



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-R

Dessert knife Stella - set of 12





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

EN ENGLISH

Product Manual for Dessert Knife Stella Set of 12 DMK-R

1. General Information

Thank you for purchasing the Dessert Knife Stella Set of 12 DMK-R. This product is designed to enhance your dining experience with its elegant design and high-quality materials. The set includes 12 dessert knives, perfect for serving desserts in both casual and formal settings.

2. Safety Information

- Always handle the knives with care to prevent injury.
- Keep the knives away from children when not in use.
- Do not use the knives for anything other than their intended purpose.
- Ensure that the knives are stored in a safe place, preferably in a designated cutlery drawer or holder.
- Regularly inspect the knives for any signs of damage. If damaged, do not use them.
- When cleaning, avoid using harsh chemicals that may damage the knife's finish.

3. Product Specifications

- Model: DMK-R
- Material: Stainless Steel
- Finish: Polished
- Length: 20.5 cm

4. Setup and Installation

The Dessert Knife Stella Set requires no assembly. Simply unpack the knives from the packaging and store them in a safe location for use.

5. Operation

To use the knives, simply take one from the storage location, ensuring you hold the handle firmly. Use the knife to cut or serve dessert items as needed. The ergonomic design allows for easy handling and precision cutting.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, rinse the knives under warm water to remove food particles.
- For best results, wash by hand using warm soapy water and a non-abrasive sponge.
- Avoid placing the knives in the dishwasher as this may cause damage.
- Dry immediately with a soft cloth to prevent water spots and maintain shine.
- Store in a dry area to prevent rusting.

7. Troubleshooting

If the knives do not cut easily:

- Ensure that the knives are clean and dry.
- Inspect for any signs of damage or dullness. If dull, consider sharpening using a suitable knife sharpener.

If the knives show signs of rust:

- Wipe them with a soft cloth and a suitable stainless steel cleaner.
- Store knives in a dry location to prevent further rusting.

8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of the knives responsibly. If damaged, consider recycling options for stainless steel or proper disposal methods as per local regulations. Do not dispose of in regular trash if still functional.

9. Contact

For inquiries or assistance, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Dessertmesser Stella (Set von 12 DMK-R)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Dessertmessers Stella. Dieses Set von 12 hochwertigen Messern wurde entwickelt, um eine optimale Leistung bei der Zubereitung und dem Servieren von Desserts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur zum Schneiden und Servieren von Desserts verwenden.
- Vorsicht: Scharfe Klingen können Verletzungen verursachen. Halten Sie die Klingen von Kindern fern.
- Reinigung: Messer dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, um die Klinge und den Griff zu schützen.
- Lagerung: Bewahren Sie die Messer an einem sicheren Ort auf, idealerweise in einer Messerblock oder einer Schublade mit Schutzvorrichtungen.
- Schäden: Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt oder rostig ist.
- Hitzequelle: Nicht in der Nähe von direkten Wärmequellen aufbewahren.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Dessertmesser Stella
- Setinhalt: 12 Messer
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Klingenlänge: 11 cm
- Gesamtlänge: 23 cm
- Gewicht pro Messer: 50 g
- Farbe: Edelstahl mit farbigen Griffen

4. Einrichtung und Installation

1. Entnehmen Sie das Dessertmesser Set vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie jedes Messer auf eventuelle Schäden.
3. Lagern Sie die Messer an einem sicheren Ort oder in einem Messerblock.
4. Es sind keine weiteren Installationen erforderlich.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer am Griff und führen Sie es vorsichtig entlang der Schnittlinie.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und schneiden Sie durch das Dessert, ohne Gewalt anzuwenden.
- Nach der Verwendung reinigen Sie das Messer sofort, um Reststoffe zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Trocknen Sie sie unmittelbar nach der Reinigung mit einem weichen Tuch ab.
- Scharfe Klingen nicht reiben oder scheuern, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Lagern Sie die Messer an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneiden nicht gut. Lösung: Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen. Versuchen Sie bei Bedarf, die Klinge nachzuschärfen.
- Problem: Messer rosten. Lösung: Lagern Sie die Messer an einem trockenen Ort und vermeiden Sie Kontakt mit Wasser.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Metallprodukten. Trennen Sie das Messer von anderen Abfällen und liefern Sie es an eine geeignete Recyclingstelle, wenn es nicht mehr verwendet werden kann.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Dessert Knife Stella (Set of 12)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Dessert Knife Stella (Set van 12). Dit product is ontworpen met oog voor kwaliteit en functionaliteit, ideaal voor gebruik in huishoudens en professionele keukens.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor zijn aangewezen gebruik, namelijk als dessertmes.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de messen niet voor andere doeleinden, zoals het snijden van bevroren voedsel of als gereedschap.
- Controleer de messen regelmatig op beschadigingen. Gebruik geen beschadigde messen.
- Zorg ervoor dat de messen tijdens gebruik op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Vermijd contact met andere metalen voorwerpen om schade aan de messen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Afwerking: Hoogglans
- Lengte: 20 cm
- Gewicht: 70 g per mes
- Aantal in verpakking: 12

4. Installatie en opstelling

De Dessert Knife Stella vereist geen complexe installatie. Volg deze stappen voor correct gebruik:

1. Haal de messen uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Voor het eerste gebruik, was elk mes grondig met warm water en milde zeep om eventuele productiewaarden te verwijderen.
3. Droog de messen met een schone, droge doek voor gebruik.

5. Gebruik

- Gebruik de messenkant aan de snijkant om desserts te snijden of te serveren.
- Voor optimale prestaties, snijd altijd in een rustige, gecontroleerde beweging.
- Vermijd snijden op harde oppervlakken om schade aan het mes te voorkomen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Spoel de messen na elk gebruik af om voedselresten te verwijderen.
- Het wordt aanbevolen om de messen met de hand te wassen om beschadiging te voorkomen. Gebruik een zachte spons en milde zeep.
- Droog de messen direct af om watervlekken en roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen op een droge plaats om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer op beschadigingen of vermoeidheid van het mes. Vervang indien nodig.
- Roest of vlekken: Zorg ervoor dat de messen goed zijn opgedroogd na het wassen. Gebruik een meshersteller of polijstmiddel voor roest.

8. Afvalverwerking

Gooi verouderde of beschadigde messen weg in overeenstemming met lokale afvalverwerkingsrichtlijnen. Roestvrij staal kan vaak worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale recyclingcentrum voor meer informatie.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com
Telefoonnummer: 0800 7000 220
Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in ons product. We hopen dat u veel plezier beleeft aan de Dessert Knife Stella!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Cuchillos de Postre Stella (Set de 12) DMK-R

1. Información General

Gracias por elegir el juego de cuchillos de postre Stella. Este set de 12 cuchillos ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en el servicio de postres y otros alimentos delicados. Hechos de acero inoxidable de alta calidad, estos cuchillos son tanto funcionales como elegantes, perfectos para cualquier ocasión.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para el uso en el servicio de postres y alimentos suaves. No utilice los cuchillos para cortar materiales duros o congelados.

- Manejo: Siempre maneje los cuchillos con cuidado. Manténelos fuera del alcance de los niños.

- Superficie de trabajo: Utilice los cuchillos sobre superficies adecuadas para evitar daños en la hoja. No utilice en platos o utensilios que puedan dañar la hoja.

- Almacenamiento: Guarde los cuchillos en un lugar seguro y seco. Evite el almacenamiento en lugares húmedos que puedan causar corrosión.

- Limpieza: Siga las instrucciones de limpieza en la sección correspondiente para evitar daños en los cuchillos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable

- Número de piezas: 12 cuchillos de postre

- Dimensiones: 18 cm de longitud

- Uso: Ideal para postres, frutas y alimentos suaves

- Color: Acero inoxidable pulido

- Peso: 0.5 kg

4. Configuración e Instalación

No requiere instalación. Para comenzar a usar su juego de cuchillos de postre Stella, simplemente retire los cuchillos de la caja y enjuáguelos con agua tibia. Se recomienda secarlos con un paño suave antes de utilizarlos.

5. Operación

Utilice el cuchillo de postre Stella para cortar y servir postres, frutas y alimentos suaves. Coloque el cuchillo en la parte superior del alimento y ejerza una ligera presión para cortar. Asegúrese de utilizar un movimiento firme y controlado para un corte limpio.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón. Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan rayar la superficie.

- Secado: Seque los cuchillos inmediatamente después de lavarlos para evitar manchas de agua.

- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco, preferentemente en un soporte de cuchillos o en una gaveta protegida.

7. Resolución de Problemas

- Dificultad para cortar: Asegúrese de que los cuchillos estén limpios y secos. La acumulación de residuos de alimentos puede dificultar el corte.

- Manchas en la hoja: Esto puede resultar del agua dura. Limpie con una pasta de bicarbonato de sodio y agua, luego enjuague y seque bien.

- Desgaste de la hoja: Si las hojas se desgastan, considere afilarlas con un afilador adecuado.

8. Eliminación

Este producto debe ser eliminado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Si el cuchillo ya no es utilizable, deséchelo en el contenedor de metal o en el punto limpio correspondiente.

9. Contacto

Para cualquier consulta, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manual d'utilisation du Couteau à Dessert Stella - Ensemble de 12 DMK-R

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Dessert Stella - Ensemble de 12 DMK-R. Ce produit est conçu pour apporter une touche élégante à votre table tout en vous offrant un outil de nourriture fonctionnel et de haute qualité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation sécurisée et optimale.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné exclusivement à la découpe de desserts. Ne pas utiliser pour d'autres fins, comme ouvrir des emballages ou couper des objets durs.
- Lame tranchante : Manipulez le produit avec précaution pour éviter les coupures. Tenez toujours le couteau par le manche, en évitant le contact avec la lame.
- Évitez les chocs : Ne laissez pas tomber les couteaux, car cela peut les endommager ou provoquer des blessures.
- Rangement : Conservez les couteaux hors de portée des enfants et dans un endroit sûr lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Propreté : Lavez-vous les mains avant et après l'utilisation pour éviter la contamination croisée des aliments.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Matériau du manche : Plastique durable
- Longueur totale du couteau : 21 cm
- Poids (par couteau) : 90 g
- Couleur : Argenté avec une finition brillante

4. Configuration et installation

1. Déballage : Sortez les couteaux de leur emballage avec précaution.
2. Inspection : Vérifiez qu'aucun couteau n'est endommagé. En cas de défaut, ne pas utiliser et contacter le service clientèle.
3. Stockage : Disposez les couteaux dans un tiroir à couverts ou sur un support à couteaux approprié pour éviter les dommages à la lame.

5. Fonctionnement

- Utilisation : Pour utiliser le couteau, tenez-le par le manche et effectuez des mouvements de coupe doux et contrôlés. Ne forcez pas lors de la coupe pour un meilleur contrôle et une meilleure sécurité.

6. Nettoyage et entretien

- Lavage : Lavez les couteaux à la main avec un détergent doux et de l'eau chaude. Évitez le lave-vaisselle afin de préserver la finition de la lame.
- Séchage : Épongez les couteaux avec un chiffon sec après le lavage pour éviter l'oxydation.
- Affûtage : Pour un meilleur rendu de coupe, affûtez vos couteaux régulièrement avec un aiguiser approprié.

7. Dépannage

- L'acier inoxydable rouille : Si vous remarquez des taches sur la lame, nettoyez avec un nettoyant à base de vinaigre et rincez à l'eau.
- Difficulté à couper : Si le couteau n'est pas tranchant, envisagez de l'affûter.

8. Élimination

Ce produit est recyclable. En fin de vie, veuillez jeter le couteau selon les règlements locaux concernant les appareils en métal. Ne le jetez pas dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou réclamation, contactez-nous :

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

Merci d'avoir choisi GGM Gastro. Savourez vos desserts avec style !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Dessert Stella Set di 12 DMK-R

1. Informazioni Generali

Il Coltello Dessert Stella è un elegante set di 12 pezzi progettati per il servizio di dessert. Realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità, questi coltelli offrono durabilità e stile. Ideali per ristoranti, caffè e per l'uso domestico, questo set deve essere utilizzato e curato con attenzione per garantire la massima longevità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Corretto:** Utilizzare il coltello dessert esclusivamente per il taglio e il servizio di dessert. Non utilizzare su superfici dure o per alimenti congelati.
- **Sicurezza dei Bambini:** Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini. Non lasciare i coltelli in luoghi accessibili senza supervisione.
- **Manipolazione:** Affrontare le lame con attenzione per evitare lesioni. Non toccare mai la lama con le mani bagnate o umide.
- **Pulizia:** Lavare a mano con acqua e sapone, evitando di utilizzare spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie. Non utilizzare in lavastoviglie.
- **Conservazione:** Conservare il set di coltelli in un luogo asciutto e sicuro, lontano da altri utensili affilati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Acciaio Inossidabile
- **Dimensioni:** 21 cm di lunghezza
- **Peso:** 70 g per coltello
- **Colore:** Acciaio lucido con manico cromato
- **Design:** Ergonomico e bilanciato per un utilizzo confortevole

4. Installazione e Montaggio

Il prodotto non richiede alcun montaggio. Prima dell'uso, rimuovere i coltelli dalla confezione e ispezionarli per eventuali difetti o danneggiamenti. Pulire ogni coltello con un panno morbido e asciutto per rimuovere eventuali residui di produzione.

5. Operazione

Afferrate il coltello dessert per il manico e utilizzate la lama per tagliare dolci e dessert. Applicate una leggera pressione per ottenere un taglio netto. Evitare movimenti rapidi che potrebbero portare a lesioni.

6. Pulizia e Manutenzione

Dopo ogni utilizzo, lavare a mano i coltelli con acqua e sapone neutro. Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire macchie. Non lasciare i coltelli in ammollo e non utilizzare spugne abrasive o detergenti forti.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Il coltello non taglia bene.

Soluzione: Verificare che la lama sia pulita e priva di residui. Se necessario, affilare la lama o sostituire il coltello.

Problema: Ruggine o macchie sulla lama.

Soluzione: Pulire immediatamente le macchie con un panno umido e un detergente delicato. Asciugare bene dopo la pulizia.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti. Poiché il coltello è realizzato in acciaio inossidabile, è riciclabile. Assicurarsi di smaltire in un contenitore appropriato per metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania