



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: DMK18LB

(12 pieces) Dessert knife Alessandra - 18 cm





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

EN ENGLISH

Product Manual for 12 Pieces Dessert Knife Alessandra 18 cm (DMK18LB)

1. General Information

The Alessandra Dessert Knife is designed for serving and enjoying a variety of desserts. With a sleek design and sturdy construction, this utensil adds elegance to any dining experience. Each knife is crafted to ensure ease of use and durability, making them ideal for both everyday and special occasions.

2. Safety Information

- Always handle the dessert knives with care to avoid accidents or injuries.
- Keep knives out of the reach of children.
- Ensure the cutting edge is facing away from your body when in use.
- Do not use the knives for purposes other than intended – designed for cutting desserts only.
- Inspect the knives for any damages before use. Do not use if damaged.
- Always store knives in a designated safe place to avoid contact with other utensils.
- Ensure the knife is dry before storage to prevent rusting.

3. Product Specifications

- Model: DMK18LB
- Material: Stainless Steel
- Length: 18 cm
- Quantity: 12 pieces
- Design: Elegant and ergonomic handle for comfortable grip
- Finish: Polished surface for a sleek appearance

4. Setup and Installation

1. Unbox the product and lay out all 12 dessert knives on a clean surface.
2. Inspect each knife for any visible damage. If any damage is found, do not use and contact customer service.
3. For optimal use, place each knife in a cutlery holder or designated drawer to avoid scratches and ensure longevity.
4. It is recommended to wash the knives before first use to remove any manufacturing residues.

5. Operation

- To cut desserts, hold the knife by the handle with a comfortable grip.
- Position the knife at the desired angle to slice through the dessert.
- Use a gentle sawing motion for best results, applying minimal pressure.
- For soft desserts, the serrated edge will easily glide through without crushing the dessert.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knives with warm, soapy water and a soft sponge after each use.
- Avoid abrasive sponges or harsh chemicals that can damage the stainless steel finish.
- For dishwasher use, place knives on the top rack. Ensure they are secured and not in contact with other utensils to prevent scratches.
- Dry the knives thoroughly before storing to prevent water stains and rust.

7. Troubleshooting

- If the knife appears to dull over time, sharpen it with a knife sharpener suitable for stainless steel.
- If rust spots appear, remove with a mixture of baking soda and water. Apply gently with a soft cloth and rinse thoroughly.
- For any persistent issues, contact customer service for further assistance.

8. Disposal

- When disposing of damaged or broken knives, wrap them securely in a protective material (like cardboard) to prevent injury.
- Follow local regulations regarding the disposal of metal products.

9. Contact Information

For any inquiries or assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Dessertmesser Alessandra (18 cm)

1. Allgemeine Informationen

Das Dessertmesser Alessandra ist ein hochwertiges Küchenutensil, das speziell für die Zubereitung und den Genuss von Desserts entwickelt wurde. Mit einer Länge von 18 cm bietet es eine ideale Größe für den Umgang mit verschiedenen Süßspeisen.

2. Sicherheitsinformationen

- Bitte das Messer nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten, wenn Sie das Messer nicht verwenden, um eine Rutschgefahr zu vermeiden.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, die Klinge vom Körper weg zu führen.
- Überprüfen Sie das Messer regelmäßig auf Beschädigungen oder Abnutzung.
- Bei Beschädigung nicht weiter verwenden und unsachgemäße Handhabung vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Dessertmesser Alessandra
- Material: Edelstahl
- Länge: 18 cm
- Gewicht: 100 g
- Farbe: Silber

4. Einrichtung und Installation

Die Installation des Dessertmessers erfolgt durch einfaches Herausnehmen aus der Verpackung.

- Entfernen Sie vorsichtig die Schutzverpackung.
- Spülen Sie das Messer vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Seifenwasser ab.
- Trocknen Sie das Messer gründlich mit einem sauberen Tuch.
- Es ist keine spezielle Montage erforderlich.

5. Betrieb

- Nutzen Sie das Messer für weiche Obst- und Sahnedesserts.
- Essen Sie vorsichtig und genießen Sie die Speisen.
- Nach dem Gebrauch das Messer gründlich reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und milder Seife.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Klinge beschädigen könnten.
- Trocknen Sie das Messer unmittelbar nach dem Waschen, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schublade, um die Klinge zu schützen.

7. Fehlersuche

- Falls das Messer stumpf ist, verwenden Sie einen geeigneten Wetzstahl oder bringen Sie es zu einem Fachmann.
- Bei sichtbaren Beschädigungen an der Klinge melden Sie sich bitte bei unserem Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Das Messer kann als Metallabfall recycelt werden. Achten Sie darauf, das Produkt sicher zu verpacken, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anregungen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Alessandra Dessertmes Set (12 Stuks, 18 cm)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Alessandra Dessertmes! Deze set van 12 dessertmessen is ontworpen om functionaliteit en stijl met elkaar te combineren. Perfect voor het serveren van desserts en gebak, onderscheidt deze set zich door zijn hoogwaardige afwerking en gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit product is uitsluitend bedoeld voor het snijden en serveren van voedsel. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Kinderen: Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijkanten: De messen hebben scherpe randen; wees voorzichtig bij het hanteren.
- Ongeschiktheid: Gebruik het mes niet als het beschadigd of gebroken is. Vervang bij beschadiging direct het product.
- Reiniging: Reinig de messen direct na gebruik om een veilige en hygiënische opslag te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Alessandra Dessertmes
- Aantal: 12 stuks
- Lengte: 18 cm
- Materiaal: Rvs (roestvrij staal) met een geborstelde afwerking
- Verpakking: Inclusief fraaie verpakking voor cadeauverpakkingen.

4. Setup en Installatie

- Verwijder de messen uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Bewaar de messen in een messenblok of op een veilige plaats om snijwonden te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de snijkanten niet in contact komen met harde oppervlakken om slijtage te minimaliseren.

5. Bediening

- Om een optimaal resultaat te behalen bij het snijden van desserts, houd het mes met de handgreep vast en gebruik een snijplank.
- Snijd voorzichtig met gelijkmatige druk om te voorkomen dat het mes slippen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de messen met de hand met een milde afwasmiddel en warm water.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog de messen grondig af met een schone doek voor opslag.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is dof.
Oplossing: Gebruik een mes slijper of breng het mes naar een professionele mes slijper.
- Probleem: Mes is beschadigd.
Oplossing: Stop met het gebruik van het mes en vervang het indien nodig.

8. Afvalverwerking

- Dit product is vervaardigd van roestvrij staal. Recycling is de aanbevolen afvalverwerking methode. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor richtlijnen betreffende metalen recycling.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw Alessandra Dessertmes set!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de 12 Cuchillos de Postre Alessandra 18 cm DMK18LB

1. Información General

Este juego de cuchillos de postre Alessandra está diseñado para ofrecer elegancia y funcionalidad en cada comida. Con un tamaño de 18 cm, son ideales para servir postres y frutas. Fabricados con acero inoxidable de alta calidad, aseguran una larga durabilidad.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el producto, asegúrese de que no haya daños visibles en los cuchillos.
- Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Utilice siempre los cuchillos en superficies adecuadas para evitar resbalones y cortes.
- No use los cuchillos para tareas diferentes a las que están diseñados.
- Al lavar a mano, evite utilizar estropajos abrasivos que puedan dañar el acabado de los cuchillos.
- Si nota algún deterioro en el mango o la hoja, suspenda el uso de inmediato.
- Para evitar lesiones, maneje los cuchillos con cuidado durante su uso y almacenamiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Longitud del cuchillo: 18 cm
- Cantidad en el paquete: 12 unidades
- Color: Acabado brillante
- Diseño: Ergonómico y elegante

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso de este producto. Simplemente desenvuelva los cuchillos de la caja y estarán listos para su uso. Asegúrese de mantenerlos en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o en un cajón protegido.

5. Operación

- Use los cuchillos de postre para cortar y servir postres, tartas, y frutas.
- Mantenga la hoja del cuchillo en un ángulo apropiado para facilitar el corte.
- Lave siempre antes del primer uso con agua tibia y jabón.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y detergente suave.
- Evite el uso de lavavajillas, ya que podrían dañarse.
- Seque los cuchillos inmediatamente después de lavarlos para evitar manchas de agua.
- Para mantener el brillo, se recomienda pulir con un paño suave.

7. Resolución de Problemas

- Si la hoja muestra signos de óxido, limpie con un paño húmedo y un poco de vinagre.
- Si se siente que el cuchillo no corta bien, afile la hoja usando un afilador de cuchillos adecuado.
- Si nota un daño en el cuchillo, deje de usarlo inmediatamente y consulte con el fabricante.

8. Eliminación

El acero inoxidable es reciclable. Consulte las normas locales de reciclaje para deshacerse del producto de manera adecuada. No lo arroje a la basura común.

9. Contacto

Para más información o consulta, comuníquese con nosotros a:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le couteau à dessert Alessandra 18 cm (DMK18LB)

1. Informations générales

Le couteau à dessert Alessandra de 18 cm est conçu pour offrir une coupe précise et élégante lors de la présentation de vos desserts. Fabriqué avec des matériaux de qualité supérieure, ce couteau allie esthétique et fonctionnalité.

2. Informations de sécurité

- Utilisez ce couteau uniquement à des fins culinaires.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Manipulez le couteau avec précaution pour éviter les coupures.
- Ne pas utiliser le couteau pour des aliments durs ou congelés.
- Ne pas tenter de redresser ou d'affûter la lame sur des surfaces inappropriées.

3. Aperçu et spécifications du produit

- Longueur de la lame : 18 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Matière du manche : Polypropylène antidérapant
- Antibactérien : Oui
- Compatibilité lave-vaisselle : Oui

4. Installation et mise en place

Le couteau à dessert Alessandra est prêt à l'emploi dès sa sortie de l'emballage. Aucune installation n'est nécessaire. Il est recommandé de le nettoyer avant la première utilisation pour garantir une hygiène optimale.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau, tenez le manche fermement et appliquez une pression constante sur la lame pour couper les desserts. Pour des résultats optimaux, utilisez un mouvement de va-et-vient.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse et rincez-le soigneusement.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives qui pourraient rayer la lame.
- Si vous utilisez un lave-vaisselle, placez le couteau sur le panier supérieur pour éviter les dommages.

7. Dépannage

Problème : La lame ne coupe pas correctement.

Solution : Assurez-vous que la lame est propre et sèche. Une coupe correcte nécessite une pression uniforme. Si la lame est endommagée, contactez le service client pour des conseils.

8. Élimination

Disposez du couteau conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne jetez pas le couteau dans des ordures ménagères non triées. Renseignez-vous sur les options de recyclage pour les métaux dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Coltello da Dessert Alessandra 18 cm

1. Informazioni Generali

Il coltello da dessert Alessandra è realizzato con materiali di alta qualità per garantire prestazioni ottimali e durabilità. Ideale per il servizio di dessert, questo coltello è progettato per facilitare il taglio e la presentazione di dolci e dessert vari.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su superfici stabili e pulite.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Evitare di esercitare una forza eccessiva durante il taglio per prevenire lesioni.
- Non utilizzare il coltello se danneggiato o con la lama usurata.
- Pulire e asciugare il coltello dopo ogni utilizzo per prevenire ruggine o danni ai materiali.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello da Dessert Alessandra
- Lunghezza: 18 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico, materiale antiscivolo
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Colore: Argentato

4. Installazione e Assemblaggio

Il coltello da dessert Alessandra non richiede alcun assemblaggio. Prima dell'uso, assicurarsi che il coltello sia pulito e asciutto. Se si utilizza per la prima volta, è consigliato sciacquarlo sotto acqua corrente.

5. Funzionamento

Per utilizzare il coltello da dessert, posizionarlo sulla superficie del dessert desiderato e applicare una pressione leggera per effettuare il taglio. Utilizzare movimenti lunghi e decisi per ottenere risultati ottimali. Dopo l'uso, pulire il coltello come descritto nella sezione dedicata alla pulizia.

6. Pulizia e Manutenzione

- Il coltello può essere lavato in lavastoviglie. Tuttavia, per garantire una vita più lunga, si consiglia il lavaggio a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente il coltello dopo il lavaggio per prevenire la formazione di ruggine.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro per evitare danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, verificare se la lama è unta o sporca. Pulire la lama per migliorare l'efficacia del taglio.
- Se si notano segni di ruggine, pulire con un panno umido e asciugare immediatamente. Se la ruggine persiste, contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

Al termine della sua vita utile, smaltire il coltello in conformità con le normative locali sul riciclaggio dei metalli. Non disperdere il prodotto nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania