

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: BMP240

Bread knife with serrated edge - Blade: 240mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Bread Knife 24 cm

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Bread Knife 24 cm. This high-quality bread knife is designed for optimal slicing, ensuring clean cuts for all types of bread. Engineered for both professional and home use, it combines durability with ease of handling for a superior cutting experience.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care to avoid cuts and injuries.
- Storage: Store the knife in a safe place, ideally with a blade guard or in a designated knife block.
- Cutting Surface: Always use a proper cutting board to protect both the knife and your countertops.
- Children: Keep this knife out of reach of children. Do not allow them to handle it without adult supervision.
- Avoid Pressure: Do not apply excessive pressure while cutting; let the knife's serrated edge do the work.
- Hand Position: Keep fingers away from the blade while cutting and ensure a secure grip on the handle.
- Inspection: Regularly inspect the knife for any signs of damage. If the blade is damaged, discontinue use immediately.

3. Product Specifications

- Blade Length: 24 cm
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Synthetic
- Weight: 200 g
- Color: Silver/Black

4. Setup and Installation

No installation is required for the GGM Gastro Bread Knife. However, proper handling and usage are essential for optimal performance.

1. Unbox the knife carefully, removing any packaging materials.
2. Inspect the knife for any damage before use.
3. Clean the knife blade with warm, soapy water before first use and dry it with a clean cloth.

5. Operation

1. Place the loaf of bread on a clean cutting board.
2. Hold the knife firmly by the handle and position the blade at the top of the loaf.
3. Gently saw back and forth to slice through the bread, applying even pressure.
4. For crusty breads, use a sawing motion to ensure clean cuts without tearing the bread.
5. After use, place the knife back in its designated storage location.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash with warm soapy water immediately after use. Avoid abrasive sponges to prevent scratches. Rinse and dry thoroughly.
- Storage: Store in a dry place and avoid stacking it with other utensils to prevent blade damage.
- Sharpening: Regularly check the sharpness of the blade. If dull, use a sharpening steel or take the knife to a professional for sharpening.

7. Troubleshooting

- Issue: Knife is dull and does not cut effectively.
 - Solution: Sharpen the blade using a sharpening steel or take it to a professional knife sharpener.
- Issue: Handle feels loose.
 - Solution: Check for signs of damage. If the handle is damaged, contact customer service for advice.

8. Disposal

When disposing of the GGM Gastro Bread Knife, ensure it is safely secured to prevent injury. Wrap the blade in thick paper or another protective material before discarding it in accordance with local regulations concerning sharp objects.

9. Contact

For inquiries or assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your new bread knife!

DE DEUTSCH

Produkt-Handbuch für das Brotmesser 24 cm (BMP240)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Brotmessers 24 cm (BMP240). Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen das Schneiden von Brot und anderen Lebensmitteln zu erleichtern und Ihnen eine präzise und sichere Handhabung zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

Wichtige Sicherheitshinweise:

- Dieses Produkt ist ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln vorgesehen.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Benutzen Sie das Messer niemals zum Schneiden von gefrorenen Lebensmitteln oder harten Gegenständen.
- Achten Sie darauf, beim Schneiden die Klinge nicht mit den Händen oder anderen Körperteilen zu berühren.
- Verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Messer in einer sicheren Aufbewahrung auf, wenn es nicht in Gebrauch ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Brotmesser 24 cm (BMP240)
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenlänge: 24 cm
- Griffmaterial: ergonomischer Kunststoff
- Gesamtgewicht: 250 g
- Verwendung: Zum Schneiden von Brot und Backwaren

4. Einrichtung und Installation

Für die optimale Nutzung Ihres Brotmessers befolgen Sie bitte die folgenden Schritte:

1. Stellen Sie sicher, dass Sie eine saubere und sichere Arbeitsfläche haben.
2. Wählen Sie eine geeignete Schneidunterlage aus, die etwa doppelt so groß wie das Brot ist.
3. Überprüfen Sie, ob das Messer sauber und scharf ist, bevor Sie mit dem Schneiden beginnen.
4. Lagern Sie das Messer immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.

5. Betrieb

Um das Brotmesser zu verwenden, gehen Sie wie folgt vor:

1. Legen Sie das Brot sicher auf die Schneidunterlage.
2. Halten Sie das Messer mit der Klinge nach unten in einem Winkel von etwa 45 Grad.
3. Schneiden Sie sanft durch das Brot, indem Sie eine gleichmäßige, vorwärts-und-rückwärts Bewegung (Sägewirkung) ausführen.
4. Vermeiden Sie es, übermäßige Kraft auszuüben, um die Klinge nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie niemals abrasive Reinigungsmittel oder Schwämme, da diese die Klinge zerkratzen können.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rost zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer in einer Schutzabdeckung oder einem Messerblock, um die Klinge zu schützen und Unfälle zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

Allgemeine Probleme:

- Problem: Messer schneidet nicht gründlich.
- Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Bei Bedarf professionell schärfen lassen.
- Problem: Griff ist locker.
- Lösung: Überprüfen Sie die Montage des Griffs. Wenden Sie sich an den Kundenservice für Hilfe.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge nicht freiliegt, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Brotmesser entschieden haben. Wir hoffen, dass Sie viel Freude beim Kochen und Backen haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Broodmes 24 cm (BMP240)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het GGM Gastro Broodmes 24 cm (BMP240). Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor het snijden van brood en andere zachte producten. Het is een essentieel keukengereedschap voor professionals en thuiskeoks.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen waarvoor het bedoeld is, namelijk het snijden van brood.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik nooit een beschadigd of verroest mes. Controleer het mes op schade voor elk gebruik.
- Gebruik een snijplank om te voorkomen dat het mes beschadigd raakt of de ondergrond wordt aangetast.
- Snijd altijd van u af en houd uw vingers uit de snijkant.
- Reinig het mes met de hand; gebruik geen afwasmachine.
- Voor onverhoopt letsel, neem onmiddellijk medische hulp in.

3. Productspecificaties

- Model: BMP240
- Lengte van het mes: 24 cm
- Materiaal: Roestvrij staal met ergonomisch handvat
- Afmetingen: 24 cm x 3 cm x 1,5 cm
- Gewicht: 250 gram
- Vermogen: Niet van toepassing
- Spanning: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Installatie en Setup

Voor het gebruik van het GGM Gastro Broodmes hoeft u geen installatie uit te voeren. Volg onderstaande stappen om het mes klaar voor gebruik te maken:

- Haal het mes uit de verpakking.
- Controleer het mes op eventuele schade.
- Zorg voor een schone en droge snijplank.
- Het mes is onmiddellijk klaar voor gebruik.

5. Gebruik

- Plaats het brood stevig op de snijplank.
- Begin met het snijden aan één uiteinde van het brood en gebruik een zaagachtige beweging.
- Zorg ervoor dat de hand stevig het handvat vasthoudt voor controle.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met de hand met warm water en zachte zeep.
- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, zoals in een blok of meshouder, om schade te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer op schade; scherp indien nodig.
- Probleem: Mes is roestig.
Oplossing: Reinig en droog het mes grondig.
- Probleem: Handvat is los.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

- Dit product bevat materialen die op een milieuvriendelijke manier moeten worden afgevoerd.
- Neem het mes mee naar een lokale recyclingfaciliteit of breng het naar een speciaal afvalpunt voor metalen.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact opnemen via:

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

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw GGM Gastro Broodmes!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Pan de 24 cm

1. Información General

Gracias por elegir nuestro Cuchillo de Pan de 24 cm. Este cuchillo es ideal para cortar pan, incluyendo baguettes y panes de corteza dura. Su diseño ergonómico y acero de alta calidad garantizan un corte preciso y cómodo.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de manejar el cuchillo con cuidado y siempre fuera del alcance de los niños.
- Use el cuchillo en superficies estables y anti-deslizantes para evitar accidentes.
- Nunca intente cortar alimentos congelados o demasiado duros, ya que esto puede dañar la hoja.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro, de preferencia en un bloque de cuchillos o una funda protectora.
- Lave el cuchillo a mano; no lo coloque en el lavavajillas para evitar daños en la hoja.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 24 cm
- Material de la hoja: acero inoxidable de alta calidad
- Mango: diseño ergonómico para un agarre seguro
- Uso: para cortar pan y productos horneados

4. Configuración e Instalación

El cuchillo no requiere instalación. Para su primer uso, retire la funda protectora (si aplica) y asegúrese de que la hoja esté limpia y seca. Esté atento a la seguridad al sacar el cuchillo de su embalaje.

5. Operación

1. Coloque el pan en una superficie plana y estable.
2. Sostenga el pan con una mano y el cuchillo con la otra.
3. Comience a cortar desde un extremo del pan, usando un movimiento de vaivén.
4. Aplique una presión suave y uniforme para obtener un corte limpio.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Seque con un paño suave.
- Para mantener la hoja afilada, considere usar una piedra de afilar o un afilador de cuchillos cada cierto tiempo.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar el acabado del cuchillo.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta correctamente, puede estar desafilado. Afile la hoja.
- Si hay corrosión, considere re-afilado o limpieza con vinagre y bicarbonato de sodio.
- En caso de daño visible en la hoja o el mango, por favor deje de usar el cuchillo y contacte al servicio de atención.

8. Eliminación

El cuchillo de pan está hecho principalmente de materiales reciclables. Siga las regulaciones locales para la disposición de metales. Asegúrese de que la hoja esté envuelta o cubierta para evitar accidentes en el proceso de eliminación.

9. Contacto

Para consultas, soporte o más información, por favor contacte a:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Couteau à Pain 24 cm BMP240

1. Informations Générales

Le couteau à pain BMP240 est conçu pour trancher avec précision tous types de pains. Avec sa lame longue de 24 cm et ses dents affûtées, il garantit des coupes nettes sans écraser les aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné uniquement à la découpe de pain. Ne pas l'utiliser pour d'autres aliments ou matériaux.
- Sécurité lors de l'utilisation : Toujours utiliser avec soin. Tenez le couteau par le manche et éloignez vos doigts de la lame.
- Stockage : Conservez le couteau dans un endroit sûr, hors de portée des enfants. Utilisez un protège-lame lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Propreté des mains : Assurez-vous que vos mains sont sèches et propres avant de manipuler le couteau.
- Inspection régulière : Vérifiez l'état de la lame avant chaque utilisation. N'utilisez pas un couteau endommagé.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit : Couteau à Pain 24 cm BMP240
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Longueur de la lame : 24 cm
- Type de lame : Dentée
- Matériau du manche : Plastique ergonomique

4. Installation et Mise en place

- Ne nécessite pas d'installation.
- Retirez le couteau de son emballage et le ranger dans un tiroir à couteaux ou un bloc de couteaux.
- Pour un meilleur accès, il est recommandé de le placer à un endroit facilement accessible de la cuisine.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme.
- Placez la lame du couteau sur le pain à l'angle souhaité.
- Appliquez une pression légère et effectuez un mouvement de va-et-vient pour trancher le pain.
- Assurez-vous que la lame reste en contact avec le pain pour des résultats optimaux.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez de mettre le couteau au lave-vaisselle pour préserver son tranchant.
- Séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Stockez le couteau dans un endroit sec pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas bien
Solution : Assurez-vous que la lame est propre. Si nécessaire, affûtez la lame.
- Problème : Mauvais équilibre lors de l'utilisation
Solution : Vérifiez si vous tenez le couteau correctement et ajustez votre prise si nécessaire.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle.
- Pour une élimination sécurisée, enveloppez la lame dans du papier épais ou un ancien tissu.
- Déposez-le dans un point de collecte des déchets dangereux ou dans un centre de recyclage approprié.

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 per Coltello da Pane 24 cm BMP240

1. Informazioni Generali

Il coltello da pane BMP240 è progettato per un'agevole e precisa affettatura del pane e di altri prodotti da forno. Con una lama di 24 cm, questo strumento è essenziale per ogni cucina professionale e domestica.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per il taglio di pane e prodotti da forno.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure per evitare il danneggiamento della lama.
- Eseguire sempre tagli lontano dal corpo e mantenere una presa salda.
- Non tentare di affilare la lama con strumenti non appropriati.
- In caso di danni o usura, non utilizzare il coltello e sostituirlo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: BMP240
- Tipo: Coltello da pane
- Lunghezza della lama: 24 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico in plastica anti-scivolo
- Peso: 300 g
- Adatto per lavastoviglie: No, si consiglia il lavaggio a mano.

4. Installazione e Setup

Il coltello da pane BMP240 non richiede installazione. Assicurarsi di rimuoverlo dall'imbballaggio e, prima dell'uso, lavarlo a mano con acqua e sapone per rimuovere eventuali residui. Asciugare bene prima di riporre.

5. Funzionamento

Utilizzare il coltello da pane BMP240 per affettare il pane utilizzando un movimento di seghettato, esercitando una leggera pressione. Iniziare dalla parte superiore del pane e muoversi verso il basso, evitando di schiacciare la mollica.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano in acqua calda con detergente neutro.
- Evitare di immergerlo in acqua per lunghi periodi.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.
- Conservare in un luogo asciutto e sicuro.
- Controllare regolarmente il coltello per segni di usura e affilarlo qualora necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Il coltello non affetta bene.

Soluzione: Verificare che la lama sia affilata. Se necessario, affilarla con una pietra affilatrice adatta.

Problema: Danni visibili sulla lama.

Soluzione: Distruggere il coltello immediatamente e sostituirlo.

8. Smaltimento

Quando il coltello da pane BMP240 non è più utilizzabile, smaltirlo secondo le normative locali per i materiali metallici. Non gettarlo nella spazzatura normale. Considerare riciclaggio se possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania