



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: DMK17P**

**Dessert knife Vincenza - 17,5 cm - set of 12**





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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Vincenza Dessert Knife Set (17.5 cm, Set of 12)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Vincenza Dessert Knife Set. This set of 12 dessert knives is designed for both elegance and practicality, making it ideal for formal dining as well as everyday use. Each knife is crafted from high-quality stainless steel, ensuring long-lasting performance and a refined aesthetic.

### 2. Safety Information

- **Intended Use:** The Vincenza Dessert Knife is designed exclusively for cutting and serving desserts. Do not use for other purposes to ensure safety and longevity.
- **Sharp Edges:** The knives have sharp blades. Handle with care to avoid cuts or injuries. Always use knives with caution and keep out of reach of children.
- **Dishwasher Safety:** While the knives can be washed in a dishwasher, hand washing is recommended to maintain their quality.
- **Storage:** Store knives in a suitable knife block or drawer to avoid accidents. Avoid overcrowding in storage to prevent blades from dulling or causing injury.
- **Cleaning:** Ensure knives are clean before storage to prevent bacteria growth. Do not leave knives submerged in water for extended periods.

### 3. Product Specifications

- **Product Name:** Vincenza Dessert Knife
- **Set Quantity:** 12 pieces
- **Blade Material:** Stainless Steel
- **Blade Length:** 17.5 cm
- **Weight:** [Insert weight here if available]
- **Color:** [Specify color if available]
- **Finish:** [Specify finish if available]
- **Care Instructions:** Hand wash recommended

### 4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the dessert knives from the packaging. Avoid using sharp objects to prevent damage to the knives.
2. **Inspection:** Inspect each knife for any visible damage. If any knife is damaged, do not use and contact the manufacturer for support.
3. **Storage:** Properly store the knives in a knife block or a drawer with dividers to keep them organized and safely stored.

### 5. Operation

- **Usage:** Hold the handle firmly and use the blade edge to cut through desserts. Use a gentle sawing motion to ensure clean cuts without damaging the dessert.
- **Avoiding Damage:** Do not apply excessive force as this might cause bending or chipping of the blade.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Hand Wash:** Clean immediately after use with warm, soapy water. Use a soft sponge; avoid steel wool to prevent scratches.
- **Drying:** Dry the knives immediately after washing to prevent water spots and rust.
- **Sharpening:** Regularly sharpen your knives using a suitable sharpening tool to maintain their cutting performance.

### 7. Troubleshooting

- **Dull Blades:** If the knives are dull, use a knife sharpener as per the manufacturer's instructions.
- **Rust Spots:** If rust appears, gently polish with a soft cloth and a suitable stainless steel cleaner. Ensure knives are dried thoroughly after cleaning.
- **Loose Handles:** If a handle becomes loose, stop using the knife and contact customer service for advice.

### 8. Disposal

When disposing of the knives, follow local regulations for the disposal of metal items. It is recommended to wrap the knives in newspaper or other protective material to prevent injury to waste handlers.

### 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 Vincenza. Enjoy your dining experience with your new dessert knife set!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Dessertmesser Vincenza 17,5 cm Set von 12 (DMK17P)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Dessertmessers Vincenza. Dieses qualitativ hochwertige Produkt wurde für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben entwickelt und eignet sich hervorragend für den täglichen Gebrauch in Restaurants, Cafés und Catering-Diensten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Gefahrenhinweise: Scharfe Klingen. Verletzungsgefahr. Halten Sie das Messerset außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Missbrauch kann zu Verletzungen führen.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Messer an einem sicheren Ort auf und verwenden Sie einen Messerblock oder eine Schutzhülle, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Hygiene: Bleiben Sie beim Umgang mit Messern stets hygienisch, insbesondere bei der Lebensmittelzubereitung.
- Reinigung: Nach der Benutzung gründlich reinigen, um Bakterienwachstum zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Dessertmesser Vincenza
- Modell: DMK17P
- Klingenlänge: 17.5 cm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Farbe: Silber
- Setgröße: 12 Messer

## 4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Überprüfen Sie alle Teile. Stelle sicher, dass das Set vollständig ist: 12 Dessertmesser.
- Schritt 2: Wählen Sie einen geeigneten Ort für die Aufbewahrung, idealerweise ein Messerblock oder eine Schublade mit Trennwänden.
- Schritt 3: Stellen Sie sicher, dass der Aufbewahrungsort trocken und sicher ist, um Schäden zu vermeiden.

## 5. Betrieb

- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, führen Sie das Messer in einem sanften Schnitt durch die Speisen. Verwenden Sie das Messer nur für Desserts und weiche Lebensmittel wie Kuchen und Pudding.

## 6. Reinigung und Wartung

- Manuelle Reinigung: Verwenden Sie warmes Wasser, mildes Geschirrspülmittel und ein weiches Tuch.
- Nicht spülmaschinengeeignet: Um die Klinge zu schonen, vermeiden Sie die Verwendung in der Spülmaschine.
- Trocknen: Nach der Reinigung sofort gründlich trockenreiben, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.  
Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen Schleifstein, um die Klinge zu schärfen.
- Problem: Messer rostet.  
Lösung: Achten Sie auf die Trocknung nach der Reinigung und lagern Sie die Messer an einem trockenen Ort.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie beschädigte oder unbrauchbare Messer gemäß den lokalen Vorschriften für metallische Abfälle. Achten Sie darauf, die Klingen so zu wickeln, dass Verletzungen vermieden werden.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für das Dessertmesser Vincenza entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Dessertmes Vincenza (17,5 cm) - Set van 12

## 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Dessertmes Vincenza. Deze hoogwaardige messen zijn ontworpen om elegantie en functionaliteit in uw eetervaring te bieden. De set bestaat uit 12 messen, ideaal voor het serveren van desserts en andere delicatessen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Snijveiligheid: Gebruik de messen altijd op een veilige manier. Houd de hand weg van de snijkant en gebruik een snijplank.
- Kinderen: Dit product is niet geschikt voor kinderen onder de 3 jaar. Bewaar het product buiten het bereik van kinderen om verwondingen te voorkomen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig op schade. Gebruik geen beschadigde messen.
- Reiniging: Volg de aanwijzingen voor reinigen om de scherpste en kwaliteit te behouden.
- Gebruik: Gebruik de messen alleen voor het snijden van voedsel. Gebruik ze niet voor andere doeleinden.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Lengte: 17,5 cm
- Gewicht: 50 g per mes
- Aantal: Set van 12
- Type: Dessertmes
- Kleur: Zilver

## 4. Opstelling en installatie

- Wijzigingen aan de verpakking: Zorg ervoor dat u de messen voorzichtig uit de verpakking haalt om schade te voorkomen.
- Plaats uw dessertmessen op een droge en veilige locatie, bij voorkeur in een messenblok of een magnetische strip. Dit voorkomt beschadiging en verhoogt de levensduur.

## 5. Bediening

- Voor een optimale snijervaring houdt u het mes stevig vast bij de handgreep.
- Gebruik een gelijkmatige druk bij het snijden van desserts om de beste resultaten te behalen.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig de messen na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen en afwasmachines, omdat deze de messen kunnen beschadigen.
- Droog de messen onmiddellijk af met een zachte doek om roest en vlekken te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is bot  
Oplossing: Snijd het mes met een wetsteen of gebruik een messenslijper om de scherpste te herstellen.
- Probleem: Roest of verkleuring  
Oplossing: Zorg voor correcte reiniging en droog de messen grondig na gebruik.
- Probleem: Schade aan het mes  
Oplossing: Stop met het gebruik van het mes en neem contact op met de klantenservice.

## 8. Afvalverwerking

- Deze messen zijn vervaardigd uit roestvrij staal en kunnen aan het einde van hun levensduur worden gerecycled.
- Zorg ervoor dat u de messen op een veilige manier weggooit om verwondingen te voorkomen.

## 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: Juego de 12 Cuchillos para Postre Vincenza de 17.5 cm

## 1. Información General

Gracias por adquirir el Juego de 12 Cuchillos para Postre Vincenza. Este producto está diseñado para brindar una experiencia superior al disfrutar de tus postres preferidos. Asegúrate de seguir las instrucciones de uso y mantenimiento incluidas en este manual para preservar la calidad y durabilidad de los cuchillos.

## 2. Información de Seguridad

- Corte Preciso: Los cuchillos son afilados y deben manejarse con cuidado para evitar cortes. Mantén fuera del alcance de los niños.
- Uso Adecuado: Estos cuchillos están destinados únicamente para el corte de alimentos. Evita usar para otros fines que puedan comprometer su integridad.
- Superficies Seguras: Utiliza tablas de cortar adecuadas para proteger tanto la superficie como el filo del cuchillo.
- Almacenamiento Seguro: Almacena los cuchillos en un lugar seguro, preferiblemente en un block para cuchillos o funda, para evitar accidentes.
- Inspección Regular: Revisa periódicamente el estado de los cuchillos. Si presentan daños o deformaciones, no los utilices.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Juego de Cuchillos para Postre Vincenza
- Número de Modelo: DMK17P
- Cantidad: 12 cuchillos
- Longitud: 17.5 cm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Color: Acero pulido
- Uso: Apto para lavavajillas

## 4. Instalación y Montaje

Este producto no requiere montaje. Se recomienda seguir los siguientes pasos para su uso:

1. Retira el juego de su empaque.
2. Limpia los cuchillos a mano o coloca en el lavavajillas antes de su primer uso.
3. Almacena en un block de cuchillos o un lugar seguro para evitar accidentes.

## 5. Operación

- Asegúrate de que los cuchillos estén limpios y secos antes de usarlos.
- Utiliza el cuchillo adecuado para cada tipo de postre: tartas, pasteles, helados, etc.
- Realiza movimientos suaves y controlados al cortar para garantizar precisión y seguridad.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpia cada cuchillo inmediatamente después de usarlo para evitar manchas de alimentos.
- Se pueden lavar a mano con agua y jabón suave o en el lavavajillas.
- No utilices estropajos abrasivos que puedan dañar el filo o el acabado del cuchillo.
- Seca los cuchillos completamente antes de almacenarlos.

## 7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Asegúrate de que esté limpio. Si está desafilado, considera afilarlo apropiadamente.
- Manchas en el acero: Limpia con un paño suave y un poco de vinagre blanco. Evita productos químicos agresivos.
- Sonsalida al cortar: Asegúrate de utilizar una tabla de cortar adecuada y firme.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, consulta con las normativas locales sobre reciclaje de acero inoxidable. Estos cuchillos deben ser desechados de manera responsable y no en la basura común.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, no dudes en contactarnos:

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

Gracias por confiar en el Juego de Cuchillos para Postre Vincenza. Disfruta del arte de la repostería.

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau à Dessert Vincenzo 17,5 cm - Ensemble de 12

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Dessert Vincenzo. Cet ensemble de 12 couteaux est parfait pour servir une variété de desserts et de pâtisseries. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, ce produit allie durabilité et élégance.

## 2. Informations de sécurité

Veillez lire attentivement les consignes de sécurité suivantes avant d'utiliser le produit :

- Ne pas laisser les couteaux à portée des enfants.
- Utilisez uniquement pour la cutting de desserts et non pour d'autres usages.
- Ne pas utiliser les couteaux sur des surfaces dures qui pourraient endommager la lame.
- Toujours nettoyer les couteaux après utilisation pour éviter la corrosion.
- Ne pas plonger dans l'eau bouillante ou dans des liquides corrosifs.

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

- Nom du produit: Couteau à Dessert Vincenzo
- Dimensions: 17,5 cm
- Quantité: Ensemble de 12 pièces
- Matériau: Acier inoxydable
- Poids: 1,8 kg
- Couleur: Argent
- Caractéristiques spéciales: Tranchant supérieur pour un service optimal.

## 4. Installation et configuration

Aucune installation complexe n'est requise. Suivez ces étapes simples :

1. Déballez délicatement chaque couteau de son emballage.
2. Rincez les couteaux à l'eau tiède pour enlever toute poussière ou résidu.
3. Séchez chaque couteau avec un chiffon propre.

## 5. Fonctionnement

Prenez le couteau par la poignée pour une prise en main confortable. Utilisez des mouvements de va-et-vient pour couper les desserts avec précision. Pour un meilleur résultat, coupez des desserts qui ne sont pas trop durs.

## 6. Nettoyage et entretien

1. Lavez les couteaux à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux après chaque utilisation.
2. Séchez-les immédiatement pour éviter les taches d'eau.
3. Évitez d'utiliser des éponges abrasives qui pourraient rayer les lames.

## 7. Dépannage

- Problème: Les couteaux ne coupent pas correctement.  
- Solution: Vérifiez l'état de la lame. Si elle est émoussée, affûtez-la avec une pierre à aiguiser.
- Problème: Taches de rouille.  
- Solution: Nettoyez avec une pâte de bicarbonate de soude et de l'eau.

## 8. Élimination

En fin de vie du produit, suivez les règles locales pour le recyclage des métaux. Les couteaux à dessert en acier inoxydable peuvent être recyclés et ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

## 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



# IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Coltello da dessert Vincenza (set di 12)

## 1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto il coltello da dessert Vincenza. Questo prodotto di alta qualità è progettato per offrire prestazioni eccellenti nella preparazione e nel servizio di dessert.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Maneggiare il coltello con cura per evitare tagli.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che possono danneggiare la lama.
- Evitare l'uso di utensili metallici per evitare graffi sulla lama o sulla finitura.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto per prevenire la corrosione.
- Non utilizzare il coltello quando è danneggiato o usurato.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Nome del prodotto: Coltello da dessert Vincenza
- Dimensioni: 17,5 cm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Colore: Argentato
- Set: 12 pezzi

## 4. Installazione e configurazione

- Rimuovere i coltelli dalla confezione con attenzione.
- Controllare che non ci siano difetti visibili. In caso contrario, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.
- Non è necessaria alcuna installazione speciale. I coltelli sono pronti per l'uso immediato.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare il coltello da dessert per fette di dolci, torte e altri dessert.
- Tenere il coltello per il manico, facendo attenzione a non toccare la lama.
- Affettare il dessert con un movimento deciso e uniforme.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua e sapone neutro.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.
- Per mantenere la lama affilata, si consiglia di affilare i coltelli periodicamente.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Se la lama appare arrugginita, pulire con una soluzione di aceto e acqua.
- Se il coltello è smussato, utilizzare un affilatore di lame per ripristinare il filo.
- In caso di difetti di fabbricazione, contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

- I coltelli possono essere riciclati in metallo. Verificare le normative locali per lo smaltimento.
- Non gettare i coltelli nei rifiuti indifferenziati.

## 9. Contatti

Per assistenza, domande o ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania