

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: FKMPP21GE

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: FKMMMP21GE)

1. General Information

The GGM Gastro Kitchen Butcher Knife is a high-quality kitchen tool designed for professional and home cooks alike. This versatile knife features a balanced design, making it suitable for a range of tasks including chopping, slicing, and dicing meats.

2. Safety Information

- Sharpness: The blade is extremely sharp. Handle with care to avoid cuts.
- Storage: Always store the knife in a protective sheath or a designated knife block when not in use to prevent accidental injury.
- Children: Keep out of reach of children. This knife is not suitable for use by individuals under the age of 18 without adult supervision.
- Cutting Surface: Use on appropriate cutting boards, avoiding hard surfaces like glass or marble which can damage the blade.
- Cleaning: Hand-wash only. Do not put in the dishwasher as it may dull the blade and damage the handle.
- Handling: Always cut away from your body and keep fingers clear of the blade edge.

3. Product Specifications

- Model: FKMMMP21GE
- Blade Length: 21 cm
- Blade Material: High Carbon Stainless Steel
- Handle Material: Ergonomic non-slip handle
- Weight: 250 g
- Color: Stainless Steel with Black handle

4. Setup and Installation

1. Unpack the knife and inspect it for any signs of damage from shipping.
2. Before initial use, wash the knife with warm, soapy water, rinse, and dry thoroughly.
3. Store the knife in a knife block or with a protective sheath to ensure safety during storage.
4. Ensure that your cutting area is clean and that you have a stable cutting board in place.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle, ensuring that your fingers are positioned safely.
- For slicing, apply gentle pressure and let the blade do the work.
- For chopping, use a rocking motion with the blade against the cutting board.
- After use, wipe the blade with a damp cloth to remove any food residue.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife after each use with warm, soapy water and a soft sponge.
- Rinse thoroughly and dry immediately with a soft cloth to prevent rusting.
- Regularly hone the blade using a honing steel to maintain sharpness.
- Sharpen the blade as needed using a whetstone or professional sharpening service.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife begins to feel dull, hone or sharpen it using the suggested methods.
- Handle Damage: Regularly check for any cracks or damage to the handle. Replace the knife if significant damage occurs.
- Rust Spots: If rust appears, gently scrub with fine steel wool and re-oil to prevent further oxidation.

8. Disposal

- When disposing of the knife, wrap it securely in cardboard or other protective material to prevent injuries during transport.
- Check local regulations for proper disposal methods for kitchen knives.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro Kitchen Butcher Knife. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für das Küchen- und Fleischmesser 21 cm Premium

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Küchen- und Fleischmesser 21 cm Premium entschieden haben. Dieses Produkt wurde für den professionellen und privaten Einsatz entwickelt und bietet eine hervorragende Schnittleistung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer niemals zum Schneiden von harten Oberflächen wie Glas oder Stein.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie darauf, dass das Messer immer scharf ist, um Verletzungen durch unsachgemäßes Schneiden zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Schneiden immer ein Schneidebrett.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Bakterienbildung zu verhindern.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit der Klinge, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Länge Klinge: 21 cm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Stahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Gewicht: 250 g

4. Einrichtung und Installation

Das Küchen- und Fleischmesser benötigt keine Installation. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und ordentlich ist. Halten Sie das Messer an einem sicheren Ort, fern von Kinderspielbereichen.

5. Betrieb

Zur Nutzung des Messers greifen Sie den ergonomisch gestalteten Handgriff sicher. Führen Sie die Klinge sanft und gleichmäßig über das Schnittgut. Üben Sie nicht zu viel Druck aus, um ein Abbrechen der Klinge zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch unter warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung vorzubeugen.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, idealerweise in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Messer schneidet nicht gut.
Lösung: Prüfen Sie, ob die Klinge scharf genug ist. Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder einem Messerschärfer.
- Problem: Der Griff ist locker.
Lösung: Überprüfen Sie die Verbindung und ziehen Sie gegebenenfalls die Schrauben nach. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Achten Sie darauf, dass das Messer sicher verpackt ist, um Verletzungen während des Transports zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Keuken Slagersmes 21 cm Premium

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Keuken Slagersmes 21 cm Premium. Dit mes is ontworpen voor precisie en duurzaamheid in de keuken. Het is ideaal voor het snijden, hakken en fileren van vlees en andere ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel: snijden en hakken van voedsel.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen.
- Gebruik een snijplank om te voorkomen dat het mes beschadigd raakt of verwondingen veroorzaakt.
- Zorg ervoor dat het mes scherp is voor optimale prestaties; een bot mes kan gevaarlijker zijn.
- Reinig het mes na elk gebruik om besmetting te voorkomen en de levensduur te verlengen.
- Vermijd het onnodig laten vallen van het mes.
- Bewaar het mes op een veilige, droge plaats en gebruik een meshouder indien beschikbaar.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 21 cm
- Materiaal lemmet: hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: ergonomisch gevormd, hittebestendig FKM rubber
- Gewicht: 250 g
- Geschikt voor professionele en particuliere toepassingen
- Vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aangeraden voor een langere levensduur.

4. Installatie en Setup

1. Controleer of het mes vrij is van beschadigingen voor gebruik.
2. Bij het eerste gebruik, was het mes grondig met warm zeepwater en droog het af.
3. Plaats het mes in een meshouder of op een snijplank om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

5. Gebruik

- Houd het mes vast bij de handgreep voor betere controle.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en houd uw vingers uit de snijrichting.
- Voor het beste resultaat, gebruik een snijtechniek die geschikt is voor het type voedsel dat u snijdt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes na elk gebruik met warm zeepwater en een zachte spons.
- Droog het mes onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plaats.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het mes en slijp indien nodig met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

- Als het mes bot is, gebruik dan een slijper om het opnieuw scherp te maken.
- Bij verschijning van roest, gebruik een roestverwijderaar en volg de instructies op het product.
- Voor vragen over het mes of als er problemen zijn die niet kunnen worden opgelost, neem contact met ons op.

8. Afvoer

- Gooi het mes niet zomaar in de prullenbak; zorg ervoor dat het veilig is ingepakt om verwondingen te voorkomen.
- Neem het mes mee naar een erkend recyclingcentrum of neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor richtlijnen over de afvoer.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen 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 / Carnicero 21 cm Premium

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Cocina / Carnicero de 21 cm Premium. Este cuchillo ha sido diseñado para proporcionar un corte preciso y duradero en la preparación de alimentos. Su diseño ergonómico y materiales de alta calidad garantizan un uso seguro y eficiente.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Utilice el cuchillo exclusivamente para cortar alimentos. No lo use para otros fines.
- Manejo Seguro: Siempre mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Use un soporte adecuado al no estar en uso.
- Corte: Corte sobre superficies estables y antideslizantes. Mantenga los dedos alejados de la hoja al cortar.
- Cuidado y Almacenamiento: Asegúrese de almacenar el cuchillo en un lugar seguro y seco. No lo deje en el fregadero lleno de agua.
- Revisiones: Inspeccione regularmente el cuchillo en busca de daños o desgaste. No use el cuchillo si está dañado.

3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Longitud de la hoja: 21 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía avanzada con material antideslizante
- Peso: 250 g
- Uso: Apta para uso en la cocina y carnicería

4. Configuración e Instalación

El cuchillo no requiere instalación. Asegúrese de que su área de corte esté limpia y libre de obstrucciones. Lave el cuchillo antes del primer uso con agua tibia y jabón suave. Seque completamente antes de guardar.

5. Operación

- Sujete el mango firmemente con una mano y utilice la otra para estabilizar el alimento.
- Realice cortes suaves y controlados, evitando aplicar fuerza excesiva.
- Mantenga la hoja en un ángulo adecuado para mejores resultados de corte.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie el cuchillo con agua tibia y un detergente suave. No sumerja la hoja en agua durante períodos prolongados.
- Seque inmediatamente con un paño suave.
- Se recomienda afilar la hoja regularmente con un afilador de cuchillos apropiado para mantener el rendimiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja no corta bien.
Solución: Verifique si la hoja está desafilada. Afile la hoja según sea necesario.
- Problema: La hoja se oxida.
Solución: Limpie y seque el cuchillo después de cada uso. Aplique un poco de aceite mineral para prevenir la oxidación.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, no lo tire a la basura convencional. Verifique las regulaciones locales para la eliminación de acero inoxidable y siga los procedimientos adecuados para desechar cuchillos.

9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, no dude en contactarnos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau de cuisine et de boucherie 21 cm Premium

Informations générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de cuisine et de boucherie 21 cm Premium. Ce produit est conçu pour offrir une performance optimale lors de la préparation des aliments. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit et conservez-le pour référence future.

Informations de sécurité

Avant d'utiliser le couteau, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes pour garantir une utilisation sûre :

- Utilisation appropriée : Utilisez le couteau uniquement pour le découpage et la préparation des aliments. Ne l'utilisez pas pour d'autres matériaux ou surfaces.
- Tenue sécurisée : Tenez toujours le couteau avec les deux mains et utilisez une planche à découper stable pour éviter les accidents.
- Attention aux lames : Les lames sont extrêmement tranchantes. Évitez de toucher la lame et utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Garde d'enfants : Ne laissez jamais le couteau sans surveillance et gardez-le hors de portée des enfants.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans un bloc de couteaux ou dans un étui de protection.
- Inspection régulière : Vérifiez régulièrement l'état de la lame et remplacez le produit en cas de dommages visibles.

Aperçu du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 21 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique en acier inoxydable
- Poids : 300 g
- Utilisation : Professionnelle et domestique

Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Nettoyage initial : Lavez le couteau avec de l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation, puis séchez-le soigneusement.
3. Stockage : Placez le couteau dans un bloc ou un support pour couteaux afin de garantir une sécurité maximale.

Fonctionnement

Pour utiliser le couteau de manière optimale :

1. Placez l'aliment à découper sur une surface stable.
2. Tenez le couteau par la poignée ergonomique et guidez la lame avec une légère pression.
3. Effectuez des mouvements de va-et-vient pour obtenir des tranches uniformes.

Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Évitez de le mettre au lave-vaisselle.
- Séchage : Séchez toujours le couteau immédiatement après le lavage pour éviter la corrosion.
- Aiguisage : Aiguiser régulièrement la lame avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser pour prolonger la durée de vie du couteau.

Dépannage

- Lame émoussée : Si le couteau ne coupe pas efficacement, il est probablement émoussé. Aiguiser la lame.
- Rouille ou corrosion : Nettoyez la lame avec du vinaigre et séchez-la immédiatement.
- Gêné lors de la prise en main : Assurez-vous que la poignée est propre et exempte de résidus alimentaires.

Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans le protéger. Enveloppez-le dans du papier ou placez-le dans un emballage sécuritaire avant de l'éliminer. Consultez les réglementations locales sur l'élimination des objets tranchants.

Contact

Pour toute question ou information supplémentaire :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cucina per Macellaio 21 cm Premium

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Cucina per Macellaio 21 cm Premium. Questo coltello è stato realizzato con materiali di alta qualità per garantire prestazioni eccezionali in cucina. È progettato per una vasta gamma di utilizzi, rendendolo un'ottima aggiunta alla tua attrezzatura da cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso adeguato: Utilizzare il coltello esclusivamente per il taglio di alimenti. Non utilizzarlo per scopi non previsti.
- Manutenzione delle lame: Maneggiare il coltello con attenzione e mantenere la lama affilata. Rimuovere eventuali residui di cibo subito dopo l'uso per prevenire la corrosione.
- Protezione personale: Indossare guanti protettivi quando si maneggiano alimenti o durante la pulizia del coltello.
- Sicurezza in cucina: Non lasciare mai il coltello incustodito. Metterlo sempre in un luogo sicuro dopo l'uso.
- Bambini: Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Coltello da cucina per macellaio
- lunghezza della lama: 21 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Impugnatura: Ergonomica e antiscivolo
- Cura: Lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano per preservare la qualità della lama.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili sulla lama o sull'impugnatura.
3. Lavare il coltello con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo per rimuovere eventuali residui di produzione.

5. Operazione

- Affilare la lama utilizzando un affilacoltelli di alta qualità se necessario.
- Utilizzare la punta del coltello per tagli precisi e la parte centrale per tagli più robusti.
- Tenere il coltello con entrambe le mani per un migliore controllo durante il taglio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello subito dopo l'uso con acqua calda e sapone.
- Asciugare con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Conservare il coltello in un ceppo o in un astuccio per affilati.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama smussata: Utilizzare un affilacoltelli per ripristinare il filo originale.
- Ruggine: Pulire la lama con una spugna abrasiva, seguita da un lavaggio accurato.
- Danni all'impugnatura: Se l'impugnatura è danneggiata, sostituirla immediatamente per evitare infortuni.

8. Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, smaltirlo in modo responsabile. Non gettarlo nell'indifferenziato. Considerare le opzioni di riciclo per il metallo e l'impugnatura.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania