

# 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: DMK-B

### Dessert knife Aleria - 18,6 cm - set of 12



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Aleria Dessert Knife Set (18.6 cm) - Set of 12

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Aleria Dessert Knife Set. This set includes 12 beautifully designed dessert knives, perfect for elevating your dining experience. Crafted with high-quality materials, these knives provide both functionality and style.

### 2. Safety Information

- Usage: Use the dessert knives for their intended purpose only. Do not use them for cutting hard materials or for prying objects.
- Handling: Always handle knives with care. Keep the blades pointed away from yourself and others during use.
- Storage: Store knives in a secure place, out of reach of children. Use a knife block or an appropriate drawer with a knife protector.
- Cleaning: Exercise caution when cleaning. Avoid placing knives near sharp edges or in a cluttered sink to prevent accidents.
- Damaged Knives: Do not use damaged knives. If the blade is chipped or bent, discontinue use and contact customer service.

### 3. Product Specifications

- Model: Aleria Dessert Knife
- Length: 18.6 cm
- Material: Stainless steel
- Quantity: Set of 12
- Finish: Polished
- Weight: (to be determined)

### 4. Setup and Installation

No complex installation is required for the Aleria Dessert Knife Set. Simply unpack the set from the packaging and store it in your desired location. For best results, store in a knife block or cutlery drawer.

### 5. Operation

To use your dessert knives:

1. Select a knife from the set.
2. Ensure the knife is clean and free from obstructions.
3. Use the knife to cut or serve desserts as desired.
4. For optimal performance, apply gentle pressure while cutting.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand Wash: It is recommended to wash the knives by hand using warm soapy water.
- Dry Immediately: After washing, dry the knives immediately with a soft cloth to prevent water spots or corrosion.
- Do Not Soak: Avoid soaking the knives in water for extended periods.
- Dishwasher Safe: While the knives are dishwasher safe, hand washing is recommended to prolong their lifespan.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Knife feels dull.
  - Solution: Sharpen the knife using a suitable knife sharpener.
- Issue: Stains or discoloration on the blade.
  - Solution: Clean the blade with a mixture of baking soda and water. Rinse thoroughly and dry.
- Issue: Handles seem loose.
  - Solution: Ensure that the knives are stored correctly and check for any visible damage.

### 8. Disposal

When disposing of the Aleria Dessert Knives, ensure that they are handled carefully to prevent injury. If the knives are damaged beyond repair, wrap them securely in cardboard or similar materials before disposing to avoid accidents.

### 9. Contact

For assistance, please contact:

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

Thank you for choosing the Aleria Dessert Knife Set. Enjoy your dining experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Dessertmesser Aleria

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Dessertmessers Aleria! Dieses hochwertige Set von 12 Dessertmessern ist ideal für den Einsatz in Gastronomiebetrieben oder zu Hause. Es zeichnet sich durch seine Langlebigkeit und Funktionalität aus.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schneide: Achten Sie darauf, die Schneide des Messers nicht zu berühren, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsgegenstände, die die Klinge beschädigen könnten.
- Lagerung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen und ersetzen Sie beschädigte Teile sofort.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Länge: 18,6 cm
- Setgröße: 12 Stück
- Pflege: Spülmaschinengeeignet
- Besonderheiten: Ergonomischer Griff für einfache Handhabung

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Messer auf Beschädigungen.
3. Stellen Sie sicher, dass die Messer sauber sind, bevor Sie sie verwenden.
4. Für die Lagerung empfehlen wir eine Messerblock oder eine Magnetleiste zur sicheren Aufbewahrung.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer am Griff fest und verwenden Sie die Klinge zum Schneiden von Desserts oder anderen weichen Lebensmitteln.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um ein gleichmäßiges Schneiden zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch in der Spülmaschine reinigen oder mit warmem Seifenwasser abwaschen.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Bewahren Sie die Messer in einem Messerauffangbehälter oder Block auf, um die Klingen zu schonen.

## 7. Fehlerbehebung

- Klinge stumpf: Verwenden Sie einen geeigneten Schleifstein oder einen Messerschärfer, um die Klinge wieder scharf zu machen.
- Rost auf der Klinge: Dies kann durch unsachgemäße Lagerung entstehen. Reinigen Sie die Klinge gründlich und lagern Sie sie trocken.

## 8. Entsorgung

Das Produkt muss gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden. Übergeben Sie es an lokale Recyclingstellen oder befestigen Sie es an authorized disposal centers.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Dessertmes Aleria 18,6 cm - Set van 12

## 1. Algemene Informatie

De Aleria Dessertmesset is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Deze hoogwaardige roestvrijstalen messen zijn perfect voor het snijden van desserts en andere zachte voedingsmiddelen. De set bevat 12 messen van elk 18,6 cm.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen uitsluitend voor hun bedoelde doel.
- Blijf alert tijdens het snijden en vermijd ongepaste bewegingen.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Controleer vóór gebruik altijd op beschadigingen of imperfecties. Vervang beschadigde messen onmiddellijk.
- Vermijd contact met vloeistoffen tijdens gebruik om uitglijden te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte: 18,6 cm
- Gewicht per mes: 80 gram
- Afwerking: Hoogglans
- Geschikt voor vaatwasmachine: Ja
- Set bevat: 12 dessertmessen

## 4. Installatie en Opstelling

De Aleria dessertmessen vereisen geen installatie. Bewaar de messen in een meshouder of in een la om ze veilig en toegankelijk te houden. Zorg ervoor dat ze niet in contact komen met andere scherpe voorwerpen om schade te voorkomen.

## 5. Gebruik

Gebruik het dessertmes zonder te veel druk uit te oefenen om schade aan voedingsmiddelen te voorkomen. Snijd zachtjes door desserts om sneetjes te maken en het oorspronkelijke uiterlijk van het gerecht te behouden.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Was de messen na elk gebruik met warm water en mild afwasmiddel.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Ze kunnen ook in de vaatwasmachine, maar het is aan te raden ze met de hand te reinigen om de levensduur te verlengen.
- Droog de messen onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.

Oplossing: Controleer of het mes schoon is en vrij van beschadigingen. Reinig het mes grondig voordat je het opnieuw gebruikt.

- Probleem: Roestvlekken verschijnen.

Oplossing: Zorg ervoor dat de messen goed droog zijn na reiniging. Als roest verschijnt, behandel het dan met een roestoplosser specifiek voor roestvrij staal.

## 8. Afvoer

Bij het vervangen van de messen, zorg ervoor dat deze op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd. Roestvrij staal kan meestal worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale recyclingcentrum voor specifieke instructies.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo para Postres Aleria 18.6 cm (Juego de 12)

## 1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo para Postres Aleria. Este producto está diseñado para ofrecer un corte preciso y elegante, ideal para diversas aplicaciones en la cocina y la presentación de postres. Este juego incluye 12 cuchillos para satisfacer todas sus necesidades de servicio.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo es afilado y debe ser utilizado únicamente para cortar alimentos. No se debe usar para otros fines, como abrir paquetes o cortar materiales no alimentarios.
- Manejo: Siempre maneje el cuchillo con cuidado. Mantenga el filo alejado de su cuerpo y de otras personas mientras corta.
- Almacenamiento: Guarde los cuchillos en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños. Se recomienda usar un bloque de cuchillos o un imán para cuchillos.
- Mantenimiento del filo: Afile el cuchillo según sea necesario para mantener su eficacia. Utilice un afilador adecuado y siga las instrucciones para evitar lesiones.
- Limpieza: Lave los cuchillos a mano con agua jabonosa tibia y evite el uso de limpiadores abrasivos. No lo lave en el lavavajillas para prevenir el desgaste de la hoja.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud del cuchillo: 18.6 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía diseñada para un agarre cómodo
- Número de piezas: 12 cuchillos en el juego
- Uso recomendado: Ideal para postres y otros alimentos delicados

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire los cuchillos de su embalaje y verifique que no haya daños visibles.
2. Lave cada cuchillo a mano con agua tibia y jabón antes del primer uso.
3. Se recomienda almacenar los cuchillos en un bloque o soporte para cuchillos. Asegúrese de que estén bien posicionados y seguros para evitar caídas o lesiones.

## 5. Operación

Para un uso óptimo, sostenga el cuchillo firmemente por el mango. Use movimientos suaves y controlados al cortar. Evite aplicar demasiada presión para no romper la hoja.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano después de cada uso.
- Use un paño suave o esponja para limpiar la hoja y el mango.
- Seque bien antes de almacenar.
- Afile regularmente con un afilador de cuchillos para mantener el rendimiento óptimo.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: El cuchillo no corta adecuadamente.  
Solución: Verifique si la hoja está desafilada. Afile el cuchillo si es necesario.
- Problema: El cuchillo presenta manchas o corrosión.  
Solución: Limpie con un limpiador suave y asegúrese de secar completamente después de cada lavado.

## 8. Eliminación

El cuchillo para postres Aleria está fabricado con acero inoxidable, que es reciclable. Al eliminar el producto, asegúrese de seguir las regulaciones locales de reciclaje. No tire los cuchillos en la basura común. Considere devolverlos a puntos de reciclaje de metales.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Número de teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Agradecemos su preferencia y le deseamos una excelente experiencia con su Cuchillo para Postres Aleria.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau à dessert Aleria 18.6 cm - Ensemble de 12 DMK-B

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le couteau à dessert Aleria. Ce produit a été soigneusement conçu pour offrir une expérience de coupe optimale dans la préparation et le service de desserts. Veuillez à lire ce manuel en entier pour garantir une utilisation sûre et efficace.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez le couteau uniquement pour son usage prévu, à savoir la coupe de desserts.
- Ne laissez pas les enfants utiliser le couteau sans surveillance.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Évitez de placer le couteau dans le lave-vaisselle si la notice spécifique ne le permet pas.
- Vérifiez régulièrement l'état du couteau pour déceler tout dommage.
- Ne tentez pas de réparer un couteau endommagé; contactez le service client pour assistance.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit: Couteau à dessert Aleria
- Longueur: 18.6 cm
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Poids de l'ensemble: 1.2 kg
- Quantité: Ensemble de 12 pièces
- Compatibilité: Compatible avec le lavage à la main ou le lave-vaisselle, selon le type de matériau utilisé.

## 4. Installation et configuration

Le couteau est prêt à l'emploi dès sa sortie de l'emballage. Aucune installation spéciale n'est requise. Assurez-vous de le ranger dans un endroit sûr et sec après utilisation.

## 5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau à dessert Aleria:

1. Tenez le couteau par le manche fermement.
2. Placez la lame sur le dessert à couper.
3. Appliquez une pression modérée pour trancher.
4. Nettoyez la lame après utilisation pour un meilleur entretien.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau savonneuse chaude et rincez à l'eau claire.
- Séchez soigneusement avec un chiffon doux pour éviter la corrosion.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.

## 7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes avec le couteau:

- Vérifiez s'il est endommagé.
- Assurez-vous de le nettoyer correctement après chaque utilisation.
- Si le couteau semble émoussé, envisagez de le faire aiguiser par un professionnel.

## 8. Élimination

Au terme de sa durée de vie, ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères. Veuillez le recycler conformément aux réglementations locales. En cas de doute, contactez votre centre de recyclage local.

## 9. Contact

Pour toute question ou réclamation, veuillez nous contacter:

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

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons qu'il vous apportera satisfaction durant de nombreuses années.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Dessert Aleria 18,6 cm - Set di 12 (DMK-B)

## 1. Informazioni Generali

Il coltello da dessert Aleria è stato progettato per offrire un'esperienza di consumo di alta qualità. Realizzato in acciaio inossidabile durevole, questo set include 12 coltelli eleganti e funzionali, ideali per feste, occasioni speciali e uso quotidiano.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello esclusivamente per lo scopo previsto. Non utilizzare per tagliare oggetti non alimentari.
- Maneggiare con cura. La lama è affilata e può causare ferite se non usata correttamente.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello se è danneggiato o presenta segni di usura.
- Lavare a mano e asciugare immediatamente per evitare la ruggine.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello da Dessert Aleria
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 18,6 cm
- Quantità: Set di 12 pezzi
- Colore: Acciaio lucido
- Lavabile in lavastoviglie: Sì (si consiglia il lavaggio a mano per migliorare la longevità)

## 4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione per il coltello da dessert Aleria. Rimuovere il prodotto dalla confezione e assicurarsi che ogni coltello sia integro. È consigliabile pulire i coltelli prima del primo utilizzo.

## 5. Funzionamento

Posizionare il coltello su un piatto o una superficie stabile e utilizzarlo per tagliare dolci, frutta o altri dessert. Tenere la lama angolata e applicare una leggera pressione per un taglio pulito.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone.
- Per evitare macchie, asciugare i coltelli immediatamente.
- Se necessario, utilizzare una spugna non abrasiva per rimuovere macchie difficili.
- Si consiglia di non utilizzare il ciclo di asciugatura in lavastoviglie per preservare la brillantezza della lama.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta adeguatamente, verificare se le lame sono sporche o danneggiate.
- In caso di segni di ruggine, pulire con un panno umido e asciugare subito. Se i problemi persistono, contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, smaltire in modo responsabile. Gli strumenti in acciaio inossidabile possono essere riciclati. Verificare le normative locali sul riciclaggio.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania