

# ggmgastro

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

## SKU: GESW625

### Stainless steel poultry shears - 25 cm



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Stainless Steel Poultry Shears - 25 cm (GESW625)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Stainless Steel Poultry Shears. Designed for professional use, these shears are perfect for cutting poultry and other meats with precision. They deliver a sharp, clean cut while ensuring durability and comfort during operation.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the shears with care. Keep fingers and other body parts away from the cutting area to prevent injury.
- Use: This product is intended for cutting poultry and similar meats. Do not use for purposes other than intended.
- Storage: Store the shears in a dry place away from children. Ensure the cutting edges are protected when not in use.
- Maintenance: Regularly inspect the shears for damage. Do not use if any part is broken or worn out.
- Handling: Use caution when opening and closing the shears. Always cut away from your body.

## 3. Product Specifications

- Length: 25 cm
- Material: Stainless Steel
- Blade Type: Sharp, durable for clean cuts
- Handle: Ergonomic design for comfortable grip
- Weight: [Weight Details Not Provided]

Note: Please refer to the packaging for more information if needed.

## 4. Setup and Installation

The Stainless Steel Poultry Shears require no assembly. Follow these steps for proper setup:

1. Remove the shears from the packaging.
2. Ensure that they are clean and dry before use.
3. If applicable, remove any protective coverings from the blades.
4. Ensure the shears are functioning correctly by opening and closing them a few times pre-use.

## 5. Operation

To operate the poultry shears:

1. Position the poultry or meat securely on a stable cutting surface.
2. Open the shears while holding them by the handles.
3. Position the blades at the desired cutting point.
4. Squeeze the handles together firmly to cut through the meat.
5. Repeat as necessary and clean the shears after use.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the shears after each use with warm, soapy water.
- Rinse thoroughly and dry immediately with a soft cloth to prevent rust.
- Occasionally, apply a drop of food-safe oil on the pivot point for smooth operation.
- Store in a dry location, preferably in a protective sheath or cover.

## 7. Troubleshooting

- Issue: Shears are not cutting properly.  
Solution: Ensure blades are clean and free from food residue. If dull, consider sharpening or replacing them.
- Issue: Handles become loose.  
Solution: Tighten any screws if applicable. If handles are damaged, discontinue use and contact support.
- Issue: Rust on blades.  
Solution: Clean and dry immediately, then apply food-safe oil to the blades.

## 8. Disposal

When disposing of the poultry shears, consider recycling options for metal components where available. Properly discard if damaged beyond repair, ensuring that they do not pose a safety risk to others.

## 9. Contact

For any inquiries, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for using our product. For additional information and updates, please refer to our website.

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Edelstahl Geflügelschneider 25 cm (GESW625)

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Edelstahl Geflügelschneider 25 cm von GGM Gastro entschieden haben. Dieses hochwertige Küchengerät wurde speziell für die einfache und effiziente Verarbeitung von Geflügel entwickelt. Es ist perfekt für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben sowie für den privaten Gebrauch.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Geflügelschneider nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klingen während des Gebrauchs von Kindern fern.
- Stellen Sie sicher, dass die Klingen sauber und scharf sind, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Gerät an einem sicheren Ort, wo es nicht herunterfallen kann.
- Achten Sie darauf, die Klingen nicht zu berühren, während das Gerät in Gebrauch ist.
- Reinigen Sie den Geflügelschneider nach jedem Gebrauch gründlich, um Kreuzkontamination zu vermeiden.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Edelstahl Geflügelschneider
- Modell: GESW625
- Länge: 25 cm
- Material: Edelstahl
- Eigenschaften: Ergonomischer Griff, korrosionsbeständig, spülmaschinenfest, scharfen Klingen

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Geflügelschneider vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen. Sollten Sie Mängel feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst.
3. Stellen Sie den Geflügelschneider auf eine stabile, sichere Unterlage, um Verletzungen während der Nutzung zu vermeiden.
4. Halten Sie die Klingen beim Einrichten fern von anderen Gegenständen, um Beschädigungen zu vermeiden.

### 5. Bedienung

- Halten Sie den Geflügelschneider mit einer Hand am Griff und führen Sie die Klingen mit der anderen Hand.
- Üben Sie beim Schneiden gleichmäßigen Druck aus, um ein präzises Ergebnis zu erzielen.
- Vermeiden Sie ruckartige Bewegungen, um die Klingen zu schonen und die Sicherheit zu gewährleisten.

### 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch sofort reinigen, um Verunreinigungen vorzubeugen.
- Spülen Sie den Geflügelschneider mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um die Klingen nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie das Gerät gründlich mit einem sauberen Tuch ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie den Geflügelschneider an einem trockenen Ort.

### 7. Fehlersuche

- Sollte der Geflügelschneider nicht richtig schneiden, überprüfen Sie, ob die Klingen scharf und sauber sind.
- Bei Anzeichen von Rost kontaktieren Sie den Kundendienst für Empfehlungen zur weiteren Vorgehensweise.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott.
- Das Produkt sollte nicht im Hausmüll entsorgt werden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder 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 voor RVS Kip Scharen 25 cm (GESW625)

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor de keuze voor onze RVS Kip Scharen 25 cm. Deze professionele scharen zijn ontworpen voor de verwerking van gevogelte en andere kooktoepassingen. Ze zijn vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal, wat zorgt voor een lange levensduur en uitstekende prestaties.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Deze scharen zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren en gebruik altijd in een goed verlichte ruimte.
- Houd de scharen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de scharen alleen voor het beoogde doel. Vermijd het snijden van harde materialen die de scharen kunnen beschadigen.
- Controleer de scharen regelmatig op slijtage of beschadiging. Vervang ze indien nodig.
- Reinig de scharen na elk gebruik om de hygiëne te waarborgen en roestvorming te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Lengte: 25 cm
- Ontwerp: Ergonomische grepen
- Toepassing: Geschikt voor gevogelte en andere kooktoepassingen

### 4. Opstelling en Installatie

De RVS Kip Scharen zijn gebruiksklaar uit de verpakking. Volg deze stappen voor de juiste voorbereiding:

1. Verwijder de scharen uit de verpakking.
2. Inspecteer de scharen op eventuele beschadigingen.
3. Reinig de scharen met warm zeepsop en droog ze zorgvuldig af voor het eerste gebruik.
4. Zorg ervoor dat de scharen goed zijn gesmeerd indien nodig.

### 5. Bedieningsinstructies

- Om te snijden, open de scharen volledig en positioneer het materiaal tussen de bladen.
- Druk de grepen samen om het snijproces te starten.
- Voor het beste resultaat, gebruik een gelijkmatige druk en snijd in een vloeiende beweging.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Na elk gebruik, maken met warm water en milde zeep.
- Vermijd het gebruik van schurende middelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de scharen onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Smeer de scharen regelmatig met een voedselveilige olie voor optimale werking.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Scharen snijden niet goed.  
Oplossing: Controleer op slijtage of beschadiging van de bladen. Reinig de scharen en smeer ze indien nodig.
- Probleem: Bladen blijven plakken.  
Oplossing: Reinig de bladen en breng een kleine hoeveelheid voedselveilige olie aan op de scharnier.

### 8. Afvoer

Wanneer de scharen hun levensduur hebben bereikt, kunt u ze als metaalafval weggooien. Volg de lokale richtlijnen voor de verwijdering van metalen producten om de ecologische impact te minimaliseren.

### 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tijeras de Acero Inoxidable para Aves - 25 cm (GESW625)

## 1. Información General

Gracias por elegir nuestras Tijeras de Acero Inoxidable para Aves GESW625. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento de alta calidad en la preparación de aves. Asegúrese de seguir todas las instrucciones de este manual para garantizar un uso seguro y eficiente del producto.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Las tijeras están diseñadas exclusivamente para cortar aves y no deben utilizarse para otros fines.
- Cuidado Personal: Mantenga las tijeras fuera del alcance de los niños.
- Corte Seguro: Utilice siempre las tijeras en una superficie estable para evitar accidentes.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente las tijeras para asegurarse de que no tengan daños.
- Almacenamiento: Guarde las tijeras en un lugar seco y seguro, preferiblemente en una funda de protección.
- Lesiones: En caso de corte o lesión, limpie la herida y busque asistencia médica si es necesario.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud: 25 cm
- Uso: Tijeras para aves

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. Sin embargo, asegúrese de seguir estos pasos antes de su primer uso:

1. Retire las tijeras del empaque y elimine cualquier material envolvente.
2. Inspeccione las tijeras para asegurarse de que están en buenas condiciones.
3. Lave las tijeras con agua tibia y jabón antes de usarlas por primera vez. Sécalas adecuadamente.

## 5. Operación

Para utilizar las tijeras:

1. Coloque la ave en una superficie de trabajo limpia.
2. Utilice las tijeras con una mano firme y estable.
3. Alinee las tijeras donde sea necesario cortar y aplique una presión uniforme.
4. Siempre corte lejos de su cuerpo y de los demás.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie las tijeras después de cada uso con agua y jabón.
- Seque completamente antes de almacenar.
- Para mantener el filo, puede usar una piedra de afilar de baja abrasividad.
- No coloque las tijeras en el lavavajillas.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: Las tijeras no cortan bien.  
Solución: Verifique si están afiladas. Si no, afile las tijeras.
- Problema: Las tijeras están oxidadas.  
Solución: Limpie las tijeras con una solución de vinagre y agua. Asegúrese de secarlas adecuadamente después.

## 8. Eliminación

Cuando decida desechar el producto, hágalo de manera responsable. Los materiales de acero inoxidable pueden ser reciclados. No deseche las tijeras en la basura común.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contacte a nuestro servicio al cliente:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit - Ciseaux à Volaille en Acier Inoxydable 25 cm

### 1. Informations Générales

Ces ciseaux à volaille en acier inoxydable de 25 cm sont conçus pour offrir une performance exceptionnelle en cuisine. Ils sont idéaux pour découper des volailles et autres viandes avec précision et facilité. Fabriqués en acier inoxydable de haute qualité, ces ciseaux garantissent durabilité et résistance.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ne jamais utiliser les ciseaux à des fins autres que celles pour lesquelles ils ont été conçus. Ne pas utiliser pour couper des matériaux durs ou inappropriés.
- Manipulation : Toujours manipuler les ciseaux avec soin. Gardez les lames éloignées des doigts et des mains.
- Rangement : Conservez les ciseaux dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.
- Entretien : Inspectez régulièrement les ciseaux pour les signes d'usure. Remplacez-les si nécessaire.
- Nettoyage : Nettoyez les ciseaux avant et après chaque utilisation pour éviter toute contamination croisée.

### 3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Nom du produit : Ciseaux à Volaille en Acier Inoxydable
- Longueur : 25 cm
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 300 g
- Caractéristiques : Lame tranchante, poignée ergonomique pour un confort optimal, facile à entretenir.

### 4. Configuration et Installation

1. Retirez les ciseaux de leur emballage.
2. Inspectez les ciseaux pour vous assurer qu'ils ne sont pas endommagés.
3. Avant la première utilisation, lavez les ciseaux à l'eau chaude savonneuse et rincez-les soigneusement.
4. Séchez complètement les ciseaux avant de les ranger.

### 5. Utilisation

1. Assurez-vous que la surface de travail est propre et stable.
2. Prenez les ciseaux par la poignée, en vous assurant d'une prise ferme.
3. Positionnez les ciseaux à l'endroit où vous souhaitez couper la volaille, en veillant à utiliser la lame partiellement pour éviter de blesser vos mains.
4. Faites pression sur la poignée pour effectuer la coupe, en utilisant une pression régulière.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, lavez les ciseaux à la main avec de l'eau chaude et du savon.
- Ne pas mettre les ciseaux au lave-vaisselle, car cela peut endommager les lames.
- Séchez-les immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Pour maintenir la netteté, affûtez les lames au besoin avec un affûteur approprié.

### 7. Dépannage

- Problème : Les ciseaux ne coupent pas correctement.  
- Solution : Vérifiez si les lames sont bien affûtées. Affûtez-les si nécessaire.
- Problème : Ressenti d'inconfort lors de la manipulation.  
- Solution : Assurez-vous que les ciseaux sont utilisés correctement et que la prise est ferme.

### 8. Élimination

Suivez les réglementations locales concernant le recyclage et l'élimination des équipements en acier inoxydable. Ne jetez pas les ciseaux à la poubelle si elles peuvent être recyclées.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter à :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Forbici da Pollame in Acciaio Inossidabile 25 cm - GESW625

## 1. Informazioni Generali

Le forbici da pollame in acciaio inox GESW625 sono progettate per offrire prestazioni eccezionali nel taglio di pollame e altre carni. Fabricate con materiali di alta qualità, queste forbici garantiscono durabilità e resistenza nel tempo.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare le forbici solo per tagliare pollame e carne. Non usarle per altri scopi.
- Tagliate sempre lontano dal corpo: Quando si utilizza lo strumento, mantenere la distanza dal proprio corpo e da altri oggetti.
- Maneggiare con attenzione: La lama è affilata. Prestare attenzione per evitare tagli accidentali.
- Non lasciare alla portata dei bambini: Tenere le forbici sempre fuori dalla portata dei bambini.
- Controllare prima dell'uso: Assicurarsi che le forbici siano in buone condizioni e pulite da eventuali residui.
- Uso di guanti: Si consiglia di utilizzare guanti protettivi durante il taglio di carni congelate o molto spesse.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GESW625
- Lunghezza: 25 cm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Peso: 300 g
- Tipo di utilizzo: Professionale e domestico
- Manico: Antiscivolo per una presa sicura

## 4. Installazione e Configurazione

Le forbici vengono fornite pronte all'uso. Non è necessaria alcuna installazione. Per una migliore esperienza d'uso:

- Assicurarsi che le forbici siano sempre pulite e asciutte.
- Controllare che le parti mobili si muovano senza intoppi.

## 5. Operazione

- Posizionare il pollame su un piano di lavoro stabile.
- Aprire le forbici totalmente e posizionare la lama sulla zona da tagliare.
- Premere le maniglie insieme per effettuare il taglio.
- Pulire le forbici al termine dell'operazione.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare le forbici dopo ogni uso con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare accuratamente per prevenire la corrosione.
- Periodicamente, applicare un po' di olio sulle articolazioni per garantire un funzionamento fluido.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Le forbici non tagliano correttamente.  
Soluzione: Controllare che la lama sia affilata e pulita. Se necessario, affilare le lame.
- Problema: Le forbici si bloccano.  
Soluzione: Pulire residui o grasso dalle giunture e applicare olio per facilitare il movimento.

## 8. Smaltimento

Non disperdere le forbici nell'ambiente. Seguire le norme locali per lo smaltimento dei metalli. Se le forbici non sono più utilizzabili, portarle a un centro di riciclaggio competente.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania