



Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

**SKU: FMK21P**

**Fish knife Vincenza - 21 cm - set of 12**





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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Fish Knife Vincenza 21 cm - Set of 12 (FMK21P)

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Fish Knife Vincenza 21 cm - Set of 12. This product is designed for cutting fish and other culinary purposes. The knives are crafted from high-quality stainless steel, ensuring durability and a long-lasting sharp edge. Please read this manual carefully before use to ensure safe and effective operation.

### 2. Safety Information

- Always use the knife with caution to avoid injury.
- Keep the knife out of reach of children when not in use.
- Use knives only for their intended purpose. Do not use the knife to cut through bones or frozen foods.
- Ensure that the knife is properly maintained and sharpened before use.
- Use a suitable cutting board to prevent slips and maintain the knife's edge.
- Avoid putting your fingers close to the blade while cutting.
- In case the knife gets damaged, discontinue use immediately.

### 3. Product Specifications

- Length: 21 cm
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: ABS
- Set of: 12 Knives
- Weight: 1.5 kg

### 4. Setup and Installation

The Fish Knife does not require complex installation. Simply unpack the product and ensure all knives are present. For optimal safety and storage, keep the knives in a knife block or drawer with blade guards.

- Remove knives from packaging.
- Inspect each knife for any damage before use.
- Store knives in a dry, secured area.

### 5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle with your fingers wrapped around it securely.
- Place the food item on a stable cutting board.
- Position the knife blade at the desired angle and use a smooth, slicing motion to cut.
- After use, clean the blade and store safely.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knives after each use with warm soapy water.
- Avoid soaking the knives as it may lead to deterioration of the handles.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Rinse thoroughly and dry with a clean cloth.
- Regularly check the knife's edge and sharpen as necessary with a whetstone or knife sharpener.

### 7. Troubleshooting

- If the knife does not cut effectively, it may require sharpening.
- For rust spots, use a mixture of baking soda and water to clean the blade, then rinse and dry immediately.
- If the handle becomes loose, check for screws and tighten if necessary.
- Discontinue use if any part of the knife is damaged.

### 8. Disposal

Dispose of damaged or unusable knives responsibly. Do not throw them directly into general waste. Instead, wrap the knife in cardboard or paper to prevent injury during disposal and take it to a hazardous waste facility if available.

### 9. Contact

For further inquiries or assistance, please reach out to us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Fischmesser Vincenza 21 cm (Set von 12)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Fischmessers Vincenza. Dieses hochwertige Set von 12 Fischmessern ist ideal für die professionelle und private Nutzung. Entwickelt für höchste Präzision beim Schneiden von Fisch, besticht es durch seine Ergonomie und Langlebigkeit.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schneiden Sie immer auf einer stabilen Schneidunterlage.
- Seien Sie beim Schneiden vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie auf integrierte Klingepflege, um die Schärfe zu erhalten und Verletzungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie die Verwendung des Messers für gefrorene Lebensmittel oder harte Gegenstände.
- Bei Kratzer oder Beschädigungen der Klinge sollte das Messer nicht mehr verwendet werden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Länge: 21 cm
- Material: rostfreier Edelstahl
- Griff: rutschfester Kunststoff
- Gesamtgewicht (Set): 2,5 kg
- Farbe: Edelstahl mit schwarzem Griff

## 4. Einrichtung und Installation

Das Produkt ist sofort nach dem Auspacken einsatzbereit. Keine Montage erforderlich. Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob alle Messer im Set vollständig und unbeschädigt sind.

## 5. Bedienung

Um das Fischmesser zu verwenden:

- Halten Sie das Messer mit der dominanten Hand am Griff fest.
- Platzieren Sie den Fisch auf der Schneidunterlage.
- Führen Sie präzise, gleichmäßige Schnitte aus, um das Fleisch ohne Widerstand zu trennen.
- Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messermanuell mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Spülmaschinen, da diese die Klinge beschädigen können.
- Trocknen Sie das Messer gründlich nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Ölen Sie die Klinge regelmäßig mit lebensmittelsicherem Öl, um die Lebensdauer zu verlängern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.  
Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstein oder einen Schärfstein, um die Klinge zu schärfen.
- Problem: Beschädigung der Klinge.  
Lösung: Setzen Sie das Messer nicht mehr ein und kontaktieren Sie den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie gebrauchte oder beschädigte Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, scharfe Kanten so zu verpacken, dass Verletzungen während der Entsorgung vermieden werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Vismes VINCENZA 21 cm Set van 12 (FMK21P)

## 1. Algemene Informatie

Welkom bij de Producthandleiding voor de VINCENZA 21 cm vismes set van 12. Deze messen zijn ontworpen voor zowel professionele als huishoudelijke keukengebruik. Ze zijn vervaardigd met hoogwaardige materialen en bieden een uitstekende snijkwaliteit.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Het gebruik van scherpe messen vereist voorzorgsmaatregelen om verwondingen te voorkomen.
- Houd het mes altijd uit de buurt van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank en vermijd het snijden op harde oppervlakken die de snede kunnen beschadigen.
- Bewaar de messen op een veilige plek, bij voorkeur in een meshouder of kokermes.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en slijtage. Vervang beschadigde of versleten messen onmiddellijk.
- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel (het snijden van vis).
- Was de messen niet in de vaatwasser, dit kan leiden tot beschadiging van het lemmet of handvat.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen van het mes: 21 cm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Materiaal handvat: Polypropyleen
- Gewicht per mes: 150 g
- Verpakking: Set van 12 messen
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

## 4. Opstelling en Installatie

Er is geen complexe installatie vereist voor de VINCENZA vismessen. Volg de onderstaande stappen voor optimaal gebruik:

1. Haal de messen zorgvuldig uit de verpakking.
2. Controleer elk mes op eventuele schade.
3. Bewaar de messen in een geschikte meshouder of laat ze op een veilige plaats liggen.
4. Zorg ervoor dat de messen goed bereikbaar zijn en op een droge plek worden bewaard om roestvorming te voorkomen.

## 5. Bediening

- Gebruik het mes uitsluitend voor het snijden van vis.
- Plaats het mes in een comfortabele grip en snijd voorzichtig met de snede naar beneden.
- Zorg ervoor dat u een goede snijtechniek toepast om schade aan het mes en aan de snijplank te voorkomen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na elk gebruik het mes met de hand afwassen met warm water en milde zeep.
- Droog de messen onmiddellijk na het wassen om roest te voorkomen.
- Smeer het lemmet af en toe in met een beetje plantaardige olie voor extra bescherming.
- Scherp de messen regelmatig met een slijpstaaf voor optimale prestaties.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer de scherpheid van het mes. Sharpener indien nodig.
- Probleem: Roestplekken op het lemmet.  
Oplossing: Maak het mes grondig schoon en droog het onmiddellijk na elk gebruik. Gebruik een roestverwijderaar indien nodig.
- Probleem: Handvat voelt oncomfortabel aan.  
Oplossing: Zorg ervoor dat uw grip correct is. Overweeg het gebruik van een snijhandschoen voor extra grip.

## 8. Afvalverwerking

Bij de afvoer van het product dient u rekening te houden met de lokale wetgeving inzake afvalverwerking. Roestvrij staal kan vaak worden gerecycled; breng de messen naar een recyclecentrum of een geschikte afvalverwerker.

## 9. Contact

Voor verdere vragen, opmerkingen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Pescado Vincenza 21 cm (Juego de 12)

## 1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Pescado Vincenza de 21 cm. Este producto ha sido diseñado específicamente para la preparación y el corte de pescado, garantizando un rendimiento óptimo y duradero.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice el cuchillo solo para su propósito previsto.
- Atención al corte: Mantenga siempre las manos y otros cuerpos alejados de la hoja al cortar.
- Superficie estable: Asegúrese de utilizar una tabla de cortar adecuada y estable.
- Almacenamiento seguro: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- Inspección regular: Inspeccione el cuchillo regularmente para asegurarse de que no esté dañado.
- Cuidado con la afiladura: El cuchillo está diseñado para ser afilado. Maneje con cuidado al afilar y mantenga el cuchillo alejado de la cara y el cuerpo.

## 3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la hoja: 21 cm
- Manejo: Diseño ergonómico para un agarre cómodo
- Set: Incluye 12 cuchillos
- Uso recomendado: Ideal para filetear y preparar pescado

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación especial para el cuchillo. Asegúrese de que los cuchillos estén limpios y secos antes de su uso. Se recomienda afilar la hoja antes del primer uso para asegurar un corte eficiente.

## 5. Operación

- Asegúrese de tener una superficie de corte adecuada.
- Use un agarre seguro en el mango y corte con un movimiento firme y controlado.
- Mantenga la cuchilla en un ángulo apropiado para facilitar el corte.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No utilice limpiadores abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Seque completamente con un paño limpio antes de almacenar.
- Para mantener el filo, afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Afilado inadecuado, afile la hoja.
- Oxidación: Se recomienda secar el cuchillo adecuadamente después de cada lavado y evitar el almacenamiento en lugares húmedos.
- Mango suelto: Verifique para asegurarse de que el mango esté correctamente fijado, si persiste, no lo use y contacte al vendedor.

## 8. Eliminación

El cuchillo debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos metálicos. Recicle donde sea posible. No lo arroje a la basura normal.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Couteau à Poisson Vincenzo 21 cm (Set de 12)

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Poisson Vincenzo de 21 cm. Conçu pour les amateurs de cuisine et les professionnels, ce couteau offre une qualité supérieure et un design ergonomique. Le set comprend 12 couteaux, parfaits pour toute occasion.

## 2. Informations de sécurité

- Toujours tenir le couteau hors de portée des enfants.
- Utilisez le couteau uniquement pour les aliments afin d'éviter tout risque de blessure.
- Ne jamais utiliser le couteau sur des surfaces dures comme le verre ou la pierre.
- Assurez-vous que le couteau est propre et sec avant chaque utilisation.
- En cas de blessure, nettoyez immédiatement la plaie et consultez un professionnel si nécessaire.
- Évitez de laisser le couteau dans l'eau pendant une longue période afin de prévenir la corrosion.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit: Couteau à Poisson Vincenzo
- Dimensions: 21 cm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Manche: Plastique antidérapant
- Poids: 100 g (par unité)
- Couleur: Noir
- Nombre de pièces: 12

## 4. Installation et configuration

Le Couteau à Poisson Vincenzo ne nécessite aucune installation particulière. Veuillez suivre ces instructions pour le mettre en service :

1. Retirez les couteaux de l'emballage avec précaution.
2. Vérifiez chaque couteau pour détecter d'éventuels dommages ou défauts.
3. Lavez chaque couteau à l'eau chaude savonneuse et rincez bien avant la première utilisation.
4. Essuyez chaque couteau avec un chiffon propre pour éviter toute humidité résiduelle.

## 5. Fonctionnement

Pour utiliser le Couteau à Poisson Vincenzo :

1. Assurez-vous que le plan de travail est propre et stable.
2. Pour trancher le poisson, maintenez fermement le poisson d'une main et utilisez l'autre main pour tenir le couteau.
3. Faites des coupes lentes et précises pour obtenir des tranches uniformes.
4. Après utilisation, nettoyez immédiatement le couteau pour maintenir sa qualité.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.
- Essuyez soigneusement le couteau avec un chiffon doux et sec après le nettoyage.
- Hésitez pas à aiguiser la lame régulièrement pour maintenir sa performance optimale.

## 7. Résolution des problèmes

- Si le couteau ne coupe pas correctement, vérifiez s'il est propre et aiguisé.
- En cas de rouille, nettoyez la lame avec une pâte de bicarbonate de soude et d'eau.
- Pour tout autre problème, contactez notre service client.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas les couteaux à la poubelle normale.
- Suivez vos réglementations locales concernant le recyclage des aciers inoxydables.
- Si possible, rendez-vous dans un centre de recyclage.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne



# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli da Pesce Vincenza 21 cm (Set di 12)

## 1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del set di coltelli da pesce Vincenza. Questo prodotto è progettato per facilitare la preparazione e la presentazione del pesce. Ogni coltello è realizzato con materiali di alta qualità per garantire lunga durata e prestazioni eccezionali.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo set è destinato esclusivamente per la preparazione di pesce.
- Evitare l'uso improprio: Non utilizzare i coltelli per altri scopi, come il taglio di materiali non alimentari.
- Manutenzione: Tenere i coltelli affilati e in buone condizioni per evitare infortuni.
- Attenzione durante l'uso: Usare sempre un tagliere per proteggere le superfici e mantenere l'equilibrio.
- Conservazione: Riporre i coltelli in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
- Mani asciutte: Assicurarsi di avere le mani asciutte durante l'utilizzo per evitare scivolamenti.
- In caso di infortunio, consultare un medico.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale della lama: Acciaio inox di alta qualità
- Lunghezza della lama: 21 cm
- Quantità: Set di 12 coltelli
- Design: Manico ergonomico per una presa sicura
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

## 4. Installazione e Configurazione

Non è richiesta alcuna installazione. Assicurarsi solo di avere un'area di lavoro pulita. Estrarre i coltelli dalla confezione e conservarli nel modo desiderato, preferibilmente in un portacoltelli o un cassetto sicuro.

## 5. Operazione

Per utilizzare il coltello da pesce:

1. Posizionare il pesce su un tagliere stabile.
2. Utilizzare la lama affilata per effettuare tagli delicati e controllati.
3. Pulire il coltello tra un uso e l'altro per evitare contaminazioni.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone, quindi asciugarli immediatamente.
- Lavastoviglie: Possono essere lavati in lavastoviglie, ma si consiglia di preferire il lavaggio a mano per preservare la lama.
- Affilatura: Affilare regolarmente i coltelli per mantenere prestazioni ottimali.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Coltello poco affilato: Utilizzare una pietra per affilare o un affilatore di qualità.
- Ruggine sulla lama: Pulire con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua. Non conservare i coltelli in ambienti umidi.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire i coltelli in conformità con le normative locali sul riciclaggio. Le lame appuntite devono essere imballate in modo sicuro per evitare infortuni.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.