



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: DMK19B**

**(12 pieces) Dessert knife Giancarlo - 19.4 cm**





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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Giancarlo Dessert Knife (DMK19B)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Giancarlo Dessert Knife (DMK19B). This high-quality dessert knife is crafted to enhance your dining experience. Whether you are serving cakes, pastries, or other desserts, this knife is designed for optimal performance and aesthetic appeal. Please read this manual carefully to ensure proper use and maintenance of your product.

### 2. Safety Information

- Always handle the knife with care. The blade is sharp, and improper handling may cause injury.
- Keep the knife out of reach of children when not in use.
- Do not use the knife for purposes other than intended (i.e., cutting desserts).
- Ensure the knife is placed on a stable surface during use to prevent slips and accidents.
- For safety, avoid using the knife in wet or slippery conditions.
- Inspect the knife regularly for any signs of damage or wear. Do not use if damaged.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Giancarlo Dessert Knife
- Material: Stainless Steel
- Length: 19.4 cm
- Weight: 120 g
- Finish: Mirror Polish
- Dishwasher Safe: Yes
- Item Code: DMK19B

### 4. Setup and Installation

There is no installation required for the Giancarlo Dessert Knife. However, it is recommended to:

- Unpack the knife when received and inspect for any damage.
- Store the knife in a designated area, preferably in a knife block or drawer with protective padding to prevent blade damage.

### 5. Operation

- When using the knife, hold the handle firmly and use smooth, even strokes to cut through desserts.
- For best results, utilize a cutting board to protect surfaces.
- Clean the knife immediately after use to prevent food residue from hardening on the blade.

### 6. Cleaning and Maintenance

- The Giancarlo Dessert Knife is dishwasher safe; however, hand washing is recommended to preserve the shine and longevity of the knife.
- To hand wash, use warm soapy water and a soft sponge or cloth. Rinse thoroughly and dry immediately with a soft towel.
- Store the knife in a cool, dry place to prevent any moisture build-up that could cause corrosion.

### 7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, it may need sharpening. Use a sharpening stone or professional sharpening service.
- If there are stains or residue that cannot be removed, consider using a stainless steel cleaner specific to kitchen tools.

### 8. Disposal

- When disposing of the knife, wrap the blade securely to prevent injury to waste management personnel.
- Dispose of the knife in accordance with local waste regulations regarding sharp objects.

### 9. Contact

For any questions or concerns regarding your Giancarlo Dessert Knife, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Giancarlo products. Enjoy your dessert serving experience!

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Dessertmesser Giancarlo 19,4 cm (DMK19B)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Giancarlo Dessertmessers. Dieses Produkt ist geeignet für den Einsatz in der Gastronomie sowie im privaten Bereich und wurde entwickelt, um Ihnen bereits beim Servieren von Desserts eine perfekte Leistung zu bieten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Dessertmesser nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie das Messer vor der Benutzung auf Beschädigungen, wie z.B. abgebrochene Klingen oder Risse im Griff.
- Schneiden Sie niemals auf harten Oberflächen wie Glas oder Keramik, um Beschädigungen des Messers zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nach jeder Benutzung, um Hygiene zu garantieren.
- Verwenden Sie das Messer nicht, wenn es beschädigt ist.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produkt: Dessertmesser Giancarlo
- Länge: 19,4 cm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Eigenschaften: Rostbeständig, robust, angenehmer Griff
- Anwendung: Ideal für alle Arten von Desserts

## 4. Einrichtung und Installation

Das Dessertmesser benötigt keine spezielle Installation. Es kann direkt nach dem Kauf verwendet werden. Sie sollten das Messer vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen.

## 5. Bedienung

Halten Sie das Besteck mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand, um das Dessert zu stabilisieren. Schneiden Sie durch sanften Druck, um ein gleichmäßiges und sauberes Ergebnis zu erzielen. Achten Sie darauf, dass Sie das Messer nicht zu stark drücken, um ein Verbiegen oder Beschädigen der Klinge zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser, Seife und einem weichen Schwamm.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Das Messer kann in der Spülmaschine gereinigt werden, jedoch wird Handwäsche empfohlen, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Sollte das Messer nicht mehr scharf sein, nutzen Sie einen Wetzstahl oder einen Schleifstein, um die Klinge nachzuschärfen.
- Bei Beschädigungen oder Klingenbruch bitte das Messer nicht weiter verwenden und Kontakt mit uns aufnehmen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, dass es für Kinder unzugänglich ist, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für Unterstützung und weitere Informationen, wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor het Dessertmes Giancarlo

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Giancarlo Dessertmes. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor het serveren van desserts en biedt een perfecte combinatie van functionaliteit en elegantie.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes enkel voor het voorgenomen doel, namelijk het snijden en serveren van desserts.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen om ongevallen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van het mes op harde oppervlakken, zoals steen of glas, om schade aan het mes te voorkomen.
- Reinig het mes zorgvuldig na elk gebruik om roestvorming te vermijden.
- Laat het mes nooit in de buurt van een warm fornuis of andere hittebronnen liggen.

### 3. Productspecificaties

- Productnaam: Dessertmes Giancarlo
- Lengte: 19,4 cm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Kleur: Zilver
- Geschikt voor vaatwasmachine: Ja

### 4. Setup en Installatie

Het Giancarlo Dessertmes vereist geen installatie. Het is klaar voor gebruik direct na aankoop. Zorg ervoor dat het mes goed schoon is voordat u het voor het eerst gebruikt.

### 5. Bediening

Houd het mes vast aan het handvat met één hand, terwijl u het dessert met de andere hand stabiliseert. Snijd met een gelijkmatige druk van het mes door het dessert en gebruik de punt om het dessert op te tillen en te serveren.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes met warm zeepwater na elk gebruik.
- Het mes is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen voor een langere levensduur.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om watervlekken en roestvorming te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes is dof  
Oplossing: Gebruik een slijper geschikt voor roestvrij staal om het mes opnieuw scherp te maken.
- Probleem: Roestvorming op het mes  
Oplossing: Reinig het mes grondig met een staalborstel en slijp het opnieuw. Voorkom roest door het mes altijd droog op te bergen.

### 8. Afvoer

Houd rekening met de geldende lokale wetgeving voor het afvoeren van metalen voorwerpen. Het roestvrij staal van het mes kan worden gerecycled.

### 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de 12 Cuchillos de Postre Giancarlo 19.4 cm DMK19B

## 1. Información General

El juego de cuchillos de postre Giancarlo incluye 12 cuchillos fabricados para servir una variedad de postres. Diseñados para combinar funcionalidad con estética, son ideales para uso doméstico o profesional en restaurantes.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilizar solo para el propósito previsto. No usar para cortar materiales no comestibles.
- Cuidado con los bordes afilados: Evitar el contacto con la piel y ojos. Mantener fuera del alcance de los niños.
- Superficies resbaladizas: Al manipular cuchillos, asegurarse de que la superficie de trabajo esté estable para evitar caídas.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seguro y seco para evitar accidentes.
- Limpieza: No sumergir en agua durante mucho tiempo ni utilizar limpiadores abrasivos.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Número de piezas: 12 cuchillos de postre
- Longitud: 19.4 cm
- Material: Acero inoxidable
- Diseño: Elegante y contemporáneo
- Usos: Ideal para servir tartas, pasteles y otros postres

## 4. Instalación y Montaje

- El producto se entrega montado. Asegúrese de que los cuchillos estén limpios al sacarlos del envase.
- Almacenar en un bloque de cuchillos o en un lugar seguro para evitar daños.
- No se requieren herramientas para la instalación.

## 5. Operación

Utilice los cuchillos de postre para cortar y servir postres. Para un mejor rendimiento, asegúrese de que los cuchillos estén secos antes de usarlos. Para cortar, sostenga el cuchillo firmemente y use un movimiento suave de vaivén.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lavar a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Secar inmediatamente con un paño suave para evitar manchas.
- No utilizar lavavajillas, ya que puede dañar el acabado de los cuchillos.
- Revisar periódicamente los cuchillos en busca de desgaste y afilar si es necesario.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: Cuchillos desafilados
- Solución: Utilice un afilador adecuado para restaurar el filo.
- Problema: Manchas o marcas en los cuchillos
- Solución: Limpiar con un paño suave y productos específicos para acero inoxidable.
- Problema: Cuchillos oxidados
- Solución: Retirar el óxido con un limpiador adecuado para metales y secar inmediatamente.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, asegúrese de desechar los cuchillos de manera responsable. Algunos materiales pueden ser reciclables. Consulte las normativas locales para la correcta disposición de productos de acero inoxidable.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, 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 Giancarlo 19,4 cm (DMK19B)

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau à dessert Giancarlo de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour offrir une performance durable et un design élégant, idéal pour les professionnels de la restauration et les amateurs de cuisine.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est prévu uniquement pour la coupe et le service de desserts. Évitez toute utilisation inappropriée qui pourrait causer des blessures.
- Avertissement : Les lames sont très tranchantes. Manipulez le couteau avec précaution et évitez de toucher la lame.
- Stockage : Conservez le couteau hors de portée des enfants. Utilisez un support à couteaux ou un tiroir sécurisé.
- Entretien : Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Si elle est endommagée ou émoussée, remplacez le produit.
- Nettoyage : Ne pas immerger dans l'eau pendant de longues périodes. Lavez immédiatement après utilisation pour éviter la corrosion.

## 3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Couteau à Dessert Giancarlo
- Modèle: DMK19B
- Longueur totale: 19,4 cm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée: Polypropylène
- Design: Ergonomique, adapté pour un usage prolongé
- Instructions de température de lavage: Lavable au lave-vaisselle

## 4. Installation et Configuration

1. Retirez le couteau de son emballage en prenant soin de ne pas toucher la lame.
2. Assurez-vous que les surfaces de travail sont propres et sèches.
3. Si vous utilisez un bloc à couteaux, placez le couteau à dessert dans un emplacement sécurisé.
4. Ne pas assembler, le produit est prêt à l'emploi.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau à dessert pour couper des gâteaux, des tartes ou d'autres pâtisseries.
- Tenez le couteau par la poignée en gardant les doigts éloignés de la lame.
- Appliquez une pression modérée sur la lame pour effectuer la coupe selon vos besoins.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour l'entretien à long terme, séchez-le immédiatement après lavage avec un chiffon doux.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de tampons à récurer sur la lame.

## 7. Dépannage

Problème: La lame semble émoussée

- Solution: Aiguiser le couteau avec un aiguiser approprié ou le remplacer si nécessaire.

Problème: Rouille ou odeur persistante

- Solution: Nettoyez avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau. Rincez et séchez.

## 8. Disposal

Pour éliminer le couteau, procédez comme suit :

- Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers.
- Contactez votre déchetterie locale pour les conseils sur le recyclage des métaux.
- Veillez à protéger la lame pour éviter les blessures pendant le transport.

## 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 de votre confiance dans le couteau à dessert Giancarlo de GGM Gastro.



# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Coltello da Dessert Giancarlo 19.4 cm - DMK19B

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Dessert Giancarlo 19.4 cm - DMK19B. Questo prodotto è progettato per l'uso domestico e professionale, garantendo prestazioni elevate in cucina. Per ottenere i migliori risultati, si prega di seguire attentamente le istruzioni contenute in questo manuale.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Il coltello è affilato. Maneggiare con attenzione per evitare tagli e ferite.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti; non utilizzarlo per tagliare materiali duri o congelati.
- Non lavare in lavastoviglie se non specificato, per preservare il tagliente.
- Verificare regolarmente il coltello per eventuali segni di danni o usura. Se il coltello è danneggiato, sostituirlo.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: DMK19B
- Lunghezza: 19.4 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e resistente
- Utilizzo: Coltello da dessert
- Peso: 100 g

## 4. Installazione e Configurazione

Non necessita di installazione. Rimuovere il coltello dalla confezione e assicurarsi che sia pulito e asciutto. Controllare che il coltello sia in buone condizioni prima dell'uso.

## 5. Operazione

Utilizzare il coltello per servire e tagliare dessert come dolci, torte e frutta. Afferrarlo saldamente per una presa sicura. Eseguire movimenti delicati per evitare di danneggiare il dessert.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Conservare in un luogo asciutto e sicuro quando non in uso.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello risulta poco affilato, utilizzare una pietra per affilare o un affilacoltelli.
- Segni di ruggine o macchie? Pulire con una pasta di bicarbonato e acqua. Applicare un olio per metallo per prevenire la ruggine.
- Se il manico si allenta, verificare che non ci siano danni e non utilizzarlo finché non è riparato.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento del metallo. Non gettare il coltello con i rifiuti indifferenziati. Riciclare il metallo presso i centri appositi.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania