ersetzen Sie sie bei Bedarf.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE). Stellen Sie sicher, dass alle Teile sicher verpackt sind, um Schäden während des Transports zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Deboner Blade 135mm ABP135

## 1. Algemene Informatie

De Deboner Blade 135mm ABP135 is een hoogwaardig snijinstrument ontworpen voor het efficiënt verwijderen van vlees van botten. Het product is vervaardigd met aandacht voor kwaliteit en duurzaamheid, waardoor het ideaal is voor gebruik in de horeca en slagers.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de snijblade uitsluitend voor het beoogde doel.
- Persoonlijke Bescherming: Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen zoals snijbestendige handschoenen.
- Gebruik: Vermijd het snijden in de richting van uw lichaam en gebruik stabiele snijplanken.
- Opslag: Berg de snijblade op een veilige plek op waar deze niet kan vallen of per ongeluk kan worden aangeraakt.
- Kinderen: Houd het product uit de buurt van kinderen en onbevoegden.
- Schade: Inspecteer de blade regelmatig op slijtage of schade. Gebruik geen defecte of beschadigde producten.

## 3. Productspecificaties

- Merk: GGM Gastro
- Model: ABP135
- Lengte blad: 135 mm
- Materiaal blad: Roestvrij staal
- Handgreep: Kunststof
- Gewicht: 0,15 kg
- Kleur: Zwart

## 4. Installatie en Setup

1. Verwijder de Deboner Blade uit de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Zorg ervoor dat het snijoppervlak schoon en droog is.
3. Plaats de blade op een stabiele snijplank.
4. Zorg ervoor dat de greep stevig is vastgehouden tijdens het gebruik om een veilige en gecontroleerde snit te garanderen.
5. Indien u deze blade inschakelt als onderdeel van een snijmachine, volg dan de specifieke instructies van de machine fabrikant.

## 5. Bediening

- Gebruik de Deboner Blade door deze met een gelijkmatige druk over het vlees te trekken.
- Begin aan de rand waar u het vlees van het bot wilt snijden en volg de contouren van het bot voor een precisie snit.
- Zorg ervoor dat u het vlees goed vasthoudt voor stabiliteit tijdens het snijden.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de Deboner Blade na elk gebruik met warm zeepwater.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die het materiaal kunnen beschadigen.
- Droog de blade grondig af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de blade in een droge omgeving.

## 7. Probleemoplossing

- Blade snijdt niet goed: Controleer of de blade scherp is, slijp indien nodig.
- Blade wordt roestig: Zorg ervoor dat de blade volledig droog is na schoonmaken en bewaar deze op een droge plaats.
- Handgreep is los: Controleer de bevestigingen en draai deze indien nodig aan.

## 8. Afvoer

- Werk aan het milieu door de Deboner Blade op een verantwoorde manier te deponeren.
- De blade kan worden gerecycled als het materiaal dit toelaat. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsfaciliteiten voor richtlijnen.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

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

# ES ESPAÑOL

## Manual de Producto para Cuchilla Deshuesadora 135mm ABP135

### 1. Información General

La cuchilla deshuesadora ABP135 de GGM Gastro es un utensilio de alta calidad diseñado específicamente para la remoción de huesos en carnes. Su excelente diseño y materiales aseguran una durabilidad y rendimiento óptimos.

### 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado exclusivamente para el deshuesado de carne. No utilice la cuchilla para otros fines.
- Cuidado con el Cuchillo: La cuchilla es extremadamente afilada. Maneje con precaución para evitar cortes.
- Protección Personal: Utilice guantes de protección al manipular la cuchilla y asegúrese de que el área de trabajo esté libre de desorden.
- Almacenamiento Seguro: Guarde la cuchilla en un lugar seguro después de su uso, fuera del alcance de los niños.
- Inspección Regular: Revise la cuchilla regularmente en busca de daños o desgaste. Reemplace si es necesario.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: ABP135
- Longitud de la cuchilla: 135 mm
- Material: Acero inoxidable
- Peso: 0.15 kg
- Uso: Cuchilla deshuesadora para tareas profesionales en cocina.

### 4. Configuración e Instalación

La cuchilla deshuesadora ABP135 está lista para su uso al sacarla del paquete. No se requieren pasos adicionales de instalación. Asegúrese de que el lugar de trabajo tenga una superficie estable y limpia para evitar accidentes.

### 5. Operación

Para usar la cuchilla, siga estos pasos:

- Asegúrese de que la carne esté bien sujeta sobre una superficie de trabajo adecuada.
- Use un movimiento controlado y firme para deshuesar, manteniendo siempre la cuchilla alejada de su cuerpo.
- Realice cortes suaves y precisos, siguiendo la estructura del hueso.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Limpie la cuchilla inmediatamente después de su uso con agua caliente y detergente suave. No use estropajos abrasivos.
- Secado: Seque con un paño suave.
- Mantenimiento: Inspeccione la cuchilla regularmente y afile si es necesario.

### 7. Resolución de Problemas

- Cuchilla Sin Afilado: Si la cuchilla no corta correctamente, afílela con una piedra de afilar adecuada.
- Oxidación: Si se nota óxido, limpie con un paño húmedo y un poco de aceite mineral. Para manchas más difíciles, use un limpiador suave.

### 8. Eliminación

Al final de la vida útil de la cuchilla, elimínela de acuerdo con las regulaciones locales para el reciclaje de metales. No tire la cuchilla en la basura común ya que puede ser un peligro para la salud pública.

### 9. Contacto

Para consultas y asistencia, puede comunicarse con nosotros a:

- Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir la cuchilla deshuesadora ABP135 de GGM Gastro.

# FR FRANÇAIS

## Manuel de Produit - Lame de Désossage 135mm ABP135

---

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Lame de Désossage 135mm ABP135. Ce produit est conçu pour un usage professionnel dans l'industrie de la transformation de la viande. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour assurer une utilisation correcte et sécurisée.

---

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Prévue: Cette lame est conçue uniquement pour le désossage professionnel et ne doit pas être utilisée à d'autres fins.
- Manipulation: Utilisez des gants de protection adaptés lors de la manipulation de la lame pour éviter les coupures.
- Environnement de Travail: Maintenez votre espace de travail propre et bien éclairé. Évitez les surfaces glissantes.
- Stockage: Conservez la lame dans un endroit sec et hors de portée des enfants. Utilisez un étui de protection lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Entretien: Inspectez la lame régulièrement pour des signes d'usure ou de dommages. Remplacez la lame si nécessaire.
- Formation: Assurez-vous que tous les utilisateurs ont reçu la formation adéquate sur l'utilisation sécurisée du produit.

---

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: ABP135
- Longueur de la lame: 135 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable, haute résistance
- Poids: 220 g
- Type de lame: Désossage

---

### 4. Installation et Configuration

1. Préparation: Assurez-vous que l'espace de travail est propre et dégagé. Rassemblez tous les outils nécessaires.
2. Montage:
  - Fixez la lame sur le support de l'outil en alignant les trous de la lame avec les broches du support.
  - Serrez les vis ou les boulons fournis pour sécuriser la lame en place.
3. Vérification: Une fois installée, vérifiez que la lame est correctement fixée et qu'elle ne bouge pas lorsqu'elle est tirée légèrement.

---

### 5. Fonctionnement

- Utilisez la Lame de Désossage 135mm ABP135 en effectuant des mouvements rapides et précis pour désosser la viande.
- Évitez d'exercer une pression excessive pour assurer un meilleur contrôle lors de la coupe.
- Nettoyez régulièrement la lame pendant l'utilisation pour éviter l'accumulation de résidus.

---

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Après chaque utilisation, nettoyez la lame à l'eau chaude savonneuse. Utilisez une brosse douce pour éliminer les résidus.
- Désinfection: Désinfectez la lame avec une solution appropriée conformément aux normes de sécurité alimentaire.
- Rangement: Rangez la lame dans son étui ou à un endroit sûr pour éviter tout dommage.

---

### 7. Dépannage

- Problème: La lame ne coupe pas correctement.

- Solution: Vérifiez si la lame est émoussée ou endommagée. Remplacez-la si nécessaire.

- Problème: La lame se détache du support.

- Solution: S'assurer que toutes les vis sont serrées et que la lame est correctement installée.

---

## 8. Élimination

- Éliminez la lame conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne la jetez pas avec les déchets ménagers. Considéré un service de recyclage approprié pour les objets tranchants.

---

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Nous vous remercions de votre confiance. Utilisez la Lame de Désossage 135mm ABP135 avec soin et conformément aux recommandations pour garantir sa longévité et votre sécurité.



# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per Coltello Disossatore 135mm ABP135

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello Disossatore 135mm ABP135. Questo prodotto è progettato per tagliare e disossare carne in modo preciso ed efficiente. Si prega di seguire attentamente tutte le istruzioni contenute in questo manuale per garantire un utilizzo corretto e sicuro.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto. Non utilizzare per altri tipi di tagli o per materiali diversi dalla carne.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini e delle persone non autorizzate.
- Utilizzare guanti protettivi quando si maneggia il coltello per evitare tagli accidentali.
- Controllare che il coltello sia affilato prima dell'uso. Un coltello affilato è più sicuro e più efficace.
- Non utilizzare il coltello se presenta danni visibili o usura.
- Pulire il coltello dopo ogni utilizzo per evitare contaminazioni.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Coltello Disossatore 135mm ABP135

- Lunghezza lama: 135 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Peso: 250 g

### 4. Installazione e Configurazione

Il Coltello Disossatore ABP135 è pronto per l'uso non appena viene estratto dalla confezione. Assicurarsi di seguire i seguenti passaggi:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Assicurarsi che la lama sia in buone condizioni e priva di danni.
- Lavare la lama del coltello con acqua e sapone neutro prima del primo utilizzo.
- Asciugare bene il coltello e conservarlo in un luogo asciutto e sicuro.

### 5. Operazione

- Afferrare il manico in modo sicuro.
- Individuare la parte della carne da tagliare e posizionarla su una superficie resistente.
- Utilizzare un movimento deciso per tagliare, facendo attenzione alla propria posizione e ai potenziali rischi.
- Non forzare il coltello; se incontra resistenza, riposizionare la carne.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello con acqua calda e sapone neutro.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o lavastoviglie per la pulizia.
- Asciugare il coltello con un panno morbido e conservarlo in un luogo asciutto.
- Controllare regolarmente l'affilatura della lama e affilarla se necessario.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non taglia in modo efficace, potrebbe essere necessaria una nuova affilatura.
- In caso di scheggiature nella lama, non utilizzare il coltello e contattare il rivenditore per assistenza.

### 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del Coltello Disossatore ABP135, smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti. Si raccomanda di riciclare i materiali metallici quando possibile.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattateci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania