

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: FMGP21RO

Butcher knife - 21 cm - curved - PREMIUM



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

EN ENGLISH

Product Manual for Butcher Knife 21 cm Curved Premium FMGP21RO

1. General Information

The Butcher Knife 21 cm Curved Premium FMGP21RO is designed for professional chefs and culinary enthusiasts. Constructed with high-quality materials, this knife is specifically engineered for precision cutting, carving, and processing meats. Its ergonomic design ensures comfort during prolonged use, making it an essential tool in every kitchen.

2. Safety Information

- Sharp Blade: The blade is extremely sharp. Always handle with care to avoid injury.
- Keep Out of Reach of Children: This product is not a toy. Ensure it is stored where children cannot access it.
- Proper Use: Use the knife for its intended purpose only. Do not use it as a lever or pry bar.
- Cutting Surface: Always use a proper cutting board. Cutting on hard surfaces can damage the blade.
- Hand Protection: Consider using cut-resistant gloves when handling the knife.
- Cleaning: Clean immediately after use to prevent the buildup of food particles which could harbor bacteria.
- Inspection: Regularly inspect the knife for any signs of damage or wear. If damaged, discontinue use immediately.

3. Product Specifications

- Model: FMGP21RO
- Blade Length: 21 cm
- Blade Material: Premium stainless steel
- Handle Material: Ergonomic non-slip polymer
- Weight: 0.5 kg
- Dimensions: 21 cm (Blade Length) × 3 cm (Blade Width) × 1.5 cm (Handle Width)

4. Setup and Installation

No special installation is required for the Butcher Knife. To set up for use, simply remove the knife from its packaging. Ensure that the blade is intact and free from any manufacturing defects before using. Store the knife securely in a knife block or magnetic strip when not in use.

5. Operation

To operate the Butcher Knife FMGP21RO:

- Grip the handle firmly with a comfortable hand position.
- Ensure your cutting surface is stable and clean.
- Use a rocking motion when slicing to make the most effective cuts.
- For best results, cut away from your body and ensure your other hand is safely positioned away from the blade.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand Wash Only: After each use, hand wash the knife with warm water and mild dish soap. Avoid using abrasive cleaners or scouring pads.
- Dry Immediately: Use a soft cloth to dry the knife immediately after washing to prevent water spots and rust.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain optimal performance.
- Storage: Store in a knife block, magnetic strip, or protective sheath to prevent blade damage and ensure safety.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife does not cut properly, sharpen the blade using appropriate sharpening tools.
- Rust Spots: If rust appears, clean the blade gently with a fine abrasive pad and reapply a light coating of food-safe mineral oil.
- Loose Handle: If the handle feels loose during use, discontinue use immediately and contact customer support.

8. Disposal

If the knife is damaged beyond repair or no longer functional, dispose of it responsibly:

- Wrap the blade in several layers of newspaper or a protective cover to prevent injury during disposal.
- Dispose of it in accordance with local regulations for sharp objects.

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 the Butcher Knife 21 cm Curved Premium FMGP21RO. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Fleischermesser 21 cm (gebogen) - FMGP21RO

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Fleischermessers 21 cm (gebogen). Dieses hochwertige Werkzeug wurde für die Anforderungen von Profis und Kochbegeisterten entwickelt. Durch die sorgfältige Auswahl der Materialien und die hervorragende Verarbeitung garantiert es eine lange Lebensdauer und herausragende Schnittleistung.

2. Sicherheitsinformationen

- Sicherheitshinweise:

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Seien Sie beim Schneiden vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie einen stabilen Schneidebrett, um ein Abrutschen des Messers zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Messer regelmäßig auf Beschädigungen oder Abnutzungen.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um die Schneidleistung zu optimieren.
- Lagern Sie das Messer in einem sicheren Bereich, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Fleischermesser 21 cm (gebogen) - FMGP21RO
- Klingenlänge: 21 cm
- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomische Kunststoffbeschichtung
- Gesamtlänge: 35 cm
- Gewicht: 300 g
- Farbe: Schwarz
- Zertifizierung: Lebensmittelsicher

4. Setup und Installation

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Messer vor der Verwendung auf Beschädigungen.
- Für die sichere Handhabung verwenden Sie ein Schneidebrett, das stabil und rutschfest ist.
- Lagern Sie das Messer in einem Messersatz oder einer Halterung, um die Klinge zu schützen.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und platzieren Sie die andere Hand sicher auf dem Schneidebrett.
- Beginnen Sie mit leichtem Druck beim Schneiden und steigern Sie diesen nach Bedarf.
- Reinigen Sie das Messer gründlich nach jedem Gebrauch und lagern Sie es sicher.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da diese die Klinge beschädigen können.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie die Schärfe regelmäßig und schärfen Sie das Messer bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf

Lösung: Schärfen Sie das Messer mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Wetzstab.

- Problem: Schnittverletzungen beim Gebrauch

Lösung: Überprüfen Sie die Handhabungstechnik und stellen Sie sicher, dass das Messer nicht rutscht.

- Problem: Rostbildung auf der Klinge

Lösung: Reinigen Sie das Messer gründlich nach jedem Gebrauch und lagern Sie es trocken.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Butcher Knife 21 cm Curved Premium FMGP21RO

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Butcher Knife 21 cm Curved Premium FMGP21RO. Dit professionele vleesmes is ontworpen om de hoogste kwaliteit snijervaring te bieden voor zowel thuisgebruikers als professionele koks. Het mes is vervaardigd met duurzame materialen voor langdurig gebruik en optimale prestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Snijveiligheid: Dit mes is scherp en moet met de grootste zorg worden behandeld. Houd het mes uit de buurt van kinderen en gebruik het alleen zoals bedoeld.
- Gebruik van het mes: Snijd op een stabiele, vlakke ondergrond om te voorkomen dat het mes wegglijdt.
- Onderbrekingen tijdens het snijden: Laat het mes altijd veilig liggen wanneer u het niet gebruikt. Zet het mes nooit op een hogere plek waar het kan vallen.
- Opslag: Bewaar het mes in een messenblok of op een magnetische strip weg van andere keukengerei om ongemakken en verwondingen te voorkomen.
- Onderhoud: Zorg dat het mes regelmatig wordt geslepen. Een bot mes vereist meer druk, wat het risico op ongelukken vergroot.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 21 cm (snijblad)
- Materiaal: Premium staal
(handmatig mes)
(handmatig mes)
(handmatig mes)

4. Setup en Installatie

De Butcher Knife 21 cm Curved Premium is gebruiksklaar bij ontvangst. Volg deze stappen voor de optimale gebruikservaring:

- Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer op zichtbare schade of oneffenheden. Bij eventuele problemen, neem contact op met de klantenservice.
- Plaats het mes op een veilige opslagplek, bij voorkeur in een messenblok of op een daarvoor bestemde magneetstrip.

5. Bediening

- Gebruik een snijplank van hard materiaal om de levensduur van het mes te verlengen.
- Houd het mes stevig vast met uw dominante hand en gebruik uw andere hand om het voedsel te stabiliseren.
- Snijd in een gecontroleerde beweging en vermijd onnodige druk op het mes.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met de hand af in warm water met een mild afwasmiddel.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Regelmatig slijpen is noodzakelijk om de scherpste te behouden; gebruik hiervoor een geschikte slijpsteen of slijper.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes moet worden geslepen. Volg het slijpproces indien nodig.
- Roest of vlekken: Reinig het mes grondig en droog het direct na gebruik. Gebruik een staalborstel voor hardnekkige vlekken.
- Beschadiging van het mes: Neem contact op met de klantenservice voor reparaties of vervangingen.

8. Afvoer

Gooi het mes nooit in de afvalbak zonder het te beschermen, omdat dit zowel de afvalverwerking als de mensen die ermee in contact komen kan verwonden. U kunt overwegen het mes bij een speciaal recyclingpunt voor staal of gereedschap in te leveren.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw Butcher Knife 21 cm Curved Premium FMGP21RO!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para Cuchillo de Carnicero Curvado de 21 cm - Premium FMGP21RO

1. Información General

Este cuchillo de carnicero curvado de 21 cm es una herramienta premium diseñada para cortes precisos y eficientes. Fabricado con materiales de alta calidad, es ideal para profesionales y aficionados a la cocina que buscan un cuchillo duradero y versátil.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo debe utilizarse para su propósito previsto, que es cortar carne y otros alimentos.
- Cuidado con el filo: El cuchillo está diseñado para ser extremadamente afilado. Siempre maneje con precaución para evitar cortes y lesiones.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños. Use un bloque de cuchillos o funda de protección si es posible.
- Superficies estables: Asegúrese de trabajar sobre una superficie estable y adecuada para cortar.
- Uso de guantes: Se recomienda usar guantes protectores al manejar o limpiar el cuchillo.
- Inspección regular: Revise regularmente el estado del cuchillo en busca de daños. Si el cuchillo está dañado, no lo utilice.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 21 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable premium
- Tipo de cuchillo: Curvado para un corte óptimo
- Mango: Ergonomico y antideslizante
- Uso recomendado: Carnes, aves, y preparación de alimentos
- Peso: 300 g

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso de este cuchillo. Asegúrese de que la superficie de corte esté limpia y seca antes de usarlo. Evite usarlo sobre superficies frágiles o inadecuadas.

5. Operación

- Para comenzar, sostenga el cuchillo por el mango antideslizante con una mano y la pieza de carne con la otra.
- Realice cortes firmes y controlados, utilizando el movimiento de vaivén.
- No aplique demasiada presión; deje que el cuchillo realice el trabajo.
- En caso de cortes complejos, utilice el extremo curvado para mayor precisión y control.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Evite usar el lavavajillas, ya que puede dañar el filo y el mango.
- Seque completamente cada vez antes de guardarlo.
- Afile el cuchillo regularmente para mantener el filo.

7. Solución de Problemas

- Dificultad al cortar: Verifique si la hoja está afilada. Si no, afile el cuchillo.
- Acumulación de olor: Lave bien el cuchillo. Use bicarbonato de sodio para eliminar olores persistentes.
- Daños en el mango: Si el mango está suelto o dañado, no lo use y contáctenos.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, no lo deseche en la basura común. Póngalo en un recipiente de residuos peligrosos o contáctenos para obtener información sobre la eliminación adecuada.

9. Contacto

Para más información, soporte o preguntas, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Couteau de Boucher 21 cm Courbé Premium FMGP21RO

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de Boucher 21 cm Courbé Premium FMGP21RO. Ce produit est conçu pour offrir une performance exceptionnelle dans la découpe de viandes et autres aliments. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser votre couteau pour garantir une utilisation en toute sécurité et une durée de vie prolongée.

2. Informations de Sécurité

- Usage prévu : Ce couteau est destiné uniquement à la coupe de viandes. Ne pas l'utiliser pour des matériaux non alimentaires ou des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu.
- Manipulation : Utilisez toujours le couteau avec précaution. Tenez le couteau par le manche et ne touchez jamais la lame avec vos doigts.
- Enfants : Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans un bloc à couteaux, et veillez à ce qu'il soit à l'abri de tout dommage.
- Entretien : Inspectez régulièrement la lame pour détecter des signes d'usure ou de dommage. Remplacez le couteau si la lame est endommagée.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : FMGP21RO
- Longueur de la lame : 21 cm
- Type de lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Base : Ergonomique pour une prise en main confortable
- Poids : 250 g

4. Installation et Configuration

1. Déballez le couteau soigneusement de son emballage en veillant à ne pas toucher la lame.
2. Trouvez un endroit de stockage approprié, tel qu'un bloc de couteaux ou un tiroir avec une protection pour la lame.
3. Vérifiez que le couteau est en bon état avant la première utilisation.

5. Fonctionnement

1. Pour utiliser le couteau, tenez-le fermement par le manche et pointez la lame vers le bas.
2. Utilisez des planches à découper appropriées pour éviter d'endommager la lame.
3. Effectuez des mouvements de coupe fluides et contrôlés en évitant les mouvements brusques.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle pour éviter d'endommager la lame.
- Séchez immédiatement avec un chiffon propre pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Problème : La lame n'est pas tranchante.
Solution : Aiguillez la lame avec un aiguiser de couteaux de qualité.
- Problème : Le couteau glisse pendant la coupe.
Solution : Assurez-vous que la planche à découper est stable et que les aliments sont bien positionnés.

8. Élimination

Lorsque le couteau arrive en fin de vie, ne le jetez pas à la poubelle sans le protéger. Enveloppez-le dans un matériau sécurisé et consultez les réglementations locales pour l'élimination des déchets tranchants.

9. Contact

Pour toute question concernant votre Couteau de Boucher ou pour obtenir de l'assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Il coltello da macellaio curvo premium FMGP21RO di GGM Gastro è progettato per offrire prestazioni eccellenti durante la preparazione della carne. Realizzato con materiali di alta qualità, questo strumento è essenziale per chef e macellai professionisti.

Informazioni sulla Sicurezza

1. Utilizzare il coltello esclusivamente per il taglio della carne.
2. Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
3. Utilizzare sempre una tavola da taglio stabile e piatta.
4. Indossare guanti resistenti al taglio se necessario.
5. Assicurarsi che il coltello sia affilato prima dell'uso per evitare incidenti.
6. Non forzare il coltello durante il taglio.
7. Lavare il coltello a mano e non in lavastoviglie.
8. Non utilizzare il coltello in ambienti umidi o bagnati per evitare ruggine.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza lama: 21 cm
- Tipo di lama: Curva
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Impugnatura: Ergonomica in materiale antiscivolo
- Peso: 0,3 kg

Installazione e Configurazione

1. Aprire la confezione con attenzione e rimuovere il coltello.
2. Controllare che il coltello non presenti difetti o danni.
3. Lavare il coltello sotto acqua corrente per rimuovere eventuali residui di fabbrica.
4. Asciugare il coltello con un panno morbido.
5. Riporre il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.

Operazione

1. Posizionare la carne su una superficie di lavoro adatta.
2. Tenere il coltello con una presa salda e controllata.
3. Utilizzare movimenti regolari e controllati per effettuare i tagli desiderati.
4. Non utilizzare mai il coltello per scopi diversi da quelli previsti.

Pulizia e Manutenzione

1. Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
2. Asciugare il coltello immediatamente per prevenire la corrosione.
3. Affilare la lama regolarmente utilizzando una pietra per affilare o un affilatore.
4. Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro.

Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non taglia efficacemente, potrebbe essere necessario affilarlo.
- Se si notano segni di ruggine, pulire la lama con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua e asciugare immediatamente.
- Per qualsiasi altro problema, contattare il servizio clienti.

Smaltimento

Non gettare il coltello nei rifiuti domestici. Contattare il servizio locale di rifiuti per informazioni sul corretto smaltimento degli strumenti da cucina.

Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania