



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: DMK-DI

Dessert knife Luca - 18,5 cm - set of 12



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL

FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for Dessert Knife Luca 18.5 cm Set of 12

General Information

Thank you for purchasing the Dessert Knife Luca 18.5 cm Set of 12. These high-quality knives are designed for both functionality and style, making them an excellent addition to any dining experience. Crafted for durability, they are perfect for serving dessert and come elegantly packaged for gifting or storage.

Safety Information

When using the Dessert Knife Luca, please heed the following safety precautions:

1. Cutting Safety: Always cut away from your body and ensure the cutting surface is stable.
2. Children: Keep out of reach of children. This product is not a toy.
3. Sharp Edges: The blades are sharp. Handle with caution to avoid injury.
4. Storage: Store knives in a safe place, preferably in a knife block or drawer with a sheath.
5. Dishwashing: If using a dishwasher, place knives securely to avoid movement that may cause damage.
6. Inspect Regularly: Regularly check for any signs of damage or wear. Discontinue use if any defects are found.

Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Length: 18.5 cm per knife
- Set Includes: 12 Dessert Knives
- Color: Silver
- Dishwasher Safe: Yes

Setup and Installation

No installation is required for the Dessert Knife Luca. However, proper setup involves:

1. Unpacking: Carefully remove the knives from the packaging.
2. Storage: Place in a knife block, magnetic strip, or drawer to ensure safety and protection.
3. Positioning: Ensure knives are stored with blades pointing down or away from hands to avoid accidental cuts.

Operation

To use the Dessert Knife Luca:

1. Serving: Use the knife to cut or serve dessert items such as cakes, pastries, and soft fruits.
2. Technique: Hold the knife firmly by the handle, applying gentle pressure with the blade to ensure clean cuts without tearing the food.
3. Cleaning Between Uses: Wipe the knife clean between servings if transferring between different dessert items.

Cleaning and Maintenance

1. Immediate Cleaning: Clean the knives immediately after use to prevent residue buildup.
2. Handwashing: For best results, wash with warm soapy water and a soft cloth. Rinse and dry immediately to prevent water spots.
3. Dishwasher: If using a dishwasher, place knives securely to avoid movement that may cause damage. Do not overload the dishwasher.
4. Storage: Store knives in a dry environment to prevent rusting over time.

Troubleshooting

- Rust or Stains: If rust or stains appear, use a stainless-steel cleaner or a paste of baking soda and water to gently clean the affected area.
- Dull Blades: For dull blades, consider honing or sharpening with a whetstone or professional sharpening service.
- Loose Handles: If you notice any looseness in the handle, discontinue use and contact customer service for assistance.

Disposal

At the end of the product's life:

1. Recycle: If possible, recycle the stainless-steel material.
2. Responsible Disposal: If recycling is not an option, dispose of the knives in a way that prevents injury to waste management personnel.

Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing the Dessert Knife Luca. We hope you enjoy using your new product!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Dessertmesser Luca 18,5 cm, Set von 12

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Dessertmessers Luca. Dieses hochwertige Set umfasst 12 Messer, die speziell für den Einsatz bei Desserts und feinen Speisen entwickelt wurden. Die Messer bestehen aus hochwertigem Edelstahl und verfügen über einen eleganten, ergonomischen Griff, der eine angenehme Handhabung garantiert.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsmaßnahmen, um Unfälle und Verletzungen zu vermeiden:

- Verwenden Sie das Dessertmesser nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Halten Sie das Messer von Kindern fern und lassen Sie sie nicht ohne Aufsicht damit umgehen.
- Verwenden Sie das Messer nur auf geeigneten Oberflächen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit der Klinge, um Schnittverletzungen zu verhindern.
- Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort auf, um Korrosion zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer immer nach der Benutzung, um Lebensmittelreste zu entfernen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Produktname: Dessertmesser Luca

Material: Edelstahl

Länge: 18,5 cm

Set enthält: 12 Messer

Technische Daten:

- Klingenmaterial: Edelstahl, rostfrei
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Färbung: Edelstahloptik
- Gewicht pro Messer: 50 g

4. Einrichtung und Installation

Das Dessertmesser Luca benötigt keine besondere Installation. Entfernen Sie das Set einfach aus der Verpackung und stellen Sie sicher, dass jedes Messer sauber und unbeschädigt ist. Bewahren Sie die Messer in einer Schublade oder einem Messerblock auf, um die Klingen zu schützen.

5. Betrieb

Um das Dessertmesser zu verwenden, greifen Sie den ergonomischen Griff. Schneiden und portionieren Sie Desserts wie Torten, Kuchen oder Puddings mit einer sanften Bewegung. Achten Sie darauf, dass die Klinge stets in einem sicheren Winkel gehalten wird.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie die Dessertmesser nach jeder Verwendung, um sicherzustellen, dass keine Lebensmittelrückstände verbleiben:

- Spülen Sie die Messer unter warmem Wasser ab oder reinigen Sie sie in der Spülmaschine (oberes Fach empfohlen).
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um Kratzer auf der Klinge zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Messer gründlich ab, um Wasserflecken oder Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

Sollten Probleme auftreten:

- Klinge ist stumpf: Verwenden Sie einen Schleifstein oder einen speziellen Messer-Schärfer, um die Klinge nachzuschärfen.
- Angegriffene Oberfläche: Überprüfen Sie die Pflegehinweise und stellen Sie sicher, dass das Messer ordnungsgemäß behandelt wurde.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie beschädigte oder unbrauchbare Messer gemäß den lokalen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Metallteile sollten im Metallrecycling entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen, Anliegen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Dessertmes Luca - Set van 12 (DMK-DI)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Dessertmes Luca. Deze hoogwaardige messen zijn speciaal ontworpen voor het serveren van desserts en bieden een perfecte balans van stijl en functionaliteit. De set bevat 12 dessertmessen en is ideaal voor zowel professioneel gebruik als thuis.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit mes is scherp. Gebruik het altijd met zorg en houd het buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes alleen voor de beoogde doeleinden en vermijd het snijden van harde of bevroren voedingsmiddelen.
- Voorkom letsel door nooit het mes onder stevige druk te gebruiken of het mes te laten vallen.
- Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen aan het mes en gebruik geen beschadigde messen.
- Bewaar de messen op een veilige plaats, bij voorkeur in een meshouder of beschermhoes.
- Volg de lokale richtlijnen voor het veilig omgaan met keukengerei.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte: 18,5 cm
- Gewicht per mes: 50 g
- Aantal: Set van 12

4. Installatie en Inrichting

- Verwijder de messen voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer elk mes op eventuele beschadigingen voordat u het gebruikt.
- Bewaar de messen op een droge plaats in een meshouder of met een beschermhoes.
- Zorg ervoor dat de messen niet in contact komen met water of andere vochtige omgevingen voordat u ze gebruikt.

5. Gebruik

- Gebruik het dessertmes om zacht fruit, cakes en andere desserts te snijden.
- Houd het mes met de handgreep vast en gebruik de punt om door het dessert te snijden.
- Voor een optimale ervaring, snijd met een zachte beweging en laat het mes zijn werk doen zonder veel kracht te gebruiken.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Spoel de messen onmiddellijk na gebruik af met warm water en mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of een doek om krassen te voorkomen.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen en agressieve chemicaliën.
- Droog de messen onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Het is aan te raden om de messen met de hand af te wassen; hoewel ze vaatwasserbestendig zijn, kan de vaatwasser het scherpe randje aantasten.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes schoon en vrij van etensresten is en maak het opnieuw schoon.
- Roest of vlekken op het mes: Droog het mes goed na het afwassen. Gebruik een lichte schuurpad voor roestvlekken en behandel het mes met olie speciaal voor keukengerei.
- Beschadigde handgreep: Stop met het gebruik van het mes als de handgreep beschadigd is en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Wanneer het mes niet meer te gebruiken is, gooi het dan op een veilige manier weg.
- Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van roestvrij staal en keukenlipje.
- Recycle indien mogelijk om het milieu te helpen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Postre Luca 18,5 cm - Set de 12

1. Información General

Este manual proporciona instrucciones para el uso seguro y efectivo del Cuchillo de Postre Luca. Diseñado para el servicio de postres y frutas, este set incluye 12 cuchillos para satisfacer las necesidades de cualquier evento.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar postres y frutas. No se debe usar para otros propósitos.
- **Manejo Seguro:** Siempre maneje el cuchillo con cuidado. Mantenga los dedos alejados de la hoja durante el uso.
- **Almacenamiento:** Guarde los cuchillos en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños. Utilice un bloque de cuchillos o un estuche adecuado.
- **Inspección Regular:** Revise regularmente el cuchillo en busca de daños o desgaste. Si la hoja está desafilada o dañada, evite su uso hasta que sea reparada o reemplazada.
- **Cuidado:** No use limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie de los cuchillos.
- **Prevención de Caídas:** No deje cuchillos desatendidos en superficies inestables.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** Luca
- **Longitud:** 18,5 cm
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable
- **Mango:** Plástico antideslizante
- **Cantidad en el Set:** 12 cuchillos

4. Configuración e Instalación

No se requiere ensamblaje para el uso de este cuchillo. Simplemente retire el cuchillo de postre del embalaje y esté listo para usar. Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y libre de objetos que puedan causar accidentes.

5. Operación

- **Agarre el cuchillo por el mango,** asegurándose de que su mano esté firme y controlada.
- **Para cortar,** utilice un movimiento suave y controlado, aplicando la presión necesaria para una acción de corte eficaz.
- **Evite ejercer fuerza excesiva,** lo que podría llevar a accidentes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave los cuchillos a mano con agua tibia y detergente suave inmediatamente después de su uso. No se recomienda el uso de lavavajillas, ya que puede dañar las hojas.
- **Secado:** Seque los cuchillos con un paño suave para evitar manchas de agua.
- **Mantenimiento:** Para mantener el filo, utilice un afilador adecuado y afile los cuchillos regularmente según sea necesario.

7. Solución de Problemas

- **Cuchillo Dañado:** Si el cuchillo presenta signos de daño, no lo use. Contáctenos para obtener instrucciones sobre la reparación o el reemplazo.
- **Dificultad para Cortar:** Si el cuchillo no corta adecuadamente, verifique si está limpio y afilado. Realice el afilado si es necesario.

8. Eliminación

Este producto está fabricado con materiales reciclables. Cuando ya no lo necesite, siga las directrices locales para la eliminación de productos de acero inoxidable y plástico.

9. Contacto

Para más información, dudas o asistencia, por favor contáctenos:

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

Agradecemos su compra y esperamos que disfrute de su Cuchillo de Postre Luca.

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT : COUTEAU À DESSERT LUCA 18,5 CM (PAR LOT DE 12)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau à dessert Luca de GGM Gastro. Ce produit a été conçu pour offrir durabilité, performance et esthétique lors de la présentation de vos desserts.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement le produit conformément aux instructions fournies.
- Conservez les couteaux hors de portée des enfants pour éviter tout risque de blessure.
- Ne pas utiliser le couteau à dessert pour des aliments durs ou congelés.
- Évitez le contact avec des surfaces abrasives afin de préserver le tranchant.
- En cas de blessure due à une utilisation incorrecte, nous déclinons toute responsabilité.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : Couteau à Dessert Luca
- Longueur : 18,5 cm
- Matériau : Acier inoxydable de qualité
- Poignée : Design ergonomique
- Finition : Poli miroir
- Lot : Ensemble de 12 couteaux

4. Configuration et Installation

1. Déballez soigneusement chaque couteau du carton.
2. Assurez-vous que chaque couteau est intact et propre.
3. Disposez les couteaux sur une surface appropriée pour éviter les dommages.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée ergonomique.
- Utilisez un mouvement de va-et-vient doux pour couper sans appliquer une pression excessive.
- Pour une meilleure précision, utilisez sur des surfaces de coupe adaptées.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main les couteaux avec un détergent doux.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver le tranchant et la finition.
- Séchez immédiatement après lavage pour éviter les taches d'eau.
- Stockez en toute sécurité dans un support à couteaux ou dans un tiroir.

7. Dépannage

- Si le couteau devient émoussé, aiguissez-le avec un aiguiser de couteaux approprié.
- Pour des taches tenaces, frottez doucement avec un chiffon doux et un nettoyant pour métal.
- En cas de casse, ne tentez pas de réparer et remplacez le couteau.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle avec les déchets ordinaires. Contactez votre centre de recyclage local pour des conseils sur la mise au rebut appropriée des ustensiles en acier inoxydable.

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

1. Informazioni Generali

Il coltello da dessert Luca di 18,5 cm è un elegante set di 12 pezzi, progettato per migliorare l'esperienza culinaria. Realizzato con materiali di alta qualità, questo set è ideale per l'uso sia domestico che professionale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi previsti.
- Maneggiare con cura per evitare lesioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure per prevenire il danneggiamento della lama.
- Lavare a mano con attenzione e asciugare immediatamente dopo l'uso per evitare la corrosione.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Nome del prodotto: Coltello da dessert Luca
- Lunghezza totale: 18,5 cm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Quantità: Set di 12
- Colore: Argento

4. Installazione e Setup

Non è richiesta alcuna installazione specifica per il coltello da dessert Luca. Assicurarsi che i coltelli siano conservati in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o in un cassetto protetto da urti.

5. Operazione

Il coltello da dessert Luca è pronto all'uso immediato. Affetta dolci, torte e postre con movimenti delicati. Si raccomanda di utilizzare tecniche di taglio che prevengano schiacciamenti o danneggiamenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con un detergente delicato.
- Evitare l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire ruggine o macchie.
- Conservare in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama appare opaca, affilarla con un affilatore per coltelli.
- In caso di segni o macchie, utilizzare un detergente per acciaio inox per ripristinare la lucentezza.

8. Smaltimento

Non gettare il prodotto come normale rifiuto domestico. Verificare le normative locali per lo smaltimento degli oggetti in acciaio inox. Riciclare il prodotto quando possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania