

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: FKMPP165GR

Kitchen / butcher knife - 16.5 cm - PREMIUM



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

EN ENGLISH

Product Manual for Kitchen Butcher Knife 16.5 cm Premium (FKMPP165GR)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Kitchen Butcher Knife 16.5 cm Premium (FKMPP165GR). This knife is designed for professional and home use, providing exceptional cutting performance for various kitchen tasks. Please read this manual carefully to ensure safe and efficient use of your new knife.

2. Safety Information

- Sharpness: The blade is exceptionally sharp. Always handle the knife with care to avoid cuts or injuries.
- Storage: Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or sheath, to prevent accidents.
- Usage: Use this knife only for its intended purpose (cutting and chopping food items). Avoid using it for other purposes such as prying or opening containers.
- Children: Keep the knife out of reach of children. Educate them about the dangers of handling sharp objects.
- Cutting Surface: Always use a cutting board to protect both your knife and countertop surfaces.
- Hand Position: Maintain a secure grip on the handle and keep your fingers and other body parts away from the blade while cutting.
- Distraction: Avoid distractions while using the knife to prevent accidental injury.

3. Product Specifications

- Model: Kitchen Butcher Knife 16.5 cm Premium (FKMPP165GR)
- Blade Length: 16.5 cm
- Blade Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Ergonomic non-slip handle
- Weight: 250 g
- Color: Black handle with stainless steel blade
- Dishwasher Safe: No
- Origin: Germany

4. Setup and Installation

1. Remove the knife from packaging, taking care not to touch the blade directly.
2. Place the knife on a cutting board to avoid any damages or accidents.
3. Ensure your working area is clean and dry before use.
4. If the knife comes with a protective sheath, attach it to the knife once setup is complete for safe storage.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle and place the tip on the cutting surface.
- Use a rocking motion for chopping through meat and firm vegetables.
- For delicate ingredients, a straight downward cutting motion may be more effective.
- Always cut away from your body and secure the cutting board to prevent slipping.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use with warm, soapy water and a soft cloth.
- Do not use abrasive cleaning pads as they may damage the blade.
- Dry the knife thoroughly to prevent rust and maintain hygiene.
- Regularly check the edge of the blade; sharpen if necessary using a professional sharpener.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If cutting becomes difficult, sharpen the knife with a whetstone or professional sharpener.
- Rust Spots: If you notice any rust, use a mild abrasive cleaner specifically designed for stainless steel. Rewash and thoroughly dry afterward.
- Loose Handle: If the handle feels loose, discontinue use and contact customer service for advice.

8. Disposal

- When disposing of the knife, ensure it is wrapped securely to prevent injury.
- Check local regulations regarding the disposal of kitchen knives. It may be suitable to take it to a metal recycling facility.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Kitchen Butcher Knife 16.5 cm Premium. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Küchen-Messer 16,5 cm - Premium

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Küchen-Messer 16,5 cm - Premium entschieden haben. Dieses hochwertige Messer ist die ideale Wahl für professionelle Köche und leidenschaftliche Hobbyköche. Es bietet hervorragende Schneideeigenschaften und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzungshinweise: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Schutz: Tragen Sie beim Schneiden jederzeit eine Schürze und verwenden Sie rutschfeste Unterlagen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verwenden Sie eine Klingenabdeckung oder einen Messerblock zur sicheren Aufbewahrung.
- Handhabung: Halten Sie die Klinge beim Schneiden von Ihrem Körper weg, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer immer nach der Benutzung, um Hygiene und Sicherheit zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktart: Küchen-Messer
- Klingenlänge: 16,5 cm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff, rutschfest
- Gesamtlänge: 29 cm
- Gewicht: 200 g
- Farbe: Schwarz mit Edelstahlklinge
- Besonderheiten: Ergonomischer Griff für komfortables Schneiden, rostbeständig, spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfung: Überprüfen Sie das Messer auf Risse oder Schäden. Falls vorhanden, verwenden Sie es nicht und kontaktieren Sie den Kundenservice.
3. Aufbewahrung: Stellen Sie sicher, dass das Messer sicher in einem Messerblock oder einer Klingenabdeckung aufbewahrt wird.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Messer für verschiedene Küchenaufgaben wie Schneiden, Hacken und Würfeln von Gemüse, Fleisch und Fisch.
- Achten Sie darauf, die richtige Technik zu verwenden, um Effizienz und Sicherheit bei der Nutzung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel ab.
- Verwenden Sie einen nicht scheuernden Schwamm oder Lappen, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, wenn es nicht in Gebrauch ist.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
 - Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen Schleifstein, um die Klinge nachzuschärfen.
- Problem: Klinge ist angerostet.
 - Lösung: Säubern Sie die Stelle mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch. Vermeiden Sie die Verwendung von aggressiven Chemikalien.
- Problem: Grifflosigkeit.
 - Lösung: Überprüfen Sie den Sitz des Griffes und wenden Sie sich bei offensichtlichen Problemen an den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für scharfe und gefährliche Gegenstände. Wrappen Sie die Klinge für zusätzliche Sicherheit, bevor Sie es wegwerfen.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Anliegen erreichen Sie uns unter:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Küchen-Messer entschieden haben. Viel Spaß beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Keuken Slagersmes 16,5 cm - Premium (FKMPP165GR)

1. Algemene Informatie

Het Keuken Slagersmes FKMMP165GR is ontworpen voor het efficiënt snijden, fileren en bewerken van vlees. Het mes heeft een ergonomisch handvat, wat zorgt voor een veilige grip en optimaal gebruiksgemak. Dit mes is ideaal voor zowel professionele koks als thuisgebruikers.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes altijd op een stabiel snijoppervlak.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen.
- Snijd altijd van jezelf af en gebruik een stevige grip.
- Controleer regelmatig de scherpe rand van het mes; indien nodig, slijp het mes.
- Maak gebruik van een snijplank om schade aan oppervlakken te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van het mes voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 16,5 cm (snijbladlengte)
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing
- Materiaal: Hoogwaardige roestvrijstalen blad met een ergonomisch handvat.

4. Opzetten en Installatie

1. Haal het mes uit de verpakking en controleer of er geen schade is.
2. Was het mes met warm water en afwasmiddel voordat je het gebruikt.
3. Zorg ervoor dat jouw snijplank schoon en stabiel is voordat je het mes plaatst.
4. Plaats het mes op een veilige manier op de snijplank, binnen handbereik.

5. Gebruik

- Voor een optimaal resultaat, maak gebruik van het mes in een hoek van 20-30 graden terwijl je snijdt.
- Beweeg het mes voort en terug over het voedsel voor een gelijkmatige snit.
- Na gebruik, leg je het mes af en leg je het op een veilige plek.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met de hand in warm zeepsop en droog het direct af met een schone doek.
- Vermijd het gebruik van de vaatwasser, aangezien hoge temperaturen en reinigingsmiddelen het mes kunnen beschadigen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een meshouder of met een beschermkap.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Slijp het mes met een slijpsteen of keramische slijper.
- Probleem: Handvat is losgekomen.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor reparaties of vervangingen.

8. Afvoer

Het mes kan als metaalafval worden afgevoerd. Zorg ervoor dat het goed is schoongemaakt voordat je het weggooit. Controleer lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Cuchillo de Cocina para Carnicería 16.5 cm Premium

1. Información General

El cuchillo de cocina para carnicería Premium de 16.5 cm es una herramienta esencial para chefs y aficionados a la cocina. Diseñado para ofrecer un excelente rendimiento en el corte de carnes, este cuchillo combina precisión, durabilidad y un diseño ergonómico para facilitar su uso en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo debe ser utilizado únicamente para cortar carne y no para otros tipos de alimentos.
- Cuidado personal: Siempre mantenga sus manos secas al manejar el cuchillo para evitar resbalones. No use el cuchillo si está cansado o distraído.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños. Utilice un bloque para cuchillos o una funda adecuada.
- Cuchilla afilada: La hoja del cuchillo es muy afilada, maneje con cuidado para evitar cortes o lesiones.
- Inspección: Revise el cuchillo regularmente para asegurarse de que no esté dañado. Si encuentra alguna irregularidad, no lo use.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 16.5 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante y ergonómico
- Peso: 200 g
- Uso: Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso del cuchillo. Sin embargo, asegúrese de que su área de trabajo esté limpia y organizada. Si utiliza un soporte o bloque para cuchillos, colóquelo en una superficie estable y accesible.

5. Operación

- Asegúrese de que el cuchillo esté seco antes de usarlo.
- Utilice una tabla de cortar adecuada y estable.
- Corte las carnes utilizando un movimiento de vaivén, permitiendo que la hoja haga el trabajo. No aplique una presión excesiva.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Evite el uso de lavavajillas, ya que puede dañar la hoja y el mango.
- Seque con cuidado con un paño limpio.
- Para mantener el filo de la hoja, afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar adecuada.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo sin filo: Afilarse con una piedra de afilar.
- Inconvenientes en el mango: Si el mango está suelto o dañado, no lo use y contáctenos para el reemplazo.
- Dificultades en el corte: Verifique si la hoja está afilada y limpia.

8. Eliminación

Para la eliminación del cuchillo, asegúrese de envolverlo adecuadamente para evitar cortes a otros. Consulte las regulaciones locales de desecho para la eliminación segura de cuchillos.

9. Contacto

Para consultas adicionales, asistencia o servicio al cliente, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau de cuisine / couteau à découper 16,5 cm Premium

1. Informations générales

Le couteau à découper Premium de GGM Gastro, d'une longueur de 16,5 cm, est conçu pour un usage professionnel et domestique. Fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, il est idéal pour la découpe précise des viandes, des légumes et d'autres aliments.

2. Informations de sécurité

- Utilisation sécurisée : Toujours utiliser le couteau sur une surface stable et propre. Ne pas utiliser pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu.
- Rangement : Tenir le couteau hors de portée des enfants. Utiliser un protège-lame ou un bloc de rangement adapté.
- Manipulation : Éviter de pointer la lame vers le corps ou les membres, et effectuer des mouvements de coupe avec prudence.
- Nettoyage : Nettoyer immédiatement après utilisation pour éviter l'accumulation de bactéries. Ne jamais plonger dans l'eau pour éviter la rouille.
- Entretien : Vérifier régulièrement l'état de la lame. Aiguiser si nécessaire pour éviter les accidents.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Spécifications techniques

- Longueur de la lame : 16,5 cm
- Largeur de la lame : 2,5 cm
- Poids : 200 g
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Matériau du manche : Plastique ergonomique
- Utilisation : Professionnelle et domestique
- Type de lame : Lame lisse, non dentée

4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirer le couteau de son emballage en prenant soin de ne pas toucher la lame.
2. Sécurisation : Afin d'éviter les blessures, manipuler le couteau par le manche.
3. Rangement : Installer le couteau dans un bloc de cuisine ou un support pour couteaux, à un endroit sécurisé dans la cuisine.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

1. Tenez fermement le manche du couteau.
2. Placez la pointe de la lame sur la surface de découpe.
3. Appliquez une pression contrôlée en effectuant un mouvement de va-et-vient pour couper les aliments.
4. Toujours garder les doigts hors de la trajectoire de la lame.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation : Rincez et essuyez soigneusement la lame avec un chiffon humide.
- Lavage : Ne pas mettre au lave-vaisselle. Laver à la main avec une éponge douce et du savon.
- Séchage : Sécher complètement la lame avec un chiffon doux pour éviter la formation de rouille.
- Aiguisage : Aiguiser la lame régulièrement pour garantir une performance optimale.

7. Dépannage

- Problème : Lame émoussée
- Solution : Aiguiser la lame avec un aiguiser approprié.
- Problème : Rouille sur la lame
- Solution : Nettoyer avec de l'eau vinaigrée et sécher immédiatement.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle avec les déchets ménagers. Veuillez le recycler conformément aux réglementations locales sur le recyclage des métaux. Veuillez à sécuriser la lame pour éviter les blessures lors de l'élimination.

9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cucina per Macelleria 16,5 cm Premium

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel mondo dei prodotti GGM Gastro. Questo coltello da cucina per macelleria da 16,5 cm è realizzato con materiali di alta qualità per garantire prestazioni ottimali in cucina. È progettato per macellai professionisti e appassionati di cucina che cercano precisione e durata.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi previsti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Maneggiare il coltello con cautela, evitando di tagliare verso il proprio corpo.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure come piastrelle o vetro.
- Lavare il coltello a mano, evitando il lavaggio in lavastoviglie per preservare la qualità della lama.
- Controllare regolarmente il coltello per segni di usura o danni e sostituirlo se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza lama: 16,5 cm
- Tipo di lama: acciaio inox
- Manico: ergonomico e antiscivolo
- Uso: ideale per carne, pesce e verdure
- Design: bilanciato per un'ottima maneggevolezza

4. Installazione e Setup

- Assicurarsi che il piano di lavoro sia pulito e asciutto.
- Trovare una posizione sicura per l'uso, lontano da aree trafficate.
- Non è necessaria alcuna installazione. Il coltello è pronto per essere utilizzato subito.

5. Operazione

- Prima di utilizzare il coltello, affilarne la lama se necessario.
- Utilizzare il coltello con un movimento fluido per ottenere risultati migliori.
- Si consiglia di affettare la carne con un angolo di 45 gradi per un taglio più facile.
- Riporre il coltello in un luogo sicuro dopo l'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano il coltello con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Asciugare con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Non utilizzare spugne abrasive che potrebbero danneggiare la lama.
- Conservare il coltello in un blocco o in una custodia per evitare danni e incidenti.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non taglia correttamente, potrebbe essere necessario affilarlo.
- Se la lama presenta segni di ruggine, pulire con un prodotto specifico per acciaio inox e asciugare immediatamente.
- Contattare il servizio clienti se si riscontrano difetti di fabbricazione.

8. Smaltimento

- Non gettare il coltello nel cestino comune. Seguire le normative locali per il riciclaggio degli utensili.
- Se il coltello è danneggiato, smaltirlo in modo sicuro per evitare infortuni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare GGM Gastro:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania