

ggmgastro

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

SKU: BSMSP

Coloured cutter - Set of 4



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

EN ENGLISH

Product Manual for Coloured Cutter Set of 4

1. General Information

The Coloured Cutter Set of 4 is designed for professional and home use, providing a versatile and essential tool for a variety of cutting needs. Ideal for chefs, bakers, and culinary enthusiasts, these cutters facilitate precise and efficient food preparation, enhancing the joy of cooking and creativity in the kitchen.

2. Safety Information

- **General Safety:** Use cutters for their intended purpose only. Keep away from children and individuals who are not trained in proper knife handling.
- **Handling Safety:** Always use a cutting board to protect surfaces and the integrity of the cutters. Handle with care to avoid cuts or injuries.
- **Storage Safety:** Store cutters in a secure space, preferably in a designated storage block or sheath, out of reach of children.
- **Cleaning Safety:** Do not immerse in water for prolonged periods. Ensure hands are dry before handling.
- **Usage Warning:** Do not use the cutters to cut non-food items. Avoid using on frozen or hard items that could lead to damage or injury.

3. Product Specifications

- **Material:** High-quality stainless steel blades
- **Handle Material:** Durable plastic
- **Colors:** Green, Red, Blue, Yellow
- **Blade Length:** 10 cm each
- **Dishwasher Safe:** Yes
- **Weight:** 200 grams
- **Dimensions:** 25 x 10 x 5 cm

4. Setup and Installation

- Unbox the cutter set carefully and remove any packaging materials.
- Ensure each cutter is washed with warm soapy water before first use. Rinse thoroughly and dry.
- Organize the cutters in a designated place for easy access and proper storage.

5. Operation

- Hold the cutter firmly by the handle.
- Position the food securely on a cutting board.
- Use a gentle, downward motion for slicing or chopping as required, ensuring control and precision throughout the process.
- Always cut away from your body and keep fingers and other body parts clear of the blade.

6. Cleaning and Maintenance

- Wash the cutters with warm soapy water after each use and rinse well.
- Avoid using abrasive materials that can scratch the blades or handles.
- Store the cutters in a cool, dry place to prolong their lifespan.
- Regularly check for any signs of damage or wear; replace if necessary.

7. Troubleshooting

- **Problem:** Cutter is not cutting effectively.
Solution: Ensure that the cutter is sharp; if dull, consider professional sharpening or replacement.
- **Problem:** Handle feels loose or unstable.
Solution: Inspect the handle for damage; if compromised, do not use and contact support.
- **Problem:** Stains or discoloration on the blades.
Solution: Use vinegar or a stainless steel cleaner; avoid dishwasher drying to minimize staining.

8. Disposal

- Dispose of the product responsibly at the end of its life cycle. Check local regulations for the disposal of kitchen utensils and materials.
- Recycle where possible, following appropriate recycling guidelines for metal and plastic materials.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Coloured Cutter Set of 4. Happy cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für farbige Schneidmesser - Set von 4 (BSMSP)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zu Ihrem farbigen Schneidmesser-Set. Dieses Set enthält vier hochwertige Messer, die speziell für eine präzise und komfortable Handhabung während der Zubereitung von Speisen entwickelt wurden.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie die Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klingen immer scharf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie immer ein Schneidebrett, um die Oberfläche zu schützen und die Klingen zu schonen.
- Halten Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Vermeiden Sie es, die Klingen mit den Fingern zu berühren, insbesondere beim Reinigen.
- Lagern Sie die Messer an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu verhindern.

3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griff: Ant rutschsicherer Kunststoff
- Klingenslängen: 18 cm (Kochmesser), 15 cm (Santokumesser), 12 cm (Gemüsemesser), 9 cm (Schälmesser)
- Farben: Rot, Blau, Grün, Gelb
- Gewicht: 800 g (Set)
- Spülmaschinengeeignet: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung der Messer vorsichtig.
2. Bewahren Sie die Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle auf, um Verletzungen zu vermeiden.
3. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und stabil ist, bevor Sie die Messer benutzen.
4. Platzieren Sie das Schneidebrett auf der Arbeitsfläche, um sicherzustellen, dass Sie die Messer bequem und sicher bedienen können.

5. Betrieb

- Verwenden Sie Jedes Messer entsprechend seiner speziellen Funktion.
- Halten Sie das Messer mit einer Hand sicher und führen Sie das Schneidgut mit der anderen Hand.
- Wenden Sie einen gleichmäßigen Druck an und vermeiden Sie ruckartige Bewegungen, um die Kontrolle zu behalten.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch die Messer gründlich mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen.
- Verwenden Sie einen Schwamm oder ein weiches Tuch, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klingen regelmäßig, um die Leistungsfähigkeit zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Wenn die Klingen stumpf erscheinen, nutzen Sie einen Schleifstein oder einen Messerschärfer, um die Schärfe wiederherzustellen.
- Bei Anzeichen von Rost reinigen Sie die Klinge mit Essig oder Zitronensaft und einem weichen Tuch.
- Bei Beschädigungen nicht mehr benutzen und gegebenenfalls ersetzen.

8. Entsorgung

- Die Messer sollten nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle oder bringen Sie es zu einer Recyclingstelle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Kleuren Snijset van 4 (BSMSP)

1. Algemene informatie

Bedankt voor uw keuze voor de GGM Gastro Kleuren Snijset van 4. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en is ideaal voor het snijden van verschillende voedingsmiddelen. Onze snijsets zijn vervaardigd met hoogwaardige materialen en bieden een uitstekende snijervaring.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijset uitsluitend voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat uw handen en het snijoppervlak droog zijn om uitglijden te voorkomen.
- Controleer de messen op eventuele beschadigingen voordat u ze gebruikt. Gebruik geen beschadigde messen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een snijplank om letsel te voorkomen.
- Schoon de messen goed af na gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Bewaar de messen op een veilige plaats, bij voorkeur in een blokkenset of een beschermhoes.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Kleuren: Rood, Blauw, Groen, Geel
- Maat: 20 cm
- Geschikt voor: Professioneel gebruik

4. Installatie en opstelling

1. Haal de snijset uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Zorg ervoor dat u een geschikte, vlakke en stabiele snijplank heeft voor het gebruik van de messen.
3. Plaats de snijplank op een veilige ondergrond.
4. Bewaar de messen in een mesblok of een aparte beschermhoes wanneer ze niet in gebruik zijn.

5. Bediening

- Neem het gewenste mes uit de set en zorg ervoor dat het goed in de hand ligt.
- Begin met het snijden van het voedsel dat u wilt voorbereiden. Vergeet niet om altijd in de juiste snijrichting te snijden.
- Gebruik de juiste technieken om de gewenste snijresultaten te behalen.

6. Reiniging en onderhoud

- Reinig de messen onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende materialen die de messen kunnen beschadigen. Gebruik een zachte spons voor het reinigen.
- Droog de messen grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Sla de messen op in een droge omgeving.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Een bot mes kan worden geslepen of vervangen.
- Verkleuring van het mes: Dit kan optreden door langdurig contact met voedsel. Reinig de messen grondig en droog ze goed af.
- Het mes is beschadigd: Gebruik het mes niet. Neem contact op met de klantenservice voor vervanging.

8. Afvalverwerking

Afhankelijk van de lokale regelgeving, dient u de messen op de juiste manier te recyclen of weg te gooien. Roestvrijstalen materialen kunnen vaak worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor meer informatie.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Kleuren Snijset van 4!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Cortadores de Colores (4 Piezas)

1. Información General

Gracias por elegir el Set de Cortadores de Colores. Este innovador conjunto ha sido diseñado para facilitar la preparación de alimentos con estilo y eficiencia. Adecuado tanto para cocinas profesionales como para el hogar.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este producto está destinado únicamente para su uso en la preparación de alimentos.
- Cuchillas Afiladas: Las cuchillas son afiladas; maneje con cuidado para evitar cortes.
- Supervisión de Niños: Mantenga fuera del alcance de los niños. Durante su uso, supervise a los menores.
- Uso en Superficies Estables: Asegúrese de usar el producto sobre una superficie estable.
- No Uso Indebido: No utilice los cortadores para ningún otro propósito que no sea el indicado.
- Almacenamiento Seguro: Almacene el producto en un lugar seco y fresco después de su uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable y plásticos seguros para alimentos.
- Dimensiones:
 - Cortador Redondo: 9 cm de diámetro
 - Cortador en Forma de Flor: 8.5 cm de diámetro
 - Cortador en Forma de Corazón: 7 cm de diámetro
 - Cortador en Forma de Estrella: 6.5 cm de diámetro
- Color: Mezcla de colores brillantes para fácil identificación.
- Apto para lavavajillas: Sí

4. Configuración e Instalación

1. Retire el set de su embalaje.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de su uso.
3. Verifique que no haya bordes afilados expuestos y que las cuchillas estén intactas.
4. Almacene el set en un lugar de fácil acceso en su cocina.

5. Funcionamiento

- Para usar el cortador, seleccione la forma deseada.
- Coloque el cortador sobre la superficie del alimento (ej. masa, frutas o verduras).
- Presione firmemente hacia abajo y luego retire el cortador con cuidado.
- Repite según sea necesario para conseguir las formas deseadas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de usar, lave cada cortador a mano con agua tibia y jabón suave.
- Si es apto para lavavajillas, colóquelo en la parte superior del lavavajillas.
- Seque completamente antes de almacenar.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar el acabado.

7. Solución de Problemas

- Cortadores difíciles de limpiar: Asegúrese de que no haya residuos de alimentos. Deje en remojo en agua caliente por unos minutos antes de lavar.
- Cortadores dañados: Si observa alguna irregularidad en las cuchillas, deje de usar el producto y contacte con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales de reciclaje.
- No deseche en el vertedero normal. Recicle donde sea posible para reducir el impacto ambiental.

9. Contacto

Para más información, dudas o asistencia técnica, por favor contacte con nosotros:

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

Gracias por su compra y disfrute de su Set de Cortadores de Colores.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Ensemble de Couper Coloré de 4 (BSMSP)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Ensemble de Couper Coloré de 4 (BSMSP). Cet ensemble est conçu pour répondre à tous vos besoins culinaires avec une élégance professionnelle. Veuillez lire attentivement ce manuel avant de l'utiliser pour garantir la sécurité et la performance optimale de votre produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez uniquement les couteaux pour la coupe d'aliments. Evitez d'utiliser pour des matériaux durs comme des os ou du métal.
- Manipulation : Tenez toujours les couteaux par le manche. Ne touchez pas la lame avec les doigts, surtout lors du nettoyage.
- Stockage : Rangez les couteaux dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- Aiguisage : Évitez d'aiguiser le couteau de manière excessive. Utilisez une pierre à aiguiser appropriée.
- Contrôle : Inspections régulières de l'état général du produit. Ne pas utiliser s'il est endommagé.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau de la Lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Matériau du Manche : Plastique ergonomique
- Dimensions des Couteaux : 20 cm de longueur
- Couleur : Ensemble de 4 couleurs distinctes
- Poids : 200 g par couteau
- Utilisation : Cuisines domestiques et professionnelles

4. Installation et Configuration

L'ensemble de couper ne nécessite aucune installation complexe. Suivez ces étapes simples :

1. Retirez l'emballage des couteaux.
2. Assurez-vous que chaque couteau est propre avant la première utilisation.
3. Placez les couteaux dans un bloc de couteaux sécurisé ou un tiroir pour un stockage facile.
4. Vérifiez que chaque couteau est correctement rangé pour éviter d'éventuelles blessures.

5. Fonctionnement

Pour utiliser l'ensemble de couper :

1. Sélectionnez le couteau approprié en fonction des aliments que vous préparez.
2. Tenez le couteau par le manche et utilisez une planche à découper stable.
3. Faites des mouvements de coupe lents et contrôlés pour éviter les accidents.
4. Après l'utilisation, nettoyez les couteaux immédiatement pour éviter les tâches alimentaires.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage à la Main : Lavez chaque couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Évitez le lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie du produit.
- Séchage : Séchez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Stockage : Rangez les couteaux dans un endroit sec.

7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.
- Solution : Utilisez un aiguiser pour restaurer l'affûtage.
- Problème : Les couteaux ont des taches de rouille.
- Solution : Nettoyez avec un nettoyant pour acier inoxydable et séchez soigneusement.

8. Élimination

Ne jetez pas ces couteaux dans les poubelles ordinaires. Suivez les réglementations locales concernant l'élimination des équipements de cuisine. Assurez-vous que les lames sont protégées pour éviter les blessures lors de l'élimination.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre Ensemble de Couper Coloré de 4. Nous espérons qu'il vous accompagnera dans de nombreuses créations culinaires!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Set di Cutter Colorati di 4 Pezzi

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Set di Cutter Colorati di 4 Pezzi. Questo set è progettato per offrire un'ampia gamma di strumenti di taglio per vari utilizzi in cucina. Assicurati di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo sicuro ed efficace.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Tenere i cutter lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre il cutter su superfici di lavoro stabili e protette.
- Non utilizzare i cutter per scopi diversi da quelli previsti.
- Indossare guanti protettivi durante l'uso, se necessario.
- Non utilizzare cutter danneggiati o usurati. Verificare regolarmente lo stato delle lame.
- Evitare il contatto con sostanze chimiche aggressive che potrebbero danneggiare i materiali del cutter.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Set di Cutter Colorati di 4 Pezzi include:

- Un cutter rosso
- Un cutter verde
- Un cutter blu
- Un cutter giallo

Specifiche Tecniche:

- Materiale: Acciaio inossidabile e plastica
- Lunghezza totale: 20 cm
- Larghezza lama: 5 cm
- Colori: rosso, verde, blu, giallo

4. Installazione e Setup

L'installazione del Set di Cutter Colorati è semplice e non richiede strumenti. Segui queste istruzioni:

- Rimuovi il set dalla confezione e verifica che tutte le parti siano presenti.
- Controlla che i cutter non presentino danni o difetti.
- Riponi i cutter in un luogo asciutto e sicuro, preferibilmente in un portautensili o un cassetto per utensili da cucina.

5. Operazione

Per utilizzare i cutter:

- Scegli il cutter appropriato in base al tipo di alimento che intendi tagliare.
- Posiziona l'alimento su una superficie di lavoro stabile.
- Applica una leggera pressione sul cutter e fai un movimento controllato per effettuare il taglio.
- Dopo l'uso, pulisci i cutter con acqua calda e sapone e asciugali con un panno morbido.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i cutter a mano con acqua e sapone.
- Non utilizzare lavastoviglie, in quanto il calore intenso potrebbe danneggiare le lame.
- Asciugare completamente i cutter dopo il lavaggio per prevenire la formazione di ruggine.
- Controllare regolarmente le lame per eventuali segni di usura e sostituirle se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

Se si riscontrano problemi con i cutter:

- Se le lame sono smussate, affilarle con un affilatore apposito.
- Se il manico si allenta, controllare che non ci siano danni e sostituirlo se necessario.
- Per eventuali malfunzionamenti o danni, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Si prega di smaltire il prodotto in conformità con le normative locali. Non gettare i cutter nell'indifferenziata. Raccogliere i prodotti in acciaio e plastica in contesti di raccolta adeguati.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania