

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: FMK-D

(12 pieces) Fish knife Mila



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

EN ENGLISH

Product Manual for Mila FMK-D 12-Piece Fish Knife Set

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Mila FMK-D 12-Piece Fish Knife Set. Designed for optimal performance and precision, this set caters to both professional chefs and culinary enthusiasts alike. Crafted with top-quality materials, these knives provide versatility and efficiency in fish preparation.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle knives with care and keep out of reach of children. Ensure that knives are stored securely to prevent accidental injury.
- **Cutting Safety:** Always cut on a stable surface to avoid slips. Use appropriate knife techniques to minimize the risk of cutting yourself or others.
- **Knife Maintenance:** Regularly sharpen knives to maintain their effectiveness. Dull knives can slip and cause injury.
- **Use as Intended:** Only use the fish knives for their intended purpose, which is to prepare fish. Using them for other purposes can damage the blades and cause accidents.
- **Cleaning Safety:** Exercise caution when washing knives, especially when handling sharp edges. Always wash knives separately and avoid placing them in sinks where they may go unnoticed.
- **First Aid:** In case of an injury, apply pressure to stop bleeding and seek medical attention if necessary.

3. Product Specifications

- **Material:** Stainless Steel
- **Blade Length:** 20 cm
- **Handle Material:** Ergonomic Rubber
- **Weight:** 150 g per knife
- **Designed For:** Fish preparation and filleting
- **Quantity:** 12 Piece Set

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully unpack the knife set and remove all packaging materials.
2. **Inspection:** Check each knife for any visible defects or damages. If any issues are found, contact customer support.
3. **Storage:** Choose a safe storage method—consider a knife block, magnetic strip, or knife sheath to protect the blades and maintain safety.
4. **Setup for Use:** Before usage, ensure that your work area is clean and dry. Designate a cutting area that is stable and large enough to accommodate fish preparation.

5. Operation

1. **Selecting the Knife:** Choose the appropriate knife based on the size and type of fish you are preparing.
2. **Preparing the Fish:** Ensure the fish is cleaned and scaled before cutting.
3. **Filleting:** Hold the fish securely and use smooth, controlled motions to cut through the flesh without applying excessive force.
4. **Post-Use:** After use, clean the knives following the cleaning instructions to maintain their quality.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediately after use, rinse the knife under warm water to remove any residue.
- Hand wash with mild detergent and a soft sponge—do not use abrasive scrubs.
- Dry the knives thoroughly with a soft cloth to prevent corrosion.
- Store in a safe place to avoid dulling or damaging the blades.
- Periodically check and sharpen the knives using a proper sharpening tool.

7. Troubleshooting

- **Problem:** Knife is Dull
Solution: Use a whetstone or knife sharpener to restore the edge.
- **Problem:** Rust or Stains on Knife
Solution: Use a vinegar solution or a specialized cleaner for stainless steel and dry promptly after cleaning.
- **Problem:** Knife is Loose or Wobbly
Solution: Check the handle attachment or contact customer support for assistance.

8. Disposal

When disposing of old or damaged knives, wrap them securely in protective material and place them in a sturdy container before discarding. Do not throw knives directly into regular waste bins to avoid accidents. Check local regulations for proper disposal of kitchen utensils.

9. Contact

For further inquiries, warranty information, or assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing Mila FMK-D 12-Piece Fish Knife Set. We hope you enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das 12-teiliges Fischmesser-Set Mila FMK-D

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das 12-teilige Fischmesser-Set Mila FMK-D entschieden haben. Dieses Set wurde entwickelt, um Ihnen bei der Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten zu helfen und bietet eine Kombination aus Funktionalität und Stil. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Produkt herauszuholen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Benutzen Sie das Fischmesser-Set nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie die Klängen außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schnittgefahr: Die Klängen sind scharf. Seien Sie beim Umgang mit dem Set äußerst vorsichtig. Verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage.
- Reinigung: Reinigen Sie die Klängen nicht mit den Händen, während sie noch scharf sind. Verwenden Sie nach Gebrauch ein Geschirrspülmittel und heißes Wasser, um Verunreinigungen zu entfernen.
- Lagerung: Lagern Sie die Messer an einem sicheren Ort. Verwenden Sie eine Messerblock oder eine Schutzabdeckung, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Material der Klängen: Hochwertiger Edelstahl
- Klängenlänge: 20 cm
- Klängenform: Flexibel, ideal für Filetieren
- Griffmaterial: Antirutsch-ABS
- Lieferumfang: 12 Teile inklusive Fischmesser, Aufbewahrungsetui

4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Entnehmen Sie die Messer vorsichtig aus dem Aufbewahrungsetui.
- Schritt 2: Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und keine Beschädigungen aufweisen.
- Schritt 3: Platzieren Sie die Messer an einem trockenen Ort, idealerweise in einem Messerblock oder einer speziellen Halterung, um ihre Schärfe zu erhalten.
- Schritt 4: Befolgen Sie alle Sicherheitsvorkehrungen bei der Handhabung.

5. Betrieb

- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Arbeitsfläche sauber und stabil ist.
- Wählen Sie das geeignete Messer für den jeweiligen Fischtyp.
- Verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage, um die Klängen und die Arbeitsfläche zu schützen.
- Schneiden Sie den Fisch in einem stabilen Winkel für besten Komfort und Präzision.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch die Klängen sofort unter warmem Wasser abspülen.
- Verwenden Sie kein abrasives Material oder Scheuermittel.
- Trocknen Sie die Klängen gründlich, um Rost zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schärfe der Klängen und schärfen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf
 - Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstahl oder einem Schleifstein.
- Problem: Klinge rostet
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Klinge nach der Reinigung gut getrocknet wird.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften. Scharfe Klängen sollten in speziellen Müllcontainer gegeben werden, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail-Adresse: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für den Kauf des 12-teiliges Fischmesser-Set Mila FMK-D. Wir wünschen Ihnen viele angenehme Stunden beim Kochen.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: 12-delige Vismes Set Mila FMK-D

1. Algemene Informatie

De 12-delige vismes set Mila FMK-D is ontworpen voor zowel professionele als huishoudelijke chefs die op zoek zijn naar hoogwaardige en veelzijdige visgereedschappen. Deze set bestaat uit zorgvuldig geselecteerde messen die zijn ontworpen voor nauwkeurigheid en een perfecte snit.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor het beoogde doel, namelijk het snijden van vis en visproducten.
- Houd de messen buiten bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat de messen altijd op een veilige plek worden opgeborgen als ze niet in gebruik zijn.
- Laat geen messen in de gootsteen of in een volle afwasbak liggen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang beschadigde messen onmiddellijk.
- Gebruik altijd een snijplank om letsel te voorkomen tijdens het snijden.
- Gebruik nooit een bot mes, dit kan leiden tot ongelukken.

3. Productspecificaties

- Aantal stukken: 12
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Hoge kwaliteit kunststof
- Messen inclusief: Fileermes, uitbeenmes, schilmes, en diverse andere speciaal ontworpen messen voor vis.
- Kleur: Zwart/gemaakt met antislip handvatten

4. Installatie en Setup

Voor het gebruik van de 12-delige vismes set Mila FMK-D is geen specifieke installatie vereist. Volg de onderstaande stappen om de set in gebruik te nemen:

- Haal de messen voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer elk mes op beschadigingen voordat u het gaat gebruiken.
- Bewaar de messen in een messentas of op een messenslijper voor veilige opslag.
- Zorg ervoor dat de snijbladen goed zijn beschermd wanneer ze niet in gebruik zijn.

5. Bediening

- Neem het gewenste mes uit de set.
- Zorg voor een stabiele snijomgeving, bij voorkeur op een snijplank.
- Houd de grip van het mes stevig vast en gebruik de juiste snijtechniek afhankelijk van de soort vis en het soort mes.
- Na gebruik, reinig het mes met warm water en zeep.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig elk mes onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep.
- Vermijd het gebruik van agressieve chemicaliën en schuursponsjes.
- Droog de messen grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen op een droge plek.
- Slijp de messen regelmatig om hun functionaliteit en scherpte te behouden.

7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Gebruik een slijper om het mes weer scherp te maken.
- Roestvorming: Reinig het mes met een staalborstel en herbehandel het met olie.
- Handvat los: Controleer de bevestigingen en vervang indien nodig.
- Breuk: Als een mes breekt, stop het gebruik en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Gooi oude of niet-functionele messen op een veilige manier weg.
- Voor de afvoer van roestvrij staal, raadpleeg lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking.

9. Contact

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

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de 12 Cuchillos de Pescado Mila (FMK-D)

1. Información General

Gracias por elegir el Juego de 12 Cuchillos de Pescado Mila (FMK-D). Este conjunto está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional y facilitar el fileteado y la preparación de pescados. Siga cuidadosamente las instrucciones de este manual para garantizar un uso adecuado y seguro.

2. Información de Seguridad

- Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Utilice siempre una superficie de corte estable y resistente.
- Use guantes de protección al limpiar los cuchillos para evitar cortes accidentales.
- No trate de abrir los cuchillos en un ángulo incorrecto, ya que esto podría dañar la hoja.
- Asegúrese de que los cuchillos están bien afilados antes de usarlos, ya que unos cuchillos desafilados son más propensos a causar accidentes.
- Nunca sumerja los cuchillos en agua hirviendo, ya que esto puede dañar la hoja y el mango.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la hoja: 22 cm
- Mango: Antideslizante
- Cantidad: 12 piezas
- Uso: Ideal para filetear y preparar todo tipo de pescados
- Fácil de afilar y mantener
- Resistente a la corrosión

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. Simplemente retire los cuchillos de la caja y colóquelos en un lugar seguro de su cocina. Asegúrese de que la superficie en la que los almacene esté seca y protegida.

5. Operación

- Antes de usar, lave los cuchillos con agua tibia y jabón.
- Seque bien con un paño limpio.
- Para filetear, sostenga el pescado firmemente con una mano y utilice el cuchillo con un movimiento suave para separar la carne de las espinas.
- Siempre corte alejándose de su cuerpo para evitar lesiones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano cada cuchillo con agua y jabón suave, evitando el uso de estropajos abrasivos.
- Seque con un paño suave para evitar manchas de agua y corrosión.
- Almacene los cuchillos en un bloque de cuchillos o en una funda para proteger las hojas.
- Afilé los cuchillos regularmente para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta adecuadamente, es posible que necesite afilarse.
- Si nota manchas en la hoja, limpie con una solución de vinagre y agua.
- Para cualquier otra consulta, comuníquese con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

Deseche los cuchillos de acuerdo con la normativa local para la eliminación de residuos. Asegúrese de envolver las cuchillas en papel o utilizar una caja para evitar cortes accidentales.

9. Contacto

Para más información, preguntas o comentarios, contacte con nuestro servicio al cliente:

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

Gracias por elegir el Juego de 12 Cuchillos de Pescado Mila. Disfrute de una experiencia de cocina excepcional.

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT POUR LE COUTEAU À POISSON MILA FMK-D

1. Informations Générales

Le couteau à poisson Mila FMK-D est conçu pour découper et préparer le poisson de manière efficace et précise. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, cet outil de cuisine est essentiel pour tout cuisinier amateur ou professionnel.

2. Informations de Sécurité

- L'utilisation du couteau à poisson doit être effectuée avec précaution afin d'éviter les coupures.
- Toujours couper sur une surface stable.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des tâches autres que celles recommandées.
- Garder hors de portée des enfants.
- Ne pas plonger le couteau dans l'eau chaude pour le nettoyage, car cela peut endommager le matériau de la lame.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

- Longueur de la lame : 20 cm
- Matériau de la lame : acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : matériau antidérapant pour une meilleure prise
- Poids : 250 g
- Couleur : argenté/noir

4. Configuration et Installation

Pour utiliser le couteau à poisson Mila FMK-D, suivez les étapes suivantes :

- Déballez le couteau et retirez tout emballage de protection.
- Vérifiez visuellement le couteau pour s'assurer qu'il n'y a pas de dommages.
- Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche avant de commencer.

5. Opération

- Tenez le couteau par la poignée antidérapante.
- Positionnez le poisson sur une planche à découper stable.
- Utilisez des mouvements longs et fluides pour couper le poisson, en commençant par la tête et en allant vers la queue.
- Rincez le couteau sous l'eau froide après utilisation pour éviter le collage de la chair.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la lame à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser le lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie de la lame.
- Séchez immédiatement le couteau avec un chiffon propre pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas correctement, aiguillez-la avec un aiguiser de qualité.
- En cas de dommages visibles sur la lame ou la poignée, ne l'utilisez pas et contactez le service client.

8. Élimination

- Le couteau à poisson Mila FMK-D doit être éliminé conformément aux réglementations locales concernant les déchets d'équipements de cuisine.
- Veuillez enfouir les parties tranchantes dans du papier pour éviter les blessures lors de la mise au rebut.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez notre service client :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di 12 Coltelli da Pesce Mila (FMK-D)

1. Informazioni Generali

Il set di coltelli da pesce Mila (FMK-D) è progettato per offrire un'esperienza di preparazione dei pesci professionale. È realizzato con materiali di alta qualità per garantire prestazioni durature e un uso sicuro. Utilizzando questo prodotto, si otterrà un taglio preciso e una presentazione impeccabile.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Corretto:** Utilizzare i coltelli esclusivamente per scopi di taglio di pesce. Non utilizzare per tagliare oggetti duri o non alimentari.
- **Manutenzione delle Lame:** Mantenere sempre le lame affilate per ridurre il rischio di slittamento e ferite. Utilizzare un affilatore di coltelli appropriato.
- **Protezione durante l'Uso:** Indossare guanti protettivi se necessario e prestare attenzione alla direzione del taglio.
- **Stoccaggio:** Riporre i coltelli in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini. Utilizzare un blocco per coltelli o una copertura per lame.
- **Pulizia:** Non immergere le lame in acqua per lunghi periodi. Asciugare immediatamente dopo il lavaggio.
- **Danneggiamento:** Se un coltello si danneggia o presenta segni di usura, cessarne immediatamente l'utilizzo e sostituirlo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il set è composto da 12 coltelli da pesce, ognuno progettato per un uso specifico.

Dati tecnici:

- **Materiale lama:** Acciaio inox di alta qualità
- **Materiale manico:** Plastica antiscivolo
- **Lunghezza lama:** 21 cm
- **Lunghezza totale:** 33 cm
- **Peso:** 150 g per coltello
- **Numero di pezzi:** 12

4. Installazione e Setup

1. **Disimballaggio:** Rimuovere il set dalla confezione con attenzione utilizzando mani asciutte.
2. **Controllo della Conformità:** Verificare che tutti 12 i coltelli siano presenti e privi di difetti.
3. **Stoccaggio:** Posizionare il set in un cassetto da cucina o in un blocco per coltelli per garantire una facilità di accesso e sicurezza.
4. **Vigilanza:** Assicurarsi di avere un piano di stoccaggio che impedisca l'accesso ai bambini.

5. Operazione

- **Tecnica di Taglio:** Utilizzare un tagliere stabile. Posizionare il pesce sul tagliere e posizionare il coltello con la lama rivolta verso il basso. Eseguire un movimento fluido per tagliare il pesce in filetti o porzioni.
- **Spostamento del Coltello:** Tenere il coltello con una mano e il pesce con l'altra per mantenere la stabilità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare i coltelli a mano con acqua calda e detergente delicato.
- Asciugare con un panno morbido immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie o ruggine.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia per preservare la qualità del materiale.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Coltelli Spuntati:** Se i coltelli non tagliano efficacemente, affilarli utilizzando un'affilatrice.
- **Coltelli Arrugginiti:** Assicurarsi di asciugare accuratamente i coltelli dopo ogni utilizzo. In caso di ruggine, rimuovere con carta vetrata fine o un prodotto specifico per la ruggine.

8. Smaltimento

- Smaltire i coltelli danneggiati in modo sicuro. Non gettarli nella spazzatura normale. Contattare il comune per informazioni su come smaltire correttamente gli oggetti metallici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.

Grazie per aver scelto il set di coltelli da pesce Mila. Utilizzalo con cura e goditi una preparazione del pesce all'insegna della professionalità.