

# ggmgastro

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

## SKU: FKMEP165GR

**Butcher / kitchen knife - 16.5 cm - ECO**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual for Butcher Kitchen Knife 16.5 cm - Eco (FKMEP165GR)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Butcher Kitchen Knife 16.5 cm - Eco. This high-quality butcher's knife is designed for professional and home chefs seeking precision, durability, and environmental responsibility in their culinary tools.

## 2. Safety Information

Safety is paramount when using kitchen knives. Please adhere to the following guidelines:

- Always use a cutting board to prevent damage to surfaces and injury to yourself.
- Keep fingers and body parts away from the blade during cutting and slicing.
- Always cut away from your body.
- Ensure the knife is clean and dry before use to maintain grip and prevent slipping.
- Store the knife in a protective sheath or on a magnetic strip when not in use.
- Do not use the knife for purposes other than food preparation.
- Regularly inspect the knife for any damage, and do not attempt to use a damaged knife.
- Keep the knife out of reach of children.

## 3. Product Specifications

- Blade Length: 16.5 cm
- Blade Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Eco-friendly polymer
- Weight: 200 grams
- Color: Black handle with a stainless steel blade
- Country of Origin: Germany

## 4. Setup and Installation

The Butcher Kitchen Knife requires no assembly. Follow these steps for optimal use:

1. Remove the knife from its packaging.
2. If applicable, remove any protective coverings from the blade.
3. Wash the knife in warm soapy water, then rinse and dry thoroughly before use.
4. Store the knife in a safe location, such as a knife block or magnetic strip.

## 5. Operation

To operate the Butcher Kitchen Knife:

1. Place the item to be cut on a stable cutting board.
2. Hold the knife securely by the handle, ensuring a comfortable grip.
3. Begin slicing with a smooth motion, applying gentle pressure as needed.
4. For larger cuts of meat, use a rocking motion to achieve an even slice.

## 6. Cleaning and Maintenance

To maintain the knife's performance:

- Clean the knife immediately after use. Hand wash with warm soapy water and dry thoroughly.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads, as they can damage the blade.
- Do not place the knife in the dishwasher.
- Regularly sharpen the blade to ensure it remains effective. Use a whetstone or professional sharpening service.

## 7. Troubleshooting

If you encounter issues with your Butcher Kitchen Knife:

- Knife not cutting well: Check whether the blade needs sharpening.
- Handle feels loose: Ensure that no significant wear is present. If you suspect damage, discontinue use and contact support.
- Rust or discoloration on blade: Clean the blade immediately, as exposure to moisture can lead to rust.

## 8. Disposal

When disposing of the knife, ensure safety:

- Wrap the blade in protective material to prevent injury during disposal.
- Dispose of the wrapped knife in accordance with local regulations regarding sharp objects.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone Number: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für das GGM Gastro Fleischermesser 16,5 cm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Fleischermessers mit einer Klingenlänge von 16,5 cm. Dieses hochwertige Messer ist speziell für den professionellen Einsatz in der Fleischverarbeitung entwickelt worden und gewährleistet Präzision und Langlebigkeit.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Verwenden Sie das Messer nicht für andere Zwecke, wie z.B. das Schneiden von Knochen oder gefrorenen Lebensmitteln.
- Schutzmaßnahmen: Tragen Sie immer eine geeignete Schnittschutzausrüstung und vermeiden Sie eine Verletzung durch unsachgemäße Handhabung.
- Erwachsenenaufsicht: Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt, wenn das Messer in der Nähe ist.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, an dem es nicht herunterfallen oder versehentlich berührt werden kann.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass das Messer vor der Reinigung stets von der Stromquelle getrennt ist.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenmaterial: Edelstahl, rostfrei
- Griffmaterial: FKM (synthetischer Kautschuk)
- Klingenlänge: 16,5 cm
- Gesamtlänge: 29 cm
- Gewicht: 120 g
- Farbe: Schwarz
- Anwendungsbereich: Fleischverarbeitung

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entnahme: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung, um Verletzungen zu vermeiden.
2. Prüfung: Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen oder Mängel. Bei Mängeln kontaktieren Sie den Kundenservice.
3. Zubehör: Stellen Sie sicher, dass Sie eine geeignete Schneidunterlage bereitstellen.
4. Inbetriebnahme: Legen Sie das Messer auf eine stabile, rutschfeste Oberfläche. Beginnen Sie mit dem Schneiden, indem Sie geeignete Bewegungen verwenden.

## 5. Betrieb

Halten Sie den Griff fest und verwenden Sie eine gleichmäßige Schneidetechnik. Achten Sie darauf, das Messer stets in einem sicheren Winkel zu halten. Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch unter warmem Wasser ab und reinigen Sie es mit einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen: Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen, trockenen Tuch, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen: Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Schleifgerät.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Messer schneidet nicht richtig.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe und schleifen Sie die Klinge gegebenenfalls nach.
- Problem: Klinge ist beschädigt.
  - Lösung: Nutzen Sie das Messer nicht weiter und wenden Sie sich an den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer ordnungsgemäß gemäß den örtlichen Richtlinien. Ein beschädigtes Messer sollte in einer sicheren Verpackung entsorgt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Slagerskeukenmes 16,5 cm Eco FKMep165GR

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van het Slagerskeukenmes 16,5 cm Eco FKMep165GR. Dit mes is ontworpen voor zowel professionele slagers als thuiskeuken. Het biedt uitstekende snijprestaties en is vervaardigd uit hoogwaardige materialen voor duurzaamheid en gemak.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn ontworpen doeleinden.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele en veilige ondergrond.
- Zorg ervoor dat het mes goed scherp is voordat u het gebruikt om onnodige druk en risico op verwondingen te verminderen.
- Slijp het mes regelmatig om de veiligheid en effectiviteit te waarborgen.
- Beware of your fingers and hands while cutting.
- Berg het mes altijd op in een veilige en droge omgeving, bij voorkeur in een messenhouder.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: Lengte lemmet: 16,5 cm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal (Eco-vriendelijk)
- Handvat: Ergonomisch ontworpen voor grip en comfort
- Spanning: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.
- Gewicht: Gemiddeld 200 gram

## 4. Opzet en Installatie

1. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen of onvolkomenheden.
3. Plaats het mes in een messenhouder of een magnetische strip voor veilige opslag.
4. Zorg ervoor dat het handvat goed in uw hand ligt voor een comfortabele grip tijdens gebruik.

## 5. Bediening

1. Houd het mes met de dominante hand vast aan het handvat.
2. Plaats de andere hand op het voedsel dat u snijdt voor stabiliteit.
3. Snijd met een gelijkmatige druk en gebruik een snijdende beweging in plaats van druk te zetten.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en zeep.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of -sponsjes die de snijkant kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Smeer het handvat regelmatig in met een geschikte olie om de levensduur te verlengen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
  - Oplossing: Controleer de scherpte van het mes en slijp indien nodig.
- Probleem: Roest op het mes.
  - Oplossing: Reinig en droog het mes grondig en breng een lichte olie aan op het lemmet.

## 8. Afvoer

- Het mes moet op een verantwoorde manier worden weggegooid, neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor de juiste procedures.
- Recyclebare materialen moeten gescheiden worden van niet-recyclebare.

## 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen, neem contact met ons op:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Carnicería de 16,5 cm Eco FKMEP165GR

## 1. Información General

El cuchillo de carnicería Eco FKMEP165GR es una herramienta indispensable para cualquier carnicero o chef profesional. Diseñado para ofrecer un equilibrio óptimo entre precisión y confort, este cuchillo es ideal para el corte de carnes, pescados y verduras.

## 2. Información de Seguridad

- Utilizar el cuchillo exclusivamente para los fines para los que fue diseñado.
  - Mantener fuera del alcance de los niños.
  - Siempre cortar en una superficie adecuada y estable.
  - Usar guantes anti-corte si es necesario.
  - No tratar de atrapar el cuchillo si se cae.
  - Siempre guardar el cuchillo en un lugar seguro y seco después de su uso.
  - Inspeccionar regularmente la hoja en busca de daños o desgastes.
- Si se encuentra un defecto, dejar de usar el cuchillo inmediatamente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad para una resistencia y durabilidad óptimas.
- Longitud de la hoja: 16,5 cm.
- Mango: Ergo-grip para un agarre cómodo y seguro.
- Uso recomendado: Profesional o doméstico.
- Peso: 200 g.
- Color: Negro con detalles cromados.

## 4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere una instalación específica. Sin embargo, se recomienda el siguiente proceso de configuración:

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Lave la hoja con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso.
3. Seque bien antes de usar o almacenar.

## 5. Operación

- Sostenga el mango del cuchillo con una mano y coloque la otra en la parte superior de la hoja para mayor control.
- Realice cortes firmes y precisos, aplicando la presión adecuada según el tipo de alimento.
- Limpie la hoja con un paño húmedo tras cada uso para mantener su eficacia.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lavar a mano con agua tibia y jabón suave; no sumergir en agua por largos períodos.
- Secar completamente la hoja y el mango después de limpiar para evitar la corrosión.
- Afilar la hoja regularmente para mantener su rendimiento. Se recomienda usar una piedra de afilar o un afilador de cuchillos adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja se ha vuelto desafilada.  
Solución: Utilizar un afilador de cuchillos o piedra de afilar.
- Problema: El mango se siente incómodo.  
Solución: Asegúrese de que el cuchillo esté limpio y seco. Si persiste la incomodidad, consulte a un profesional.
- Problema: La hoja presenta manchas.  
Solución: Limpie con un limpiador de acero inoxidable y seque inmediatamente.

## 8. Eliminación

- Este producto está fabricado principalmente de acero inoxidable, que es reciclable.
- Para desechar, por favor, siga las normas locales de reciclaje para metales.
- Asegúrese de envolver la hoja en un material protector para evitar cortes.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, póngase en contacto con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## MANUEL DE PRODUIT - COUTEAU DE BOUCHER 16,5 CM ECO

### 1. Informations Générales

Le couteau de boucher de 16,5 cm ECO est l'outil idéal pour les professionnels et les amateurs de cuisine. Conçu pour la découpe précise de viandes et autres aliments, cet ustensile combine performance, durabilité et respect de l'environnement.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement le couteau pour sa fonction prévue. Évitez de l'utiliser pour couper des objets durs ou comme levier.
- Manipulation : Tenez toujours le couteau par son manche. Gardez la lame éloignée de votre corps et des autres personnes lors de l'utilisation.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sécurisé, hors de portée des enfants. Utilisez un protège-lame ou un support de couteau pour une protection supplémentaire.
- Entretien : Assurez-vous que le couteau soit toujours bien aiguisé. Une lame émoussée nécessite plus de force, augmentant le risque de coupures.
- Blessures : En cas de coupure, nettoyez la plaie avec de l'eau et du savon, et appliquez un bandage. Consultez un médecin si nécessaire.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 16,5 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Matériau du manche : Plastique écologique
- Poids : 200 g
- Couleur : Noir

### 4. Installation et Mise en Service

- Déballage : Ouvrez soigneusement l'emballage du couteau.
- Évaluation : Inspectez le couteau pour toute anomalie ou dommage. Ne pas utiliser si endommagé.
- Affûtage : Pour des performances optimales, il est conseillé d'affûter la lame avant la première utilisation si ce n'est pas déjà fait.
- Stockage : Placez le couteau dans un tiroir ou sur un support de couteaux pour une accès facile et sécurisé.

### 5. Fonctionnement

- Utilisation : Tenez le couteau fermement par le manche. Utilisez une planche à découper stable pour éviter les accidents.
- Techniques de coupe : Pour trancher, exercez une pression uniforme et assurez-vous que la lame soit en contact avec la surface de la planche.
- Précautions : Ne jamais couper au-dessus d'une surface instable.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon. Évitez le lave-vaisselle pour préserver la lame.
- Séchage : Essuyez soigneusement avec un chiffon doux après le lavage pour éviter la rouille.
- Affûtage : Affûtez régulièrement la lame pour maintenir son efficacité. Utilisez une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteaux adapté.

### 7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée  
Solution : Affûtez la lame à l'aide d'un aiguiser.
- Problème : Inconfort lors de l'utilisation  
Solution : Assurez-vous que vous tenez le couteau correctement. Parfois, ajuster la prise peut améliorer le confort.
- Problème : Dommages visibles sur le couteau  
Solution : Ne pas utiliser et contacter notre service après-vente.

### 8. Élimination

- Produit : Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les programmes de recyclage locaux pour les métaux.
- Emballage : Veuillez recycler l'emballage conformément aux directives de recyclage de votre région.

### 9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del prodotto

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del coltello da cucina per macelleria da 16,5 cm GGM Gastro. Questo strumento professionale è progettato per offrire prestazioni superiori nella preparazione e nella lavorazione della carne. Creato con materiali di alta qualità, è ideale sia per uso domestico che per uso professionale.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo il coltello per lo scopo previsto.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare un coltello danneggiato o con manico allentato.
- Durante l'affilatura e la pulizia, prestare attenzione al bordo affilato.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante l'uso per evitare lesioni.
- Non tentare di affettare cibi congelati o estremamente duri.
- Lavare a mano e non utilizzare lavastoviglie.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 16,5 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico, progettato per una presa sicura
- Design: Professionale, ideale per macelleria e cucina
- Peso: 200 g

### 4. Installazione e Configurazione

Il coltello non richiede installazione. Si consiglia di:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Controllare che non ci siano danni e che tutte le parti siano intatte.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un portacoltelli o in un cassetto con protezione.

### 5. Funzionamento

- Afferrate il manico con una mano, mantenendo una presa salda.
- Utilizzare una superficie di taglio stabile.
- Per tagliare, utilizzare movimenti lunghi e controllati, evitando colpi bruschi.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Asciugare accuratamente con un panno pulito.
- Conservare in un luogo asciutto per prevenire la corrosione.
- Affilare regolarmente la lama per mantenere la sua efficienza.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta correttamente, potrebbe essere necessaria una affilatura.
- Se il manico sembra allentato, non utilizzare il coltello e contattare il supporto.
- Per eventuali danni evidenti, evitare l'uso e procedere alla sostituzione.

### 8. Smaltimento

- Non gettare il coltello nei rifiuti comuni.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei coltelli e dei materiali metallici.
- Considerare il riciclaggio dei materiali, dove applicabile.

### 9. Contatti

Per assistenza, contattare GGM Gastro:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania