

ggmgastro

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

SKU: FMGP25SC

Butcher knife - 25 cm - curved - PREMIUM



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

EN ENGLISH

Product Manual: Butcher Knife 25 cm Curved Premium (FMGP25SC)

1. General Information

The Butcher Knife 25 cm Curved Premium is designed for professional chefs and home cooks alike, offering unparalleled performance in meat cutting and preparation. Made with high-quality materials, this knife provides durability, precision, and ease of use.

2. Safety Information

- Usage: This knife is intended for cutting meat only. Avoid using it for other purposes such as slicing bread or cutting frozen food.
- Handling: Always handle the knife with care. Keep the blade away from your body and fingers while in use.
- Storage: Store the knife in a protective sheath or knife block to prevent blade damage and accidental cuts when not in use.
- Child Safety: Keep out of reach of children. This product is not suitable for individuals under the age of 18 without adult supervision.
- Maintenance: Regularly hone the blade to maintain sharpness. A dull blade can cause excessive force while cutting, increasing the risk of accidental injury.
- Cleaning: Do not soak the knife in water. Clean immediately after use with warm, soapy water and dry thoroughly.

3. Product Specifications

- Product Name: Butcher Knife 25 cm Curved Premium (FMGP25SC)
- Blade Length: 25 cm
- Blade Material: High Carbon Stainless Steel
- Handle Material: Ergonomic Synthetic Polypropylene
- Weight: Approximately 300g
- Blade Type: Curved Blade for precision cutting
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

- Unboxing: Remove the knife from the packaging. Ensure that you handle it carefully to avoid injury.
- Initial Inspection: Check the knife for any signs of damage. Ensure the blade is sharp and the handle is securely attached.
- Storage Solution: Choose or prepare a storage method such as a knife block or magnetic strip to keep the knife protected and easily accessible.

5. Operation

- Hold the knife by the handle firmly with your dominant hand.
- Position the meat on a stable cutting board.
- Use a rocking motion for curved cuts and apply even pressure throughout the cutting process for best results.
- Always cut away from your body and keep fingers curled under when guiding the meat.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, rinse the knife under warm water to remove any meat remnants.
- Use a mild dish soap and a soft sponge or cloth to clean the blade.
- Dry the knife immediately with a soft cloth to prevent rusting.
- Regularly hone the knife with a whetstone or honing rod to keep the edge sharp.
- Store properly to maintain longevity.

7. Troubleshooting

- Problem: Knife feels dull.
 - Solution: Hone the blade to restore sharpness. If dullness persists, consider professional sharpening.
- Problem: Blade rusting.
 - Solution: Ensure the knife is dried immediately after washing and stored in a dry place.
- Problem: Handle feels loose.
 - Solution: Inspect the handle for damage. Contact customer support if further assistance is needed.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its lifespan, dispose of it responsibly. Wrap it in cardboard and place it in a secure bin to prevent injury during disposal. Alternatively, consider recycling options in your local area for metal products.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkt-Handbuch für das Butcher Knife 25 cm Curved Premium (FMGP25SC)

1. Allgemeine Informationen

Das Butcher Knife 25 cm Curved Premium (FMGP25SC) ist ein hochwertiges Schneidewerkzeug, das sich ideal für das Schneiden von Fleisch und anderen Lebensmitteln eignet. Hergestellt aus langlebigen Materialien, bietet dieses Messer eine optimale Leistung und Langlebigkeit. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effektiv verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie beim Schneiden eine stabile Unterlage, um Unfälle zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge scharf ist, um übermäßigen Druck und Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Hygiene zu gewährleisten.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort und vermeiden Sie den Kontakt mit anderen Klingen oder scharfen Gegenständen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Klingenlänge: 25 cm
- Klingenmaterial: Hochqualitativer Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Gewicht: 320 g
- Verwendung: Professionelles Fleischerhandwerk
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

Das Butcher Knife benötigt keine spezifische Installation. Stellen Sie sicher, dass Sie über eine geeignete Schneidefläche verfügen und das Messer richtig lagern:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob das Messer unbeschädigt ist.
3. Stellen Sie sicher, dass Sie eine sichere, stabile Schneideunterlage haben.
4. Legen Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle auf.

5. Betrieb

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand zum Stabilisieren des Lebensmittels.

- Schneiden Sie in einem gleichmäßigen, langsamen Rhythmus, um die Kontrolle zu behalten.
- Verwenden Sie die gesamte Länge der Klinge und setzen Sie bei Bedarf Druck ein.

6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie das Messer von Hand in warmem Seifenwasser und trocknen Sie es sofort ab.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Reinigungsmitteln, die abrasive oder scheuernde Eigenschaften haben.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge bei Bedarf mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Schärfergerät.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Klinge ist stumpf.
- Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder einem Schärfergerät.
- Problem: Unangenehmes Gleiten beim Schneiden.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob die Schneideunterlage stabil und geeignet ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für scharfe Gegenstände. Verpackungsmaterialien sollten recycelt werden, wenn möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Premium Vleesmes 25 cm - FMGP25SC

1. Algemene Informatie

De Premium Vleesmes 25 cm (FMGP25SC) is een hoogwaardig mes ontworpen voor professioneel gebruik in slagerijen en keukens. Het mes heeft een gebogen lemmet dat optimale controle en snijprecisie biedt, waardoor het ideaal is voor het snijden van vlees. Dit mes is vervaardigd van duurzame materialen die voldoen aan de hoogste kwaliteitsnormen.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit mes is scherp. Houd het buiten bereik van kinderen en ongetrainde gebruikers.
- Gebruik altijd een snijplank bij het snijden om te voorkomen dat het mes wegglijdt.
- Vermijd het gebruik van het mes voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen. Een beschadigd mes moet onmiddellijk buiten gebruik worden gesteld en vervangen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een stabiele grip om letsel te voorkomen.
- Draag indien nodig beschermende handschoenen bij het gebruik van het mes.

3. Productspecificaties

- Lemmetlengte: 25 cm
- Lemmetmateriaal: Hoog kwaliteit roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Antislip kunststof
- Gewicht: 300 g
- Type: Gebogen vleesmes
- Voltage: Niet van toepassing (niet elektrisch)
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Installatie en Setup

Bij de Premium Vleesmes is geen installatie nodig, maar volgt u deze richtlijnen voor gebruik:

- Zorg ervoor dat het mes schoon is voor het eerste gebruik.
- Controleer de snijkant op schade of defecten.
- Bewaar het mes in een veilige, droge omgeving zoals een messenblok of beschermhoes om beschadiging te voorkomen.

5. Bedieningsinstructies

- Grijp het handvat stevig vast met één hand en positioneer het mes op de snijplank.
- Gebruik de andere hand om het stuk vlees te stabiliseren.
- Begin met snijden door het mes met een gelijkmatige druk en beweging naar beneden te bewegen.
- Gebruik de kromming van het lemmet voor een efficiënte snijtechniek.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en milde afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om beschadiging van de snijkant te voorkomen.
- Spoel het mes goed af en droog het onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes in een veilig en droog gebied.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: controleer of het mes goed is schoongemaakt en of het materiaal niet geklemd zit. Indien nodig, slijp het mes opnieuw.
- Beschadigingen aan het lemmet: breng het mes niet meer in gebruik. Neem contact op met de leverancier voor vervangingsopties.

8. Afvoer

- Dit product moet worden afgevoerd met respect voor het milieu.
- Bij verlies of beschadiging, neem contact op met een recyclingbedrijf dat gespecialiseerd is in de verwerking van metalen en kunststof materialen.

9. Contact

Voor vragen, klachten of verdere ondersteuning kunt u contact opnemen met:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstige referentie en volg de veiligheid en gebruiksrichtlijnen zorgvuldig op voor optimaal gebruik van uw Premium Vleesmes.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Gracias por elegir el cuchillo de carnicero curvado de 25 cm Premium FMGP25SC. Este cuchillo está diseñado específicamente para ofrecer cortes de carne precisos y eficientes, ideal para carniceros profesionales y aficionados a la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está destinado únicamente para cortar carne. No lo utilice para otros propósitos.
- Manipulación: Siempre sostenga el cuchillo por el mango, evitando el contacto con el filo.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o en su funda, fuera del alcance de los niños.
- Cuidado al Limpiar: Siempre limpie el cuchillo con cuidado para evitar cortes. No limpie en un lavavajillas, ya que esto puede dañar el filo.
- Inspección Regular: Revise el cuchillo periódicamente para asegurarse de que no tenga daños evidentes en el filo o el mango.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: FMGP25SC
- Longitud de la hoja: 25 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante, ergonómico
- Uso: Carnicería profesional y uso doméstico

4. Instalación y Configuración

Este cuchillo no requiere instalación. Para prepararlo para su uso:

1. Retire el cuchillo de su empaque.
2. Limpie el cuchillo con un paño húmedo para eliminar cualquier residuo de fabricación.
3. Asegúrese de que esté seco y listo para usar.

5. Operación

1. Asegúrese de estar en una superficie estable.
2. Coloque la carne en una tabla de cortar adecuada.
3. Utilice un movimiento controlado y firme para hacer cortes precisos.
4. Evite ejercer demasiada presión; permita que el filo haga el trabajo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el cuchillo después de cada uso con agua tibia y jabón.
- Evite sumergir el cuchillo en agua por períodos prolongados.
- Seque completamente con un paño limpio antes de almacenarlo.
- Afilé el cuchillo regularmente para mantener un rendimiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo Desafilado: Si el cuchillo no corta con eficiencia, afílelo utilizando una piedra de afilar.
- Corrosión: Si aparece corrosión, limpie la hoja con un paño que contenga aceite mineral.
- Incomodidad al Sostener: Asegúrese de que su mano esté seca y cómoda al sostener el mango.

8. Eliminación

Dispose de su cuchillo de manera responsable. Consulte la normativa local sobre la eliminación de artículos de acero inoxidable. Considere llevarlo a un centro de reciclaje.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contacte a nuestro servicio al cliente:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Couteau de Boucher 25 cm Courbé Premium FMGP25SC

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de Boucher 25 cm Courbé Premium FMGP25SC. Ce couteau est conçu pour offrir une performance exceptionnelle dans la découpe des viandes. Il est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour assurer durabilité et efficacité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné uniquement à la découpe de viande. Ne pas utiliser pour d'autres applications culinaires.
- Tranchant : Le couteau est extrêmement aiguisé. Manipuler avec précaution pour éviter les blessures.
- Enfants : Garder hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants utiliser ce couteau sans la supervision d'un adulte.
- Stockage : Conserver le couteau dans un endroit sûr et sec, de préférence dans un bloc à couteaux ou un protège-lame.
- Lave-vaisselle : Ne pas placer dans le lave-vaisselle. Nettoyez à la main pour préserver le tranchant et la qualité de l'acier.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : FMGP25SC
- Longueur de la lame : 25 cm
- Type de lame : Courbée
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique, antidérapante

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez soigneusement le couteau de son emballage. Veillez à ne pas toucher la lame avec les doigts, pour éviter les coupures.
2. Inspection : Vérifiez l'absence de dommages visibles sur la lame et la poignée. En cas de problème, ne pas utiliser et contacter le service clientèle.
3. Stockage : Placez le couteau dans un bloc à couteaux ou avec un protège-lame pour assurer une sécurité maximale.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau de boucher, tenez-le fermement par la poignée. Utilisez des mouvements longs et fluides pour découper la viande. La conception courbée de la lame est idéale pour des coupes précises.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon, puis rincez à l'eau claire. Séchez immédiatement avec un chiffon propre.
- Aiguisage : Utilisez une pierre à aiguiser ou un fusil à aiguiser pour maintenir le tranchant de la lame. Toujours aiguiser en suivant l'angle d'origine.

7. Dépannage

- La lame est émoussée : Aigisez la lame à l'aide d'un affûteur adéquat.
- Difficulté à couper : Assurez-vous que la viande est à température ambiante et que le couteau est correctement aiguisé.
- Rouille apparente : Nettoyez immédiatement et appliquez une fine couche d'huile alimentaire après nettoyage pour éviter la corrosion.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Éliminez le produit conformément aux réglementations locales de recyclage des métaux. Consultez votre municipalité pour les points de collecte appropriés.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous à :

- E-mail : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le Couteau de Boucher Premium FMGP25SC. Profitez de vos coupes en toute sécurité.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Macellaio Curvo Premium 25 cm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso del Coltello da Macellaio Curvo Premium da 25 cm. Questo utensile professionale è progettato per offrire prestazioni elevate nell'affettatura della carne, garantendo precisione e durata. Utilizzate questo prodotto solo per lo scopo previsto e seguendo tutte le istruzioni di sicurezza.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso adeguato: Utilizzare il coltello esclusivamente per il taglio della carne. Non usarlo per altri scopi.
- Manipolazione: Tenere il coltello con una presa salda e far attenzione alla lama affilata.
- Cautela: Non lasciare il coltello incustodito, soprattutto vicino ai bambini.
- Minacce all'integrità fisica: In caso di contatto accidentale con la lama, pulire le ferite e consultare un medico se necessario.
- Uso di strumenti di protezione: Si consiglia di indossare guanti resistenti e utilizzare una superficie di taglio stabile.
- Conservazione: Riporre il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un blocco per coltelli o in una custodia per ridurre il rischio di lesioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome: Coltello da Macellaio Curvo Premium
- Lunghezza lama: 25 cm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico in plastica resistente
- Peso: 250 g
- Tipo di lama: Curvata per facilitare il taglio
- Design: Professionale, adatto per ambienti di cucina lavorativi

4. Montaggio e Installazione

Questo prodotto è già assemblato e pronto all'uso. Assicurarsi che il coltello sia pulito e asciutto prima di riporlo in un luogo sicuro. Non sono richieste ulteriori installazioni.

5. Operazione

- Preparare la carne: Assicurarsi che la carne sia ben posizionata su una superficie di taglio.
- Eseguire il taglio: Utilizzare il coltello con movimenti decisi e controllati. Iniziare con un primo taglio delicato e aumentare la pressione secondo necessità.
- Dopo l'uso: Riporre il coltello in modo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugarlo immediatamente con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente la lama e affilarla come necessario per mantenere la sua efficienza.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Lama poco affilata
 - Soluzione: Affilare la lama utilizzando una pietra per affilare o un affilatore professionale.
- Problema: Difficoltà nel taglio
 - Soluzione: Assicurarsi di utilizzare la tecnica corretta e che la carne sia posizionata saldamente su una superficie stabile.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire il coltello in modo responsabile. Non gettarlo nella spazzatura domestica. Si consiglia di portarlo a un centro di raccolta di metalli o a un centro di smaltimento dei rifiuti pericolosi.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, non esitate a contattarci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania