

ggmgastro

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: FKMEP19BL

Butcher / kitchen knife - 19 cm - ECO



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Butcher Kitchen Knife 19 cm

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Butcher Kitchen Knife, Model FKMEP19BL. This high-quality kitchen knife is designed for professional and home chefs alike, providing durability and precision in your culinary tasks. Perfect for butchering, this versatile knife is a valuable tool in any kitchen.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always handle the knife with care. Keep out of reach of children. Do not use the knife for tasks other than intended.
- Cutting Safety: Always cut away from your body and use stable cutting surfaces. Ensure the knife is sharp before use to prevent slipping.
- Storage Safety: Store the knife in a knife block or sheath to protect the blade and avoid accidental cuts.
- Hygiene: Clean the knife after each use to prevent the spread of bacteria. Do not soak in water for prolonged periods, as this can damage the handle.
- Personal Protective Equipment: Consider using cut-resistant gloves when handling or cleaning the knife.

3. Product Specifications

- Blade Length: 19 cm
- Blade Material: Stainless steel
- Handle Material: Eco-friendly plastic (FKM)
- Weight: 0.5 kg
- Dimensions: 19 cm x 3 cm x 1.5 cm
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the knife from the packaging. Inspect for any damages. If damaged, do not use.
2. Storage Preparation: Choose a suitable place for storage, such as a knife block, magnetic strip, or protection sheath, ensuring easy access and safety.
3. Preparation for Use: Before first use, rinse the knife under lukewarm water and dry it completely to ensure cleanliness.

5. Operation

- Using the Knife: Grip the handle firmly and ensure your cutting surface is stable. Use smooth and controlled motions when cutting through meat and other food items.
- Cutting Techniques: Utilize proper butcher techniques, such as slicing, dicing, and chopping. Adjust angle and pressure according to the type of food being prepared.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife in lukewarm soapy water immediately after use. Rinse under clean water and dry thoroughly with a soft cloth.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or knife sharpener. Follow the manufacturer's directions for proper technique.
- Inspection: Regularly inspect the knife for any damage or wear. Replace if the handle is compromised or the blade is chipped.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife is not cutting effectively, it may need sharpening. Follow sharpening instructions or consult with a professional.
- Handle Damage: If the handle becomes loose or damaged, cease usage and contact customer support.
- Non-Compliance with Safety: If you encounter any safety issues, such as unintentional cuts or incidents, discontinue use and seek assistance.

8. Disposal

- Disposal of Knife: When disposing of the knife, ensure that it is safely wrapped to prevent injury to others. Follow local regulations for disposal of metal products.

9. Contact

For inquiries or support regarding your Butcher Kitchen Knife, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your culinary endeavors with our top-quality knife!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das GGM Gastro Metzger Küchenmesser 19 cm (FKMEP19BL)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GGM Gastro Metzger Küchenmessers. Dieses hochwertige Messer ist für den professionellen Einsatz konzipiert und bietet hervorragende Schnittleistung für Fleisch und andere Lebensmittel. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen und die Sicherheit bei der Benutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie das Messer nur für die angegebenen Zwecke.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie beim Schneiden auf einer stabilen Unterlage, um Unfälle zu vermeiden.
- Schneiden Sie stets von sich weg und halten Sie Ihre Hände und Finger von der Klinge fern.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit kaltem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Lagern Sie das Messer nicht in der Nähe von Wärmequellen.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Produktname: Metzger Küchenmesser 19 cm
- Artikelnummer: FKMEP19BL
- Gesamtlänge: 33 cm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Klingenbreite: 3 cm
- Gewicht: 250 g

4. Aufbau und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen. Das Messer sollte frei von Rissen oder anderen Mängeln sein.
3. Lagern Sie das Messer an einem sicheren, trockenen Ort, z.B. in einem Messerblock oder an einem Magnetstreifen, um die Klinge zu schützen.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer in einer bequemen und sicheren Handhabung mit einer festen Griffhaltung.
- Für präzise Schnitte verwenden Sie eine gleichmäßige, kontrollierte Bewegung.
- Reinigen Sie das Messer immer gründlich nach dem Gebrauch, um Bakterienwachstum zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit kaltem Wasser ab.
- Verwenden Sie eine sanfte Seife und einen weichen Schwamm, um das Messer zu reinigen.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch ab, um Rost zu verhindern.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Messerschärfer für optimale Ergebnisse.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist. Schärfen Sie das Messer gegebenenfalls.
- Problem: Rostflecken auf der Klinge.
 - Lösung: Reinigen Sie das Messer gründlich und verwenden Sie einen feinen Schleifstein zur Beseitigung von Rost.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, die Klinge vor der Entsorgung sicher zu verpacken, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in GGM Gastro Produkte!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Slagerskeukenmes 19 cm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van ons Slagerskeukenmes van 19 cm. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor het snijden, hakken en voorbereiden van vlees en andere ingrediënten in de keuken. Het mes is vervaardigd met aandacht voor kwaliteit en veiligheid, zodat u optimaal kunt genieten van uw kookervaring.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen zoals bedoeld: voor het snijden van vlees en andere voedingsmiddelen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes scherp is voordat u het gebruikt; een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Snijd altijd op een stabiele snijplank en gebruik uw andere hand om voedsel veilig vast te houden.
- Vermijd het gebruik van het mes op harde oppervlakken zoals glas of metaal.
- Reinig het mes na elk gebruik om bacteriegroei te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes en vervang indien beschadigd.

3. Productspecificaties

- Model: FKMEP19BL
- Lengte: 19 cm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch en antislip
- Kleur: Zwart
- Gebruik: Voor professioneel en huiselijk gebruik

4. Opstelling en Installatie

Dit mes vereist geen speciale installatie. Zorg ervoor dat u het mes uit de verpakking haalt en het goed inspecteert op eventuele beschadigingen. Volg deze stappen voor veilig gebruik:

- Plaats het mes op een veilige en toegankelijke plek in uw keuken.
- Bij het gebruik, zorg ervoor dat u een geschikte snijplank gebruikt en dat het mes goed vastgehouden wordt.

5. Gebruik

- Houd het handvat stevig vast en gebruik een veilige snijtechniek.
- Begin met het snijden van het vlees in één beweging om de beste resultaten te behalen.
- Gebruik het mes nooit om te snijden of te hakken zonder eerst de juiste snijtechniek toe te passen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het mes na elk gebruik schoon met warm water en afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van een afwasmachine, omdat dit de kwaliteit van het mes kan aantasten.
- Droog het mes direct af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Af en toe kunt u het mes slijpen met een slijpstaaf voor optimale prestatie.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is en slijp indien nodig.
- Problemen met het handvat: Zorg ervoor dat het handvat schoon en vrij van vet is.
- Roestvorming: Veeg het mes droog na reiniging en bewaar het op een droge plaats.

8. Afvalverwerking

Dit mes kan na langdurig gebruik worden weggegooid. Zorg ervoor dat u het op de juiste manier afvoert via het reguliere afval of recycleprogramma's in uw omgeving. Houd rekening met de geldende richtlijnen voor het weggooien van scherpe voorwerpen om ongelukken te voorkomen.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Cocina para Carnicería 19 cm ECO

1. Información General

El cuchillo de cocina para carnicería de 19 cm ECO es una herramienta diseñada para satisfacer las necesidades de los profesionales del sector alimentario. Su mango ergonómico y su hoja de alta calidad garantizan un rendimiento excepcional y una durabilidad prolongada.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para la preparación de carnes. No utilizar para otros propósitos.
- **Corte Seguro:** Siempre dirija la hoja alejándose del cuerpo y use una tabla de cortar estable.
- **Almacenamiento:** Mantenga el cuchillo en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.
- **Mantenimiento:** Inspeccione regularmente la hoja y el mango. No utilice el cuchillo si presenta daños visibles.
- **Cuidado Personal:** Utilice guantes de protección si es necesario y evite cortarse.

3. Vista General y Especificaciones

- **Longitud de la Hoja:** 19 cm
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Material del Mango:** Polipropileno
- **Uso:** Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

El cuchillo no requiere instalación. Sin embargo, se recomienda seguir estos pasos antes de su primer uso:

- Limpie la hoja con agua tibia y jabón.
- Seque completamente con un paño limpio.
- Afile la hoja si es necesario utilizando un afilador adecuado.

5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
- Utilice movimientos de corte suaves y controlados.
- Asegúrese de utilizar una tabla de cortar adecuada para evitar daños en la hoja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie el cuchillo con agua tibia y jabón.
- No lave en el lavavajillas; esto puede dañar el cuchillo.
- Seque bien antes de guardar.
- Afilar regularmente garantiza un rendimiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- **Sensible al Corte:** Si la hoja no corta como se espera, es posible que necesite afilarla.
- **Oxidación:** Si aparecen manchas en la hoja, limpie con un paño seco y asegúrese de secar completamente después de lavarlo.
- **Mango Suelto:** Si el mango se siente suelto, verifique si hay tornillos flojos o si es necesario reemplazar el cuchillo.

8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos peligrosos. Considere llevar el cuchillo a un punto de recogida de herramientas para ser reciclado o desechado adecuadamente.

9. Contacto

Para consultas, soporte o información adicional:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau de Cuisine pour Boucher 19 cm Eco FKMEP19BL

1. Informations Générales

Le couteau de cuisine pour boucher Eco FKMEP19BL est conçu pour les professionnels de la boucherie ainsi que pour les amateurs de cuisine exigeants. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, ce couteau est parfait pour découper, trancher et préparer différents types de viandes.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Correcte: Toujours utiliser le couteau sur une planche à découper stable et appropriée.
- Coupures: Faites attention lorsque vous manipulez le couteau pour éviter les coupures. Ne laissez pas le couteau sans surveillance.
- Stockage: Rangez le couteau dans un endroit sécurisé, hors de portée des enfants.
- Maintenance: Inspectez régulièrement la lame pour détecter tout dommage et effectuez l'affûtage si nécessaire.
- Ne pas forcer: N'utilisez pas le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas prévu.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame: 19 cm
- Type de lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée: Ergonomique et antidérapante
- Poids: Léger pour une maniabilité optimale
- Utilisation: Découpe précise de viandes, volailles et poissons.

4. Installation et Mise en Place

- Déballage: Retirez le couteau de son emballage avec soin.
- Inspection: Vérifiez l'intégrité de la lame et de la poignée. Si des dommages sont constatés, ne pas utiliser.
- Stockage: Placez le couteau dans un bloc de couteaux ou un support magnétique pour le garder en sécurité.

5. Fonctionnement

- Techniques de Découpe: Tenez fermement le couteau, utilisez un mouvement de hachage pour les viandes tendres et un mouvement de coupe plus languissant pour les viandes plus fermes.
- Précautions: Ne jamais utiliser le couteau pour abattre des os ou des produits durs.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Lavez le couteau à la main immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de lave-vaisselle.
- Essuyage: Séchez le couteau soigneusement avec un chiffon propre pour éviter la corrosion.
- Affûtage: Utilisez un aiguiser de couteaux approprié pour maintenir la lame aiguisée.

7. Dépannage

- Lame Émoussée: Si la lame ne coupe pas correctement, affûtez-la avec un aiguiser.
- Inconfort de la Poignée: Assurez-vous que votre main est sèche et que vous tenez le couteau correctement.
- Dommages Apparents: En cas de fissure ou de déformation de la lame, ne plus utiliser le couteau et contacter notre service clientèle.

8. Élimination

- Déchets: Pour éliminer le couteau, suivez les réglementations locales concernant les déchets tranchants. Utilisez un conteneur robuste pour éviter les accidents.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le couteau de cuisine pour boucher Eco FKMEP19BL. Profitez de vos préparations culinaires avec cet outil de qualité.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cucina da Macellaio 19 cm - Eco FKMEP19BL

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Cucina da Macellaio 19 cm Eco FKMEP19BL è progettato per soddisfare le esigenze dei professionisti e degli appassionati di cucina. Realizzato con materiali di alta qualità, offre prestazioni superiori nel taglio e nella preparazione dei cibi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi culinari.
- Tenere il coltello lontano da bambini e persone non esperte.
- Non cercare di affilare il coltello senza esperienza.
- Non utilizzare il coltello per rompere ossa o oggetti duri, per evitare danneggiamenti.
- Prestare attenzione durante l'uso per evitare tagli accidentali.
- Non lasciare il coltello immerso in acqua o a contatto con alimenti acidi per evitare corrosione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza lama: 19 cm
- Materiale lama: acciaio inox di alta qualità
- Manico: plastica antiscivolo
- Colore: nero
- Utilizzo: adatto per carne, pesce e verdure
- Resistente alla corrosione
- Facile affilatura

4. Installazione e Montaggio

Il coltello è pronto per l'uso direttamente dalla confezione. Non è necessaria alcuna installazione. Si consiglia di affilare la lama prima del primo utilizzo per garantire prestazioni ottimali.

5. Funzionamento

Impugnare il coltello correttamente, con una mano sul manico e l'altra per stabilizzare il cibo. Eseguire tagli netti e decisi. Per risultati migliori, utilizzare un tagliere stabile e appropriato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare la lavastoviglie per la pulizia.
- Asciugare immediatamente per prevenire la corrosione.
- Affilare regolarmente la lama per mantenere la sua efficacia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non taglia bene, prova a affilarla con un'affilatrice appropriata.
- Se il manico è allentato o danneggiato, contattare il servizio clienti per ulteriori istruzioni.
- Se osservi segni di ruggine, pulire la superficie con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua.

8. Smaltimento

Non gettare il coltello nell'indifferenziato. Segui le leggi locali per lo smaltimento di utensili da cucina. Ti si consiglia di portarlo presso un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci a:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania