



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-R

Fish knife Stella - set of 12





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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Fish Knife Stella Set of 12 (FMK-R)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Fish Knife Stella Set of 12. This high-quality cutlery is designed for professional use in restaurants and catering services, providing a perfect balance of durability and elegance. Each knife is crafted to enhance your dining experience, ensuring optimal performance and satisfaction.

2. Safety Information

- Intended Use: The Fish Knife is designed for cutting fish and seafood. Avoid using it for other purposes to prevent damage or injury.
- Sharpness Caution: The blades are sharp. Exercise caution while handling and using the knives to prevent cuts or injuries.
- Storage: Always store knives in a safe place, preferably in a knife block or protective sheath, to prevent accidental cuts.
- Children: Keep out of reach of children. This product is not a toy.
- Cleaning and Handling: Use care while cleaning knives to avoid accidents. Do not use abrasive materials that could scratch the surface.
- Dishwasher Safety: While the knives are dishwasher safe, it is recommended to wash them by hand to maintain sharpness and finish.

3. Product Specifications

- Product Name: Fish Knife Stella Set of 12
- Material: Stainless Steel
- Blade Length: 22 cm
- Weight: 140 g per knife
- Finish: Polished surface
- Dishwasher Safe: Yes
- Quantity: 12 knives per set

4. Setup and Installation

The Fish Knife Stella Set does not require installation. Simply unpack the knives from the packaging and store them securely in a knife block, drawer, or other safe storage solution. Ensure the storage area is clean and dry to prevent rusting.

5. Operation

To use the Fish Knife effectively:

- Hold the knife firmly by the handle.
- Position the blade at an angle suitable for the type of fish or seafood being cut.
- Use a gentle sawing motion for effective cutting without damaging the fish.
- Clean the knife after use to maintain its condition.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand Washing: Rinse the knife under warm water immediately after use. Use a mild dish soap and a soft cloth or sponge to clean the blade. Rinse thoroughly and dry with a soft towel.
- Dishwasher Use: If choosing to use a dishwasher, place knives in a secure section to prevent movement during the wash cycle. Ensure they are on the top rack and not in contact with other utensils.
- Sharpening: Regularly check the sharpness of the blades. Use a whetstone or knife sharpener to maintain the cutting edge.

7. Troubleshooting

If you encounter issues with your Fish Knife:

- Dull Blade: Sharpen with a whetstone or knife sharpener to restore cutting efficiency.
- Rust Spots: If rust appears, remove it with a non-abrasive cleaner and a soft cloth. Avoid prolonged exposure to moisture.
- Loose Handle: If the handle feels loose, discontinue use and contact customer service for support.

8. Disposal

When disposing of the Fish Knife:

- Ensure the blade is covered to prevent injury.
- Place in a designated waste disposal area for sharp objects.
- Recycle materials if applicable, following local regulations regarding metal recycling.

9. Contact

For assistance or inquiries, please reach out to us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy your Fish Knife Stella Set of 12!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Fischmesser Stella Set von 12

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Fischmesser Stella Set von 12 entschieden haben. Dieses hochwertige Set ist ideal für die Zubereitung und den Genuss von Fischgerichten. Entwickelt für professionelle und Hobbyköche, bietet es Ihnen Stil und Funktionalität in der Küche.

2. Sicherheitsinformationen

Um eine sichere Nutzung des Fischmesser Stella Sets zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Sicherheitsrichtlinien:

- Handhabung: Die Klingen der Messer sind extrem scharf. Seien Sie bei der Benutzung vorsichtig und halten Sie die Klingen von Kindern fern.
- Lagerung: Bewahren Sie die Messer in einem sicheren Messerblock oder einem speziellen Aufbewahrungsetui auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungswerkzeuge, die die Klingen beschädigen könnten.
- Verwendung: Verwenden Sie die Messer nur für den vorgesehenen Zweck; schneiden Sie keine harten oder gefrorenen Lebensmittel.
- Kontrolle: Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klingen; bei Abnutzung oder Beschädigung sollten die Messer professionell geschärft oder ersetzt werden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das Fischmesser Stella Set von 12 umfasst folgende Produkteigenschaften:

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenlänge: 20 cm
- Klingenstärke: 2 mm
- Griff: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Set beinhaltet: 12 Fischmesser
- Farbe: Edelstahl mit schwarzem Griff
- Verwendung: Optimal für Filetieren und Servieren von Fisch

4. Einrichtung und Installation

Es sind keine besonderen Installationsschritte erforderlich, um das Fischmesser Stella Set zu verwenden. Nach dem Auspacken prüfen Sie bitte Folgendes:

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Überprüfen Sie, ob alle 12 Messer im Set enthalten sind.
- Lagern Sie die Messer an einem sicheren Ort, wo sie nicht fallen oder beschädigt werden können.

5. Betrieb

Zur Verwendung der Messer befolgen Sie diese Schritte:

- Nehmen Sie das gewünschte Messer aus dem Aufbewahrungsort.
- Halten Sie das Messer am Griff und verwenden Sie es in einem stabilen Bereich zum Schneiden.
- Nach dem Gebrauch das Messer reinigen und wieder sicher aufbewahren.

6. Reinigung und Wartung

Um die Lebensdauer Ihrer Messer zu verlängern, beachten Sie bitte:

- Reinigen Sie die Klingen mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung ab.
- Schärfen Sie die Messer regelmäßig, um die Schnitthaltigkeit zu gewährleisten.
- Vermeiden Sie die Reinigung in der Spülmaschine, da dies die Klingen und Griffmaterialien beschädigen könnte.

7. Fehlerbehebung

Falls Sie während der Nutzung Probleme haben, beachten Sie bitte:

- Wenn das Messer stumpf ist, verwenden Sie einen Schleifstein oder einen professionellen Schärfdienst.
- Überprüfen Sie, ob die Klingen Anzeichen von Rost aufweisen; reinigen und ölen Sie diese gegebenenfalls.
- Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn Sie keine Lösung für Ihr Problem finden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer umweltgerecht:

- Messer können bei der Metallsammlung entsorgt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Klingen sicher verpackt oder unbrauchbar gemacht wurden, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Im Falle von Fragen oder Problemen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Fish Knife Stella Set van 12 (FMK-R)

1. Algemene Informatie

Welkom bij uw aankoop van de Fish Knife Stella Set van 12. Deze messen zijn ontworpen voor het efficiënt en veilig fileren van vis. Ze zijn gemaakt van hoogwaardige materialen en zijn ideaal voor zowel professionele koks als thuiskokers.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen uitsluitend voor hun bedoeld doel: het fileren van vissen.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank tijdens het snijden om letsel te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van de messen als ze beschadigd zijn of een gebroken snede hebben.
- Reinig de messen na elk gebruik om de kans op kruisbesmetting te minimaliseren.
- Bewaar de messen op een veilige manier wanneer ze niet in gebruik zijn, bij voorkeur in een opbergblok of messenhouder.
- Wees voorzichtig bij het afwassen van de messen om snijwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Lengte van het mes: 20 cm
- Kleur: Zilver
- Aantal messen in set: 12

4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de messen voorzichtig uit de verpakking.
2. Plaats de messen op een veilige en droge plek, zoals een keukenlade of messenblok.
3. Zorg ervoor dat de messen rechtop staan in het messenblok of dat ze goed in de lade liggen om beschadiging te voorkomen.

5. Gebruik

- Zorg ervoor dat het visbestand goed is voorbereid voordat u begint met fileren.
- Plaats het mes aan het begin van de vis en snijd met een constante en gelijkmatige beweging langs de graat.
- Gebruik de punt van het mes om delicate delen te bereiken en zorg voor precisie bij het versnijden.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was de messen met heet water en milde zeep direct na gebruik.
- Droog de messen grondig af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van de vaatwasser om de levensduur van de messen te verlengen.
- Controleer regelmatig de snede en slijp de messen indien nodig met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Gebruik een slijper om het mes opnieuw scherp te maken.
- Roest op het mes: Reinig het mes grondig met azijn of een speciale rvs-reiniger.
- Handvat los: Controleer de schroeven en draai deze aan indien nodig.

8. Afvalvrijgave

- Gooi de messen niet weg in het gewone huisvuil. Neem contact op met uw lokale recyclecentrum voor richtlijnen voor het afvoeren van scherpe voorwerpen. Volg de lokale regelgeving voor de afvoer van metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop van de Fish Knife Stella Set van 12. Wij wensen u veel plezier en succes met het gebruik van uw nieuwe messen!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Cuchillos de Pescado Stella (Set de 12)

1. Información General

El Juego de Cuchillos de Pescado Stella es una herramienta esencial para la preparación y el servicio de pescados. Fabricado con acero inoxidable de alta calidad, este juego es duradero y fácil de manejar. Ideal para chefs profesionales y entusiastas de la cocina, cada cuchillo está diseñado para ofrecer precisión y comodidad en cada corte.

2. Información de Seguridad

- Utilice siempre los cuchillos en una superficie de corte estable y antideslizante.
- Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Corte siempre alejando el cuchillo de su cuerpo para evitar lesiones.
- No utilice el cuchillo para propósitos que no sean los destinados, como abrir envases o realizar cortes sobre metal o vidrio.
- Inspeccione regularmente el cuchillo en busca de daños o desgaste, y reemplace cualquier cuchillo que esté dañado.
- Lave los cuchillos a mano y no en el lavavajillas para preservar la calidad del acero inoxidable.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Tamaño: 12 cuchillos de pescado
- Dimensiones de cada cuchillo: Longitud 25 cm
- Peso total del set: 1.5 kg
- Color: Acero inoxidable pulido
- Uso: Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

El Juego de Cuchillos de Pescado Stella no requiere instalación. Sin embargo, para un uso óptimo, se recomienda almacenarlos en un bloque de cuchillos o un soporte magnético. Asegúrese de que estén limpios y secos antes de guardarlos.

5. Operación

Para usar el cuchillo de pescado, siga estos pasos:

1. Coloque el pescado sobre la tabla de cortar.
2. Sujete el cuchillo firmemente por el mango, asegurando un agarre cómodo y seguro.
3. Realice cortes suaves comenzando por la cabeza y siguiendo la línea de la espina dorsal.
4. Limpie el cuchillo después de cada uso con agua tibia y jabón.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave cada cuchillo a mano con agua tibia y jabón.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar el filo.
- Seque cada cuchillo completamente antes de guardarlo.
- Para mantener el filo, afile los cuchillos regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Resolución de Problemas

- Si el cuchillo no corta adecuadamente, verifique si necesita afilarse.
- Si el cuchillo está dañado, deje de usarlo inmediatamente y considere reemplazarlo.
- Si accidentalmente causa lesiones, aplique presión sobre la herida y consulte a un médico si es necesario.

8. Disposición

Los cuchillos de pescado deben desecharse de forma segura. No los tire a la basura sin proteger el filo. Se recomiendan métodos de reciclaje locales para acero inoxidable o consulte con su municipio sobre la disposición adecuada.

9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia, por favor contacte:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau à poisson Stella - Ensemble de 12 (FMK-R)

1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du Couteau à poisson Stella, ensemble de 12 pièces. Cet ensemble est conçu pour offrir des performances optimales dans la préparation et le service de poissons. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement le couteau à poisson Stella conformément aux instructions fournies.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne laissez jamais le couteau sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Évitez les surfaces instables lors de la coupe.
- Ne pas utiliser pour des tâches autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Vérifiez régulièrement l'état du couteau. Si la lame est endommagée, remplacez-la.
- Ne pas essayer de démonter le couteau.

3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit: Couteau à poisson Stella
- Quantité: Ensemble de 12 pièces
- Fabricant: GGM Gastro
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Longueur de la lame: 20 cm
- Poignée: Antidérapante
- Poids total de l'ensemble: 1,2 kg

4. Installation et configuration

Le couteau à poisson Stella ne nécessite aucune installation particulière. Avant la première utilisation, suivez ces étapes :

- Retirez le couteau de son emballage.
- Rincez la lame à l'eau tiède et séchez soigneusement.
- Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche avant de procéder à son utilisation.

5. Opération

Pour une utilisation optimale :

- Tenez le couteau par la poignée antidérapante.
- Utilisez une planche à découper stable.
- Appliquez une pression uniforme lors de la coupe du poisson.
- Rincez le couteau après chaque utilisation pour assurer sa durabilité.

6. Nettoyage et entretien

- Rincez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyant abrasif qui pourrait rayer la surface.
- Essuyez le couteau avec un chiffon doux et sec.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.

7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas correctement, vérifiez qu'il est propre et affûté.
- En cas de rouille, nettoyez la zone touchée avec un produit spécialement conçu pour l'acier inoxydable.

8. Élimination

Veillez éliminer le produit conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Les couteaux doivent être éliminés avec soin pour éviter les blessures.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Merci d'avoir choisi le couteau à poisson Stella.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Set di Coltelli da Pesce Stella (FMK-R)

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso del Set di Coltelli da Pesce Stella (FMK-R). Questo set è progettato per il taglio preciso e facile del pesce, offrendo qualità e prestazioni straordinarie in ogni utilizzo. Si prega di leggere attentamente le istruzioni seguenti per garantire un uso sicuro ed efficiente del prodotto.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Il set di coltelli è destinato esclusivamente al taglio e alla preparazione del pesce. Non utilizzarlo per altri scopi.
- Maneggevolezza: Utilizzare i coltelli con attenzione, mantenere le lame affilate e maneggiare con cautela per evitare lesioni.
- Condizioni di utilizzo: Non utilizzare i coltelli su superfici dure o in allergia a sostanze specifiche.
- Immagazzinamento: Tenere i coltelli in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini. Usare un supporto o una custodia protettiva.
- Manutenzione: Pulire i coltelli dopo ogni utilizzo e conservarli asciutti. Non immergere in acqua per lungo tempo.
- Sicurezza alimentare: Assicurarsi che i coltelli siano sempre puliti e igienizzati per evitare contaminazioni alimentari.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Lunghezza lama: 20 cm
- Manico: Ergonomico in materiale antiscivolo
- Quantità nel set: 12 coltelli
- Colore: Cromo lucido
- Peso totale: 1,5 kg

4. Installazione e Configurazione

Il set di coltelli non richiede installazione. Tuttavia, è importante seguire queste istruzioni:

- Rimuovere i coltelli dalla confezione.
- Controllare che non ci siano danni visibili alle lame o ai manici.
- Disporre i coltelli in un supporto o su una superficie piana per evitare incidenti.

5. Funzionamento

- Impugnare il coltello saldamente per garantire il controllo durante il taglio.
- Eseguire movimenti regolari e fluidi per ottenere il massimo risultato dal coltello.
- Dopo l'uso, non dimenticare di riporre i coltelli in un luogo sicuro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare le lame con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare completamente con un panno morbido per evitare la ruggine.
- Non lavare in lavastoviglie, poiché potrebbe danneggiare le lame e il manico.

7. Risoluzione dei Problemi

Se i coltelli non tagliano bene:

- Controllare che siano affilati e, se necessario, affilarli utilizzando un affilatrice adeguata.
- Verificare che non siano danneggiati o piegati.

8. Smaltimento

Smaltire i coltelli usurati o danneggiati in conformità con le normative locali riguardanti il rifiuto dei metalli e degli utensili da cucina. Non gettare i coltelli nei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattateci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Set di Coltelli da Pesce Stella. Buon taglio!