

# 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: FKMPP19BL

### Kitchen / butcher knife - 19 cm - PREMIUM



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Kitchen Butcher Knife 19 cm Premium (FKMPP19BL)

### 1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Kitchen Butcher Knife 19 cm Premium. This high-quality knife is designed for professional chefs and home cooks alike, offering exceptional cutting power and durability for all your culinary needs.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Keep it out of reach of children. Use the knife only for its intended purpose.
- Cutting Technique: Always cut away from your body and ensure that your cutting surface is stable. Avoid placing your fingers in the path of the blade.
- Workstation Safety: Ensure that your workstation is clean and free of clutter.
- Storage: Store the knife in a designated knife block or sheath when not in use to protect the blade and avoid accidents.
- Using Protective Gear: Consider using cut-resistant gloves when handling or cleaning the knife.
- Sharpening Safety: Use appropriate equipment when sharpening the knife to avoid injury.

### 3. Product Specifications

- Blade Length: 19 cm
- Blade Material: Stainless steel
- Handle Material: Ergonomic plastic grip
- Weight: 250 g
- Usage: Suitable for chopping, slicing, and dicing meat and vegetables.

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging. Inspect the knife for any damage.
2. Preparation: Wash the knife with warm, soapy water before first use. Rinse and dry it thoroughly.
3. Storage Option: Choose a safe storage option such as a knife block, magnetic strip, or sheath to prevent any accidents.

### 5. Operation

- Cutting Technique: Hold the knife firmly by the handle. Use a rocking motion for chopping and ensure to apply even pressure for uniform cuts.
- Maintaining Control: Always keep your other hand away from the blade and use it to stabilize the item being cut.
- Using on Proper Surfaces: Avoid cutting on glass or stone surfaces to preserve the blade's sharpness.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with warm, soapy water. Avoid using a dishwasher as it may damage the blade and handle.
- Drying: Immediately dry the knife after washing to prevent corrosion.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade with a whetstone or a sharpening tool suitable for stainless steel to maintain its cutting edge.

### 7. Troubleshooting

- Knife is Dull: If the blade does not cut smoothly, it may require sharpening.
- Rust Formation: If rust appears, clean the knife with a non-abrasive cleaner and dry it immediately.
- Handle Separating: If the handle begins to loosen, contact customer support for guidance.

### 8. Disposal

When disposing of the knife, consider recycling programs available for metal products. Ensure the blade is wrapped securely to prevent injuries during disposal.

### 9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer support team:

- 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 our premium kitchen butcher knife.

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Küchen-/Fleischermesser (19 cm) - Premium FKMMMP19BL

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Premium Küchen-/Fleischermessers FKMMMP19BL. Dieses hochwertige Messer wurde entwickelt, um höchste Ansprüche an Leistung, Ergonomie und Langlebigkeit zu erfüllen. Das Messer ist ideal für den professionellen und privaten Gebrauch.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Achtung: Benutzen Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer immer mit einer stabilen und rutschfesten Unterlage.
- Schneiden Sie niemals in einer unbedachten Haltung oder auf einer unsicheren Oberfläche.
- Schützen Sie Ihre Hände und Finger während des Gebrauchs.
- Nach dem Gebrauch das Messer sofort sicher reinigen und weglegen.
- Verwenden Sie beim Schneiden einen geeigneten Schneid Unterlage, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Messer regelmäßig auf Beschädigungen oder Abnutzungen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Premium Küchen-/Fleischermesser
- Modellnummer: FKMMMP19BL
- Klingenlänge: 19 cm
- Klingenmaterial: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Gewicht: 200 g
- Farbe: Schwarz

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass das Messer auf einem stabilen Tisch oder einer Küchenoberfläche abgelegt wird.
- Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder in einer Schutzhülle, um die Klinge vor Beschädigungen zu schützen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Messer an einem sicheren Ort aufbewahrt wird, wo es nicht herunterfallen oder von Kindern erreicht werden kann.

## 5. Betrieb

- Halten und führen Sie das Messer mit einer Hand, indem Sie den Griff fest umschließen.
- Schneiden Sie in einer kontrollierten Bewegung, um die Schneidfähigkeit der Klinge zu erhalten.
- Reinigen Sie das Messer sofort nach der Benutzung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Messer gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jeder Benutzung mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie einen schwammigen Lappen oder eine weiche Bürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder scheuernde Materialien, die die Klinge beschädigen können.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem geeigneten Messerschärfer.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort, um die Haltbarkeit zu gewährleisten.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.
  - Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstahl oder Schärfer, um die Klinge zu schärfen.
- Problem: Klinge hat Roststellen.
  - Lösung: Reinigen Sie die betroffenen Stellen mit einer milden Stahlwolle und pflegen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Öl für Messer.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Geben Sie das Messer nicht in den Hausmüll. Fragen Sie bei Ihrer Gemeinde nach, wie Sie metallische Abfälle korrekt entsorgen können.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

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

Wir hoffen, dass Sie viel Freude an Ihrem Premium Küchen-/Fleischermesser haben und wünschen Ihnen viel Erfolg in Ihrer Küche!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Keuken Slagersmes 19 cm Premium FKM-PP19BL

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Keuken Slagersmes 19 cm Premium FKM-PP19BL. Dit mes is ontworpen voor professionele en thuiskeoks die op zoek zijn naar een hoogwaardig snijgereedschap dat perfect is voor vleesbewerking. Het mes biedt een uitstekende balans en optimale snijprestaties.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het bedoelde doel. Niet gebruiken voor andere snijtaken.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond en zorg ervoor dat uw handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van het snijvlak blijven.
- Controleer regelmatig het mes op slijtage of schade. Gebruik geen beschadigd mes.
- Bij het reinigen, wees voorzichtig met de scherpe randen om snijwonden te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Lengte: 19 cm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig RVS
- Handvatmateriaal: FKM (Funktionales Kunststoffmaterial)
- Kleur: Zwart
- Gewicht: 200 g
- Ontwerp: Ergonomisch handvat voor extra grip
- Geschikt voor: Professioneel gebruik

## 4. Setup en Installatie

Het slagersmes is gebruiksklaar bij aankoop. U hoeft geen specifieke installatie te doorlopen. Volg de onderstaande stappen voor gebruik:

- Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer of het mes vrij is van beschadigingen.
- Zorg ervoor dat u een geschikte snijplank heeft voor een optimale snijervaring.

## 5. Bediening

- Hou het handvat stevig vast en geleidelijk het mes naar beneden duwen op het voedsel om snijwonden te maken.
- Voor betere controle, snijd in kleine bewegingen en gebruik een constante druk.
- Na gebruik, veeg het mes af met een zachte doek om voedselresten te verwijderen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schuurmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Sla het mes op in een veilige, droge omgeving.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Indien nodig slijpen.
- Probleem: Beschadigd handvat.  
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor vervanging.

## 8. Afvoer

Gooi het mes niet bij het reguliere huishoudelijk afval. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor de juiste afvoerprocedures van keukengerei.

## 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u ons bereiken via:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Cocina / Carnicero 19 cm Premium FKMPP19BL

## 1. Información General

El cuchillo de cocina/carnicero de 19 cm Premium FKMPP19BL está diseñado para ofrecer un rendimiento superior en la cocina. Con una hoja de alta calidad y un diseño ergonómico, este cuchillo es ideal para cortar carne y otros ingredientes con facilidad y precisión.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está destinado únicamente para uso en la cocina. No use para cortar materiales no alimentarios.
- Cuidado al usar: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Siempre use una tabla de cortar estable y adecuada.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, como un bloque para cuchillos o un soporte magnético, para evitar accidentes.
- Corte: No incline el cuchillo hacia su cuerpo mientras corta. Siempre corte alejándose de su persona.
- Mantenimiento: Afile el cuchillo regularmente para mantener su rendimiento y evite el uso de utensilios de cocina inadecuados que puedan dañar la hoja.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 19 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía optimizada para un agarre cómodo
- Color: Negro
- Aplicaciones: Cortar carne, vegetales y otros alimentos
- Peso: 250 g

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso del cuchillo. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje y asegúrese de que la hoja esté intacta y libre de daños. Asegúrese de tener una tabla de cortar adecuada antes de comenzar a usar el cuchillo.

## 5. Operación

Para utilizar el cuchillo de cocina/carnicero:

1. Coloque el alimento sobre una superficie estable.
2. Sujete el cuchillo por el mango con una mano y el alimento con la otra.
3. Realice cortes suaves y firmes, evitando aplicar presión excesiva.
4. Después de su uso, limpie el cuchillo con agua y jabón, luego séquelo adecuadamente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón.
- No lo sumerja en agua caliente ni lo lave en lavavajillas para evitar el deterioro.
- Seque bien antes de guardarlo.
- Afile el cuchillo regularmente con una piedra para mantener su filo.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: Dificultad para cortar
  - Solución: Afile la hoja del cuchillo.
- Problema: Mancha en la hoja
  - Solución: Limpie con agua caliente y seque inmediatamente.
- Problema: Mango suelto
  - Solución: Comuníquese con el servicio al cliente.

## 8. Eliminación

Deseche el cuchillo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. No lo tire a la basura sin un embalaje adecuado para evitar lesiones a otros.

## 9. Contacto

Para consultas o soporte adicional, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Número de teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau de cuisine / Couteau de boucher 19 cm - FKMP19BL

## 1. Informations générales

Le couteau de cuisine / couteau de boucher FKMP19BL est un outil essentiel pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine. Conçu avec des matériaux de haute qualité, ce couteau facilite la préparation des aliments tout en garantissant sécurité et durabilité.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez le couteau uniquement à des fins de coupe des aliments.
- Ne pas utiliser pour des matériaux autres que ceux prévus (ex. : os, articles en métal).
- Gardez le couteau hors de la portée des enfants.
- Ne pas laisser le couteau à proximité d'une source de chaleur ou dans un endroit humide.
- Utilisez une planche à découper stable et sûre lors de l'utilisation du couteau.
- Ayez toujours une bonne prise sur le couteau pour éviter les accidents.
- Évitez les mouvements de va-et-vient brusques pour réduire le risque de glisser.
- Vérifiez régulièrement l'état du couteau et affûtez-le si nécessaire.
- Ne pas essayer de rattraper le couteau s'il tombe.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit: Couteau de cuisine / Couteau de boucher 19 cm
- Longueur de la lame: 19 cm
- Poids: 250 g
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité et poignée ergonomique en Polypropylène
- Type de lame: Aiguisée, conçue pour une coupe précise
- Usage: Professionnel et domestique

## 4. Installation et mise en place

1. Déballez soigneusement le couteau du matériau d'emballage.
2. Vérifiez que le couteau est en bon état et que la lame n'est pas endommagée.
3. Trouvez un espace de travail propre et dégagé pour éviter tout accident.
4. Ayez à votre disposition une planche à découper pour protéger les surfaces et prolonger la durée de vie de la lame.
5. Ne pas laisser d'autres objets tranchants à proximité lors de la mise en place.

## 5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

1. Saisissez le couteau par la poignée en utilisant votre main dominante.
2. Placez le bout de la lame sur l'article à couper tout en maintenant l'autre main en position protégée pour éviter les blessures.
3. Effectuez des mouvements de coupe lents et réguliers, en utilisant le poids du couteau pour guider la lame.
4. Nettoyez toujours la lame après utilisation pour éviter la corrosion et maintenir l'hygiène.

## 6. Nettoyage et maintenance

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas immerger le couteau dans de l'eau ou le placer au lave-vaisselle.
- Séchez immédiatement le couteau avec un chiffon propre pour éviter les taches d'eau.
- Entretenez la lame en la respectant et en l'affûtant régulièrement avec une pierre à aiguiser.

## 7. Dépannage

Problème : La lame est émoussée.

- Solution : Affûtez la lame à l'aide d'une pierre à aiguiser ou d'un aiguiser de couteaux.

Problème : Le couteau présente des signes de rouille.

- Solution : Appliquez de l'huile minérale sur la lame pour restaurer son éclat et prévenir la rouille.

## 8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans des bacs de recyclage normaux.

- Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des objets tranchants et assurez-vous de l'emballer correctement pour éviter les blessures lors de son transport aux installations de déchets.

## 9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

- 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 e da Macellaio 19 cm Premium FKMP19BL

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Cucina e da Macellaio 19 cm Premium FKMP19BL. Questo coltello è progettato per offrire prestazioni elevate e un utilizzo sicuro in cucina. È ideale per affettare carne, pesce e verdure con precisione.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie di taglio stabile e anti-scivolo.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi che il coltello sia affilato prima dell'uso per evitare lesioni.
- Non tentare di affettare cibi congelati o estremamente duri.
- Lavare il coltello a mano, evitando l'uso di lavastoviglie per preservarne la qualità.
- Non eseguire mai movimenti bruschi o disinvolti durante l'uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 19 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, resistente e antiscivolo
- Utilizzo: Ideale per macellazione, affettatura e preparazione di alimenti

## 4. Installazione e Configurazione

Il coltello non richiede alcuna installazione. Prima dell'uso, si consiglia di affilare la lama con un affilatore appropriato per garantire prestazioni ottimali.

## 5. Funzionamento

Afferrate il manico del coltello con una presa salda. Assicuratevi che la lama sia orientata verso il cibo e utilizzate tecniche appropriate di taglio per evitare incidenti. Iniziate sempre con un movimento dolce e controllato.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare la corrosione.
- Conservare il coltello in un ambiente asciutto.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere l'efficacia del taglio.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama è spuntata.  
Soluzione: Affilare con un affilatore o portare il coltello a un professionista.
- Problema: Il manico è allentato.  
Soluzione: Controllare se ci sono viti allentate e serrarle se necessario, o contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

Smaltire il coltello secondo le normative locali per rifiuti metallici. Assicurarsi di avvolgerlo in materiale protettivo per evitare lesioni durante lo smaltimento.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania