

ggmgastro

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: FMSDPP3

Meat knife set Duo Professional - 3 pieces



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

EN ENGLISH

Product Manual for Meat Knife Set Duo Professional - 3 Pieces

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Meat Knife Set Duo Professional. This premium knife set is designed for precision and durability, making it an essential tool for both professional chefs and home cooking enthusiasts. The set includes three expertly crafted knives that ensure optimal performance for slicing and dicing meats.

2. Safety Information

- Sharp Blades: The knives are extremely sharp. Handle with care to avoid cuts. Always use a cutting board when slicing.
- Child Safety: Keep knives out of reach of children. Educate older children on safe knife handling.
- Proper Use: Use each knife only for its intended purpose. Avoid using knives on hard surfaces like glass or stone which may dull the blade.
- Hand Protection: Consider using cut-resistant gloves while handling or washing the knives.
- Storage: Store knives in a designated knife block or magnetic strip. This protects the blades and minimizes risk of accidents.
- Cleaning: Do not place knives in a dishwasher. Hand wash immediately after use to maintain blade integrity and hygiene.

3. Product Specifications

- Material: Stainless steel with ergonomic handle
- Knife Types: Chef's knife, carving knife, and utility knife
- Blade Lengths: Chef's knife: 20 cm, Carving knife: 25 cm, Utility knife: 15 cm
- Weight: 1.3 kg total
- Color: Black handle with stainless steel finish

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the knives from the packaging. Avoid using sharp objects to cut through packaging.
2. Inspection: Inspect each knife for any visible defects. Do not use if damaged.
3. Storage Setup: Place the knives in a knife block or magnetic strip for safe and convenient storage.
4. Initial Wash: Before first use, wash each knife with warm, soapy water and dry thoroughly with a soft cloth.

5. Operation

- Holding the Knife: Grip the handle firmly with your dominant hand. For added control, pinch the blade where it meets the handle with your thumb and index finger.
- Slicing Technique: Use a rocking motion for the chef's knife, applying minimal downward pressure as you slice through the meat. For straight cuts, use smooth, even strokes.
- Carving: Utilize the carving knife for larger cuts of meat. Allow the weight of the knife to do the work, ensuring even slices.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand Washing: Clean immediately after use with warm, soapy water. Avoid harsh abrasives which may scratch the surface.
- Drying: Always dry the knives with a soft cloth to prevent water spots and rust.
- Sharpening: Regularly sharpen the blades using a whetstone or knife sharpener to maintain cutting efficiency.

7. Troubleshooting

- Dull Blades: If knives are not cutting effectively, they may need sharpening. Follow the sharpening guidelines provided above.
- Rust Formation: Signs of rust may occur if knives are not properly dried. Use fine steel wool to remove rust spots and then rewash and dry the knife.
- Loose Handles: If handles feel loose, contact customer support for guidance on repair or replacement.

8. Disposal

Dispose of damaged or worn knives responsibly. Contact local recycling centers for recommendations on proper disposal methods. Do not discard knives in general waste without proper protection to prevent accidents.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das GGM Gastro Fleischmesser-Set Duo Professional 3-teilig (FMSDPP3)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Fleischmesser-Sets Duo Professional. Dieses hochwertige Satz von Messern ist speziell für die Gastronomie und professionelle Anwendung konzipiert. Es bietet Präzision und Langlebigkeit für alle Ihre Schneidbedürfnisse.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klingen fern von Kindern.
- Verwenden Sie die Messer nicht mit beschädigtem Griff oder Klinge.
- Achten Sie darauf, beim Schneiden auf eine stabile Unterlage zu arbeiten.
- Tragen Sie geeignete Schutzausrüstung, wie z. B. schnittfeste Handschuhe.
- Reinigen Sie die Messer unmittelbar nach Gebrauch, um Kontamination zu vermeiden.
- Lagern Sie die Messer an einem sicheren Ort, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material Klingen: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Klängenlängen: 20 cm (Kochmesser), 15 cm (Schinkenmesser), 10 cm (Steakmesser)
- Sorgfältige Verarbeitung für optimale Schneidfähigkeit
- Robust und langlebig für den professionellen Gebrauch

4. Einrichtung und Installation

Das Fleischmesser-Set erfordert keine spezielle Installation. Öffnen Sie die Verpackung vorsichtig und entnehmen Sie die Messer. Überprüfen Sie die Klingen auf Beschädigungen. Stellen Sie sicher, dass die Messer in einer sicheren Umgebung gelagert werden. Verwenden Sie einen Messerblock oder ein magnetisches Messerbrett, um die Messer sicher aufzubewahren.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer fest und in einem häuslichen Winkel zur Schnittfläche.
- Schneiden Sie mit einer gleichmäßigen Bewegung und üben Sie nicht zu viel Druck aus.
- Reinigen Sie die Messer zwischen verschiedenen Lebensmitteln, um Kreuzkontamination zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln, die die Klinge beschädigen könnten.
- Trocknen Sie die Messer gründlich ab, um Rost zu vermeiden.
- Ölen Sie die Klingen gelegentlich, um die Qualität zu erhalten und Rost zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Wenn Sie feststellen, dass die Klinge stumpf ist, verwenden Sie einen Schleifstein oder einen Wetzstab, um die Klinge nachzuschärfen.
- Bei Problemen mit dem Griff überprüfen Sie auf Risse oder andere Beschädigungen und ersetzen Sie das Messer bei Bedarf.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer umweltgerecht. Informieren Sie sich über lokale Entsorgungsvorschriften für Metall und Haushaltswaren.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen für den Kauf und wünschen viel Freude mit Ihrem GGM Gastro Fleischmesser-Set Duo Professional!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Vleesmes Set Duo Professioneel 3 Stukken (FMSDPP3)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Vleesmes Set Duo Professioneel 3 Stukken. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor zowel ervaren koks als thuishokks en biedt uitstekende prestaties bij het snijden van vlees.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd een snijplank om blessures te voorkomen.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Snijd bij voorkeur van u af, niet naar u toe.
- Controleer altijd de scherpheid van het mes voor gebruik; een bot mes kan ongevallen veroorzaken.
- Reinig de messen zorgvuldig na gebruik om ophoping van bacteriën te voorkomen.
- Gebruik geen messen voor doeleinden waarvoor ze niet zijn ontworpen.
- Bewaar de messen op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of op een magneetstrip.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal, hoogwaardig
- Handvat: Ergonomisch ontworpen, antislip
- Lengte van het koksmes: 20 cm
- Lengte van het vleesmes: 25 cm
- Lengte van het schilmes: 10 cm

4. Opzet en Installatie

1. Open de verpakking en haal de messen voorzichtig uit.
2. Inspecteer elk mes op eventuele beschadigingen.
3. Plaats de messen op een veilige en stabiele plek, zoals een messenblok of een magneetstrip.
4. Zorg ervoor dat het handvat van de messen op een veilige manier is opgeborgen, zodat scherpe randen niet blootgesteld zijn.

5. Bedieningsinstructies

- Gebruik het koksmes voor het hakken en snijden van grote stukken vlees en groenten.
- Het vleesmes is perfect voor het snijden van dunne plakken vlees.
- Het schilmes is ideaal voor het schillen van groenten en fruit.
- Was de messen altijd met de hand en gebruik zachte schoonmaakmiddelen om de scherpe randen te beschermen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de messen altijd direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van agressieve schuurmiddelen of -sponsjes.
- Droog de messen grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer de scherpheid van het mes. Indien nodig slijpen.
- Mes is roestig: Reinig en droog het mes onmiddellijk en zorg ervoor dat het goed wordt bewaard.
- Handvat is losgekomen: Neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

Afval van de verpakking kan bij het huisvuil worden weggegooid. Oude of beschadigde messen moeten op een veilige manier worden weggegooid, bij voorkeur door ze in een stevige doos te plaatsen om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Cuchillos de Carne Duo Profesional - 3 Piezas

1. Información General

El Juego de Cuchillos de Carne Duo Profesional está diseñado para cumplir con los estándares más altos de calidad y precisión en el corte de carne. Este set incluye tres cuchillos de acero inoxidable de alta calidad, ideales para chefs profesionales y entusiastas de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Siempre use los cuchillos en una superficie plana y estable.
- Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Use un soporte de cuchillos o un bloque para almacenamiento seguro.
- Evite el contacto de los bordes con superficies duras.
- No intente desmontar los cuchillos.
- Asegúrese de que los cuchillos estén afilados; un cuchillo desafilado es más peligroso.
- Evite el uso de los cuchillos para cortar alimentos congelados o huesos.
- Lime o afile los cuchillos con regularidad para mantener la seguridad y el rendimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Cantidad de piezas: 3
- Longitudes de cuchillo: 20 cm, 25 cm, 30 cm
- Mango: Ergonomía antideslizante
- Peso: 850 g

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación adicional. Al recibir su set de cuchillos, retire el embalaje y colóquelos en un soporte de cuchillos o bloque para una adecuada organización.

5. Operación

Para usar el cuchillo, sostenga el mango firmemente y corte con un movimiento controlado. Utilice la cuchilla adecuada para cada tipo de carne para obtener los mejores resultados. Asegúrese de que la superficie de corte esté limpia y nivelada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No coloque los cuchillos en el lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja y el mango.
- Seque con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Lime o afile los cuchillos regularmente para mantener su rendimiento.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo está desafilado, utilice una piedra de afilar o un afilador de cuchillos adecuado.
- Si hay alguna rotura evidente, deje de utilizar el cuchillo y contáctenos para asistencia.

8. Eliminación

Deseche los cuchillos de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. No tire los cuchillos en la basura convencional. Si es posible, recicle el acero conforme a la normativa de reciclaje local.

9. Contacto

Para cualquier consulta, póngase en contacto con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Set de Couteaux à Viande Professionnel Duo 3 Pièces

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Set de Couteaux à Viande Professionnel Duo 3 Pièces. Ce produit est conçu pour offrir une performance optimale dans la préparation des viandes. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation sûre et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation sûre: Toujours utiliser le couteau avec précaution. Évitez de couper vers votre corps pour minimiser le risque de blessures.
- Stockage: Conservez les couteaux hors de portée des enfants. Utilisez un bloc à couteaux ou un protège-lame approprié pour éviter les accidents.
- Entretien: Gardez les lames bien aiguisées. Un couteau émoussé nécessite plus de force et augmente le risque de blesser.
- Matériaux: Assurez-vous que votre plan de travail est stable afin d'éviter les glissades accidentelles pendant la coupe.
- Nettoyage: Ne plongez pas les couteaux dans l'eau chaude pendant de longues périodes. Essuyez-les immédiatement après le lavage pour prévenir la corrosion.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Le Set de Couteaux à Viande Professionnel Duo est composé de trois pièces de haute qualité : un couteau de chef, un couteau à désosser et un couteau à trancher.

Données techniques:

- Couteau de chef : 20 cm
- Couteau à désosser : 15 cm
- Couteau à trancher : 20 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique, en plastique antidérapant
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 80°C

4. Installation et Mise en place

Il n'y a pas d'installation requise pour le Set de Couteaux à Viande. Il est prêt à l'emploi dès son déballage. Assurez-vous que les couteaux sont correctement rangés dans un bloc ou un protège-lames pour éviter les blessures.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le Set de Couteaux à Viande :

1. Choisissez le couteau approprié en fonction de la tâche (hachage, désossage, tranchage).
2. Tenez le couteau par la poignée avec une prise solide.
3. Effectuez des mouvements de coupe sûrs et contrôlés.
4. Ne forcez jamais sur la lame, utilisez toujours un matériel de coupe stable.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les couteaux à la main avec un savon doux et de l'eau tiède après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle, car cela peut endommager les lames et les poignées.
- Séchez toujours les couteaux immédiatement après le lavage pour éviter toute corrosion.
- Aiguissez régulièrement les lames avec un aiguiser de couteaux approprié pour maintenir leur performance.

7. Dépannage

- Problème: Le couteau ne coupe pas efficacement.
Solution: Vérifiez si la lame est émoussée et aiguisiez-la si nécessaire.
- Problème: Gêne lors de la manipulation.
Solution: Assurez-vous que la prise du couteau est correcte et que la planche à découper est stable.

8. Élimination

Ne jetez pas les couteaux à la poubelle sans protection. Emballez-les soigneusement pour éviter les accidents. Consultez votre municipalité pour obtenir des instructions sur l'élimination des articles en métal.

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 notre produit. Nous espérons qu'il vous apportera une entière satisfaction.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Set di Coltelli per Carne Duo Professionale (3 Pezzi)

1. Informazioni Generali

Il Set di Coltelli per Carne Duo Professionale è progettato per soddisfare le esigenze di chef e appassionati di cucina. Composto da tre coltelli specifici per il taglio della carne, offre precisione e comfort durante l'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare i coltelli soltanto per il loro scopo previsto: il taglio della carne.
- Maneggiare con attenzione; i coltelli sono estremamente affilati.
- Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare i coltelli su superfici dure o inadatte (es. piastrelle o metallo).
- Assicurarsi che la maniglia sia asciutta per evitare scivolamenti.
- Dopo l'uso, riporre i coltelli in un luogo sicuro.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Set di Coltelli per Carne
- Numero di pezzi: 3
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Materiale della maniglia: Plastica resistente e antiscivolo
- Colore: Nero
- Dimensioni della lama:
 - Coltello per disossare: 15 cm
 - Coltello da cucina: 20 cm
 - Coltello da filetto: 18 cm

4. Installazione e Montaggio

Il Set di Coltelli non richiede installazione. Si consiglia di rimuovere il set dalla confezione con attenzione, evitando tagli accidentali. Assicurarsi che ogni coltello sia privo di difetti prima dell'uso.

5. Operazione

Prima di utilizzare i coltelli, lavare le lame con acqua calda e sapone, quindi asciugarle con un panno morbido. Utilizzare un tagliere in legno o plastica per garantire un taglio sicuro e preciso. Esercitare una pressione uniforme durante il taglio per evitare danni alla lama.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire immediatamente dopo l'uso con acqua calda e detergente neutro.
- Non immergere i coltelli in acqua per lunghi periodi.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio per evitare macchie.
- Affilare periodicamente le lame con un affilatore appropriato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non taglia correttamente, verificare se è affilato.
- Se la maniglia sembra allentata, assicurarsi che sia ben fissata e priva di crepe.
- In caso di danni visibili alla lama, non utilizzare e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Non gettare i coltelli nella spazzatura normale. Verificare le normative locali per lo smaltimento dei materiali metallici. Assicurarsi che i coltelli siano avvolti in materiale protettivo per evitare infortuni durante la procedura di smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania