

ggmgastro

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

SKU: FMSPAP3

Meat knife set Duo Professional - incl. boner - 3 pieces



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

EN ENGLISH

Product Manual: Meat Knife Set Duo Professional (3 Pieces)

1. General Information

Thank you for purchasing the Meat Knife Set Duo Professional. This high-quality set includes a boner knife and two versatile kitchen knives, designed to meet all your meat preparation needs. Crafted with precision and durability in mind, this knife set is essential for culinary enthusiasts and professional chefs alike.

2. Safety Information

- Usage: Always use knives on stable cutting boards to prevent slips. Ensure your work area is clean and dry.
- Handling: When handling knives, always cut away from your body and keep fingers and hands clear of the blade.
- Storage: Store knives in a designated knife block or magnetic strip out of reach of children and pets.
- Maintenance: Regularly inspect knives for damage. Do not use knives with chipped or broken blades.
- Sharpness: Be aware that these knives are extremely sharp. Exercise caution at all times.
- Cleaning: Do not place knives in a dishwasher. Hand wash immediately after use to avoid staining or corrosion.

3. Product Specifications

- Product Type: Meat Knife Set
- Includes:
 - Boner Knife
 - Chef's Knife
 - Utility Knife
- Material: High-quality stainless steel
- Handle: Ergonomic, non-slip grip
- Blade Lengths:
 - Boner Knife: 15 cm
 - Chef's Knife: 20 cm
 - Utility Knife: 12 cm
- Weight: Approx. 500 grams
- Color: Black with stainless steel finish

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the knives from their packaging. Dispose of any plastic or cardboard responsibly.
2. Initial Inspection: Check each knife for manufacturing defects or damage. Do not use if any defects are found.
3. Storage: Place knives in a knife block, magnetic strip, or protective sheath for safe storage.
4. Ready for Use: Your knives are ready for use once unpacked and inspected. There is no assembly required.

5. Operation

- Cutting Techniques: Use a rocking motion for slicing and a firm downward pressure for chopping.
- Maintaining Control: Hold the knife firmly with a stable grip to control precision and accuracy.
- Safety Practices: Always return knives to their storage immediately after use to prevent accidents.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash your knives in warm soapy water using a non-abrasive sponge. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- Sharpening: Regularly sharpen knives using a honing steel to maintain sharpness. Consider professional sharpening services yearly or as needed.
- Storing: Ensure knives are stored in a safe location to protect the blade and prevent accidents.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife is not cutting effectively, sharpen it using a honing steel or a suitable sharpening tool.
- Rust Spots: If rust appears, gently scrub the affected area with fine steel wool and rewash the knife.
- Loose Handle: If the handle feels loose, contact customer service for possible replacements or repairs.

8. Disposal

When it is time to dispose of the knives, follow these guidelines:

- Disposal Method: Wrap the blades in thick cardboard or old cloth to prevent injury and place them in a sealed container before discarding.
- Recycling: Check local recycling regulations to see if stainless steel can be recycled in your area.

9. Contact

For any inquiries, feedback, or assistance, please contact us at:

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

Thank you for choosing the Meat Knife Set Duo Professional. Enjoy your culinary endeavors with our premium knives!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das GGM Gastro Fleischmesser-Set Duo Professional (3-teilig)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das GGM Gastro Fleischmesser-Set Duo Professional entschieden haben. Dieses hochwertige Set besteht aus drei Spezialmessern, die zum Schneiden, Tranchieren und Auslösen von Fleisch entwickelt wurden. Die Messer sind aus langlebigem und rostfreiem Edelstahl gefertigt und bieten durch ihre ergonomischen Griffe eine optimale Handhabung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur zur Verwendung in der Küche. Nicht für andere Zwecke verwenden.
- Scharfe Klingen: Alle Klingen sind scharf. Seien Sie vorsichtig beim Umgang. Verwahren Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schneidunterlage: Verwenden Sie immer ein geeignetes Schneidebrett, um Verletzungen und Beschädigungen der Klingen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie die Messer nach Gebrauch sofort. Die Messer sollten nicht in die Spülmaschine gegeben werden.
- Lagerung: Bewahren Sie die Messer in einem Messerblock oder mit einer Schutzhülle auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Konditionierung: Halten Sie die Klingen regelmäßig geschärft, um optimale Schneideigenschaften beizubehalten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Fleischmesser: 24 cm
- Ausbeinmesser: 15 cm
- Tranchiermesser: 20 cm
- Material: Rostfreier Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff, rutschfest
- Farben: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

- Entpacken: Nehmen Sie das Set vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfung: Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Lagerort: Wählen Sie einen geeigneten Ort in Ihrer Küche für die Aufbewahrung der Messer, idealerweise in einem Messerblock oder in einer Schublade mit Schutzvorrichtung.

5. Bedienung

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass das von Ihnen zu schneidende Fleisch gut gekühlt ist.
2. Schnitttechniken: Halten Sie das Fleisch sicher und wenden Sie die geeigneten Schnitttechniken an. Für feine Schnitte verwenden Sie das Tranchiermesser, für das Auslösen verwenden Sie das Ausbeinmesser.
3. Reinigung nach Gebrauch: Reinigen Sie die Klingen nach der Verwendung sofort mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.

6. Reinigung und Wartung

- Handwäsche: Alle Messer sollten ausschließlich von Hand gewaschen werden.
- Reinigungsmittel: Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch oder Schwamm.
- Trocknen: Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung, um Wasserflecken und Rostbildung zu vermeiden.
- Schleifen: Halten Sie die Klingen durch regelmäßiges Schärfen scharf.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
 - Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen Schärffstein, um die Klinge zu schärfen.
- Problem: Klinge beschädigt.
 - Lösung: Wenden Sie sich an den Kundendienst für Reparatur oder Ersatz.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie beschädigte Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott oder metallische Abfälle.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie bitte den GGM Gastro Kundenservice:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihren Kauf. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem GGM Gastro Fleischmesser-Set Duo Professional.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het Vleesmes Set Duo Professional Incl. Bonermes - 3 Stukken

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Vleesmes Set Duo Professional. Deze set, bestaande uit drie hoogwaardige messen, is ontworpen voor professionals en thuiskeoks die de beste resultaten willen behalen bij het snijden van vlees.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor het doel waarvoor ze zijn ontworpen.
- Houd de messen uit de buurt van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond en zorg ervoor dat de messen scherp zijn.
- Gebruik geschikte bescherming voor uw handen, zoals snijbestendige handschoenen, indien nodig.
- Reinig de messen direct na gebruik om roestvorming en bacteriële groei te voorkomen.
- Bewaar de messen op een veilige en droge plaats.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch ontworpen kunststof
- Bonermes lengte: 15 cm
- Koksmes lengte: 20 cm
- Snijmes lengte: 25 cm

4. Installatie en Setup

1. Haal de messen uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Was de messen grondig met warm water en zeep.
3. Droog de messen direct af met een schone doek.
4. Bewaar de messen in een messenblok of op een snijplank om beschadiging te voorkomen.

5. Bediening

- Gebruik het grotere koksmes voor het snijden van grotere stukken vlees, zoals roastbeef of ham.
- Het bonermes is ideaal voor het verwijderen van botten en het fileren van vlees.
- Zorg voor een veilige grip en snijd met een constante druk voor de beste resultaten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de messen na elk gebruik met warm, zeepachtig water en een spons of zachte doek.
- Vermijd het gebruik van schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de messen af met een schone doek voordat u ze opbergt.
- Het is aan te raden om de messen regelmatig te slijpen voor optimale prestaties.

7. Problemen oplossen

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Snijd de messen met een slijper of neem contact op met de klantenservice voor advies.
- Probleem: Roestvorming op het mes.
Oplossing: Reinig het mes grondig en zorg ervoor dat het volledig droog is voor opslag.

8. Verwijdering

- Gooi beschadigde of niet meer te gebruiken messen op een veilige manier weg.
- Neem de messen niet mee in de recyclebak, maar deponeer ze in de restafvalcontainer om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor het kiezen van de Vleesmes Set Duo Professional. Wij wensen u veel plezier en succes met uw kookavonturen!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Cuchillos para Carne Duo Profesional (Incluye Cuchillo para Deshuesar - 3 Piezas)

1. Información General

Este set de cuchillos para carne está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en el corte y deshuesado de carnes. Fabricado con acero inoxidable de alta calidad, cada cuchillo está diseñado ergonómicamente para una mayor comodidad y eficiencia.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice el set de cuchillos únicamente para el propósito previsto, que es el corte y deshuesado de carnes.
- Manipulación: Maneje los cuchillos con cuidado. Mantenga siempre los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Corte: No corte sobre superficies duras que puedan dañar el filo del cuchillo. Se recomienda usar tablas de cortar de madera o plástico.
- Almacenamiento: Guarde los cuchillos en un lugar seguro y seco, preferiblemente en un bloque de cuchillos o funda protectora.
- Cuidado con el Filo: Los cuchillos son extremadamente afilados. Evite tocar el filo con los dedos y siempre utilice una técnica de corte segura.
- Mantenimiento: Revise regularmente los cuchillos en busca de daños y desgaste. No utilice cuchillos dañados.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Piezas Incluidas:
 - Cuchillo para carne
 - Cuchillo para deshuesar
 - Cuchillo de chef
- Dimensiones del Producto:
 - Cuchillo para carne: 20 cm
 - Cuchillo para deshuesar: 15 cm
 - Cuchillo de chef: 20 cm

4. Instalación y Configuración

1. Retire los cuchillos del embalaje y verifique que no haya daños visibles.
2. Lave los cuchillos con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
3. Se recomienda colocar los cuchillos en un bloque de cuchillos para garantizar un almacenamiento seguro.

5. Operación

- Para cortar carne, coloque la pieza sobre una superficie estable.
- Utilizando el cuchillo adecuado, aplique presión suave y corte en un movimiento uniforme. Evite movimientos de sierra.
- Para deshuesar, utilice el cuchillo para deshuesar y realice cortes cuidadosos alrededor del hueso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón. No los coloque en el lavavajillas.
- Seque los cuchillos inmediatamente con un paño suave para evitar manchas.
- Afile los cuchillos regularmente para mantener su filo.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta adecuadamente, verifica si el filo está desafilado y afílalo según sea necesario.
- Si hay manchas difíciles, use un limpiador de acero inoxidable siguiendo las instrucciones del fabricante.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimine los cuchillos de acuerdo con las regulaciones locales de residuos peligrosos. No los deseche en la basura común.

9. Contacto

Para consultas relacionadas con el producto, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir nuestro set de cuchillos para carne Duo Profesional. Su satisfacción es nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Ensemble de couteaux à viande Duo Professional (3 pièces)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi l'ensemble de couteaux à viande Duo Professional. Ce produit est conçu pour les professionnels de la cuisine et les amateurs de gastronomie. Avec sa conception ergonomique et ses matériaux de haute qualité, cet ensemble vous permettra de préparer une viande parfaitement coupée.

2. Informations de sécurité

Avant d'utiliser cet ensemble de couteaux, veuillez lire attentivement les instructions suivantes pour garantir une utilisation en toute sécurité :

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser les couteaux pour d'autres usages que ceux pour lesquels ils ont été conçus.
- Manipulation : Toujours manipuler les couteaux avec précaution. Ne jamais saisir la lame.
- Stockage : Conservez les couteaux dans un endroit sécurisé, hors de portée des enfants. Utilisez un bloc à couteaux ou un protège-lame.
- Aiguisage : Limitez l'aiguisage des couteaux à des professionnels qualifiés ou à l'aide d'un aiguiser spécialement conçu.
- Problèmes d'utilisation : Si un couteau est endommagé, arrêtez son utilisation immédiatement.

3. Overview du produit et spécifications

- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Nombre de pièces : 3
- Type de couteaux inclus : Couteau de chef, couteau désosseur, et couteau à trancher
- Finition : Manche ergonomique en bois
- Poids total : 1.5 kg

4. Installation et configuration

L'ensemble de couteaux n'exige pas d'installation complexe. Veuillez suivre ces étapes pour un rangement adéquat :

1. Retirez chaque couteau de l'emballage en prenant soin de manipuler la lame.
2. Rincez les couteaux à l'eau claire et essuyez-les avec un chiffon propre.
3. Rangez les couteaux dans un bloc à couteaux ou utilisez un protège-lame pour des raisons de sécurité.
4. Évitez de placer les couteaux dans le tiroir où ils pourraient s'emmêler avec d'autres ustensiles.

5. Fonctionnement

Pour optimiser l'utilisation de cet ensemble de couteaux :

- Utilisez le couteau de chef pour hacher, trancher et d'autres préparations de légumes et viandes.
- Le couteau désosseur est idéal pour retirer les os de la viande avec précision.
- Le couteau à trancher est parfait pour trancher des viandes cuites avec finesse.

6. Nettoyage et entretien

Pour prolonger la vie de votre ensemble de couteaux :

- Lavez chaque couteau à la main avec de l'eau chaude et du détergent doux après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager les lames et les poignées.
- Séchez immédiatement avec un chiffon pour éviter la rouille.
- Aiguissez les couteaux régulièrement pour maintenir leur performance.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes avec les couteaux :

- La lame est émoussée : Vous devriez aiguiser le couteau ou le faire aiguiser par un professionnel.
- La lame présente de la rouille : Nettoyez la lame avec un nettoyeur doux et assurez-vous de bien la sécher après lavage.
- Le manche est lâche : Contactez notre service client pour assistance.

8. Élimination

Veuillez ne pas jeter les couteaux à la poubelle. Pour une élimination responsable, contactez votre service local de collecte des déchets pour obtenir des instructions sur la manière de se débarrasser des produits en acier.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi GGM Gastro pour vos besoins culinaires. Nous espérons que notre ensemble de couteaux à viande améliore votre expérience en cuisine.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli per Carne Duo Professionale con Asta Boner (3 Pezzi)
Modello: FMSPAP3

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Set di Coltelli per Carne Duo Professionale. Questo set è progettato per soddisfare le esigenze di preparazione della carne per professionisti e appassionati di cucina. Contiene un coltello per disossare, un coltello per carne e un coltello da cucina, tutti realizzati con materiali di alta qualità per garantire prestazioni ottimali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare i coltelli solo per il loro scopo previsto.
- Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che i coltelli siano sempre affilati; coltelli smussati richiedono maggiore forza e possono causare infortuni.
- Utilizzare un tagliere stabile e appropriato durante il taglio degli alimenti.
- Indossare guanti da cucina se necessario e prestare attenzione durante la manipolazione dei coltelli.
- Non lavare i coltelli in lavastoviglie; lavare a mano con acqua calda e sapone.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

Il Set di Coltelli per Carne Duo Professionale include i seguenti articoli:

- Coltello per disossare: Lunghezza lama: 15 cm, Materiale: Acciaio inossidabile.
- Coltello per carne: Lunghezza lama: 20 cm, Materiale: Acciaio inossidabile.
- Coltello da cucina: Lunghezza lama: 20 cm, Materiale: Acciaio inossidabile.

4. Installazione e Montaggio

Non è richiesta alcuna installazione per il set di coltelli. Assicurarsi solo di tenerli in un luogo sicuro e facilmente accessibile. Si consiglia di utilizzare un blocco per coltelli o una striscia magnetica per la conservazione.

5. Funzionamento

Utilizzare i coltelli seguendo queste linee guida:

- Tenere il coltello saldamente impugnato, utilizzando il pollice e l'indice.
- Effettuare movimenti di taglio decisi e controllati.
- Per il disosso, seguire la forma del pezzo di carne per ottenere risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e detersivo.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie.
- Controllare regolarmente il filo della lama e affilare quando necessario.
- Conservare i coltelli in un luogo asciutto e fresco.

7. Risoluzione dei Problemi

Problemi comuni e soluzioni include:

- Lama smussata: Utilizzare una pietra per affilare o un affilacoltelli.
- Corrosione: Pulire immediatamente dopo l'uso per prevenire la ruggine.
- Manico allentato: Verificare il fissaggio visivo e, se necessario, contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire i coltelli secondo le normative locali. Non gettare i coltelli direttamente nella spazzatura per evitare infortuni. Raccoglierli in un contenitore sicuro e portarli a un punto di raccolta per rifiuti pericolosi se disponibili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Numero di telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Set di Coltelli per Carne Duo Professionale. Buon lavoro in cucina!