

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: FKMPP21BL

Kitchen / butcher knife - 21 cm - PREMIUM



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Kitchen Butcher Knife 21 cm (Model: FKMP21BL)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Kitchen Butcher Knife 21 cm. This high-quality kitchen knife is designed to deliver outstanding performance for various culinary tasks. Crafted from premium materials, the knife is ideal for chopping, slicing, and dicing meats, vegetables, and more.

2. Safety Information

- General Safety

Always handle the knife with care. Keep the blade away from fingers and other body parts during use.

- Cutting Surface

Use a stable cutting board to prevent slipping. Do not use the knife on glass, metal, or other hard surfaces that may damage the blade.

- Storage

Always store the knife in a safe place, preferably within a protective sheath, or on a knife block to prevent accidents.

- Child Safety

Keep the knife out of reach of children. Always supervise children if they are learning to use kitchen knives.

- Maintenance

Regularly inspect the blade for damage. If the knife is damaged, do not use it until repaired or replaced.

3. Product Specifications

- Model: FKMP21BL

- Blade Length: 21 cm

- Material: Premium stainless steel

- Handle Material: Ergonomic, slip-resistant

- Weight: 300 g

- Dishwasher Safe: No

- Uses: Ideal for butchering and general kitchen tasks

4. Setup and Installation

No assembly is required for the GGM Gastro Kitchen Butcher Knife. To prepare for use:

1. Remove the knife from its packaging.

2. Rinse the blade with warm water to clean off any manufacturing residues.

3. Dry the knife thoroughly using a clean towel.

4. Ensure that the knife is free from any packaging materials or dust before use.

5. Operation

To use the butchering knife:

- Grip the handle firmly and position the blade against the food item.

- Use a smooth, consistent motion while applying even pressure.

- For best results, slice against the natural grain of the meat.

- Always be aware of your hands and body positioning to prevent cuts.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife by hand with warm, soapy water and a soft sponge to avoid scratching the blade.

- Do not place the knife in the dishwasher, as this can damage both the blade and handle.

- Dry the knife immediately after washing to prevent rust.

- Regularly sharpen the blade using a whetstone or a suitable sharpener to maintain its cutting performance.

7. Troubleshooting

- Knife Does Not Cut Well

Solution: Check if the blade needs sharpening. Follow the sharpening instructions for best results.

- Rust Formation

Solution: Ensure the knife is properly dried after washing. Store in a dry place. If rust appears, use a rust eraser or fine steel wool to remove.

8. Disposal

When the knife has reached the end of its usable life, do not discard it in regular waste. Wrap the blade securely in a safe material (like cardboard) and label it as sharp before disposing of it in the appropriate waste container. Check local regulations for hazardous waste disposal.

9. Contact

For inquiries or 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 your culinary adventures with your new kitchen butcher knife!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Küchen- und Fleischermesser 21 cm – Premium

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum Produktmanual des Küchen- und Fleischermessers 21 cm – Premium. Dieses hochwertige Messer ist ein unverzichtbares Werkzeug für jeden Koch, der Wert auf Präzision und Qualität legt. Entwickelt für den professionellen Einsatz, bietet dieses Messer eine optimale Balance und eine scharfe Klinge, die das Schneiden von Fleisch und Gemüse mühelos macht.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Messer immer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.
- Benutzung: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Schneiden Sie niemals auf harten Materialien, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Handhabung: Achten Sie beim Schneiden darauf, Ihre Hände und Finger von der Klinge fernzuhalten. Verwenden Sie gegebenenfalls eine Schneidunterlage.
- Lagerung: Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schublade mit einem entsprechenden Schutz, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Wartung: Halten Sie die Klinge stets scharf. Ein stumpfes Messer erfordert mehr Druck und kann das Risiko von Schnittverletzungen erhöhen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Küchen- und Fleischermesser 21 cm – Premium
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Klingenlänge: 21 cm
- Griffmaterial: Hochwertiger Kunststoff
- Gewicht: 250 g
- Geeignet für: Fleisch, Gemüse, Obst

4. Einrichtung und Installation

Das Messer wird nicht installiert, sondern ist sofort einsatzbereit. Stellen Sie sicher, dass Sie das Messer vor der ersten Verwendung gründlich reinigen. Ziehen Sie zur optimalen Nutzung die nachfolgenden Schritte in Betracht:

1. Entfernen Sie alle Verpackungsreste.
2. Waschen Sie das Messer mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
3. Trocknen Sie das Messer gründlich ab, bevor Sie es lagern oder verwenden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer beim Schneiden in einem 30- bis 45-Grad-Winkel zur Schneidfläche.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus, während Sie das Messer über das Schnittgut führen.
- Verwenden Sie technische Fertigkeiten wie die klassische Kochmesser-Technik für präzise Schnitte.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer direkt nach Gebrauch, um Lebensmittlrückstände zu verhindern.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm mit mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie die Klinge sofort nach der Reinigung, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Messerschärfer, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneidet schlecht.
- Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie das Messer gegebenenfalls.
- Problem: Klinge hat Roststellen.
- Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich und lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle. Nutzen Sie eine sichere Verpackung, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:
E-Mail: info@gmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für den Kauf des Küchen- und Fleischermessers 21 cm – Premium. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Keuken Slagersmes 21 cm Premium FKMP21BL

1. Algemene Informatie

Van harte gefeliciteerd met uw aankoop van het GGM Gastro Keuken Slagersmes 21 cm Premium FKMP21BL. Dit mes is ontworpen voor zowel professioneel als thuisgebruik, biedt uitstekende prestaties en is gemaakt van hoogwaardige materialen voor duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd het mes op een stabiele snijplank om ongelukken te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes goed is onderhouden, een bot mes kan leiden tot ongelukken.
- Gebruik geschikte bescherming voor je handen bij het snijden van harde producten.
- Zorg ervoor dat het mes niet wordt blootgesteld aan extreme temperaturen of vochtigheid om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de toestand van het mes voordat je het gebruikt en vervang het indien beschadigd.

3. Productspecificaties

- Merk: GGM Gastro
- Model: FKMP21BL
- Lengte van het mes: 21 cm
- Materiaal van het lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch, antislip
- Afmeting verpakking: 22 x 4 x 2 cm
- Gewicht: 300 g
- Gebruik: Professioneel en thuis

4. Installatie en Setup

Dit product vereist geen complexe installatie. Volg deze stappen om het mes voor gebruik gereed te maken:

1. Haal het mes uit de verpakking en inspecteer het op eventuele schade.
2. Zorg ervoor dat je een geschikte ruimte hebt, zoals een snijplank, waar je veilig de voorbereidingen kunt treffen.
3. Er is geen montage vereist, maar zorg ervoor dat je een veilige opslagplaats hebt wanneer het mes niet in gebruik is.

5. Bediening

- Neem het mes met de handgreep in een veilige greep.
- Gebruik het mes uitsluitend voor snijden, niet voor het openen van verpakkingen of als gereedschap.
- Snijd met een vloeiende, gecontroleerde beweging om te voorkomen dat je uitglijdt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes onmiddellijk na gebruik met warm zeepwater en droog het goed af.
- Vermijd het gebruik van de afwasmachine om te voorkomen dat het lemmet en de handgreep beschadigd raken.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het mes en slijp het indien nodig met een geschikte messenslijper.
- Bewaar het mes op een veilige, droge plaats in een beschermingshuls of een messenset.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed:
 - Controleer of het mes bot is en slijp het indien nodig.
- Mes roestig:
 - Zorg ervoor dat het mes goed schoon en droog is na elk gebruik. Gebruik een mild schuurmiddel indien nodig om

roest te verwijderen.

- Handgreep los:

- Als de handgreep loskomt, breng het mes terug naar de verkoper voor verdere inspectie.

8. Verwijdering

Gooi het mes niet gewoon weg in het huishoudelijk afval. Neem contact op met uw lokale afvalbeheersysteem voor richtlijnen over het veilig verwijderen van scherpe voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: info@gmgastro.com

- Telefoonnummer: 0800 7000 220

- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop. We wensen u veel plezier met uw GGM Gastro Keuken Slagersmes!

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cuchillo de Cocina y Carnicería Premium FKMP21BL 21 cm

1. Información General

El cuchillo de cocina y carnicería Premium FKMP21BL de 21 cm está diseñado para ofrecer un corte preciso y eficiente en la preparación de carnes y otros alimentos. Fabricado con materiales de alta calidad, este cuchillo es una herramienta esencial en cualquier cocina profesional o doméstica.

2. Información de Seguridad

- Utilice siempre el cuchillo en una superficie de corte estable para evitar accidentes.
- Mantenga el filo del cuchillo alejado de su cuerpo y de otras personas.
- No intente atrapar un cuchillo que se caiga. Deje que caiga y asegúrese de que esté en una superficie segura.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No utilice el cuchillo para propósitos no destinados, como abrir latas o cortar materiales duros.
- Si el cuchillo está dañado, no lo utilice y póngase en contacto con el servicio al cliente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 21 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía, antideslizante
- Peso: X gramos (verifique el peso exacto en el sitio web)
- Uso: Preparación de carne y alimentos

4. Instalación y Configuración

El cuchillo no requiere instalación. Al recibir el cuchillo, asegúrese de:

- Retirar el cuchillo de su embalaje con cuidado.
- Inspeccionar el cuchillo visualmente en busca de daños.
- Guardarlo en un lugar seguro y seco, preferiblemente en un soporte para cuchillos o con una funda protectora.

5. Operación

- Para utilizar el cuchillo, sujételo firmemente por el mango, asegurándose de que su mano esté alejada del filo.
- Utilice movimientos suaves y controlados para cortar los alimentos.
- Mantenga la hoja en un ángulo adecuado para lograr cortes uniformes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso para evitar manchas.
- No coloque el cuchillo en el lavavajillas, ya que esto puede dañar el filo y el mango.
- Seque el cuchillo con un paño suave y guárdelo en un lugar seguro.
- Afile el cuchillo regularmente para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja está desafilada, utilice un afilador de cuchillos de alta calidad.
- Si el mango está flojo, verifique si hay tornillos sueltos y apriételos si es necesario.
- En caso de daños en la hoja, deje de usar el cuchillo y contáctenos para obtener asistencia.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del cuchillo, evite tirarlo a la basura sin precauciones.
- Envuelva la hoja para evitar cortes accidentales y lleve el cuchillo a un punto de reciclaje o eliminación de acero inoxidable.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau de cuisine / Couteau de boucher de 21 cm Premium

1. Informations générales

Le couteau de cuisine / couteau de boucher de 21 cm Premium est conçu pour répondre aux besoins des professionnels et des amateurs en cuisine. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, ce couteau offre une précision et une durabilité exceptionnelles.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Veuillez toujours utiliser le couteau conformément à son utilisation prévue. Évitez de couper des matériaux durs qui pourraient endommager la lame.
- Manipulation : Tenez le couteau par le manche lors de l'utilisation. Gardez la lame éloignée de votre corps et des autres personnes.
- Rangement : Rangez le couteau dans un endroit sûr, hors de portée des enfants. Utilisez un protège-lame ou un bloc de couteaux pour un rangement sécurisé.
- Entretien : Inspectez régulièrement le couteau pour vérifier l'usure de la lame. Affûtez-le si nécessaire.
- Lavage : Lavez le couteau à la main. Ne pas mettre au lave-vaisselle pour éviter d'endommager la lame.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 21 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Matériau du manche : Plastique ergonomique
- Poids : 0,35 kg
- Couleur : Noir
- Usage : Couteau de boucher polyvalent, idéal pour couper, trancher et désosser.

4. Installation et mise en place

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Vérifiez l'état de la lame et du manche pour vous assurer qu'il n'y a pas de défauts visibles.
3. Placez le couteau sur une planche à découper stable et propre.
4. Aucune installation supplémentaire n'est nécessaire. Assurez-vous simplement d'avoir un espace de travail bien éclairé.

5. Fonctionnement

1. Utilisez le couteau pour couper des viandes, des légumes ou d'autres aliments en effectuant des mouvements de va-et-vient.
2. Pour un meilleur contrôle, saisissez le couteau par le manche et placez votre autre main sur l'aliment à couper.
3. Assurez-vous d'utiliser une planche à découper appropriée pour protéger la lame.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Affûtage : Utilisez une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteau pour maintenir la lame tranchante.
- Stockage : Rangez le couteau à l'abri de l'humidité et protégez la lame avec un protège-lame.

7. Dépannage

- Lame émoussée : Si le couteau ne coupe plus efficacement, affûtez-le avec un aiguiser approprié.
- Rouille : En cas de rouille, frottez délicatement la zone affectée avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau, puis séchez soigneusement.
- Mauvaise prise en main : Si le manche semble glisser, assurez-vous qu'il est sec et propre. Évitez de couper des aliments gras sans essuyer le manche.

8. Élimination

Disposez du couteau conformément aux réglementations locales sur les déchets. Les couteaux doivent être éliminés avec précaution pour éviter les blessures.

9. Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :
- E-mail : info@gmgastro.com
 - Téléphone : 0800 7000 220
 - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale d'uso del Coltello da Cucina/ Macellaio Premium 21 cm - FKMPP21BL

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Cucina/ Macellaio Premium 21 cm - FKMPP21BL. Questo coltello è progettato per offrirti prestazioni ottimali in cucina, dall'affettare la carne al taglio di verdure. Per garantire una lunga durata e la massima sicurezza, ti invitiamo a leggere attentamente questo manuale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare il coltello esclusivamente per il taglio di alimenti.
- Tagli: Maneggiare il coltello con attenzione per evitare incidenti. Non utilizzare mai il coltello con il lato della lama rivolto verso di sé.
- Manutenzione: Non lasciare il coltello bagnato o in ambienti umidi per prevenire corrosione e danni.
- Riposo: Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Stoccaggio: Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo o in una custodia protettiva.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello da Cucina/ Macellaio Premium 21 cm - FKMPP21BL
- Lunghezza lama: 21 cm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Uso: Adatto per tagliare carne, pesce e verdure.
- Colore: Nero

4. Installazione e Setup

Il coltello non richiede alcuna installazione. Prima del primo utilizzo, ti consigliamo di lavare la lama con acqua calda e sapone, risciacquarla e asciugarla accuratamente. Non inadeguato a lavare in lavastoviglie.

5. Operazione

- Affila il coltello prima di ogni utilizzo per garantire il massimo delle prestazioni.
- Utilizzare una tavola per il taglio stabile.
- Maneggia il coltello con la mano dominante e usa l'altra mano per tenere fermo l'alimento da tagliare.
- Effettua mosse fluide e controllate per ottenere tagli precisi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare sempre il coltello a mano con acqua e sapone.
- Evita l'uso di spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- Affilare regolarmente la lama per mantenerne l'efficienza.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama è arrugginita.
Soluzione: Pulisci la lama con una soluzione di aceto e acqua. Asciuga il coltello e applica un leggero strato di olio per prevenire la futura corrosione.
- Problema: La lama non affetta bene.
Soluzione: Affila la lama utilizzando una pietra per affilare o una affilatrice elettrica.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali metalliferi. Non gettare il coltello in rifiuti indifferenziati. Verificare le opportunità di riciclo locale.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contatta il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.