

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

## SKU: FKMEP125GE

**Butcher / kitchen knife - 12.5 cm - ECO**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Butcher Kitchen Knife 12.5 cm ECO

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Butcher Kitchen Knife 12.5 cm ECO. This high-quality knife is designed for efficiency in professional and home kitchens alike. With a focus on ergonomic design and durable materials, this knife is suitable for a variety of cutting tasks.

### 2. Safety Information

- Always handle the knife with care. Keep the blade away from your body and fingers.
- Store the knife in a safe place where it cannot cause injury, preferably in a knife block or protective sheath.
- Ensure that the knife is used on a stable cutting board to prevent slipping.
- Do not use the knife to cut through bones or hard materials that could damage the blade.
- Keep the knife out of reach of children.
- Regularly inspect the knife for any signs of damage or wear. Do not use a damaged knife.
- Always clean the knife after use to maintain hygiene and blade longevity.

### 3. Product Specifications

- Blade length: 12.5 cm
- Blade material: Stainless steel
- Handle material: Eco-friendly FKM
- Weight: 220 g
- Dishwasher safe: No
- Ergonomic design for comfort
- Suitable for professional and domestic use

### 4. Setup and Installation

No installation is required for the Butcher Kitchen Knife. Before first use, remove all packaging materials. Rinse the blade under warm water and dry thoroughly to remove any residues from manufacturing.

### 5. Operation

- For cutting, hold the handle firmly with one hand while using the other hand to guide the food item being cut.
- Use a smooth motion to cut through the food, applying even pressure.
- Avoid twisting or bending the knife during use, as this can lead to injury or blade damage.
- After use, place the knife in a designated area to avoid accidents.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use with warm, soapy water and a soft cloth.
- Do not place the knife in the dishwasher as high temperatures may damage the handle and dull the blade.
- Dry the knife thoroughly after cleaning to prevent rusting.
- Regularly sharpen the blade with a suitable knife sharpener to maintain cutting efficiency.

### 7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, sharpen it using a quality knife sharpener.
- If the handle becomes loose or damaged, discontinue use immediately and contact customer support.
- Any signs of corrosion or rust should be treated promptly with appropriate cleaner designed for stainless steel.

### 8. Disposal

- Dispose of the knife responsibly at an appropriate waste facility.
- If properly disposing of a damaged knife, ensure the blade is covered to prevent injury during disposal.

### 9. Contact

For further inquiries or information, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Butcher Kitchen Knife 12.5 cm ECO. Enjoy your cooking!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das GGM GASTRO Butcher Kitchen Knife 12,5 cm - ECO FKMEP125GE

## 1. Allgemeine Informationen

Das GGM GASTRO Butcher Kitchen Knife mit einer Klingenlänge von 12,5 cm ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das speziell für das Schneiden und Verarbeiten von Fleisch entwickelt wurde. Die Klinge ist aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und bietet eine hervorragende Schärfe sowie eine lange Lebensdauer.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Handhaben Sie das Messer stets mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Messer nicht für andere Zwecke als das Zubereiten von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie das Messer regelmäßig auf Beschädigungen oder Abnutzung und ersetzen Sie es bei Bedarf.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um die Hygiene zu gewährleisten.
- Verwenden Sie beim Schneiden immer ein Schneidebrett, um die Klinge zu schützen und Verletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: GGM GASTRO Butcher Kitchen Knife 12,5 cm - ECO FKMEP125GE
- Klingenmaterial: Rostfreier Edelstahl
- Klingenlänge: 12,5 cm
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Verwendung: Ideal zum Schneiden und Bearbeiten von Fleisch

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass das Arbeitsumfeld sauber und trocken ist.
- Platzieren Sie das Messer auf einem stabilen Schneidebrett.
- Das Messer ist sofort einsatzbereit und benötigt keine spezielle Installation.

## 5. Bedienung

- Halten Sie das Messer am Griff fest und stellen Sie sicher, dass Ihre Finger von der Klinge wegzeigen.
- Schneiden Sie mit einer gleichmäßigen, kontrollierten Bewegung, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Wenden Sie bei Bedarf leichten Druck an, um durch dickere Fleischstücke zu schneiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle oder abrasive Bürsten, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um die Schneideigenschaften zu erhalten.

## 7. Fehlersuche

- Wenn das Messer beim Schneiden Schwierigkeiten hat, prüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist. Schärfen Sie sie gegebenenfalls.
- Bei Anzeichen von Rost oder Beschädigung sollten Sie das Messer nicht verwenden und es gegebenenfalls ersetzen.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer verantwortungsvoll, indem Sie es in einem Restmüllbehälter entsorgen.
- Achten Sie darauf, die Klinge bei der Entsorgung sorgfältig zu verpacken, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Slagers Keukenmes 12,5 cm Eco (FKMEP125GE)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van het Slagers Keukenmes 12,5 cm Eco (FKMEP125GE). Dit professionele keukenmes is ontworpen voor duurzaamheid en efficiënte prestaties in de keuken. Gemaakt van hoogwaardige materialen, biedt het uitstekende snijcapaciteiten en comfort.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden, namelijk snijden van vlees en andere voedingsmiddelen.
- Zorg ervoor dat het mes buiten het bereik van kinderen en huisdieren wordt opgeborgen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het mes. Gebruik geen beschadigd mes.
- Houd het mes altijd scherp; een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een snijplank voor maximale veiligheid.
- Draag handschoenen bij intensief gebruik om snijwonden te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Product: Slagers Keukenmes 12,5 cm Eco (FKMEP125GE)
- Afmeting: Lengte lemmet 12,5 cm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardige roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch en antislip
- Gewicht: 200 g
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

## 4. Opstelling en Installatie

Dit mes vereist geen specifieke installatie. Het is klaar voor gebruik direct na aankoop. Volg de onderstaande stappen voor veilig gebruik:

1. Verwijder het mes uit de verpakking.
2. Controleer het mes op zichtbare schade of defecten.
3. Zorg voor een geschikte werkoppervlak (snijplank).
4. Vul je werkgebied met de benodigde ingrediënten en andere keukengerei.

## 5. Bediening

Het gebruik van het mes is eenvoudig:

1. Houd het mes vast bij de handgreep met een stevige grip.
2. Plaats het vlees of de voedingsmiddelen op de snijplank.
3. Snijd met een gelijkmatige, gecontroleerde beweging.
4. Pas je snijtechniek aan op basis van de voedingsmiddelen die je snijdt.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik, was het mes met warm water en milde afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende materialen om krassen te voorkomen.
- Droog het mes onmiddellijk na reiniging om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een meshouder of op een magnetische strip.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
  - Oplossing: Slijp het mes met een geschikte slijper.
- Probleem: Het mes is roestig.
  - Oplossing: Reinig en droog het mes grondig; gebruik eventueel een roestverwijderaar.

## 8. Afvoer

Wanneer het mes niet meer bruikbaar is, zorg dan voor een veilige verwijdering:

- Gooi het mes altijd in een stevige verpakking weg om verwondingen te voorkomen.
- Volg uw lokale richtlijnen voor de verwijdering van metalen voorwerpen en keukengerei.

## 9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in ons product. Geniet van het koken met uw nieuwe Slagers Keukenmes!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Carnicero de Cocina 12,5 cm Eco FKM EP125GE

## 1. Información General

Este cuchillo de carnicero de cocina de 12,5 cm es una herramienta esencial para todos los amantes de la cocina. Fabricado con materiales de alta calidad, este cuchillo es perfecto para cortar carne, pescado y verduras. Su diseño ergonómico garantiza un manejo cómodo y seguro.

## 2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Siempre utilice una tabla de cortar estable y de alta calidad al usar el cuchillo.
- Asegúrese de que el cuchillo esté afilado; un cuchillo desafilado puede causar accidentes.
- No utilice el cuchillo para cortar huesos o alimentos duros que puedan dañar el filo.
- Al limpiar el cuchillo, evite sumergirlo en agua caliente por largos periodos de tiempo.
- Evite el contacto con productos corrosivos o ácidos.
- No intente desarmar el cuchillo.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 12,5 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Plástico resistente
- Uso recomendado: Carnicería y cocina
- Peso: 200 g
- Color: Negro

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere ninguna instalación especial para el uso del cuchillo de carnicero. Sin embargo, asegúrese de seguir estos pasos para optimizar su uso:

1. Retire el cuchillo del paquete con cuidado.
2. Inspeccione la hoja para detectar cualquier daño o defecto.
3. Recomendamos afilar la hoja antes del primer uso para garantizar un rendimiento óptimo.
4. Coloque una tabla de cortar limpia y estable en una superficie plana para usar el cuchillo.

## 5. Operación

- Sostenga el cuchillo por el mango, asegurándose de que su agarre sea firme.
- Utilice la hoja para cortar con un movimiento de vaivén suave.
- Evite aplicar una presión excesiva, especialmente al cortar carne.
- Para cortes precisos, mantenga los dedos alejados del borde afilado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón; evite el uso de esponjas abrasivas.
- Seca el cuchillo con un paño suave inmediatamente después de limpiarlo.
- No lo coloque en el lavavajillas.
- Afile el cuchillo regularmente para mantener su rendimiento.

## 7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta adecuadamente, puede estar desafilada. Afile el cuchillo según sea necesario.
- Si nota manchas en la hoja, limpie con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Si el mango se afloja, verifique si hay daños y deje de usar el cuchillo si es necesario.

## 8. Eliminación

- Cuando ya no desee utilizar el cuchillo, elimínelo de manera responsable.
  - Coloque el cuchillo en un contenedor de residuos afilados para evitar lesiones a otras personas durante la eliminación.
- Consulte las normativas locales respecto a la eliminación de productos de acero inoxidable.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau de Boucher 12,5 cm Éco FKMEP125GE

## 1. Informations Générales

Le couteau de boucher FKMEP125GE est conçu pour un usage professionnel en cuisine, offrant une lame de 12,5 cm pour un tranchant optimal. Ce produit est fabriqué selon des normes de haute qualité pour garantir une durabilité et une performance exceptionnelles.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur des surfaces appropriées pour éviter des accidents.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser ce couteau pour des fins autres que celles prévues (couper des aliments).
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame. N'utilisez pas un couteau endommagé.
- Évitez de retirer la protection de la lame avant d'utiliser le couteau.
- Portez des gants de protection si nécessaire pendant l'utilisation pour éviter les coupures.

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

- Modèle : FKMEP125GE
- Longueur de la lame : 12,5 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Matériau du manche : Plastique antidérapant
- Poids : 220 g
- Utilisation : Couteau de boucher pour découpe de viande et de poissons.

## 4. Installation et Configuration

- Ouvrez l'emballage avec soin pour ne pas endommager le couteau.
- Déballez le couteau et retirez la protection de la lame.
- Lavez la lame avec de l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation, puis rincez et séchez soigneusement.
- Placez le couteau dans un endroit de travail propre et sécurisé, loin des bords de la table.

## 5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par le manche, avec une prise ferme.
- Utilisez une planche à découper stable.
- Effectuez des mouvements de va-et-vient pour couper efficacement les aliments.
- Ne forcez pas lors de la coupe pour éviter de glisser ou de causer des blessures.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Évitez de le mettre au lave-vaisselle, car cela peut endommager le manche et la lame.
- Séchez bien le couteau après le lavage pour éviter la rouille.
- Aiguissez la lame régulièrement pour maintenir une performance de coupe optimale.

## 7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas correctement : vérifiez si la lame est émoussée et aiguissez-la si nécessaire.
- En cas de casse ou d'endommagement, ne continuez pas à utiliser le couteau. Contactez le service client pour assistance.

## 8. Élimination

- Disposez du couteau conformément aux réglementations locales en matière de déchets.
- Ne jetez pas le couteau dans les déchets ménagers, utilisez plutôt un centre de recyclage approprié pour les objets tranchants.

## 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 Macellaio 12,5 cm Eco

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Coltello da Macellaio 12,5 cm Eco. Questo strumento è progettato per professionisti e appassionati di cucina che necessitano di un coltello resistente e affilato per la lavorazione della carne.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi previsti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che possono danneggiare la lama.
- Indossare guanti protettivi durante l'uso per evitare incidenti.
- Assicurarsi che la lama sia sempre affilata e in buone condizioni prima dell'uso.
- Evitare di utilizzare il coltello quando si è distratti o stanchi.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 12,5 cm
- Materiale della lama: acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: impugnatura ergonomica in materiale Eco-compatibile
- Utilizzo: adatto per la preparazione di carne e pesce
- Caratteristiche: robusto, bilanciato e facile da affilare

## 4. Installazione e Configurazione

Non è necessaria alcuna installazione per questo prodotto. Prima dell'uso, assicurarsi che la lama sia affilata. In caso contrario, utilizzare un affilatore appropriato.

## 5. Funzionamento

- Prima di utilizzare il coltello, lavarlo sotto acqua corrente e asciugarlo bene.
- Tenere il coltello con una mano sul manico e utilizzare l'altra mano per tenere fermo l'oggetto da tagliare.
- Eseguire movimenti fluidi per tagliare, evitando di applicare troppa forza sulla lama.
- Pulire il coltello dopo ogni uso.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone, evitando l'uso di detersivi abrasivi.
- Asciugare accuratamente il coltello con un panno morbido dopo il lavaggio.
- Conservare il coltello in un blocco per coltelli o in una copertura protettiva.
- Affilare regolarmente la lama per mantenere la sua efficacia.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta correttamente, verifica se è affilata. Usa un affilatore per migliorare la performance.
- Se il manico appare danneggiato, contattare immediatamente il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il coltello nei rifiuti normali per evitare infortuni.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, si prega di contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania