

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: FMK-B

Fish knife Aleria - 21 cm - set of 12



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

EN ENGLISH

Product Manual for Fish Knife Aleria 21 cm Set of 12 (FMK-B)

1. General Information

Thank you for choosing the Fish Knife Aleria, a high-quality product designed for professional and home chefs alike. This set includes 12 fish knives, each measuring 21 cm. The Aleria fish knife is ideal for filleting and serving fish, combining functionality with an elegant design.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always handle knives with care. Keep out of reach of children.
- Usage: Ensure the knife is used for its intended purpose. Do not use for cutting hard surfaces, which can damage the blade.
- Cutting Technique: Use a stable cutting board to prevent slipping. Cut away from your body, and maintain a firm grip on the handle.
- Maintenance: Regularly inspect the knife for damage. If the blade is chipped or the handle is loose, discontinue use immediately.
- Storage: Store knives in a dedicated knife block or magnetic strip to prevent accidents.
- Cleaning: Always wash knives immediately after use to avoid cross-contamination.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Blade Length: 21 cm
- Handle: Ergonomic design
- Set Size: 12 knives
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

The Fish Knife Aleria requires no setup or installation. Upon receipt, remove the knives from the packaging and check for any signs of damage. Store the knives in a safe place, preferably in a knife block or on a magnetic strip.

5. Operation

To use the Fish Knife Aleria:

1. Place the fish on a cutting board.
2. Hold the knife firmly by the handle.
3. Starting from the tail, gently slide the blade along the spine to separate the fillet from the bone.
4. Use smooth, even strokes for optimal results.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife in warm soapy water with a soft sponge.
- Do not put the knife in the dishwasher as this may dull the blade.
- Dry immediately with a soft cloth to prevent water stains and corrosion.
- Periodically sharpen the blade using a whetstone or sharpening tool to maintain cutting performance.

7. Troubleshooting

- Blade Not Cutting: Ensure the blade is sharp. If dull, sharpen the blade.
- Handle Loose: Check screws if applicable and tighten them. If the handle is damaged, discontinue use.
- Rust Appearance: Wipe the blade with a cloth after cleaning to prevent moisture buildup. Use food-safe oil to protect the blade.

8. Disposal

When the knives reach the end of their lifespan, dispose of them responsibly:

- If damaged, wrap the knife securely in paper or cardboard and place it in the trash.
- Avoid leaving knives exposed to prevent injury.

9. Contact

For any inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Fish Knife Aleria. Enjoy your culinary experiences!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Fischmesser Aleria 21 cm - Set von 12 (FMK-B)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum Produktmanual des Fischmessers Aleria 21 cm. Dieses Set enthält 12 hochwertige Fischmesser, die speziell für die Zubereitung und den Genuss von Fischgerichten entwickelt wurden.

2. Sicherheitsinformationen

- Haftungsausschluss: Das Produkt ist nicht für Kinder unter 12 Jahren geeignet. Verwenden Sie es nur unter Aufsicht eines Erwachsenen.
- Benutzung: Die Klingen sind scharf. Tragen Sie beim Umgang mit dem Messer stets Schutzhandschuhe oder verwenden Sie eine geeignete Schutzhülle.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Messer in einem sicheren und trockenen Ort auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch, um Ansammlungen von Lebensmitteln zu vermeiden.
- Vermeidung von Beschädigungen: Verwenden Sie keine stark scheuernden Reinigungsmittel oder Werkzeug, das die Klinge beschädigen könnte.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Fischmesser Aleria
- Länge: 21 cm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Setgröße: 12 Stück
- Farbe: Silber (Edelstahl)
- Verpackung: Kartonverpackung

4. Einrichtung und Installation

- Entpacken: Entfernen Sie das Set vorsichtig aus der Verpackung und prüfen Sie, ob alle 12 Messer enthalten sind.
- Aufbewahrung: Lagern Sie die Messer in einem Messerblock oder einer speziellen Aufbewahrungslösung, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Vorsichtsmaßnahmen: Stellen Sie sicher, dass die Klingen nach der Verwendung ordnungsgemäß abgedeckt oder gelagert werden, um Verletzungen zu verhindern.

5. Betrieb

- Nutzen Sie das Fischmesser Aleria zur Zubereitung und zum Servieren von Fisch.
- Schärfen Sie die Klinge bei Bedarf mit einem geeigneten Wetzstein oder -stab.
- Schneiden Sie den Fisch immer auf einem stabilen Schneidebrett, um ein Abrutschen zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie die Messer nicht im Wasser oder in der Spülmaschine, um die Lebensdauer der Klinge zu verlängern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Klinge ist stumpf.
- Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder Schärfgerät.
- Problem: Klinge zeigt Rostflecken.
- Lösung: Reinigen Sie die Klinge mit Essig oder Zitronensaft und trocknen Sie sie gut ab.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für metallische Abfälle.
- Stellen Sie sicher, dass die Klingen sicher verpackt sind, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Aleria Vismes SET van 12 (21 cm)

1. Algemene Informatie

De Aleria vismes set van GGM Gastro is ontworpen voor professionele en huishoudelijke toepassingen. Deze messen zijn vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en zijn ideaal voor het fileren en verwerken van vis.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor hun bedoelde toepassing (vis).
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Controleer de messen regelmatig op beschadigingen. Gebruik geen beschadigde messen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een stabiele ondergrond.
- Reinig de messen direct na gebruik om corrosie te voorkomen.
- Bij het hanteren van scherpere mesdelen, draag altijd een snijbestendige handschoen indien nodig.

3. Productspecificaties

- Afmeting mes: 21 cm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 100 gram per mes
- Aantal in set: 12 stuks
- Voltage: Niet van toepassing (handmatig gebruik)
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Opstelling en Installatie

De Aleria vismes set vereist geen speciale installatie. Volg deze stappen om de messen veilig te gebruiken:

1. Verwijder de messen voorzichtig uit de verpakking.
2. Bewaar de messen in het bijgeleverde opbergdoosje of in een geschikte messenslijper om beschadiging te voorkomen.
3. Zorg ervoor dat de werkruimte schoon en droog is alvorens de messen te gebruiken.

5. Bediening

- Gebruik de messen op een schone en fysieke stabiele ondergrond.
- Houd het handvat stevig vast en snijd voorzichtig.
- Voor fileren, begin bij de staart van de vis en werk naar de kop toe.
- Gebruik de bijbehorende technieken voor fileren om scherpe sneden te maken.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de messen na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een spons of een niet-schurend schoonmaakmiddel. Vermijd schurende materialen.
- Droog de messen meteen af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen altijd op een droge plaats.

7. Problemen oplossen

- Mocht het mes niet scherp genoeg zijn, slijp het voorzichtig met een geschikte messenslijper.
- Bij zichtbare schade, stop met het gebruik van het mes en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

- Gooi beschadigde of versleten messen nooit in de reguliere vuilnisbak.
- Neem beschadigde messen mee naar de winkel waar ze zijn aangeschaft, of zoek een lokale recyclingruimte die metaal accepteert.

9. Contact

Voor vragen of klantenservice kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Pescado Aleria (21 cm) - Set de 12 (FMK-B)

1. Información General

Bienvenido al manual del producto Cuchillo de Pescado Aleria. Este set de cuchillos está diseñado para ofrecer una experiencia de corte de alta calidad, perfecta para preparar pescado y otros alimentos. Cada cuchillo tiene una longitud de 21 cm, elaborado con materiales de primera calidad para garantizar un rendimiento duradero y eficaz.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este cuchillo está destinado exclusivamente para el corte de pescado y alimentos. No lo use para otros fines.
- **Cuidado:** Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- **Corte Seguro:** Utilice una tabla de cortar estable y asegúrese de que su mano esté siempre alejada de la línea de corte.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro y seco. Se recomienda usar un bloque de cuchillos o una funda protectora.
- **Manejo:** No intente atrapar un cuchillo que se desliza. Mantenga la vista en el cuchillo mientras corta.
- **Mantenimiento:** Mantenga el filo afilado y limpio para garantizar un corte seguro.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** Aleria
- **Longitud del cuchillo:** 21 cm
- **Material de la hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Ergonomía antideslizante
- **Cantidad:** Set de 12 cuchillos
- **Uso:** Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

El cuchillo se entrega listo para usar. Asegúrese de que su lugar de trabajo sea seguro y limpio. No se requieren herramientas para la instalación, solo asegúrese de que el cuchillo esté afilado y limpio antes de usar.

5. Operación

- Sujete el cuchillo con una mano en el mango y mantenga el dedo índice en la parte superior para mayor control.
- Coloque el pescado o el alimento sobre la superficie de corte.
- Realice movimientos de corte limpios y suaves, aplicando la presión adecuada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Lavado:** Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso. Evite el uso de limpiadores abrasivos.
- **Secado:** Seque bien el cuchillo con un paño suave.
- **Afilado:** Afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- **El cuchillo no corta bien:** Verifique si el filo está desafilado. Afile el cuchillo según las instrucciones de mantenimiento.
- **Óxido en la hoja:** Limpie la hoja inmediatamente y aplique un poco de aceite de cocina para protegerla.

8. Eliminación

- **Dispose del cuchillo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos de acero inoxidable. No arroje el cuchillo a la basura común. Considere reciclarlo si es posible.**

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos a:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau à poisson Aleria 21 cm (set de 12)

1. Informations Générales

Le couteau à poisson Aleria est conçu pour la découpe précise et efficace des poissons. Avec une longueur de 21 cm et un design ergonomique, cet ensemble de 12 couteaux est parfait pour les professionnels de la restauration comme pour les amateurs de cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez ce couteau uniquement pour son usage prévu.
- Gardez les couteaux hors de portée des enfants.
- Ne laissez jamais le couteau sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Assurez-vous que la surface de travail est stable avant de couper.
- Évitez tout contact avec des surfaces glissantes.
- Ne tentez pas de bloquer la lame avec vos doigts lorsque vous coupez.
- Lavez à la main avec précaution et évitez le contact avec des objets durs pour préserver le tranchant de la lame.

3. Présentation du produit et spécifications

- Longueur du couteau : 21 cm
- Matériel de la lame : Acier inoxydable
- Matériel du manche : Plastique antidérapant
- Ensemble : 12 couteaux

4. Installation et Montage

1. Déballez l'ensemble de couteaux de l'emballage.
2. Vérifiez chaque couteau pour toute anomalie ou dommage lors du transport.
3. Placez les couteaux dans un bloc à couteaux ou sur un support pour éviter les accidents.
4. Conservez les couteaux dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité.

5. Utilisation

- Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme.
- Positionnez le poisson sur une planche à découper stable.
- Utilisez un mouvement fluide et régulier lors de la découpe pour de meilleurs résultats.
- Après chaque utilisation, nettoyez le couteau immédiatement avec de l'eau chaude et du savon.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez chaque couteau à la main avec un nettoyant doux et de l'eau chaude.
- Évitez le lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie des couteaux.
- Séchez soigneusement avec un chiffon doux après le lavage.
- Vérifiez régulièrement le tranchant de la lame et affûtez si nécessaire.

7. Dépannage

- Si la lame semble émoussée, utilisez un aiguiser de couteau.
- En cas de casse du couteau, ne tentez pas de le réparer. Contactez service clientèle pour assistance.
- Si le manche se détache, cessez immédiatement son utilisation et contactez le support.

8. Élimination

- Disposez des couteaux usagés en suivant les règles locales de gestion des déchets.
- Envisagez de recycler les matériaux lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Pesce Aleria 21 cm - Set di 12

1. Informazioni Generali

Questa confezione contiene 12 coltelli da pesce Aleria di alta qualità, progettati per la preparazione e il consumo di pesce. Realizzati in acciaio inossidabile, sono resistenti e facili da maneggiare, rendendo la tua esperienza culinaria più piacevole.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per il taglio di pesce e non per altri alimenti o materiali.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare mai un coltello non controllato su superfici non protette.
- Affilare solo con affilatori appropriati per evitare danni.
- Evitare il contatto con acqua calda prolungato per preservare la qualità del manico.
- Non utilizzare il coltello se la lama è scheggiata o rotta.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale Lama: Acciaio inossidabile
- Lunghezza Lama: 21 cm
- Materiale Manico: Plastica
- Colore Manico: Nero
- Quantità nella Confezione: 12 pezzi
- Peso totale: 1500 g
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

4. Installazione e Montaggio

I coltelli da pesce Aleria sono pronti per l'uso e non richiedono alcun montaggio. Rimuovere i coltelli dalla confezione con attenzione. Assicurarsi che ciascun coltello sia pulito e asciutto prima del primo utilizzo.

5. Operazione

Affermare una presa salda sul manico del coltello. Utilizzare la lama affilata per filettare il pesce usando movimenti decisi e controllati. Inizia dalla testa e continua fino alla coda, garantendo un taglio uniforme. Pulire il coltello dopo ogni utilizzo per preservarne l'affilatura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone per prolungarne la durata.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- È consigliato affilare regolarmente la lama per mantenerne l'efficacia.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La lama è poco affilata.

Soluzione: Affilare il coltello utilizzando un affilatore appropriato o un acciarino.

Problema: La lama presenta segni di ruggine.

Soluzione: Pulire con una soluzione di aceto e acqua. Asciugare accuratamente dopo la pulizia.

8. Smaltimento

Quando i coltelli da pesce non sono più utilizzabili, smaltirli in modo responsabile. Seguire le normative locali per il riciclaggio dei metalli. Non gettare i coltelli nell'indifferenziato.

9. Contatto

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

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania