

# ggmgastro

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

## SKU: FKMPP19

### Butcher / kitchen knife - 19 cm - PREMIUM



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Butcher Kitchen Knife 19 cm - Premium

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Butcher Kitchen Knife 19 cm. This premium knife is designed for professional chefs and home cooking enthusiasts looking for precision and durability. Crafted from high-quality materials, this knife is perfect for butchering meat and preparing various dishes with ease.

### 2. Safety Information

- Always handle the knife with care. Ensure to keep the blade pointed away from you and others when using the knife.
- Use a cutting board to prevent damage to surfaces and reduce the risk of slips.
- Keep the knife out of reach of children when not in use.
- Always cut away from your body to avoid injuries.
- Inspect the knife for any damage before each use. If the blade is chipped or damaged, do not use it.
- Regularly sharpen the blade to maintain its effectiveness and to prevent excessive force while cutting.

### 3. Product Specifications

- Material: Cold-rolled stainless steel
- Blade Length: 19 cm
- Handle Material: Premium synthetic
- Weight: 250 g
- Dishwasher Safe: Yes

### 4. Setup and Installation

1. Unbox the knife and carefully remove any packaging materials.
2. Inspect the knife for any damage during shipping. Contact customer service if any issues are found.
3. Store the knife in a secure location such as a knife block, magnetic strip, or sheath to ensure safety and longevity.
4. Ensure that your workspace is clean and organized before beginning any cutting tasks.

### 5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle, using your dominant hand.
- Use your other hand to stabilize the food item on a cutting board.
- Apply controlled pressure and slice through the meat, letting the knife do the work.
- For best results, use a rocking motion when cutting for thicker pieces of meat.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After use, wash the knife by hand with warm water and mild dish soap. Avoid using abrasive sponges or cleaners that can scratch the blade.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth to prevent water spots.
- Store the knife in a dry place, away from moisture.
- Regularly sharpen the blade using a sharpening stone or professional service to maintain cutting performance.

### 7. Troubleshooting

- If the knife becomes dull, sharpen it using proper sharpening techniques or replace it if necessary.
- If the handle becomes loose, inspect the connection and ensure it is securely fastened. If it continues to loosen, cease use and contact customer service.
- Should any residue persist after cleaning, use a mixture of baking soda and water to gently scrub the area, then rinse and dry the knife.

### 8. Disposal

- When disposing of the knife, wrap it securely in heavy duty material, such as cardboard or bubble wrap, to prevent accidents.
- Dispose of the wrapped knife in accordance with local regulations concerning sharp objects.

### 9. Contact

For any inquiries, support, or further information, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your culinary creations with confidence!

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das GGM Gastro Fleischermesser 19 cm Premium FKMP19

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Fleischermessers 19 cm Premium FKMP19. Dieses Produkt wurde mit höchster Präzision und hochwertigen Materialien entwickelt, um eine erstklassige Schneideleistung für professionelle Köche und Fleischverarbeiter zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck, das Schneiden von Fleisch.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, die Klinge immer von Ihrem Körper weg zu führen.
- Verwenden Sie einen stabilen Schneideblock, um ein Abrutschen des Messers zu verhindern.
- Halten Sie die Klinge stets scharf, um Verletzungen durch das Abrutschen beim Schneiden zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch und lassen Sie es nicht in der Spüle liegen.
- Verwenden Sie das Messer nicht, um gefrorenes oder sehr hartes Material zu schneiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Fleischermesser FKMP19
- Klingenlänge: 19 cm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffform: Ergonomisch
- Gewicht: 300 g
- Anwendungsbereich: Professionelle Küchen, Fleischverarbeitung

## 4. Einrichtung und Installation

- Entnehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Sollte das Messer beschädigt sein, verwenden Sie es nicht und kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Lagern Sie das Messer an einem geeigneten Ort, an dem es vor Stößen und Feuchtigkeit geschützt ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Griff fest am Messer sitzt und keine lockeren Teile vorhanden sind.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer sicher, während Sie schneiden. Platzieren Sie das zu schneidende Fleisch auf einem stabilen Rühr- oder Schneidebrett.
- Verwenden Sie eine gleichmäßige Druck- und Zugbewegung, um das Fleisch gleichmäßig zu schneiden.
- Reinigen Sie das Messer sofort nach der Benutzung mit warmem Wasser und Spülmittel.

## 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -sgemälde, die das Finish des Messers beschädigen könnten.
- Trocknen Sie das Messer gründlich mit einem weichen Tuch ab, bevor Sie es lagern.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um optimale Schneideleistung zu gewährleisten.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneidet nicht gut.  
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder einem Schleifgerät.
- Problem: Klinge ist beschädigt.  
Lösung: Kontaktieren Sie den Kundendienst für Reparatur oder Ersatz.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für scharfe oder gefährliche Gegenstände. Niemals im regulären Müll entsorgen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Premium FKMP19 Slagerskeukenmes

## # 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Premium FKMP19 Slagerskeukenmes. Dit mes is ontworpen voor zowel professionele slagers als thuischefs die hoge eisen stellen aan hun keukenhulpmiddelen. Met een lemmetlengte van 19 cm en hoogwaardige materialen, biedt dit mes efficiëntie en precisie in de keuken.

## # 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen. Het moet enkel worden gebruikt voor snijden en hakken van vlees en vergelijkbare ingrediënten.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen. Het is scherp en kan gevaarlijk zijn.
- Controleer regelmatig de staat van het mes. Een beschadigd of verroest mes dient niet meer te worden gebruikt.
- Wijd weg van uw lichaam bij het snijden om het risico op snijwonden te minimaliseren.
- Gebruik een geschikte snijplank om schade aan het lemmet en oppervlakken te voorkomen.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om de levensduur te verlengen en de veiligheid te waarborgen.

## # 3. Productspecificaties

- Lemmetlengte: 19 cm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch en antislip
- Gewicht: 200 g
- Kleur: Zilver

## # 4. Opstelling en Installatie

Dit product vereist geen installatie. Volg deze stappen voor veilig gebruik:

1. Verwijder het mes uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen of defecten.
3. Zorg ervoor dat u een geschikte snijplank en een veilige werkplek heeft.
4. Maak het mes schoon voordat u het gebruikt voor de eerste keer.

## # 5. Bediening

1. Maak het mes schoon en droog voor gebruik.
2. Houd het mes stevig vast bij het handvat en zorg ervoor dat uw vingers uit de buurt van de snijrand blijven.
3. Gebruik een snijbeweging naar beneden en naar voren voor het beste resultaat.
4. Na gebruik, leg het mes op een veilige plaats, weg van de randen van het aanrecht.

## # 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel het mes af met warm water direct na gebruik.
- Reinig met een milde afwasmiddel en een zachte spons. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het lemmet kunnen beschadigen.
- Droog het mes goed af voordat u het opbergt om roest te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een meshouder of beschermhoes.

## # 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes schoon is en of het moet worden geslepen. Regelmatig slijpen verlengt de levensduur van het mes.
- Roestvorming: Zorg ervoor dat het mes goed wordt gedroogd na reiniging. Indien roest aanwezig is, gebruik een speciaal roestverwijderaar.
- Schade aan het lemmet: Als het lemmet krom of gebroken is, stop dan met het gebruik en neem contact op met de klantenservice.

## # 8. Afvalverwerking

Gooi dit product niet bij het gewone huishoudelijk afval. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over recycling of veilige verwijdering van messen.

## # 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

Bedankt voor het kiezen van het Premium FKMP19 Slagerskeukenmes. Veel kookplezier!

# ES ESPAÑOL

## MANUAL DEL PRODUCTO: Cuchillo de Cocina para Carnicero 19 cm Premium

### 1. Información General

El cuchillo de cocina para carnicero de 19 cm Premium es una herramienta esencial para cualquier chef o amante de la cocina. Diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en el corte de carnes, este cuchillo combina calidad superior con un diseño ergonómico.

### 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilizar solo para cortar carne y alimentos. No utilizar para otros fines.
- Cuidado al cortar: Mantener los dedos alejados de la hoja al cortar.
- Superficie de corte: Utilizar sobre superficies estable y no resbaladizas.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o con protección de hoja.
- Manejo: No intentar atrapar el cuchillo si se cae.
- Infantes: Mantener fuera del alcance de los niños.
- Inspección regular: Verificar regularmente que no haya daños en la hoja o el mango.
- No apto para lavavajillas: Limpiar a mano para evitar daños.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 19 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Polipropileno ergonómico
- Uso: Profesional y doméstico
- Apto para: Carnes y alimentos duros

### 4. Configuración e Instalación

El cuchillo no requiere una instalación específica. Simplemente retire el cuchillo de su envoltura y asegúrese de que el cuchillo esté en condiciones óptimas. Para una mejor seguridad, se recomienda colocar el cuchillo en un bloque de cuchillos o en un lugar seguro en su cocina.

### 5. Operación

Para operar el cuchillo:

- Sostenga el mango adecuadamente utilizando una mano.
- Coloque la carne en una tabla de cortar.
- Aplique presión hacia abajo y hacia adelante para realizar cortes limpios y precisos.
- Limpie el cuchillo después de cada uso para mantener su condición.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Seque completamente antes de almacenar para evitar corrosión.
- Afilar la hoja regularmente con una piedra o un afilador específico para cuchillos.

### 7. Solución de Problemas

- Hoja desafilada: Afilar con un afilador adecuado.
- Dificultad al cortar: Asegurarse de que el cuchillo está limpio y seco.
- Daños visibles: Si hay muescas o daños, no utilice el cuchillo hasta que se repare, y consulte a un profesional.

### 8. Disposición

Al final de la vida útil del cuchillo, asegúrese de desecharlo de manera responsable. Coloque en un recipiente adecuado para objetos cortantes o devuélvalo a un punto de recogida de desechos de productos afilados en su área.

### 9. Contacto

Para cualquier consulta, asistencia o reclamaciones, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du Couteau de Cuisine de Boucher 19 cm - FKMP19

### 1. Informations Générales

Le Couteau de Cuisine de Boucher FKMP19 est un outil de cuisine professionnel, conçu pour couper, hacher et trancher efficacement différents types d'aliments. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, ce couteau offre une durabilité et une performance exceptionnelles dans votre cuisine.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation adaptée : Ce couteau est conçu pour la coupe des viandes, des légumes et d'autres aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Attention à la lame : La lame est très tranchante. Tenir hors de portée des enfants et des personnes non averties.
- Manipulation : Toujours manipuler le couteau par le manche, en évitant tout contact avec la lame.
- Stockage : Conservez le couteau dans un endroit sécurisé, de préférence dans un support à couteaux ou un bloc de couteaux.
- Lavage : Ne pas laisser le couteau submergé dans l'eau ou près d'une source de chaleur.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : FKMP19
- Longueur de la lame : 19 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Matériau du manche : Plastique ergonomique
- Poids : 200 g
- Couleur : Argent et noir

### 4. Installation et Mise en Service

1. Déballage : Retirer le couteau de son emballage avec précaution.
2. Vérification : Inspecter la lame et le manche pour toute défaillance éventuelle.
3. Ajustement : Assurez-vous que le couteau est bien équilibré et confortable à utiliser.

### 5. Fonctionnement

- Utilisez une planche à découper stable pour réduire les risques de glissement.
- Pour trancher, maintenez le couteau à un angle de 20-30 degrés par rapport à la surface de la planche.
- Ne pas exercer une pression excessive pour éviter l'endommagement de la lame.

### 6. Nettoyage et Maintenance

- Laver à la main avec de l'eau chaude et du savon, puis rincer soigneusement.
- Éviter le lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.
- Essuyer la lame avec un chiffon doux et sec après le nettoyage.
- Affûter la lame régulièrement pour maintenir son efficacité.

### 7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas efficacement.  
- Solution : Vérifiez que la lame est bien affûtée. Utilisez une pierre à aiguiser pour affûter si nécessaire.
- Problème : Le manche est desserré.  
- Solution : Inspecter le montage et resserrez si nécessaire.

### 8. Élimination

- Ne pas jeter le couteau avec les déchets ménagers. Se conformer aux réglementations locales concernant l'élimination des équipements en acier.
- Si non utilisable, déposer dans un centre de recyclage approprié.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cucina per Macellaio 19 cm Premium FKM P19

## 1. Informazioni generali

Il coltello da cucina per macellaio da 19 cm Premium FKM P19 è un utensile essenziale per ogni cucina professionale e domestica. Progettato per una lavorazione precisa e confortevole, questo coltello è ideale per tagliare carne, pesce e verdure.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzo: Utilizzare solo per il taglio di alimenti.
- Manutenzione: Tenere il coltello affilato per garantire un uso sicuro. Un coltello smussato richiede più forza, aumentando il rischio di scivolamento.
- Protezione: Utilizzare un tagliere stabile e assicurarsi di avere una buona presa sia sul coltello che sul cibo.
- Conservazione: Riporre il coltello in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini, e utilizzare una custodia di protezione quando non in uso.
- Lavorazione: Non utilizzare il coltello per scopi diversi dal taglio (es. non utilizzarlo come cacciavite o per aprire contenitori).
- Attenzione: Evitare di affettare cibi duri con la punta del coltello per prevenire danni alla lama e ridurre il rischio di infortuni.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Nome del prodotto: Coltello da Cucina per Macellaio 19 cm Premium FKM P19
- Lunghezza lama: 19 cm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico, in materiale antiscivolo
- Peso: 0,3 kg
- Uso: Professionale e domestico

## 4. Montaggio e installazione

Il coltello è pronto all'uso al momento dell'acquisto. Prima di utilizzare il coltello per la prima volta, seguire questi passaggi:

- Rimuovere eventuali imballaggi.
  - Lavare la lama con acqua calda e sapone neutro.
  - Asciugare con un panno pulito.
  - Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e stabile.
- Non è richiesta alcuna installazione ulteriore poiché il prodotto è già assemblato.

## 5. Funzionamento

Affilare il coltello regolarmente per mantenere l'efficacia del taglio. Per utilizzare il coltello:

- Posizionare il cibo stabilmente su un tagliere.
  - Tenere il coltello con una presa salda.
  - Effettuare movimenti fluidi e controllati.
- Non esercitare eccessiva forza durante il taglio e mantenere le dita lontane dalla lama.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Pulizia: Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone. Non utilizzare la lavastoviglie poiché potrebbe danneggiare il coltello.
- Asciugatura: Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- Affilatura: Affilare regolarmente utilizzando una pietra per affilare o un affilacoltelli per mantenere la lama in ottime condizioni.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Lama smussata: Affilare la lama se non riesce a tagliare efficacemente.
- Difficoltà nel taglio: Assicurarsi che il cibo sia stabile e fresco.
- Ruggine sulla lama: Pulire e asciugare immediatamente il coltello dopo l'uso e conservarlo in un luogo asciutto.

## 8. Smaltimento

Una volta che il coltello non è più utilizzabile, smaltirlo in conformità con le normative locali per il riciclaggio dell'acciaio inossidabile. Non gettare il coltello nell'indifferenziato.

## 9. Contatti

Per qualsiasi domanda o supporto, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania