

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: FKMPP165BL

Kitchen / butcher knife - 16.5 cm - PREMIUM



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Kitchen Butcher Knife 16.5 cm Premium (FKMPP165BL)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Kitchen Butcher Knife. This high-quality knife is designed for professional chefs and home cooking enthusiasts alike. With its sharp blade and ergonomic handle, it offers precision and comfort while preparing meat and other ingredients.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care to avoid cuts and injuries. Keep it out of the reach of children.
- Use Protective Gear: Wear cut-resistant gloves while handling or using the knife to minimize the risk of injuries.
- Cutting Surface: Use a stable cutting board to prevent slipping while chopping. Never cut on hard surfaces like glass or metal.
- Storage: Store the knife in a designated knife block, magnetic strip, or sheath after use to protect the blade and prevent accidents.
- Inspection: Regularly inspect the knife for any damage. Do not use a damaged knife.
- Cleaning: Clean the knife immediately after use to prevent food contamination and corrosion.

3. Product Specifications

- Model: FKMPP165BL
- Blade Length: 16.5 cm
- Material: Premium stainless steel
- Handle Material: Ergonomic plastic
- Weight: 250 g

4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully remove the knife from its packaging. Avoid using sharp objects that may damage the blade.
- Inspecting: Check for any visible damage before use. If damaged, do not use the knife.
- No Installation Required: The knife is ready to use out of the box. No assembly or installation is required.

5. Operation

- Holding the Knife: Grip the handle firmly but comfortably. Keep your fingers away from the blade.
- Cutting Techniques: Use a rocking motion for chopping and a straight downward motion for slicing. Maintain control for accurate cuts.
- Safety Practices: Keep your non-cutting hand clear of the blade and use a claw grip to hold food securely while cutting.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with warm water and mild detergent. Do not place in the dishwasher.
- Drying: After cleaning, dry the knife immediately with a soft cloth to prevent water spots and corrosion.
- Sharpening: Regularly sharpen the knife using a whetstone or suitable sharpening tool. Proper sharpening enhances performance and longevity.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is not cutting effectively, it may require sharpening.
- Stains or Discoloration: Use a mixture of baking soda and water for cleaning stubborn stains. Ensure thorough rinsing afterward.
- Loose Handle: If the handle feels loose, stop using the knife and contact customer support for assistance.

8. Disposal

Dispose of the knife in accordance with local regulations. Do not discard it in regular household garbage to avoid accidents. Consider recycling if applicable or dispose of responsibly in a way that prevents injury to others.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das GGM Gastro Küchen-Butcher-Messer 16,5 cm Premium

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Küchen-Butcher-Messers. Dieses hochwertige Messer ist ideal für alle, die in der Gastronomie tätig sind oder gerne zu Hause kochen. Mit seiner langlebigen Konstruktion und scharfen Klinge eignet es sich perfekt zum Schneiden und Zubereiten von Fleisch und Gemüse.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Das Messer ist scharf. Halten Sie es von Kindern fern und verwenden Sie es nur für den vorgesehenen Zweck.
- Benutzung: Immer das Messer mit der Klinge von Ihrem Körper weg und auf einer stabilen Schneidunterlage verwenden.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer in einer Schutzhülle oder einem Messerblock auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine spülmaschinenfesten Methoden, um die Klinge zu reinigen, da dies zu Beschädigungen führen kann.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: GGM Gastro Küchen-Butcher-Messer
- Länge der Klinge: 16,5 cm
- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Gewicht: 200 g
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen oder Mängel.
3. Stellen Sie sicher, dass Sie einen stabilen Schneideblock oder eine geeignete Unterlage haben, um das Messer zu verwenden.

5. Betrieb

- Halten Sie den Griff des Messers fest und schnappen Sie die Klinge sanft in einem 20-30 Grad Winkel, während Sie das Schneidgut stabil halten.
- Verwenden Sie das Messer nicht zum Hacken von gefrorenem Fleisch oder Knochen.
- Wenden Sie gleichmäßigen Druck an, um ein gleichmäßiges Schneiden zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die optimale Schneidleistung zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge schneidet nicht gut.
Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie diese gegebenenfalls.
- Problem: Griff ist locker.
Lösung: Prüfen Sie die Befestigung des Griffs und wenden Sie sich an den Kundenservice, wenn das Problem weiterhin besteht.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge vor der Entsorgung sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Premium Keuken Slagersmes 16,5 cm (FKMPP165BL)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Premium Keuken Slagersmes 16,5 cm. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor zowel professionele koks als thuishokks en biedt een uitstekende balans en precisie bij het snijden van diverse vlees- en voedselsoorten. Volg deze handleiding zorgvuldig om het beste uit uw product te halen.

2. Veiligheidsinformatie

- Snijveiligheid: Dit mes is zeer scherp. Behandel het met de nodige voorzichtigheid om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik: Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden. Het is niet bedoeld voor het snijden van bevroren voedsel of andere harde materialen.
- Opruimen: Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met water en zeep om voedselresten te vermijden. Laat het mes nooit in een gootsteen of uit het zicht liggen.
- Opslag: Bewaar het mes op een veilige en droge plaats, bij voorkeur in een meshouder of met een beschermkap.
- Kindveiligheid: Houd het mes uit de buurt van kinderen. Laat kinderen nooit alleen met het mes.

3. Productspecificaties

- Model: FKMPP165BL
- Lengte lemmeet: 16,5 cm
- Materialen: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch, anti-slip
- Afmetingen: 20 x 4 x 2 cm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Installatie en Setup

Dit mes vereist geen installatie. Zorg ervoor dat u een geschikte opbergruimte heeft voor het mes waar het veilig en toegankelijk is.

5. Gebruik

- Voor het beste resultaat, gebruik een snijplank om uw voedsel te snijden.
- Maak snijdend gebruik van lange, gelijkmatige bewegingen voor een effectieve snede.
- Reinig het mes na elk gebruik om de scherpste en hygiëne te waarborgen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes met warm water en milde zeep direct na gebruik. Vermijd gebruik van schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog het mes grondig om roestvorming te voorkomen.
- Slijp het mes regelmatig met een slijpstaaf of slijpmachine om de scherpste te behouden.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Dit kan wijzen op een bot lemmeet. Probeer het mes te slijpen.
- Roestvorming: Dit kan gebeuren als het mes niet goed is gedroogd. Reinig en droog het mes grondig na elk gebruik.
- Schade aan het lemmeet: Neem contact op met de klantenservice voor advies over reparatie of vervangingen.

8. Afvoer

Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van keukenproducten. Dit mes kan niet worden gerecycled. Zorg ervoor dat het mes op een veilige manier wordt weggegooid om letsel te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie. Wij wensen u veel plezier met uw Premium Keuken Slagersmes!

ES ESPAÑOL

Manual de producto: Cuchillo de carnicería de 16,5 cm - GGM Gastro

1. Información General

Este cuchillo de carnicería de 16,5 cm es una herramienta esencial para cualquier cocina profesional o doméstica. Diseñado para ofrecer un corte preciso y eficiente, es ideal para la preparación de carne, aves y pescado. Su diseño ergonómico garantiza un manejo cómodo y seguro.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo debe ser utilizado únicamente para el corte de carne, aves y pescado. No lo use para otros fines.
- Manejo seguro: Mantenga el cuchillo lejos del alcance de los niños. Siempre utilice una superficie de corte adecuada y estable.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o en un imán para cuchillos, para prevenir lesiones.
- Cuidado de la hoja: Evite el contacto de la hoja con superficies duras que puedan dañarla. No utilice el cuchillo para abrir latas o como herramienta de palanca.
- Condiciones de uso: No exponga el cuchillo a temperaturas extremas o a ambientes muy húmedos durante períodos prolongados.

3. Descripción del producto y especificaciones

- Longitud de la hoja: 16,5 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía superior, antideslizante
- Uso: Profesional y doméstico
- Peso: 220 g
- Cuidado: Apto para lavado a mano, no apto para lavavajillas.

4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Antes de su primer uso, limpie la hoja con agua tibia y jabón para eliminar cualquier residuo de fabricación. Seque completamente antes de guardar.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo por el mango, asegurándose de que su mano esté lejos de la hoja.
- Utilice una tabla de cortar estable.
- Realice cortes firmes y controlados, utilizando la técnica adecuada de cuchillo para cada tipo de carne.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano inmediatamente después de su uso con agua tibia y jabón para preservar la calidad de la hoja.
- Seque con un paño suave.
- No lo sumerja en agua durante largos períodos ni lo lave en el lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja y el mango.

7. Solución de Problemas

- La hoja se desafiló: Use una piedra de afilar o un afilador de cuchillos para recuperar el filo.
- Mano resbaladiza: Asegúrese de que el mango esté seco y limpio antes de usarlo. Si el material del mango está desgastado, considere cambiar el cuchillo.

8. Eliminación

Deseche el cuchillo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos metálicos. No lo deseche con residuos domésticos ordinarios.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DE PRODUIT

Couteau de Cuisine / Couteau à Viande 16,5 cm - Premium

1. Informations Générales

Le couteau de cuisine de 16,5 cm est un ustensile essentiel pour tout chef, qu'il soit professionnel ou amateur. Conçu pour les coupes précises de viande, il offre un équilibre parfait entre confort et performance.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable et appropriée.
- Gardez le couteau hors de la portée des enfants.
- Ne laissez jamais le couteau sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne tentez pas d'attraper un couteau en tombant.
- Évitez de couper des aliments trop durs qui peuvent endommager la lame.
- Assurez-vous que la lame est toujours aiguisée pour éviter les accidents.
- Ne plongez pas le couteau dans l'eau bouillante ou les produits chimiques corrosifs.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Longueur de la lame : 16,5 cm

Matière de la lame : Acier inoxydable de haute qualité

Poignée : Ergonomique en matériau antidérapant

Utilisation : Idéal pour découper la viande, le poisson et les légumes

Poids : 250 g

Entretien : Lavage à la main recommandé

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Vérifiez que le couteau est en bon état avant utilisation.
3. Vous n'avez pas besoin d'assemblage ; il est prêt à l'emploi.
4. Conservez le couteau dans un bloc à couteaux ou un protège-lame pour la sécurité.

5. Mode d'Emploi

- Tenez le couteau avec une prise ferme.
- Utilisez un mouvement de va-et-vient pour des coupes régulières.
- Privilégiez des motions douces plutôt que des mouvements brusques.
- Nettoyez la lame après chaque utilisation pour éviter les contaminations croisées.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez-le soigneusement.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame.
- Aiguissez la lame régulièrement pour préserver son efficacité.

7. Dépannage

Problème : La lame s'émousse rapidement

Solution : Assurez-vous de bien entretenir et aiguiser le couteau après chaque utilisation.

Problème : Difficulté de coupe

Solution : Vérifiez que la lame est propre et bien aiguisée, et utilisez la bonne technique de coupe.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans la poubelle sans protection. Placez-le dans un emballage sécurisé avant de le jeter pour éviter les blessures.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cucina Premium FKMMPP165BL

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Cucina Premium FKMMPP165BL. Questo strumento è progettato per offrire prestazioni superiori in cucina, permettendo di tagliare carne e altri alimenti con precisione e facilità.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure come piastrelle o vetro per evitare danni alla lama.
- Non lasciare il coltello incustodito durante l'uso.
- Assicurarsi che la lama sia sempre affilata, poiché un coltello smussato richiede maggiore forza e può essere pericoloso.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante il maneggio del coltello per evitare tagli.
- Non utilizzare il coltello per attività per cui non è stato progettato (ad esempio, aprire contenitori).

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 16.5 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Design: Bilanciato per un comfort ottimale
- Adatto per: Carne, pesce e vegetali

4. Installazione e Montaggio

Non è richiesta alcuna installazione per il Coltello da Cucina Premium FKMMPP165BL. Assicurarsi semplicemente di rimuovere il coltello dalla sua confezione e di eseguire un'ispezione visiva per eventuali difetti.

5. Funzionamento

Affilare la lama prima dell'uso per garantire risultati ottimali. Tenere il coltello con una presa salda sul manico e utilizzare una superficie di taglio adeguata. Lavorare lentamente e con attenzione, mantenendo le dita lontane dalla lama.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare il coltello immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie di acqua.
- Non utilizzare lavastoviglie per pulire il coltello, in quanto potrebbe danneggiare la lama e il manico.
- Affilare il coltello regolarmente per mantenere la massima efficienza.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è smussata, utilizzare una pietra per affilare o un affilatore per ripristinarne il taglio.
- Se il manico mostra segni di usura o disagio, verificare se si è allentato. Se necessario, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

In caso di smaltimento del coltello, accertarsi che venga fatto in conformità con le normative locali sui materiali pericolosi. Non gettare via il coltello come rifiuto normale; è possibile portarlo in un centro di raccolta di rifiuti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania