

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: FKMEP21SC

Butcher / kitchen knife - 21 cm - ECO



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Butcher Kitchen Knife 21 cm (Model: FKMEP21SC)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Butcher Kitchen Knife 21 cm. This high-quality kitchen knife is designed for precision cutting, making it an essential tool for any professional or home kitchen. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective use of the product.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Keep fingers away from the blade edge when using the knife.
- Cutting Technique: Use a stable cutting board and ensure the knife is positioned safely, away from hands and other body parts.
- Storage: Store the knife in a secure place, out of reach of children. Consider using a knife block or magnetic strip.
- Maintenance: Regularly inspect the knife for any damage. A damaged knife must not be used.
- Sharpening: Use appropriate sharpening tools and techniques. A dull knife can slip and cause injury.
- Cleaning: Clean the knife after each use. Avoid soaking it in water or placing it in a dishwasher.

3. Product Specifications

- Model: FKMEP21SC
- Blade Length: 21 cm
- Material: High-carbon stainless steel blade
- Handle Material: Eco-friendly FKM handle
- Weight: 0.3 kg
- Dimensions: 21 x 4 x 2 cm
- Use: Suitable for cutting meat, poultry, and game.

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from the packaging. Be cautious of the sharp blade.
2. Inspection: Check for any visible damage or defects.
3. Storage: Place the knife in a secure location such as a knife block or a drawer with a protective sheath.
4. Workspace Preparation: Ensure your kitchen workspace is clean and organized before using the knife.

5. Operation

1. Preparation: Wash your hands before handling the knife. Ensure that the cutting board is stable.
2. Cutting Technique:
 - Hold the handle firmly.
 - Use a rocking motion for cutting.
 - Apply consistent pressure to achieve even cuts.
3. Post-Use: After use, wipe the blade with a damp cloth to remove any food particles.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Clean the knife by hand using warm, soapy water and a soft sponge. Rinse and dry immediately.
- Sharpening: Use a whetstone or sharpening steel for maintenance. Sharpen as needed, but avoid over-sharpening to maintain blade integrity.
- Storage: Store in a safe, dry place to prevent rust or damage.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade is not cutting effectively, sharpen the knife using appropriate tools.
- Stains or Rust: Clean the knife thoroughly and dry it immediately. If stains persist, use a mixture of baking soda and water to scrub gently.
- Loose Handle: If the handle feels loose, discontinue use immediately and contact support.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If it becomes unusable, it should be placed in a secure bag or container to prevent injury during disposal. Follow local regulations for metal recycling.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy precision cutting with your new butcher kitchen knife!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das GGM Gastro Butcher Kitchen Knife 21 cm - ECO FKMEP21SC

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Butcher Kitchen Knife 21 cm - ECO FKMEP21SC. Dieses qualitativ hochwertige Küchengerät wurde entwickelt, um Ihre Zubereitung von Fleisch und anderen Lebensmitteln zu erleichtern.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich zu dem vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge während und nach der Benutzung von Kindern und ungeschulten Personen fern.
- Stellen Sie sicher, dass das Messer bei Benutzung stabil auf einer geeigneten Unterlage liegt, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um die Schneidkraft zu erhalten, und verwenden Sie dabei nur empfohlene Schleifmittel.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten, um Rutschgefahren zu beseitigen.
- Nach der Benutzung das Messer immer gründlich reinigen und an einem sicheren Ort aufbewahren.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Butcher Kitchen Knife 21 cm - ECO FKMEP21SC
- Klingenmaterial: rostfreier Stahl
- Griffmaterial: Kunststoff (lebensmittelecht)
- Klingenlänge: 21 cm
- Gesamtlänge: 34 cm
- Gewicht: 200 g
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

Das GGM Gastro Butcher Kitchen Knife benötigt keine spezielle Installation. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung, und es ist bereit für den Einsatz. Stellen Sie sicher, dass das Messer vor der ersten Benutzung gewaschen und getrocknet wird, um eventuelle Rückstände von der Produktion zu entfernen.

5. Bedienung

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie die Schneidbewegung mit der anderen Hand. Achten Sie darauf, immer in einem stabilen Winkel zu schneiden. Für schwere Fleischstücke oder durchwachsene Teile empfiehlt es sich, insbesondere auf Druckarbeiten mit dem gesamten Körpergewicht zu verzichten und Schnittbewegungen zu machen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer sofort nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder stumpfen Gegenstände zur Reinigung, da diese die Klinge beschädigen können.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, idealerweise in einem Messerblock oder mit einer Klingenschutzhaube.

7. Fehlerbehebung

- Klinge ist stumpf: Verwenden Sie einen alternativen Schleifstein oder einen Messerschärfer, um die Klinge zu schärfen.
- Griff ist locker: Überprüfen Sie den Griff auf Beschädigungen und setzen Sie gegebenenfalls eine Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst in Gang.
- Rost auf der Klinge: Reinigen Sie die Klinge mit einer Mischung aus Wasser und Essig. Trocknen Sie das Messer anschließend gründlich.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden lokalen Gesetzen und Vorschriften zur Entsorgung von Küchengeräten. Das Messer enthält Materialien, die recycelt werden können; bitten Sie Ihren örtlichen Recyclinghöfen um Rat.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen in GGM Gastro und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Butcher Kitchen Knife.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding

1. Algemene Informatie

Dit product is een slagkerkeukenmes van 21 cm, ontworpen voor professioneel gebruik in slagerijen en keukens. Het mes biedt een uitstekende balans en grip, waardoor het ideaal is voor het snijden van vlees en andere voeding.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het mes altijd op een veilige plek wordt opgeborgen, buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel.
- Houd het mes scherp en in goede staat om ongevallen te voorkomen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en houd vingers en handen uit de snijroute.
- Gebruik een snijplank van hoge kwaliteit en zorg ervoor dat deze stabiel is.
- Vermijd het gebruiken van het mes op harde oppervlakken zoals glas of metaal, omdat dit de snijkant kan beschadigen.
- Reinig het mes grondig na gebruik en droog het af om roestvorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte mes: 21 cm
- Materiaal lemmer: Hoogwaardig staal
- Handgreep materiaal: Ergonomisch FKM-plastic
- Gewicht: 200 g
- Kleur: Zwart
- Toepassing: Professioneel gebruik

4. Setup en Installatie

De installatie van dit product is eenvoudig. Volg de onderstaande stappen:

- Haal het mes voorzichtig uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Zorg voor een schone en droge snijomgeving.
- Plaats een stabiele snijplank op een vlakke ondergrond.
- Het mes is gebruiksklaar; begin met snijden als het veiligheidssymbool op de verpakking is verwijderd.

5. Bediening

- Houd het mes met één hand bij de handgreep, terwijl je het te snijden product met de andere hand op zijn plaats houdt.
- Begin met snijden aan één kant van het product en gebruik een gelijkmatige druk om door het materiaal te snijden.
- Voor de beste resultaten, wees voorzichtig en gebruik vloeiende bewegingen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes met warm water en milde zeep na elk gebruik.
- Gebruik geen schuurpons of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes in een meshouder of beschermde doos om de scherpheid te behouden.

7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Slijp het mes met een geschikte slijper.
- Roestvorming: Reinig het mes grondig en breng een dunne laag olie aan op het lemmer om roest te voorkomen.
- Vingers niet veilig: Zorg ervoor dat je de juiste snijtechniek gebruikt en altijd weg van je lichaam snijdt.

8. Afvoer

Dit product moet op de juiste manier worden weggegooid. Neem contact op met uw lokale inzamelpunt voor informatie over recycling en afvoer van metalen producten.

9. Contact

Voor 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 Carnicería 21 cm - Eco

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Carnicería Eco de GGM Gastro. Este cuchillo está diseñado para ofrecer precisión y durabilidad en el corte de carne, haciendo que su experiencia en la cocina sea excepcional.

2. Información de Seguridad

- Advertencia: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Uso adecuado: Solo para cortar carne. No utilizar para otros fines.
- Corte seguro: Use una superficie de corte estable para evitar lesiones.
- Manejo: Siempre sostenga el cuchillo por el mango, mantenga los dedos alejados de la hoja.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un soporte para cuchillos.
- Mantenimiento: Revise regularmente la hoja en busca de daños. No use un cuchillo dañado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la hoja: 21 cm
- Mango: Antideslizante y ergonómico
- Uso: Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su embalaje cuidando de no tocar la hoja.
2. Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y estable.
3. Si va a utilizar un soporte de cuchillos, colóquelo en un lugar accesible, lejos de fuentes de calor.

5. Operación

- Asegúrese de que la hoja esté afilada antes de usar.
- Para cortar, mantenga la carne firme con una mano y corte con un movimiento controlado con la otra.
- Limpie el cuchillo después de cada uso para evitar contaminaciones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. No use estropajos abrasivos.
- Seque inmediatamente con un paño suave para evitar manchas.
- No sumerja el cuchillo en agua durante períodos prolongados.

7. Resolución de Problemas

- Cuchillo sin filo: Afilan con una piedra de afilar o una chaira.
- Oxidación en la hoja: Limpie con vinagre y seque bien.
- Desgaste del mango: Verifique y reemplace si es necesario.

8. Eliminación

El cuchillo debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales sobre residuos de acero inoxidable. Considere reciclar el material cuando sea posible.

9. Contacto

Para consultas, por favor contáctenos:

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

Considere leer este manual completamente para garantizar el uso seguro y eficaz de su Cuchillo de Carnicería Eco.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau de Cuisine de Boucher 21 cm - Eco FKMEP21SC

1. Informations Générales

Le Couteau de Cuisine de Boucher 21 cm - Eco FKMEP21SC est conçu pour les professionnels de la cuisine et les passionnés de cuisine à domicile. Fabriqué à partir de matériaux de qualité supérieure, il offre une performance de coupe exceptionnelle et une durabilité optimale.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser le couteau sur une surface de coupe appropriée pour éviter d'endommager le fil.
- Tenir le couteau hors de portée des enfants.
- Lorsque vous utilisez le couteau, faites attention à vos mains et à votre corps pour éviter les blessures.
- Ne jamais tenter de couper des matériaux durs tels que des os ou des congélateurs sans une préparation adéquate.
- Essuyer le couteau après usage pour éviter la corrosion.
- Veuillez vérifier et affûter le fil régulièrement pour garantir des performances optimales.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Longueur de la lame : 21 cm
- Poignée : Ergonomique en polymère
- Épaisseur de la lame : 2,5 mm
- Poids : 200 g

4. Installation et Configuration

- Déballez le couteau avec soin.
- Pour une utilisation immédiate, rincez la lame à l'eau tiède pour enlever tout résidu d'emballage.
- Il n'y a pas d'installation compliquée requise. Le couteau est prêt à être utilisé après le lavage.

5. Mode d'Emploi

- Utilisez la partie la plus large de la lame pour hacher et la pointe pour couper minutieusement.
- Tenez fermement la poignée et utilisez un mouvement de va-et-vient pour trancher les aliments.
- Après utilisation, nettoyez avec un chiffon humide et séchez immédiatement.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux après chaque utilisation.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Vérifiez et affûtez le fil avec une pierre à aiguiser ou un affûteur de couteaux si nécessaire.
- Stockez le couteau dans un endroit sec et sécurisé pour éviter les dommages.

7. Dépannage

- En cas de rouille, nettoyez la lame avec un mélange de vinaigre et de bicarbonate de soude, puis rincez et séchez.
- Si le couteau ne coupe pas correctement, vérifiez si le fil est émoussé et affûtez-le en conséquence.
- Pour tout problème structurel, veuillez contacter le service client.

8. Élimination

- À la fin de sa durée de vie, ne jetez pas le couteau dans des ordures ménagères.
- Essayer de le recycler dans des programmes appropriés qui acceptent l'acier inoxydable.
- Assurez-vous de l'emballer en toute sécurité pour éviter toute blessure lors de l'élimination.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cucina per Macellai 21 cm Eco FKMEP21SC

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Cucina per Macellai Eco FKMEP21SC è progettato per offrire prestazioni di taglio superiori in un'ampia gamma di applicazioni culinarie. La lama di alta qualità garantisce precisione e durata, rendendo questo strumento ideale per macellai e chef professionisti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su un piano stabile e sicuro.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli per cui è progettato.
- Affilare il coltello con un apposito affilatore per mantenere la sicurezza e l'efficacia del taglio.
- Indossare guanti protettivi durante l'uso per evitare ferite accidentali.
- Evitare di spingere o forzare il coltello durante il taglio. Utilizzare movimenti controllati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 21 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, in materiale antiscivolo
- Uso: Macelleria e cucina professionale
- Lavabile in lavastoviglie: No (si consiglia di lavare a mano)

4. Installazione e Setup

Il Coltello da Cucina per Macellai non richiede installazione. Prima dell'uso, verificare che la lama sia affilata. Per una migliore esperienza d'uso, tenere il coltello in un luogo asciutto e sicuro. È consigliabile utilizzare un ceppo per coltelli o una custodia protettiva per evitare danni alla lama.

5. Operazione

- Posizionare l'alimento da tagliare su un tagliere stabile.
- Impugnare il manico del coltello saldamente e mantenere la lama inclinata di circa 20 gradi rispetto al cibo.
- Eseguire movimenti fluidi e controllati per ottenere il taglio desiderato.
- Raccomandato un uso a scatti e non a scorrimento per maggiore precisione e controllo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone per piatti; asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Non utilizzare spugne abrasive per evitare graffi sulla lama.
- Periodicamente, controllare e affilare la lama per mantenere le prestazioni ottimali.
- Conservare in un luogo asciutto e sicuro lontano dall'umidità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non taglia correttamente, potrebbe essere necessario affilarla.
- Se il manico si allenta, controllare che sia fissato correttamente; contattare il supporto se necessario.
- In caso di danni visibili alla lama, non utilizzare il coltello e contattare il supporto per assistenza.

8. Smaltimento

Per smaltire il coltello, seguire le normative locali sullo smaltimento degli oggetti appuntiti. Non gettare nel normale rifiuto domestico; utilizzare un contenitore apposito per oggetti taglienti.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania