



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-DI

Dessert knife Luca - 20,8 cm - set of 12



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL

FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for Dessert Knife Luca (20.8 cm, Set of 12)

1. General Information

Thank you for purchasing the Dessert Knife Luca. This elegantly designed set of 12 knives is perfect for serving desserts and will enhance your dining experience. Crafted with quality materials, the knives are durable and stylish, suitable for both casual and formal occasions.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle knives with care. Keep out of reach of children.
- Usage: Use for their intended purpose only. These knives are designed specifically for cutting and serving desserts.
- Storage: Store blades covered or in a knife block to prevent accidental injury.
- Damage: Do not use if the knife is damaged or broken. Discard immediately if any defects are found.
- Cleaning: Only use appropriate cleaning methods. Do not use abrasive materials that could scratch the surface.
- Heat Resistance: Do not expose knives to high temperatures as it may damage the handle or blade finish.

3. Product Specifications

- Product Name: Dessert Knife Luca
- Length: 20.8 cm
- Material: Stainless Steel
- Finish: Polished
- Weight: 75 g per knife
- Set Includes: 12 Knives

4. Setup and Installation

- No installation is required for this product. Simply unpack the knives and place them in your desired location, such as a table setting or kitchen drawer. Ensure that they are stored safely to prevent injury.

5. Operation

- To use the dessert knife, hold it by the handle, applying appropriate pressure as needed to slice through desserts. For best results, use a cutting motion rather than a sawing motion. Always cut on a stable surface to avoid slipping.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash with warm soapy water and a soft sponge immediately after use. Do not leave knives soaking in water.
- Drying: Dry thoroughly with a soft cloth to prevent water spots and maintain shine.
- Storage: Store knives in a dry place, preferably in a knife block or wrapped in a protective covering.

7. Troubleshooting

- Rust Stains: If rust appears, gently scrub with a non-abrasive cloth and a mixture of baking soda and water. Rinse and dry immediately.
- Dull Blade: If the knife becomes dull, sharpen using a proper knife sharpener or contact a professional service.
- Loose Handle: If the handle feels loose, discontinue use and contact customer service for assistance.

8. Disposal

- Dispose of old or damaged knives responsibly. If the knife is no longer usable, wrap it securely in paper to prevent injury to others during disposal. Check local regulations for disposal methods of kitchen utensils.

9. Contact

For further questions or assistance, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone Number: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. Enjoy your culinary experience with the Dessert Knife Luca!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Dessertmesser Luca 20,8 cm - Set von 12

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Dessertmessers Luca. Dieses hochwertige Set von 12 Dessertmessern wurde entwickelt, um Ihnen das Servieren und Genießen Ihrer Lieblingsdesserts zu erleichtern. Das Messer vereint Funktionalität und elegantes Design und ist für den täglichen Gebrauch geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Scharfe Klingen: Achten Sie darauf, dass die Klingen immer vom Körper weg gerichtet sind, um Verletzungen zu vermeiden.
- Nicht für Kinder: Das Produkt ist nicht für Kinder unter 12 Jahren geeignet.
- Lagerung: Bewahren Sie die Messer in einer dafür vorgesehenen Aufbewahrung oder einem Messerblock auf, um Schnittverletzungen zu verhindern.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsutensilien, die die Klingen beschädigen könnten.
- Hitze und Nässe: Halten Sie die Messer von hohen Temperaturen und Feuchtigkeit fern, um Rostbildung zu vermeiden.
- Überprüfung: Überprüfen Sie regelmäßig die Klingen auf Beschädigungen oder Abnutzungen.

3. Produktübersicht und Technische Daten

- Produkttyp: Dessertmesser
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenlänge: 20,8 cm
- Anzahl pro Set: 12
- Gewicht pro Messer: ca. 50 g

4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie das Set vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen: Stellen Sie sicher, dass alle 12 Messer vorhanden und in einwandfreiem Zustand sind.
3. Aufbewahrung: Stellen Sie die Messer an einem trockenen Ort in einem Messerblock oder einer geeigneten Halterung auf, um Sicherheit und Ordnung zu gewährleisten.

5. Betrieb

Das Dessertmesser ist bereit für den Einsatz. Verwenden Sie es zum Schneiden und Servieren von verschiedenen Dessertarten, einschließlich Kuchen, Torten und anderen süßen Leckereien. Stellen Sie sicher, dass die Klinge stets sauber und scharf ist, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Handwäsche: Spülen Sie die Messer sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab.
- Trocknen: Trocknen Sie die Messer sofort mit einem weichen Tuch, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Geschirrspüler: Vermeiden Sie die Reinigung in der Spülmaschine, um die Klingen zu schützen.
- Schärfen: Schärfen Sie die Messer regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem geeigneten Messerschärfer.

7. Fehlerbehebung

- Klinge stumpf: Schärfen Sie das Messer mit einem geeignetem Wetzstein.
- Rostbildung: Reinigen Sie das Messer gründlich und lagern Sie es an einem trockenen Ort.
- Bruch oder Beschädigung: Verwenden Sie das Produkt nicht weiter und kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Edelstahl ist recycelbar. Bitte stellen Sie sicher, dass das Produkt in den richtigen Recyclingbehälter gegeben wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Dessertmes Luca 20,8 cm - Set van 12

1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Dessertmes Luca. Deze hoogwaardige set van 12 messen is ontworpen voor het serveren van Desserts en biedt zowel functionaliteit als elegantie voor elke gelegenheid. Het product is geschikt voor huishoudelijk en professioneel gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de messen altijd buiten het bereik van kinderen worden bewaard.
- Gebruik de messen alleen voor het doel waarvoor ze zijn ontworpen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen om snijwonden te voorkomen.
- Controleer de messen regelmatig op slijtage of schade. Vervang beschadigde of versleten messen onmiddellijk.
- Reinig de messen na elk gebruik, maar plaats ze nooit in de vaatwasser tenzij dit specifiek is aangegeven.

3. Productspecificaties

- Afmetingen per mes: 20,8 cm
- Materiaal: Hoogwaardige roestvrijstalen lemmet
- Handvat: Ergonomisch kunststof handvat
- Aantal in de set: 12
- Gewicht: Lichtgewicht, voor eenvoudig gebruik

4. Installatie en opzet

1. Haal de messen uit de verpakking en controleer op eventuele schade of gebreken.
2. Plaats de messen in een meshouder of op een veilige plaats om fysieke schade te voorkomen.
3. Voor professioneel gebruik: Zet de messen op een manier die toegankelijk is voor personeel, maar zorg ervoor dat ze veilig zijn opgeborgen.

5. Bediening

Gebruik de messen voor het snijden en serveren van Desserts. Zorg ervoor dat het lemmet scherp en in goede staat is voor de beste resultaten. Plaats het mes een beetje onder de rand van het dessert en snijd met een rustige beweging.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik dienen de messen met de hand gewassen te worden met warm water en afwasmiddel.
- Droog de messen onmiddellijk af om watervlekken of roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen in een droge omgeving en vermijd blootstelling aan vocht.

7. Probleemoplossing

- Als het mes niet goed snijdt, controleer dan of het lemmet beschadigd is. Een extreem bot mes dient te worden geslepen of vervangen.
- Bij zichtbare schade aan het mes, gebruik het mes niet en neem contact op met de klantenservice.

8. Verwijdering

Afgedankte messen dienen op een veilige manier te worden verwijderd. U kunt de messen in de daarvoor bestemde container voor metalen afval plaatsen. Raadpleeg lokale richtlijnen voor recycling en verwijdering van keukengerei.

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Postre Luca (Set de 12)

1. Información General

El cuchillo de postre Luca es un utensilio diseñado para servir y disfrutar de una amplia variedad de postres. Este set incluye 12 cuchillos, perfectos para uso doméstico o profesional en restaurantes y caterings. Fabricados con materiales de alta calidad, garantizan durabilidad y resistencia.

2. Información de Seguridad

- Este cuchillo está diseñado para uso en la cocina. No se debe utilizar para otros fines, como abrir paquetes o como herramienta.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Nunca deje un cuchillo sin supervisión.
- Utilice el cuchillo en una superficie adecuada, como una tabla de cortar, para evitar lesiones.
- Inspeccione el cuchillo antes de cada uso. Si presenta algún daño o desgaste, no lo use.
- Siga las instrucciones de limpieza para evitar la corrosión o deterioro.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Cuchillo de Postre Luca
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud: 20.8 cm
- Cantidad: Set de 12 unidades
- Diseño: Mango ergonómico y filo afilado para un corte preciso
- Uso: Ideal para postres, tartas, y otros alimentos suaves

4. Configuración e Instalación

No es necesario realizar una instalación específica para el cuchillo de postre. Asegúrese de seguir los siguientes pasos antes del primer uso:

1. Retire el cuchillo de su empaque.
2. Lave el cuchillo con agua caliente y jabón para eliminar cualquier residuo de fábrica.
3. Seca el cuchillo completamente antes de usar.

5. Operación

Para usar el cuchillo de postre Luca:

1. Sostenga el cuchillo por el mango con una mano.
2. Realice un corte suave en el postre, utilizando la hoja diseñada para facilitar el proceso.
3. Use el cuchillo de forma horizontal para obtener mejores resultados al servir.

6. Limpieza y Mantenimiento

1. Lave el cuchillo a mano con agua caliente y detergente suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
2. No se recomienda el uso de lavavajillas, ya que podría dañar el cuchillo.
3. Seque completamente el cuchillo después de lavarlo para evitar manchas de agua y corrosión.
4. Almacene en un lugar seco y seguro.

7. Solución de Problemas

- Problema: Dificultad para cortar.
- Solución: Asegúrese de que el cuchillo esté limpio y afilado. Si el cuchillo está desafilado, considere la posibilidad de afilarlo profesionalmente.
- Problema: Corrosión o manchas.
- Solución: Limpie el cuchillo inmediatamente después del uso y evite dejarlo en remojo.

8. Eliminación

El cuchillo de postre Luca se debe desechar de manera responsable. Recicle el material de acero inoxidable a través de un centro de reciclaje adecuado. No arroje el cuchillo en la basura común.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o inquietud, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

Este manual es un recurso valioso para garantizar el uso y mantenimiento adecuados del cuchillo de postre Luca. Siga todas las instrucciones de seguridad y cuidado para disfrutar de su producto durante mucho tiempo.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le couteau à dessert Luca 20.8 cm (ensemble de 12)

1. Informations générales

Le couteau à dessert Luca est conçu pour répondre aux besoins des restaurants, cafés et particuliers. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, cet ensemble de 12 couteaux à dessert est idéal pour un usage quotidien.

2. Informations de sécurité

- Ne jamais utiliser le couteau à dessert pour des aliments durs tels que des os ou des congelés.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants pour éviter les accidents.
- Ne pas plier ou tordre le couteau.
- À utiliser sur des surfaces appropriées pour éviter d'endommager le tranchant.
- Vérifiez régulièrement l'état du couteau pour détecter tout dommage. Remplacez-le si nécessaire.
- Ne pas passer au lave-vaisselle si le produit n'est pas indiqué comme étant compatible.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Longueur : 20.8 cm
- Ensemble : 12 pièces
- Poids : À définir (basé sur le poids total de l'ensemble)
- Utilisation : Convient pour les gâteaux, les desserts et les fruits.

4. Installation et mise en place

- Déballez soigneusement le couteau à dessert de son emballage.
- Inspectez chaque couteau pour vous assurer qu'il est intact.
- Trouvez un endroit sec et propre pour stocker les couteaux afin d'éviter la rouille.
- Si vous choisissez d'utiliser un support ou un bloc de couteaux, placez les couteaux d'une manière qui préserve leur tranchant.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée, avec un grip ferme mais détendu.
- Utilisez un mouvement de sciage doux pour couper les desserts afin d'obtenir le meilleur résultat.
- Ne jamais appuyer excessivement pour éviter d'endommager les aliments ou le couteau.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez les couteaux à la main avec de l'eau chaude et du savon doux après chaque utilisation.
- Utilisez une éponge douce pour éviter les rayures.
- Essuyez immédiatement après le lavage pour éviter toute tache d'eau.
- Rangez les couteaux dans un endroit sec et sans humidité.

7. Dépannage

- Problème : Le couteau ne coupe pas correctement.

Solution : Vérifiez si le couteau est émoussé et, si nécessaire, aiguiser avec un aiguiser approprié.

- Problème : Rouille visible sur le couteau.

Solution : Nettoyez le couteau avec un mélange de vinaigre et de bicarbonate de soude. Ensuite, sécher complètement et appliquer un peu d'huile pour éviter de futures taches.

8. Élimination

- Ne jetez pas les couteaux à la poubelle. Lorsqu'ils ne sont plus utilisables, apportez-les à un centre de recyclage approprié pour les métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Dessert Luca 20,8 cm (Set da 12)

1. Informazioni Generali

Il coltello da dessert Luca è progettato per uso professionale e domestico, garantendo un'esperienza di taglio superiore. Questo set include 12 coltelli, realizzati con materiali di alta qualità per garantire durata e prestazioni ottimali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per l'uso previsto.
- Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini.
- Durante l'uso, assicurarsi di mantenere una presa salda e di utilizzare una superficie di taglio adeguata.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che possono danneggiare la lama.
- Maneggiare il coltello con cura per evitare lesioni.
- Dopo l'uso, riporre in modo sicuro per evitare incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Lunghezza lama: 20,8 cm
- Tipo di impugnatura: Ergonomica
- Design: Elegante e moderno
- Quantità nel set: 12 coltelli

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione per evitare di danneggiare la lama.
2. Controllare che non ci siano segni di danno.
3. Utilizzare una superficie di lavoro pulita e sicura.
4. Posizionare i coltelli in un porta coltelli o in un cassetto sicuro, lontano dalla portata dei bambini.

5. Operazione

- Affilare la lama se necessario con una pietra affilatrice o un affilacoltelli.
- Utilizzare il coltello per tagliare dolci, frutta o altri alimenti morbidi.
- Non applicare eccessiva forza durante il taglio per evitare danni alla lama.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire macchie.
- Non lavare in lavastoviglie, poiché potrebbe danneggiare la lama e l'impugnatura.
- Controllare regolarmente la lama per segni di usura e affilarla se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta come previsto, potrebbe essere necessario affilarlo.
- Se l'impugnatura sembra allentata, controllare che non ci siano segni di danno e evitare di utilizzarlo in caso di danni.

8. Smaltimento

- Smaltire il coltello seguendo le normative locali per il riciclo e la sicurezza; le lame devono essere imballate in modo sicuro per prevenire lesioni a chi gestisce il rifiuto.

9. Contatto

Per ulteriori domande o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania