



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

**SKU: DMK-M**

**Dessert knife Milo - 20,4 cm - set of 12**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual for Dessert Knife Milo 20.4 cm Set of 12 (DMK-M)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Milo Dessert Knife Set. Designed for both professional and home use, these knives combine elegance with high-quality materials, making them perfect for serving desserts at any occasion.

## 2. Safety Information

- **Intended Use:** The Milo Dessert Knife is designed specifically for cutting and serving desserts. Avoid using the knife for other purposes, as this may cause damage to the blade or lead to injury.
- **Sharp Blades:** The blades are sharp. Always handle with care. Use appropriate cutting techniques and avoid placing fingers near the cutting edge.
- **Children Safety:** Keep the knives out of reach of children. Supervise children if they are using the knives under adult guidance.
- **Storage:** Store knives in a safe location, preferably in a designated knife block or drawer, to avoid cuts and injuries.
- **Dishwasher Safety:** If washing in a dishwasher, ensure that the knives are placed securely to avoid movement and potential damage.

## 3. Product Specifications

- **Product Name:** Dessert Knife Milo
- **Size:** 20.4 cm
- **Quantity:** Set of 12
- **Material:** Stainless steel
- **Weight:** 450 grams (for the set)
- **Color:** Silver

## 4. Setup and Installation

There are no special installation procedures required for the Milo Dessert Knife Set. Simply unpack the knives and arrange them as desired for storage or use.

## 5. Operation

To use the Milo Dessert Knife:

1. Ensure the knife is clean and dry before use.
2. Hold the handle firmly and cut through the dessert with a gentle, even pressure to achieve a clean cut.
3. After cutting, place the knife back on a designated surface to avoid damage.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Hand Washing:** For best results, hand wash the knives with warm soapy water. Rinse thoroughly and dry immediately with a soft cloth to maintain the shine.
- **Dishwasher:** If using a dishwasher, place knives securely in the utensils section to prevent movement. Use a gentle wash cycle.
- **Regular Maintenance:** Check the blades for any signs of damage or dullness. To sharpen, use a suitable knife sharpener or consult a professional.

## 7. Troubleshooting

- **Dull Blade:** If the knife does not cut efficiently, it may require sharpening. Use a knife sharpener or seek professional help.
- **Rusting:** To prevent rust, ensure knives are thoroughly dried after washing and stored in a dry area.
- **Loose Handle:** If the handle appears loose, discontinue use and contact customer service for assistance.

## 8. Disposal

When the Dessert Knives reach the end of their life cycle, dispose of them responsibly. Consider recycling metal components where possible. Ensure blades are wrapped securely to prevent injury.

## 9. Contact

For any inquiries or support, 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 the Milo Dessert Knife Set. Enjoy your culinary creations!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Dessertmesser Milo 20,4 cm (Set von 12)

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Dessertmesser Milo entschieden haben. Dieses Set von 12 eleganten Dessertmessern ist ideal für den täglichen Gebrauch sowie für besondere Anlässe. Hergestellt aus hochwertigen Materialien, bietet dieses Produkt Langlebigkeit und eine ansprechende Optik.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Rutschgefahr: Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche stabil und trocken ist, um Rutschunfälle zu vermeiden.
- Scharfe Klingen: Seien Sie beim Umgang mit den Messern vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden. Bewahren Sie die Messer außer Reichweite von Kindern auf.
- Reinigung: Achten Sie darauf, die Messer nicht in der Spülmaschine mit scharfen Gegenständen zu lagern, um Verletzungen zu verhindern.
- Verwendung: Verwenden Sie die Messer nur zum Schneiden von Lebensmitteln. Verwenden Sie die Messer nicht für andere Zwecke.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Dessertmesser Milo
- Material: Edelstahl
- Länge: 20,4 cm
- Farbe: Edelstahl (poliert)
- Set enthält: 12 Messer

## 4. Einrichtung und Installation

Das Dessertmesser Milo benötigt keine spezielle Installation. Entfernen Sie die Messer aus der Verpackung und bewahren Sie sie an einem sicheren, leicht zugänglichen Ort auf. Eine geeignete Aufbewahrung, z.B. in einer Schublade oder einem Messerblock, wird empfohlen, um die Klingen zu schützen.

## 5. Betrieb

Um das Dessertmesser zu verwenden, nehmen Sie einfach ein Messer aus der Aufbewahrung. Halten Sie das Messer am Griff und schneiden Sie die gewünschten Lebensmittel vorsichtig. Nutzen Sie die Klinge nur für den vorgesehenen Zweck.

## 6. Reinigung und Wartung

- Handwäsche: Es wird empfohlen, die Messer von Hand zu reinigen, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Reinigung: Verwenden Sie milde Seife und einen Schwamm oder ein Tuch, um Lebensmittelreste zu entfernen.
- Trocken: Trocknen Sie die Messer sofort nach dem Waschen mit einem weichen Tuch ab, um Fleckenbildung zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Lagern Sie die Messer in einer Schublade oder einem Messerblock, um eine Beschädigung der Klingen zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Schneidfähigkeit: Wenn das Messer nicht schneidet, könnte es stumpf sein. Verwenden Sie einen geeigneten Wetzstein oder -stahl, um die Klinge nachzuschärfen.
- Rost: Verwenden Sie bei Rostbildung einen speziellen Edelstahlreiniger. Lagern Sie die Messer trocken, um Rostbildung zu vermeiden.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Altmetalle. Scharfe Klingen sollten in einer sicheren Verpackung entsorgt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Diese Anleitung stellt sicher, dass Sie das Dessertmesser Milo sicher und effektiv nutzen können. Vielen Dank für Ihren Einkauf!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Dessertmes Milo 20,4 cm (Set van 12)

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Milo dessertmessen. Deze messen zijn ontworpen om een elegante presentatie te bieden voor uw dessertgerechten en zijn ideaal voor gebruik in restaurants, cafés en thuis. Elk mes in deze set van 12 heeft een lengte van 20,4 cm en is vervaardigd van hoogwaardig roestvrij staal, wat duurzaamheid en een lange levensduur garandeert.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor hun bedoelde doel, namelijk als dessertmes.
- Vermijd contact met slijpstenen en andere harde oppervlakken om beschadiging van het lemmet te voorkomen.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen om verwondingen te voorkomen.
- Controleer regelmatig de messen op slijtage of schade. Gebruik geen beschadigde messen.
- Reinig de messen niet in een afwasmachine indien niet specifiek vermeld; gebruik in plaats daarvan handwas met milde zeep en een zachte spons.
- Wees voorzichtig bij het snijden om snijwonden te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte: 20,4 cm
- Set van: 12
- Gewicht: 1,2 kg
- Geschikt voor: Vaatwasser (indien gemarkeerd)
- Kleur: Zilverkleurig

## 4. Opstelling en Installatie

De dessertmessen hoeven niet geïnstalleerd te worden. Deze kunnen direct uit de verpakking worden gebruikt. Zorg ervoor dat u ze op een veilige en schone plaats opbergt na gebruik.

## 5. Bediening

- Neem een mes uit de set.
- Gebruik het mes zoals bedoeld, om desserts te snijden of te serveren. Zorg ervoor dat u het mes goed vasthoudt voor een veilige grip.
- Na gebruik, leg het mes terug in zijn houder of op een veilige plek.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was de messen met de hand in warm, zeepsop met een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Droog de messen grondig af met een schone, droge doek om vlekken of roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen op een droge plaats, bij voorkeur in een houder of messenblok.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is dof.  
Oplossing: Slijp het mes voorzichtig met een geschikte slijpsteen.
- Probleem: Mes is roestig.  
Oplossing: Reinig het mes met citroensap of azijn en droog het grondig af.
- Probleem: Beschadiging aan het lemmet.  
Oplossing: Stop het gebruik van het mes en vervang het indien nodig.

## 8. Afvoer

Bij het weggoien van de messen, zorg ervoor dat ze veilig worden afgevoerd. Snijvoorwerpen mogen niet gewoon in de vuilnisbak worden gegooid. Gebruik een stevige verpakking om verwondingen te voorkomen.

## 9. Contact

Voor meer informatie of bij vragen, neem contact op:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw dessertmessen!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Postre Milo 20,4 cm Set de 12

## 1. Información General

El cuchillo de postre Milo es una herramienta esencial para complete su menaje. Diseñado para ofrecer un corte preciso y elegante, este set incluye 12 cuchillos de 20,4 cm cada uno, ideales para servir y disfrutar de todo tipo de postres.

## 2. Información de Seguridad

- Use los cuchillos únicamente para el propósito para el que fueron diseñados.
- Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños para evitar lesiones.
- No use los cuchillos si están dañados o desafilados.
- Utilice una tabla de corte adecuada para evitar daños en superficies y en el cuchillo.
- Evite el contacto con líquidos corrosivos; esto puede afectar el material del cuchillo.
- Asegúrese de limpiar los cuchillos después de cada uso para prevenir la acumulación de bacterias.
- Almacene los cuchillos en un lugar seguro y seco.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Longitud total: 20,4 cm
- Cantidad: 12 cuchillos
- Diseño: Mango ergonómico
- Color: Acero inoxidable con acabado pulido

## 4. Instalación y Montaje

No se requiere instalación para el cuchillo de postre. Antes de su uso, asegúrese de que cada cuchillo esté limpio y seco. Para maximizar su duración, guarde los cuchillos en un bloque de cuchillos o en una funda protectora.

## 5. Operación

Sostenga el cuchillo por el mango ergonómico. Para cortar postres, aplique una presión suave en la parte superior del cuchillo, moviendo hacia adelante y hacia atrás para obtener un corte limpio. Evite aplicar demasiada fuerza, ya que puede dañar el cuchillo o el postre.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón. Evite el lavavajillas, ya que los detergentes fuertes pueden dañar el acabado.
- Seque cada cuchillo inmediatamente después de lavarlo para evitar manchas de agua o corrosión.
- Para mantener el filo del cuchillo, afile según sea necesario con un afilador adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: El cuchillo no corta bien.  
Solución: Afile el cuchillo con un afilador de cuchillos.
- Problema: Mancha en el cuchillo.  
Solución: Limpie la mancha con un paño suave y un poco de aceite mineral.

## 8. Eliminación

Los cuchillos de acero inoxidable pueden ser reciclados. Consulte las regulaciones locales para la eliminación de acero inoxidable y asegúrese de desechar los cuchillos de manera segura para evitar lesiones.

## 9. Contacto

Para cualquier pregunta o asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau à Dessert Milo 20,4 cm - Set de 12

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Dessert Milo. Ce produit est conçu pour offrir un excellent confort et une performance optimale lors de la dégustation de vos desserts préférés. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour en assurer une manipulation et un fonctionnement en toute sécurité.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser le couteau à des fins autres que celles prévues, comme la découpe de dessert.
- Aiguisage : Le couteau est tranchant ; manipulez-le avec soin pour éviter les coupures.
- Garde des enfant : Tenir hors de portée des enfants. Ne pas laisser les enfants jouer avec le couteau.
- Surface de travail : Utilisez le couteau sur des surfaces appropriées et stables pour éviter tout accident.
- Nettoyage : Ne pas immerger le couteau dans l'eau pendant de longues périodes. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Couteau à Dessert Milo
- Dimensions : 20,4 cm
- Matériau : Acier inoxydable
- Quantité dans le set : 12 unités
- Poids : 50 g par unité

## 4. Installation et Configuration

Le Couteau à Dessert Milo est prêt à l'emploi dès sa sortie de l'emballage. Aucune installation spéciale n'est requise. Avant utilisation, retirez l'emballage et lavez chaque couteau à l'eau chaude savonneuse pour éliminer toute impureté. Séchez-les soigneusement.

## 5. Fonctionnement

Utilisez le couteau à dessert pour trancher et servir des gâteaux, tartes ou autres desserts. Le côté tranchant permet une découpe fluide et précise. Pour de meilleures performances, évitez de forcer lors de la coupe.

## 6. Nettoyage et Entretien

Après chaque usage, lavez le couteau à l'eau chaude savonneuse et rincez à l'eau claire. Séchez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter la rouille. Évitez le lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie du produit.

## 7. Dépannage

Si le couteau devient émoussé :

- Utilisez un aiguiseur de couteaux pour redonner un tranchant.
- Si le couteau présente des signes de rouille, utilisez un mélange de vinaigre et de bicarbonate de soude pour le nettoyer, puis rincer et sécher.

## 8. Élimination

Disposez du couteau de manière conforme aux réglementations locales. En général, les ustensiles en métal peuvent être recyclés. Consultez les directives de votre municipalité pour plus d'informations sur le recyclage des métaux.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, 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 GGM Gastro. Nous espérons que notre produit vous satisfera pleinement.



# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Dessert Milo 20,4 cm - Set di 12

## Informazioni Generali

Il coltello da dessert Milo è un prodotto di alta qualità progettato per offrire un'esperienza di consumo superiore. Questo set di 12 coltelli è ideale per occasioni speciali e per un uso quotidiano, garantendo eleganza e funzionalità.

## Informazioni sulla Sicurezza

- Tenere gli utensili lontano dalla portata dei bambini per prevenire infortuni.
- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto: tagliare cibi.
- Non utilizzare il coltello per attività non destinate, come aprire barattoli o come cacciavite.
- Procedere con cautela durante l'uso per evitare tagli accidentali.
- Non utilizzare il coltello se presenta segni di danneggiamento o usura.
- Lavare a mano e asciugare subito dopo l'uso per evitare corrosione.

## Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Lunghezza: 20,4 cm
- Tipo: Set di 12 coltelli da dessert
- Manico ergonomico per una presa migliore
- Lavabile in lavastoviglie (si consiglia di lavare a mano per preservare la lucentezza)

## Installazione e Montaggio

Il coltello da dessert non richiede un'installazione nel senso tradizionale. Assicurarsi che i coltelli siano disposti in modo ordinato nel cassetto o nell'apposito portautensili. Evitare il contatto con utensili metallici durante il lavaggio per preservare il bordo affilato.

## Operazione

Utilizzare i coltelli da dessert per tagliare dolci, frutta e altri alimenti morbidi. Afferrarlo per il manico, mantenendo le dita lontane dalla lama. Eseguire movimenti adeguati per tagliare efficacemente senza pressione eccessiva.

## Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Asciugare con un panno morbido per prevenire macchie o ruggine.
- Non lasciare il coltello in ammollo e non utilizzare spugne abrasive.

## Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello presenta ruggine, pulire con un detergente specifico per acciaio inossidabile.
- Per lame smussate, considerare l'uso di una affilatrice specifica per utensili da cucina o portarlo da un professionista.
- In caso di danneggiamento, non utilizzare il coltello e contattare il fornitore.

## Smaltimento

Il coltello da dessert Milo è riciclabile. Consultare le normative locali sullo smaltimento degli utensili da cucina. Evitare di gettare i coltelli nei normali rifiuti, se possibile.

## Contatti

Per assistenza o ulteriori informazioni, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania