



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: FMK18LB

Fish knife Alessandra - 18,3 cm - set of 12





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

EN ENGLISH

Product Manual: Fish Knife Alessandra 18.3 cm Set of 12 (FMK18LB)

1. General Information

Thank you for choosing the Fish Knife Alessandra 18.3 cm Set of 12. This product is designed to enhance your dining experience, expertly crafted for serving and eating fish. With its high-quality materials and elegant design, it is suitable for both professional and home use.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the knife as intended. Keep out of reach of children.
- Blade Caution: The knife has a sharp edge. Handle with care to avoid cuts and injuries.
- Avoid Misuse: Do not use the knife for purposes other than intended, such as cutting through bone or frozen food.
- Storage: Store knives in a safe manner, preferably in a knife block or a designated knife holder to prevent accidental contact.
- Cleaning: Ensure knives are clean and dry before storage to prevent rust and damage.
- Injury Prevention: If injured while using the knife, stop the activity immediately and seek medical attention if necessary.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Length: 18.3 cm
- Quantity: Set of 12
- Type: Fish Knife
- Color: Silver
- Dishwasher Safe: Yes, but hand washing recommended for longevity.

4. Setup and Installation

No complex installation is required for the Fish Knife Alessandra. Simply remove the knives from the packaging and rinse under warm water before first use. For optimal performance, use a cutting board during preparation.

5. Operation

- Using the Knife: Hold the knife by the handle with a firm grip. When cutting fish, use gentle, slicing motions to allow the knife to glide through the flesh.
- Slicing Technique: Use long, even strokes to achieve clean cuts. Avoid pressing down too hard to ensure delicate fish are not crushed.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: Rinse the knife under warm water and wipe clean after each use to avoid residue buildup.
- Dishwasher Use: Although dishwasher safe, hand washing is recommended to preserve the knife's sharpness and finish.
- Drying: Always dry the knife thoroughly to prevent moisture-related damage.
- Storage: Store in a dry place and avoid contact with other utensils that may dull the blade.

7. Troubleshooting

- If the Knife Becomes Dull: Use a knife sharpener to restore the blade's sharpness. Follow the manufacturer's instructions for sharpening.
- Rust or Stains: If rust occurs, use a non-abrasive cleaner and stainless steel polish to clean the knife. Avoid prolonged exposure to moisture.
- Handle Issues: If the handle becomes loose or damaged, discontinue use and contact customer support for assistance.

8. Disposal

Dispose of the product responsibly. If the knife is damaged beyond repair, wrap it securely in cardboard or a similar material before discarding to prevent injury to waste management personnel.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Enjoy the quality and craftsmanship of your Fish Knife Alessandra!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Fischmesser Alessandra 18,3 cm (Set von 12)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Fischmessers Alessandra. Dieses Set aus 12 hochwertigen Messern wurde speziell für die Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten entwickelt und zeichnet sich durch seine Komfort und Langlebigkeit aus. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Produkt herauszuholen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer von Kindern fern.
- Seien Sie beim Schneiden vorsichtig und verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage.
- Verwenden Sie kein beschädigtes Messer.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge beim Reinigen nicht mit Ihren Händen in Berührung kommt.
- Verwenden Sie beim Schneiden keine unzureichende Beleuchtung, um sicherzustellen, dass die Klinge jederzeit sichtbar ist.
- Verwenden Sie beim langen Gebrauch Schutzhandschuhe.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Fischmesser Alessandra
- Klingenlänge: 18,3 cm
- Material der Klinge: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Farbe: Silber und Schwarz
- Set-Inhalt: 12 Stück
- Gewicht pro Stück: 150 g
- Eigenschaften: Rostfrei, langlebig, ergonomischer Griff

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Messerklingen vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie jedes Messer auf Beschädigungen.
3. Die Messer sind einsatzbereit. Es sind keine zusätzlichen Installationsschritte erforderlich.

5. Bedienung

- Halten Sie den ergonomischen Griff fest, um eine bessere Kontrolle beim Schneiden zu erhalten.
- Schneiden Sie den Fisch in einem Winkel von 45 Grad für das beste Ergebnis.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um die Klinge scharf und hygienisch zu halten.

6. Reinigung und Wartung

- Abspülen unter fließendem Wasser nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie milde Seife, um das Messer zu reinigen.
- Reinigen Sie die Klinge nicht in der Geschirrspülmaschine, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab.
- Lagern Sie die Messer in einer sicheren Halterung oder einem Block, um Klingenbrüche zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Wenn die Klinge abgestumpft ist, verwenden Sie einen Wetzstein oder einen Messerschärfer, um sie zu schärfen.
- Bei Rissen oder anderen sichtbaren Schäden am Messer, stellen Sie die Verwendung sofort ein und wenden Sie sich an den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Abfallentsorgung. Halten Sie die Klingen von den Händen und Füßen fern, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für das Fischmesser Alessandra entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding

1. Algemene Informatie

De Alessandra Fish Knife, 18,3 cm, Set van 12 is ontworpen voor de professionele keuken en voor thuisgebruik. Deze hoogwaardige vismes is perfect voor het fileren en presenteren van visgerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product uitsluitend voor zijn beoogde doel.
- Houd het snijgedeelte te allen tijde uit de buurt van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes op een veilige plaats wordt opgeborgen na gebruik.
- Controleer regelmatig op eventuele schade of slijtage voordat u het mes gebruikt.
- Wees voorzichtig bij het hanteren en schoonmaken van het mes om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik nooit een beschadigd of versleten mes.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 18,3 cm
- Aantal stuks: 12
- Kleur: Zilver

4. Installatie en Opstelling

Er is geen speciale installatie nodig voor deze vismes. Zorg ervoor dat u een snijplank gebruikt die geschikt is voor het snijden van vis om schade aan uw messen te voorkomen.

5. Bediening

Bij het gebruik van de vismes is het belangrijk om een goede grip op het handvat te hebben. Snijd met een vloeiende beweging en gebruik de juiste techniek om het visvlees niet te beschadigen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Vermijd de vaatwasser, aangezien hoge temperaturen en agressieve reinigingsmiddelen de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige en droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Als het bot is, slijp het dan met een geschikte slijper.
- Probleem: Roest of vlekken op het blad.
Oplossing: Reinig het mes grondig en zorg ervoor dat het volledig droog is voordat u het opbergt.

8. Afvoer

Dit product kan worden afgevoerd via reguliere afvalmethoden. Het mes is vervaardigd van roestvrij staal en kan als metaalafval worden afgevoerd.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Pescado Alessandra 18,3 cm - Set de 12

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Pescado Alessandra. Este set de cuchillos está diseñado para ofrecer un rendimiento superior al preparar y servir pescado. Fabricados con acero inoxidable de alta calidad, son ideales tanto para uso doméstico como profesional.

2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice el cuchillo únicamente para el propósito previsto: corte de pescado.
- Evite el contacto con superficies duras para prevenir el desgaste del filo.
- No utilice el cuchillo si está dañado o desafilado.
- Siempre corte lejos de su cuerpo y use una tabla de cortar adecuada.
- Lave los cuchillos manualmente. Evite el uso de lavavajillas para preservar el filo.
- Almacene los cuchillos en un lugar seguro, como en un bloque de cuchillos o en una funda protectora.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Longitud del cuchillo: 18,3 cm
- Set incluye: 12 cuchillos
- Uso: Cortar y preparar pescado
- Color: Acero inoxidable con acabado pulido

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación. Para un uso óptimo, simplemente retire los cuchillos de su embalaje y colóquelos en una superficie limpia.

5. Operación

- Asegúrese de que el cuchillo esté afilado antes de su uso.
- Coloque el pescado en una tabla de cortar estable.
- Utilice una técnica de corte adecuada, comenzando desde un extremo y aplicando una presión uniforme.
- Lave el cuchillo inmediatamente después de su uso para evitar la corrosión.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Seque con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Almacene en un lugar seco y ventilado.

7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Asegúrese de que el cuchillo esté afilado. Si es necesario, utilice un afilador especializado.
- Manchas en el acero inoxidable: Limpie el cuchillo con vinagre blanco o un limpiador adecuado para eliminar cualquier mancha.
- Desgaste en el mango: Revise si el mango está suelto; si es así, considere restringir el uso hasta que sea reparado.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje. El acero inoxidable puede ser reciclado en lugares designados para metales. No lo tire en la basura común.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi le Set de 12 Couteaux à Poisson Alessandra de 18,3 cm. Ce produit est conçu pour une utilisation optimale lors de la préparation et du service de vos plats de poisson. Assurez-vous de lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir votre sécurité et celle des autres.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable et propre.
- Ne laissez pas le couteau à la portée des enfants.
- Évitez le contact avec l'eau lors de la manipulation du couteau pour prévenir les glissades.
- Inspectez régulièrement l'état du couteau, en vérifiant qu'il n'y a pas de dommages visibles.
- Ne tentez pas de modifier ou de réparer le couteau sans les conseils d'un professionnel.
- Ne plongez jamais le couteau dans des liquides bouillants ou très chauds.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Couteau à Poisson Alessandra
- Longueur : 18,3 cm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Acier inoxydable
- Ensemble : 12 couteaux

4. Installation et Configuration

1. Déballez tous les couteaux de leur emballage.
2. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages sur les couteaux. Si un couteau est endommagé, ne l'utilisez pas et contactez le service client.
3. Rangez les couteaux dans un endroit propre, sec et hors de portée des enfants.
4. Pour maintenir les couteaux en bon état, évitez le contact avec des surfaces corrosives.

5. Fonctionnement

- Utilisez les couteaux pour la découpe, le désossage et le service du poisson.
- Tenez le couteau fermement par la poignée en veillant à ce que vos doigts ne touchent pas la lame.
- Effectuez des mouvements lents et contrôlés pour une découpe précise.

6. Nettoyage et Entretien

- Rincez les couteaux à l'eau froide après chaque utilisation.
- Lavez-les avec un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame.
- Séchez les couteaux immédiatement après le nettoyage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

Problème : Le couteau est émoussé.

- Solution : Aiguiser la lame avec un aiguiser approprié.

Problème : La poignée est lâche.

- Solution : Vérifiez le montage. Contactez le service client si nécessaire.

8. Élimination

Lorsque le couteau n'est plus utilisable, ne le jetez pas avec les déchets ménagers. Contactez un centre de recyclage local pour vous débarrasser correctement de ce produit.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Numéro de téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Coltello da Pesce Alessandra 18,3 cm - Set di 12

1. Informazioni Generali

Il coltello da pesce Alessandra è progettato per facilitare la preparazione del pesce, garantendo risultati eccellenti grazie al suo design ergonomico e alla qualità dei materiali. Questo set comprende 12 pezzi, ideale per soddisfare sia le esigenze domestiche che quelle professionali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare il coltello esclusivamente per scopi culinari. Non utilizzarlo per altri scopi.
- Conservazione: Riporre il coltello in un luogo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- Maneggiare con cautela: La lama è affilata. Evitare il contatto diretto con la pelle e gli occhi.
- Ispezione: Controllare periodicamente lo stato del coltello; in caso di danni, non utilizzarlo.
- Pulizia: Pulire il coltello immediatamente dopo l'uso per prevenire la corrosione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Alessandra
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Lunghezza lama: 18,3 cm
- Manico: Ergonomico in materiale resistente E ancora eccellente presa
- Colore: Acciaio inossidabile lucido
- Quantità: 12 pezzi

4. Installazione e Montaggio

Il Coltello da Pesce Alessandra non richiede un'installazione complessa. Tuttavia, è fondamentale seguire i seguenti passaggi:

- Sfilare i coltelli dalla confezione con attenzione, evitando movimenti bruschi.
- Assicurarsi che ogni coltello sia in buone condizioni prima dell'uso.
- Riporre i coltelli in un cassetto per coltelli o in un cassetto con protezione per evitare danni alla lama.

5. Operazione

Per utilizzare il coltello da pesce:

- Tenere il coltello fermamente per il manico.
- Utilizzare il coltello per squamare, filettare o servire il pesce.
- Esercitare una pressione delicata ma decisa per ottenere i migliori risultati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello manualmente con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Evitare l'uso di lavastoviglie, poiché potrebbe danneggiare la lama.
- Asciugare bene il coltello con un panno morbido per prevenire la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta: Verificare la pulizia e asciugatura della lama. Utilizzare un affilatore per ripristinare l'affilatura.
- Manico allentato: Contattare l'assistenza clienti per verifiche e sostituzioni.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei coltelli. In caso di danneggiamento irreparabile, assicurarsi di imballare adeguatamente il coltello per prevenire ferite.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania