



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-P

(12 pieces) Dessert knife Leandro - 20.7 cm





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

EN ENGLISH

Product Manual for Leandro 12-Piece Dessert Knife Set

1. General Information

Thank you for purchasing the Leandro 12-Piece Dessert Knife Set. Designed for precision and elegance, this set is perfect for serving desserts in style. Crafted with high-quality materials, these knives ensure durability and performance.

2. Safety Information

- Use with Care: Always handle knives with caution to prevent cuts and injuries.
- Supervision Required: Keep out of reach of children. Adult supervision is advised when used around minors.
- Cutting Surface: Use on appropriate cutting boards to protect surfaces and blades.
- Storage: Store knives in a safe place, preferably in their original packaging or a dedicated knife block when not in use.
- Cleaning: Avoid using abrasive materials for cleaning to maintain the integrity of the knives.
- First Aid: In case of cuts or injuries, apply pressure to stop bleeding and consult a medical professional if needed.

3. Product Specifications

- Product Name: Leandro Dessert Knife
- Material: Stainless Steel
- Blade Length: 20.7 cm
- Quantity: 12 pieces

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the dessert knives from the packaging.
2. Inspection: Check for any visible defects or damage. If any issues are found, do not use and contact customer service.
3. Storage: Place the knives in a designated area where they will remain secure and out of reach of children.

5. Operation

- Using the Knives: When using the knives, hold them by the handle, and apply gentle pressure when cutting through desserts.
- Serving: Use the knives to portion and serve desserts directly from serving dishes.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: Wipe the knives with a soft cloth after each use to remove food residues.
- Handwashing Recommended: Wash with warm soapy water and avoid leaving them in standing water to prevent corrosion.
- Drying: Dry thoroughly before storing to avoid moisture buildup.
- Sharpening: Regularly check the sharpness of the knives and sharpen as necessary using appropriate sharpening tools.

7. Troubleshooting

- Rust Formation: If rust appears, clean the affected area with a mixture of baking soda and water. Rinse and dry immediately.
- Dull Blades: If knives lose sharpness, use a sharpening stone or tool specifically designed for stainless steel knives to restore edge.
- Stains: For stubborn stains, use a specialized stainless steel cleaner, following the manufacturer's instructions.

8. Disposal

Dispose of unwanted or damaged knives responsibly. Check local regulations for proper disposal methods for sharp objects. If possible, recycle materials according to local guidelines.

9. Contact

For further inquiries or issues concerning the Leandro 12-Piece Dessert Knife Set, please contact us:

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

Thank you for choosing the Leandro Dessert Knife Set. We hope you enjoy many delightful desserts with this elegant and durable product.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Tortenmesser Leandro 20,7 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Tortenmessers Leandro. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen das Servieren von Desserts zu erleichtern und Ihnen ein außergewöhnliches Erlebnis in der Küche zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise:

- Dieses Produkt ist scharf. Halten Sie es von Kindern fern und verwenden Sie es nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Klinge in gutem Zustand ist und überprüfen Sie sie regelmäßig auf Abnutzung.
- Verwenden Sie das Messer niemals für Aufgaben, für die es nicht vorgesehen ist (z.B. zum Schneiden von gefrorenen Lebensmitteln).
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Schneiden die richtige Technik anwenden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um hygienische Standards zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Tortenmesser Leandro
- Länge: 20,7 cm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Farbe: Grau
- Gewicht: 150 g

4. Einrichtung und Installation

Ihr Tortenmesser ist sofort einsatzbereit. Folgendes sollten Sie beachten:

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Bitte überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen. Im Falle von Beschädigungen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.
- Sorgen Sie dafür, dass Sie über einen geeigneten Arbeitsplatz verfügen, bevor Sie das Messer verwenden.

5. Betrieb

Um das Tortenmesser effizient zu verwenden:

- Halten Sie den Griff sicher im Griff.
- Führen Sie die Klinge sanft durch die Torte, ohne übermäßigen Druck auszuüben.
- Reinigen Sie das Messer sofort nach dem Gebrauch.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort, um die Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf
 - Lösung: Verwenden Sie einen Schleifstein oder bringen Sie das Messer zu einem professionellen Schärfdienst.
- Problem: Das Messer hat Roststellen
 - Lösung: Reinigen Sie die betroffenen Bereiche mit einer Stahlbürste und tragen Sie ein Lebensmittelöl auf, um Rostbildung zu vermeiden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Diese Regelungen helfen, die Umwelt zu schützen. Achten Sie darauf, das Messer so zu entsorgen, dass es keine Verletzungsgefahr für Dritte darstellt.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Tortenmesser Leandro!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van het Leandro dessertmes! Dit mes is ontworpen voor het efficiënt snijden van desserts en is een ideaal hulpmiddel in elke keuken of horecagelegenheid. Zorg ervoor dat u deze handleiding zorgvuldig doorleest om een veilige en effectieve werking van het product te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het dessertmes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Zorg ervoor dat het mes altijd schoon en in goede staat verkeert.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om snijden te voorkomen op ongepaste oppervlakken.
- Bij gebruik van het mes, houd uw handen en andere lichaamsdelen weg van de snijkant.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang indien nodig.
- Gebruik geen beschadigd of verroest mes.
- Wees voorzichtig bij het reinigen van het mes om snijwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte: 20,7 cm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Handvat: Ergonomisch
- Gewicht: 40 g
- Ontwerp: Modern en stijlvol
- Geschikt voor: Snijden van desserts, taarten en andere gebakjes

4. Opstelling en installatie

Er is geen speciale installatie nodig voor dit product. Zorg ervoor dat uw werkoppervlak schoon is voordat u het mes gebruikt. Het mes kan direct uit de verpakking worden gehaald en is klaar voor gebruik.

5. Bediening

- Neem het mes uit de verpakking.
- Plaats een dessert of gebak op een snijplank.
- Houd het mes stevig vast bij het handvat.
- Snijd voorzichtig door het dessert met een gelijkmatige druk, gebruik niet te veel kracht.
- Na gebruik, schoon het mes grondig.

6. Onderhoud en reiniging

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en zeep.
- Vermijd schurende schoonmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Laat het mes niet langdurig in water liggen.
- Droog het mes met een schone, droge doek of laat het aan de lucht drogen.
- Controleer regelmatig op roest of andere beschadigingen.

7. Probleemoplossing

- Als het mes niet meer goed snijdt, controleer dan of het scherp is.
- Voor een optimale werking, slijp het mes indien nodig.
- Bij roest of andere schade is het verstandig om het mes niet meer te gebruiken en te vervangen.

8. Afvoer

Afhankelijk van de lokale regelgeving, kan dit product als metaalafval worden weggegooid. Zorg ervoor dat u dit op een milieuvriendelijke manier doet. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerbedrijf voor meer informatie.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over dit product kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de 12 Cuchillos para Postre Leandro - 20.7 cm DMK-P

1. Información General

Gracias por elegir el Juego de 12 Cuchillos para Postre Leandro. Este producto ha sido diseñado para ofrecer la máxima calidad y durabilidad, ideal para servir una variedad de postres en diferentes entornos, como hogares, restaurantes y eventos.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que los cuchillos estén fuera del alcance de los niños.
- Utilice los cuchillos solo para su propósito previsto: cortar y servir postres.
- No utilice los cuchillos para abrir latas u otros objetos duros, ya que puede dañar la hoja.
- Mantenga los cuchillos afilados y en buen estado para evitar accidentes.
- Evite el contacto con superficies metálicas abrasivas que puedan dañar el acabado.
- Siempre corte sobre una superficie adecuada para evitar lesiones y daños.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad.
- Longitud: 20.7 cm.
- Cantidad: 12 piezas en el conjunto.
- Diseño: Elegante y funcional, adecuado para todo tipo de ocasiones.
- Resistencia: A prueba de óxido y corrosión.

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación. Simplemente saque los cuchillos de su embalaje y colóquelos en su lugar de almacenamiento designado.

5. Operación

Utilice el cuchillo sosteniéndolo por el mango mientras aplica presión sobre el postre para cortarlo. Para servir, levante suavemente el postre con el cuchillo y colóquelo en el plato correspondiente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y detergente suave.
- No los coloque en el lavaplatos, ya que esto puede dañar el acabado.
- Seque bien los cuchillos después de lavarlos para evitar manchas de agua.
- Almacene en un lugar seco y bien ventilado.

7. Solución de Problemas

- Si los cuchillos se sienten desafilados, se pueden afilar utilizando un afilador de cuchillos adecuado.
- Si observa manchas o manchas de agua, limpie con un paño suave y un poco de vinagre para restaurar el brillo.

8. Eliminación

Los cuchillos son reciclables. Para desecharlos, verifique las regulaciones locales sobre reciclaje y desechos de acero inoxidable. Coloque los cuchillos en el contenedor adecuado para metales.

9. Contacto

Para más información o soporte, por favor contacte:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation

1. Informations générales

Bienvenue à votre expérience avec le couteau à dessert Leandro de 20,7 cm. Ce produit est conçu pour répondre à des normes de qualité élevées, garantissant performance et durabilité pour vos besoins culinaires.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: Ce couteau est destiné à être utilisé uniquement pour couper des desserts. Ne pas l'utiliser pour d'autres matériaux ou dans des applications non alimentaires.
- Mise en garde: Les lames sont tranchantes. Manipulez avec précaution pour éviter les blessures. Évitez de toucher la lame avec vos mains nues.
- Stockage: Conservez le couteau dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.
- Entretien: Évitez l'utilisation de matériaux abrasifs lors du nettoyage pour prévenir les rayures sur la lame.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit: Couteau à dessert Leandro
- Longueur: 20,7 cm
- Matériau de lame: Acier inoxydable
- Poignée: Antidérapante
- Couleur: Argenté
- Poids: 100g

4. Installation et configuration

1. Déballage: Retirez soigneusement le couteau et retirez tout emballage, y compris les protections de lame.
2. Vérification: Inspectez le couteau pour tout dommage visible. Ne pas utiliser si la lame est endommagée.
3. Stockage initial: Placez le couteau dans un bloc à couteaux ou un tiroir avec des séparateurs pour éviter les blessures et les dommages.

5. Fonctionnement

- Pour utiliser le couteau, tenez-le par la poignée antidérapante.
- Appliquez une pression légère et contrôlée pour couper le dessert.
- Nettoyez immédiatement après utilisation pour maintenir la qualité de la lame.

6. Nettoyage et entretien

- Lavage: Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Séchez immédiatement avec un chiffon doux.
- Non recommandé: Ne pas placer dans un lave-vaisselle, car cela pourrait endommager la lame et la poignée.
- Affûtage: Affûtez le couteau à l'aide d'une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteaux si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème de coupe: Si le couteau ne coupe pas bien, vérifiez s'il est suffisamment aiguisé. Aiguiser si nécessaire.
- Dommages visibles: Si la lame présente des fissures ou des ébréchures, ne pas utiliser et contacter le service client.

8. Élimination

Lorsque le couteau est hors d'usage, recherchez les options de recyclage dans votre région. Ne pas jeter dans les ordures ménagères, et veillez à protéger la lame pour éviter toute blessure.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi le couteau à dessert Leandro. Profitez de vos moments culinaires!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltelli Dessert Leandro 20,7 cm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto i Coltelli Dessert Leandro. Questo set di coltelli è progettato per offrire un'esperienza di taglio di alta qualità, perfetta per dolci e dessert.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare i coltelli solo per lo scopo previsto.
- Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
- Maneggiare i coltelli con attenzione per evitare lesioni.
- Non utilizzare i coltelli su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Lavare i coltelli a mano e asciugarli immediatamente per evitare ossidazione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale lama: Acciaio inossidabile
- Lunghezza lama: 20,7 cm
- Materiale manico: Plastica antiscivolo
- Colore: Argento
- Quantità: 12 pezzi
- Tipo di prodotto: Coltelli dessert

4. Installazione e Configurazione

Non sono richieste procedure di installazione particolari per i coltelli dessert Leandro. Si consiglia di conservarli in un blocco per coltelli o in un cassetto protetto per mantenerli affilati e al sicuro.

5. Funzionamento

I coltelli sono pronti all'uso al momento dell'acquisto. Utilizzare il coltello dessert per tagliare dolci, torte e altri dessert. Esercitare pressione moderata e guidare il coltello lungo l'oggetto da tagliare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire l'ossidazione.
- Conservare in un luogo asciutto e protetto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, potrebbe necessitare di affilatura.
- In caso di segni di ruggine, pulire con un panno morbido e un detergente per acciaio inossidabile.

8. Smaltimento

Non smaltire i coltelli nel cestino dei rifiuti generici. Seguire le normative locali per il riciclaggio dell'acciaio inossidabile. In caso di mancanza di informazioni, contattare le autorità locali per una corretta direttiva.

9. Contatti

Per domande o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania