



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-M

Fish knife Milo - 20 cm - set of 12





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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Fish Knife Milo 20 cm Set of 12 (FMK-M)

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Fish Knife Milo. This high-quality knife set is designed for professional and home use, suitable for preparing various fish dishes. The set includes 12 knives, each measuring 20 cm in length.

2. Safety Information

- **Intended Use:** This product is intended for cutting and preparing fish only. Do not use it for any other purpose.
- **Sharp Blades:** The knives feature sharp blades. Handle with care to avoid cuts.
- **Storage:** Store knives in a safe location, out of reach of children. Use a knife block, magnetic strip, or blade guard.
- **Cleaning Safety:** Always wash knives after use. Handle blades with care during cleaning to prevent injury.
- **Cutting Surface:** Use a stable cutting board while preparing food to minimize the risk of accidents.

3. Product Specifications

- **Product Name:** Fish Knife Milo
- **Model Number:** FMK-M
- **Material:** Stainless Steel
- **Blade Length:** 20 cm
- **Set Includes:** 12 Knives
- **Weight:** Approximately 2.4 kg (set of 12)

4. Setup and Installation

No specific installation is required for using the GGM Gastro Fish Knife. Simply remove the knives from the packaging. Ensure that each knife is free from any protective covers before use.

5. Operation

To operate the knife, hold the handle firmly while applying appropriate pressure along the blade to cut through the fish. For best results, use a clean, flat cutting surface and follow safe knife techniques to ensure precision and safety during use.

6. Cleaning and Maintenance

- **Immediate Cleaning:** Clean knives immediately after use to prevent food residue from drying on the blade.
- **Washing:** Hand wash with warm, soapy water. Avoid using abrasive sponges that could scratch the surface.
- **Drying:** Thoroughly dry each knife with a soft cloth after washing to prevent rust.
- **Sharpening:** Regularly sharpen the blades using an appropriate sharpening tool to maintain their cutting efficiency.

7. Troubleshooting

- **Problem:** Knife is dull
 - **Solution:** Sharpen the blade with a knife sharpener.
- **Problem:** Food sticks to the blade
 - **Solution:** Ensure the blade is clean and dry before use; consider using a knife with a granton edge to reduce sticking.

8. Disposal

Dispose of knives in accordance with local regulations. If the knives are damaged or worn beyond safe use, wrap the blades in protective material and discard them in a secure manner to prevent injury.

9. Contact

For inquiries or support, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Fischmesser Milo 20 cm (Set von 12)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Fischmessers Milo. Dieses hochwertig verarbeitete Set aus 12 Fischmessern wurde für professionelle und private Küchen entwickelt und bietet herausragende Schneidfähigkeiten für die Zubereitung von Fisch und anderen Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Fischmesser ist ausschließlich für das Schneiden und Filetieren von Fisch gedacht. Andere Verwendungszwecke können zu Beschädigungen oder Verletzungen führen.
- Schnittgefahr: Die Klinge ist scharf. Seien Sie stets vorsichtig bei der Handhabung, insbesondere beim Reinigen und Lagern. Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Küche: Benutzen Sie das Messer auf einer stabilen Schneidunterlage, um ein Verrutschen zu verhindern.
- Transport: Verwenden Sie einen Messerschutz oder eine geeignete Verpackung, wenn Sie das Messer transportieren, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Fischmesser Milo
- Klingenlänge: 20 cm
- Material: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Griff: Ergonomisch und rutschfest, mit Sicherheitshinweisen
- Anzahl: Set von 12 Stück
- Geeignet für: Profiküchen und Hobbyköche

4. Aufbau und Installation

Das Fischmesser Milo benötigt keine besondere Installation. Vor der Verwendung sollten Sie folgende Schritte beachten:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Klinge auf Unversehrtheit.
3. Bei Bedarf kann das Messer mit einem geeigneten Messerschärfer (nicht inklusive) nachgeschärft werden.

5. Betrieb

- Schneiden: Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie gleichmäßige Bewegungen aus, um den Fisch zu filetieren.
- Positionierung: Arbeiten Sie von der Schwanz- zur Kopfseite des Fisches und schneiden Sie in einem Winkel, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach der Benutzung sollte das Messer sofort mit warmem Wasser und mildem Geschirrspüler gereinigt werden. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Trocknen: Trocknen Sie das Messer gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder in einer Schutzhülle, um die Klinge zu schützen.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge stumpf
- Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Messerschärfer.
- Problem: Klinge weist Rost auf
- Lösung: Reinigen Sie das Messer gründlich und verwenden Sie ein spezielles Rostentfernungsmittel, falls nötig.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass das Messer ordnungsgemäß verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Milo Vismes 20 cm (Set van 12) - FMK-M

1. Algemeen

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Milo Vismes 20 cm (Set van 12). Dit product is ontworpen voor zowel professioneel als huishoudelijk gebruik en biedt uitstekende functionaliteit en prestaties bij het bereiden en serveren van vis.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de vismes uitsluitend voor zijn bedoelde doeleinden. Zorg ervoor dat de messen niet in de handen van kinderen komen.
- Snijwonden: Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen om snijwonden te voorkomen. Gebruik altijd een snijplank.
- Bewaren: Bewaar de messen op een veilige plek, bijvoorbeeld in een messenset of een magneetstrip, om ongelukken te voorkomen.
- Schoonmaken: Reinig de messen onmiddellijk na gebruik om aanbrak van voedsel en bacteriën te voorkomen.
- Kwaliteit: Controleer regelmatig de staat van de messen. Vervang ze indien ze beschadigd of ernstig versleten zijn.

3. Productspecificaties

- Materiaal mes: Roestvrij staal
- Lengte mes: 20 cm
- Type: Vismes
- Aantal in verpakking: 12 stuks
- Handgreep: Ergonomisch, antislip

4. Setup en installatie

1. Haal de messen uit de verpakking en controleer of er geen schade is.
2. Zorg voor een geschikte snijplank en een veilige werkomgeving.
3. Voor optimale prestaties raden wij aan om een messenset of een magneetstrip te gebruiken voor opslag.
4. Volg de veiligheidsinstructies voor het hanteren van de messen.

5. Gebruik

- Grijp het mes comfortabel bij de handgreep.
- Gebruik de mespunt om de vis te snijden en beweeg het mes naar voren en achteren voor een nette snede.
- Spoel na gebruik het mes onder stromend water af en droog het goed af.

6. Reiniging en onderhoud

- Reinig de messen met warm water en een mild afwasmiddel direct na gebruik.
- Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen of -sponzen.
- Droog de messen grondig af met een schone doek om roestvorming te voorkom.
- Bewaar de messen op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
 - Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Indien nodig kunt u het mes laten slijpen.
- Probleem: Roest op het mes.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de messen goed worden gedroogd na het reinigen. Gebruik een staalwol of roestverwijderaar voor roestvlekken.

8. Afvalverwerking

- Dit product moet als specifiek afval worden behandeld. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over recycling en verwijdering van roestvrij staal.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen 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: Set de 12 Cuchillos para Pescado Milo de 20 cm - FMK-M

1. Información General

Gracias por elegir el Set de Cuchillos para Pescado Milo de 20 cm. Este producto está diseñado para ofrecer un rendimiento duradero y eficiente en la preparación de pescados. Fabricado con materiales de alta calidad, cumple con las normas de seguridad de la UE.

2. Información de Seguridad

- Siempre use los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que la superficie donde corta sea estable y no resbaladiza.
- Mantenga el cuchillo afilado; un cuchillo desafilado es más peligroso.
- No use el cuchillo para ninguna otra función que no sea la destinada.
- Evite cortarse con el cuchillo. Siempre corte alejándose de su cuerpo.
- Lave el cuchillo a mano para evitar daños en el filo; no use lavavajillas.
- Almacene los cuchillos en un lugar seguro para evitar cortes accidentales.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del producto: Cuchillo para pescado Milo
- Cantidad: Set de 12
- Longitud: 20 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía con material antideslizante
- Uso: Para filetear y preparar pescado
- Peso: Aproximadamente [se requiere información adicional sobre el peso]

4. Configuración e Instalación

Los cuchillos no requieren instalación. Prepare un lugar de trabajo seguro y adecuado. Asegúrese de tener una tabla de cortar limpia y estable.

1. Retire los cuchillos de su envase y compruebe que no haya daños visibles.
2. Limpie cada cuchillo con un paño húmedo antes de su primer uso.
3. Organice los cuchillos de manera que estén al alcance pero fuera del alcance de los niños.

5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango, asegurándose de que su dedo índice esté apoyado de forma segura en la parte superior de la hoja para mayor control.
- Utilice técnicas de corte adecuadas para filetear pescado.
- Corte lentamente y con cuidado, utilizando el cuchillo en un ángulo adecuado para obtener resultados óptimos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave cada cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave.
- Evite sumergir el cuchillo en agua durante largos períodos.
- Seque totalmente después de lavar; no deje secar al aire.
- Afile el cuchillo regularmente para mantener su rendimiento. Utilice un afilador de cuchillos adecuado.

7. Resolución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Afile utilizando un afilador de cuchillos adecuado.
- Óxido en la hoja: Limpie con un limpiador de metales o bicarbonato de sodio y agua. Seque inmediatamente.
- Dificultad al cortar: Asegúrese de que el cuchillo esté afilado y utilice una técnica de corte adecuada.

8. Eliminación

- Los cuchillos no deben ser desechados en la basura común.
- Consulte las directrices locales para la eliminación de productos de acero inoxidable.
- Recicle el envase de cartón y plástico según las normativas locales de reciclaje.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, por favor contacte:

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

Gracias por elegir nuestro producto. Su satisfacción es importante para nosotros.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau à poisson Milo 20 cm (ensemble de 12)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le couteau à poisson Milo 20 cm. Cet outil est conçu pour répondre aux exigences professionnelles en matière de préparation du poisson, en offrant à la fois durabilité et précision. Cet ensemble contient 12 couteaux pour un usage professionnel ou domestique.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est conçu uniquement pour le découpage de poisson. Ne pas utiliser pour d'autres aliments ou matériaux.
- Dessins et matériaux : Le couteau est fabriqué à partir d'acier inoxydable de haute qualité, ce qui le rend résistant à la corrosion et facile à nettoyer.
- Attention à la lame : Les lames sont extrêmement tranchantes. Manipulez avec précaution pour éviter les coupures.
- Stockage : Conservez le couteau dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- Évitez l'usure : Ne pas mettre au lave-vaisselle. Lavez à la main et séchez immédiatement pour prolonger la durée de vie.
- Contrôler régulièrement l'état : Inspectez régulièrement les couteaux pour détecter tout dommage ou usure.

3. Vue d'ensemble et spécifications

Données techniques

- Longueur de la lame : 20 cm
- Matériaux : Acier inoxydable
- Nombre de pièces : 12 couteaux
- Poids net : 540 g (par ensemble)
- Résistance à la corrosion : Oui
- Facilité d'affûtage : Oui

4. Configuration et installation

1. Déballage : Ouvrez l'emballage et retirez soigneusement chaque couteau.
2. Inspection visuelle : Vérifiez chaque couteau pour d'éventuels défauts ou dommages.
3. Stockage : Rangez les couteaux dans un tiroir ou un support à couteaux pour les garder à l'abri des dommages.

5. Fonctionnement

- Utilisez une planche à découper stable et propre.
- Tenez le couteau avec une main sur le manche et l'autre main stabilisant le poisson.
- Effectuez des coupes nettes et précises, en gardant la lame perpendiculaire à la surface de la planche.

6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation : Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Séchage : Essuyez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Affûtage : Utilisez une meule à couteaux appropriée pour maintenir des lames tranchantes.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas correctement.
 - Solution : Vérifiez si la lame est émoussée et affûtez si nécessaire.
- Problème : Décoloration de la lame.
 - Solution : Assurez-vous de sécher complètement après nettoyage et éviter les contacts avec des acides ou des aliments corrosifs.

8. Élimination

- Disposez des couteaux usés conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne jetez pas dans les ordures ménagères. Utilisez les points de collecte appropriés pour les métaux.

9. Contact

Pour toute question ou demande de support, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Pesce Milo 20 cm (Set di 12)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Pesce Milo 20 cm. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni ottimali nel preparare il pesce. È adatto sia per uso domestico che professionale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: L'uso di questo coltello deve essere sempre accompagnato da cautela.
- Uso Appropriato: Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto, ovvero la preparazione e il taglio del pesce.
- Protezione: Indossare guanti anti-taglio quando si maneggia il coltello.
- Superficie di Lavoro: Assicurarsi che la superficie su cui si lavora sia stabile e antiscivolo per evitare incidenti.
- Stoccaggio: Conservare il coltello in un luogo fuori dalla portata dei bambini e in un portacoltelli sicuro.
- Controllo Periodico: Controllare regolarmente il coltello per eventuali segni di usura o danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza: 20 cm
- Materiale della Lama: Acciaio inox di alta qualità
- Manico: Plastica ergonomica
- Colore: Nero
- Set di 12: Include 12 coltelli per un uso professionale e domestico.

4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione specifica per l'uso di questo coltello. Assicurarsi solo che sia ben affilato e pulito prima dell'uso. Seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione per garantire prestazioni ottimali.

5. Funzionamento

Impugnare il coltello correttamente. Utilizzare un movimento sicuro e controllato per tagliare il pesce. Non forzare il coltello attraverso il pesce; lasciare che la lama faccia il lavoro per evitare lesioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso: Lavare il coltello con acqua calda e detersivo. Asciugare bene prima di riporlo.
- Affilatura: Affilare regolarmente il coltello con una pietra per affilare o un affilatore per mantenere la sua efficienza.
- Conservazione: Riporre il coltello in un portacoltelli o in un cassetto con protezione per evitare danni alla lama.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama Spuntata: Utilizzare una pietra per affilare per ripristinare la sua affilatezza.
- Danno al Manico: Se il manico è danneggiato, sostituire il coltello per evitare incidenti.

8. Smaltimento

Non gettare il coltello nella spazzatura normale. Riciclare il materiale di acciaio inox seguendo le normative locali sul riciclaggio. Assicurarsi di riporre il coltello in modo sicuro durante il processo di smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania