

# ggmgastro

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

**SKU: BRMP225**

**Bread knife - 22.5 cm**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual: GGM Gastro Bread Knife 22.5 cm (BRMP225)

## 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Bread Knife (BRMP225). This high-quality bread knife is designed for effortless slicing through various types of bread. With its sharp serrated edge and ergonomic handle, the BRMP225 ensures a safe and comfortable slicing experience in both professional and home kitchens.

## 2. Safety Information

- Keep out of reach of children: This knife is sharp and can cause injury. Always store it securely when not in use.
- Proper handling: Always cut away from your body and keep fingers clear of the blade while slicing.
- Use on appropriate surfaces: Only use the knife on cutting boards or surfaces intended for food preparation to avoid damage to the blade.
- Regular inspection: Inspect the knife for damage before each use; do not use if the blade is chipped or broken.
- Avoid dishwashers: Hand wash only to maintain the integrity of the blade and handle.
- Store safely: Use a knife block, magnetic strip, or blade guard when storing the knife to protect the blade and prevent accidents.

## 3. Product Specifications

- Blade length: 22.5 cm
- Material: Stainless steel
- Handle: Ergonomic design
- Weight: 200 grams

## 4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the bread knife from its packaging. Avoid using sharp objects that could inadvertently damage the blade or handle.
- Initial cleaning: Hand wash the knife with mild soap and warm water. Rinse thoroughly and dry with a clean cloth before first use.
- Storage: Place the knife in a designated knife block or on a magnetic strip to ensure it is safely stored and easily accessible.

## 5. Operation

- Slicing bread: Place the loaf on a stable cutting board. Hold the bread firmly with one hand and use the other hand to grip the handle of the knife. Apply gentle pressure and use a sawing motion to slice the bread evenly.
- Maintaining control: Always keep the knife at an angle and let the serrated edge do the work without forcing the knife through the bread.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash only: Clean the knife with a sponge or cloth and mild detergent. Do not immerse in water for extended periods or place in a dishwasher.
- Dry immediately: After washing, dry the knife thoroughly to prevent rusting.
- Sharpening: Regularly inspect the blade and sharpen it as needed using a suitable sharpening tool to maintain performance.

## 7. Troubleshooting

- Piling bread crumbs: If the bread crumbs are piling up while slicing, ensure that the blade is sharp. A dull blade may not slice effectively.
- Difficulty cutting: If you experience difficulty when cutting, check to see if there is food debris on the blade. Clean it before use.
- Hand discomfort: If the handle feels uncomfortable, ensure that your grip is correct. If discomfort persists, consider consulting with a professional chef or home cooking expert for ergonomic practices.

## 8. Disposal

When the knife reaches the end of its usable life, it should be disposed of responsibly. Wrap the blade securely in cardboard or thick paper to prevent accidents, and dispose of it in accordance with local regulations regarding metal disposal or recycling.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries, 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. Enjoy your bread knife!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Brotmesser 22,5 cm BRMP225

## 1. Allgemeine Informationen

Das Brotmesser BRMP225 ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das speziell entwickelt wurde, um Brot und andere Backwaren präzise und mühelos zu schneiden. Mit einer Klingenlänge von 22,5 cm und einer ergonomischen Griffform bietet dieses Messer sowohl Komfort als auch Effizienz in der Küche.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Benutzen Sie das Brotmesser nur für den vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie es nicht für gefrorene oder sehr harte Lebensmittel.
- Benutzung: Halten Sie das Messer immer mit beiden Händen fest, um die Kontrolle zu behalten.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verwenden Sie eine Schutzabdeckung, wenn das Messer nicht in Gebrauch ist.
- Schneiden: Schneiden Sie immer auf einer stabilen, stabilen Unterlage, um ein Abrutschen des Messers zu vermeiden.
- Wartung: Halten Sie das Messer scharf und prüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klinge.
- Verletzungsgefahr: Achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden und nutzen Sie beim Schneiden eine geeignete Schutzausrüstung, falls notwendig.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Brotmesser BRMP225
- Klingenlänge: 22,5 cm
- Material der Klinge: Hochlegierter Edelstahl
- Griff: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Farbe: Schwarz
- Gewicht: 0,25 kg
- Reinigungsanweisungen: Nicht spülmaschinengeeignet; von Hand spülen
- Hersteller: GGM Gastro

## 4. Einrichtung und Installation

Das Brotmesser benötigt keine spezielle Installation. Bevor Sie das Messer verwenden:

- Überprüfen Sie, ob die Klinge intakt und scharf ist.
- Reinigen Sie das Messer vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Waschen ab, um Rostbildung zu vermeiden.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer am Griff und verwenden Sie die Klingenunderseite, um gleichmäßigen Druck auszuüben.
- Beginnen Sie am Rand des Brotes und üben Sie sanften, gleitenden Druck aus, um durch die Kruste zu schneiden.
- Arbeiten Sie sich langsam voran und bewegen Sie das Messer in einer Sägebewegung.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch sollten Sie das Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abspülen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da diese die Klinge beschädigen können.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab und lagern Sie es an einem trockenen Ort.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstab, um optimale Schneideleistung zu gewährleisten.

## 7. Fehlerbehebung

- Klinge ist stumpf: Verwenden Sie einen Wetzstab, um die Klinge zu schärfen.
- Schneideverhalten unzureichend: Überprüfen Sie die Reinigungs- und Wartungsanweisungen oder lassen Sie die Klinge professionell schärfen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Die Klinge ist aus Edelstahl und kann im Metallrecycling entsorgt werden, beachten Sie jedoch die Sicherheitsmaßnahmen beim Umgang mit scharfen Gegenständen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen können Sie uns unter folgender Adresse kontaktieren:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Broodmes 22,5 cm (BRMP225)

## 1. Algemene Informatie

Dit GGM Gastro Broodmes (BRMP225) is ontworpen voor het gemakkelijk en efficiënt snijden van brood en andere zachte voedingsmiddelen. Het mes heeft een ergonomische handgreep en een stevige, scherpe snijkant die zorgt voor precieze sneden.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het broodmes alleen voor het snijden van voedsel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank om te voorkomen dat het oppervlak waarop u snijdt, beschadigd raakt.
- Zorg ervoor dat het mes altijd schoon en scherp is voordat u het gebruikt.
- Vermijd het snijden van bevroren of te harde voedingsmiddelen om beschadiging van het mes te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of met een mesbeschermer.
- Controleer regelmatig op slijtage en verscherp indien nodig.

## 3. Productspecificaties

- Lengte: 22,5 cm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp, materialen variëren

## 4. Setup en Installatie

- Er is geen specifieke installatie vereist voor deze producten. Verwijder het mes uit de verpakking.
- Controleer het mes op eventuele schade of gebreken vóór gebruik.
- Plaats het mes op een veilige en stabiele locatie, bij voorkeur samen met ander keukengereedschap.

## 5. Bediening

- Houd het mes met de dominante hand bij de handgreep en plaats de andere hand op het voedsel dat u wilt snijden.
- Snijd met een gelijkmatige, gecontroleerde beweging om voedsel zonder te veel druk te snijden.
- Vergeet niet om altijd terug te trekken en het mes veilig neer te leggen als u het niet gebruikt.

## 6. Cleaning en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die het mes kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Sla het mes op in een droge omgeving.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes is bot.  
Oplossing: Gebruik een slijper of steek het mes opnieuw aan om de scherpte te herstellen.
- Probleem: Er is roest op het mes.  
Oplossing: Reinig met een mengsel van azijn en baking soda en droog het goed af.
- Probleem: De handgreep is los.  
Oplossing: Controleer op schade en neem contact op met de klantenservice indien nodig voor vervanging.

## 8. Afval

- Dit product is vervaardigd van roestvrij staal en kan, indien niet meer bruikbaar, als metaalafval gerecycled worden.
- Zorg ervoor dat u voldoet aan de lokale richtlijnen voor het weggoien van keukenapparatuur.

## 9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Pan 22.5 cm (BRMP225)

## 1. Información General

Este cuchillo de pan está diseñado específicamente para cortar pan y otros productos horneados con facilidad y precisión. Su diseño ergonómico y hoja afilada proporcionan un corte limpio y efectivo.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Utilice el cuchillo únicamente para cortar pan. No lo use para otros fines como abrir cajas o cortar materiales duros.
- **Advertencia de Cuchilla Afilada:** La hoja del cuchillo es extremadamente afilada. Maneje con cuidado y nunca toque la hoja con los dedos.
- **Protección:** Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- **Almacenamiento:** Guárdelo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con una funda protectora.
- **Cuidado Personal:** Use guantes de protección si tiene manos sensibles o lesiones en la piel.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Nombre del Producto:** Cuchillo de Pan
- **Modelo:** BRMP225
- **Longitud de la Hoja:** 22.5 cm
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable
- **Mango:** Ergonomía antideslizante
- **Peso:** [consulte la página para obtener el peso exacto]
- **Uso:** Diseñado para aplicaciones domésticas y comerciales.

## 4. Instalación y Configuración

No requiere instalación. Para su uso, simplemente desenfunde el cuchillo y asegúrese de que la hoja esté limpia y afilada. Si es necesario, afile la hoja con un afilador apropiado antes de su primer uso.

## 5. Operación

- Sostenga el cuchillo por el mango, asegurándose de que su mano esté alejada de la hoja.
- Coloque el pan sobre una superficie de corte estable.
- Aplique una ligera presión y corte a través del pan utilizando un movimiento de sierra.
- No fuerce el cuchillo ni intente cortar el pan de una sola vez; use cortes suaves y constantes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el cuchillo con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso.
- No use estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Seque bien el cuchillo antes de guardarlo para evitar la corrosión.
- Revisa periódicamente la afiladura de la hoja y afila cuando sea necesario.

## 7. Solución de Problemas

- **Cuchillo no corta:** Verifique si la hoja está desafilada. Afile la hoja con un afilador adecuado.
- **Dificultad al sostener el cuchillo:** Asegúrese de que su mano esté completamente seca y que el cuchillo esté limpio.
- **Óxido en la hoja:** Si nota alguna mancha de óxido, limpie la hoja con vinagre blanco o un limpiador de acero inoxidable y vuelva a secar.

## 8. Eliminación

Este producto no se debe desechar con los residuos domésticos. Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de productos metálicos. Recicle cuando sea posible.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o requiere asistencia adicional, no dude en contactarnos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau à pain 22,5 cm

## 1. Informations générales

Félicitations pour votre achat du couteau à pain de 22,5 cm de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour offrir une performance optimale dans la coupe de pains de toutes tailles et textures. Ce manuel contient des informations importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre couteau.

## 2. Informations de sécurité

- Ne jamais utiliser le couteau à pain pour des applications autre que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Toujours utiliser le couteau sur une surface stable et appropriée pour éviter les blessures.
- Éviter de toucher la lame avec les mains nues, même lorsqu'elle est à l'arrêt.
- Respecter les instructions d'entretien pour maintenir la sécurité et la performance du produit.
- Ne pas tenter de réparer ou d modifier le couteau par vous-même.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 22,5 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique en plastique
- Destination : Couteau à pain
- Caractéristiques : lame dentelée pour une coupe précise

## 4. Installation et mise en service

Votre couteau à pain est prêt à l'utilisation dès sa réception. Il n'est pas nécessaire de l'assembler. Veuillez simplement retirer tout emballage protecteur et inspecter le produit pour toute anomalie. Assurez-vous que la lame est propre avant utilisation.

## 5. Utilisation

- Tenez le couteau par la poignée, avec la lame dirigée vers le bas.
- Placez le pain sur une planche à découper stable.
- Laissez glisser la lame dentelée sur la croûte du pain, en appliquant une pression douce.
- Utilisez un mouvement de va-et-vient pour trancher facilement le pain.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et du savon doux après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame et la poignée.
- Séchez immédiatement le couteau pour éviter la corrosion.
- Affûtez la lame régulièrement avec une pierre à aiguiser pour maintenir sa performance.

## 7. Dépannage

En cas de problème :

- Si la lame ne coupe pas correctement, cela peut être dû à un manque d'affûtage. Aiguillez la lame.
- Si la poignée est desserrée, vérifiez la connexion. Ne pas utiliser un couteau endommagé.
- Pour d'autres problèmes, contactez notre service client.

## 8. Élimination

Ne jetez pas le couteau avec des déchets ménagers. Veuillez vous conformer aux réglementations locales en matière d'élimination des produits tranchants et leur recyclage éventuel.

## 9. Contact

Pour toute question ou problème concernant ce produit, veuillez nous contacter à :

Email : [info@ggmgaastro.com](mailto:info@ggmgaastro.com)  
Téléphone : 0800 7000 220  
Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello per Pane 22,5 cm BRMP225

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver acquistato il Coltello per Pane BRMP225. Questo coltello è progettato per offrire prestazioni eccellenti nel taglio del pane e di altri alimenti simili. Realizzato con materiali durevoli e di alta qualità, offre una lama affilata e un design ergonomico per un uso prolungato.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenza: Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Uso appropriato: Utilizzare solo per il taglio di alimenti. Non utilizzare per tagliare materiali non commestibili.
- Attenzione durante l'uso: Maneggiare il coltello con cura. Evitare di esercitare troppa pressione durante il taglio.
- Riporre correttamente: Dopo l'uso, riporre il coltello in un luogo sicuro, come un ceppo per coltelli o un cassetto con separatori, per evitare lesioni.
- Ispezione regolare: Controllare regolarmente la lama per segni di usura o danni e sostituire se necessario.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello per Pane BRMP225
- Lunghezza della lama: 22,5 cm
- Materiale della lama: Acciaio inox di alta qualità
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Colore: Nero
- Peso: 250 g

## 4. Installazione e Configurazione

Il Coltello per Pane BRMP225 non richiede alcuna installazione. Prima del primo utilizzo:

- Rimuovere eventuali imballaggi e protezioni dalla lama.
- Lavare la lama con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare con un panno morbido.

## 5. Operazione

- Tenere il pane saldamente sulla superficie di taglio.
- Utilizzare un movimento di taglio avanti e indietro con una pressione leggera per ottenere fette uniformi.
- Non forzare il coltello; lasciare che la lama svolga il lavoro.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone; non utilizzare la lavastoviglie per evitare danni alla lama.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire macchie di acqua.
- Affilare la lama regolarmente con un affilatoio per coltelli per mantenere l'efficienza del taglio.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Difficoltà nel taglio.  
Soluzione: Affilare la lama. Assicurarsi di utilizzare la tecnica di taglio corretta.

- Problema: Danni alla lama.  
Soluzione: Non utilizzare il coltello. Contattare l'assistenza clienti per ulteriori indicazioni.

## 8. Smaltimento

Non gettare il coltello con i rifiuti normali. Consultare le normative locali per lo smaltimento degli utensili da cucina e dei materiali metallici. Raccomandiamo di portarlo presso un centro di raccolta autorizzato o di partecipare a eventi di raccolta dei metalli.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania