

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: GFSK57

Poultry shears



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Poultry Shears GFSK57

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Poultry Shears GFSK57. These professional-grade shears are designed for effortless and efficient cutting of poultry and other meats, ensuring a clean and precise cut every time. Built with high-quality materials, these shears are a necessity for both commercial kitchens and home culinary enthusiasts.

2. Safety Information

- General Safety: Always exercise caution when handling sharp tools. Keep shears out of the reach of children.
- Usage: Ensure that the shears are used for their intended purpose only. Do not use them to cut through bone or frozen foods, as this may damage the blades.
- Personal Protection: Wear cut-resistant gloves when using the shears to protect your hands from accidental cuts.
- Storage: Store shears in a designated space, preferably with a protective cover, to prevent accidental injury or damage.
- Maintenance: Regularly check for damage or wear. If any part is broken or worn, discontinue use and replace the product.

3. Product Specifications

- Model: GFSK57
- Material: Stainless steel
- Blade Length: 10 cm
- Handle Type: Ergonomic
- Weight: 250 grams
- Color: Silver/Black

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the poultry shears from the packaging. Ensure no pieces are damaged.
2. Cleaning: Wash the shears with warm soapy water and dry thoroughly before first use to remove any manufacturing residues.
3. No Installation Required: The GGM Gastro Poultry Shears GFSK57 is ready for use out of the box. Simply hold the shears with the blades facing away from you and the pivoted point aligned for optimal leverage during cutting.

5. Operation

1. Grip: Hold the handles firmly and comfortably in one hand.
2. Cutting: Position the shears around the area you wish to cut. Apply firm and steady pressure to squeeze the handles together.
3. Precision Cutting: For best results, cut through joints rather than cutting through bones.
4. After Use: Always clean the shears with warm soapy water immediately after use to prevent food contamination.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the shears with mild detergent and warm water. Avoid abrasive materials that may scratch the blades.
- Drying: Use a soft cloth to dry thoroughly to prevent rust.
- Storage: Store shears in a dry place to maintain their condition. For safety, consider using a protective sheath or cover during storage.

7. Troubleshooting

- Issue: Shears are not cutting smoothly.
 - Solution: Ensure that the blades are clean and free from debris. If the blades are dull, consider sharpening them or replacing the shears.
- Issue: Handles feel loose or wobbly.
 - Solution: Check the pivot mechanism. If loose, tighten it gently with the appropriate tool.
- Issue: Rusting on blades.
 - Solution: Discontinue use and clean thoroughly. Apply a light coating of food-safe mineral oil to prevent future rust.

8. Disposal

When the shears reach the end of their life cycle, dispose of them according to local waste disposal regulations. Handle the shears with care when disposing of them to prevent injury.

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 GGM Gastro Geflügelschneider GFSK57

1. Allgemeine Informationen

Der GGM Gastro Geflügelschneider GFSK57 ist ein hochwertiges Küchengerät, das speziell für das Schneiden und Zerkleinern von Geflügel entwickelt wurde. Ideal für den Einsatz in Restaurants, Hotels und in der Gastronomie.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Geflügelschneider ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Fassen Sie die Klingen niemals mit bloßen Händen an.
- Halten Sie den Schneider von Nässe und Feuchtigkeit fern, um das Risiko eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe und -kleidung, wenn Sie den Schneider benutzen.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob das Gerät beschädigt ist. Verwenden Sie es nicht, wenn es Anzeichen von Beschädigung zeigt.
- Bei Überhitzung des Geräts sofort vom Stromnetz trennen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GFSK57
- Leistung: 2000 W
- Spannung: 230 V
- Frequenz: 50 Hz
- Abmessungen: 450 x 200 x 300 mm
- Gewicht: 2,5 kg
- Material: Edelstahl, langlebig und leicht zu reinigen
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
- Platzieren Sie den Geflügelschneider auf einer stabilen, ebenen Fläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose mit Erdung an.
- Überprüfen Sie die Kabelverbindung auf Schäden, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Lassen Sie ausreichenden Abstand um das Gerät, um eine angemessene Belüftung zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Warten Sie, bis das Gerät betriebsbereit ist, und nutzen Sie die Schublade für das Geflügel.
- Schneiden Sie das Geflügel vorsichtig und gleichmäßig, um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen.
- Nach Beendigung des Schneidens das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz vor der Reinigung.
- Reinigen Sie die Klingen nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Kratzutensilien.
- Trocknen Sie das Gerät gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klingen und ersetzen Sie diese bei Abnutzung.

7. Fehlerbehebung

- Wenn das Gerät nicht funktioniert, überprüfen Sie die Stromversorgung.
- Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist.
- Bei abnormalen Geräuschen oder Gerüchen sofort das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Wenden Sie sich im Falle von schwerwiegenden Problemen an den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Trennen Sie elektrische Komponenten vor der Entsorgung, wenn möglich.
- Achten Sie darauf, umweltfreundliche Entsorgungswege zu wählen.

9. Kontakt

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

Bitte verwenden Sie dieses Produktmanual gemäß den genannten Anweisungen, um die bestmögliche Leistung und Langlebigkeit des Produkts zu gewährleisten.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: GFM Poultry Shears GFSK57

1. Algemene Informatie

De GFM Poultry Shears GFSK57 is een hoogwaardige schaar ontworpen voor het efficiënt en veilig snijden van gevogelte. Deze schaar is een onmisbaar hulpmiddel voor zowel professionele keukens als thuischefs. De scharen zijn gemaakt van roestvrij staal en zijn ontworpen met ergonomische handvatten voor gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de schaar uitsluitend voor het snijden van gevogelte.
- Houd de schaar buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd contact met de bladen wanneer de schaar is geopend.
- Controleer regelmatig op slijtage en schade; vervang de schaar bij tekens van beschadiging.
- Gebruik geen kracht die boven het aanbevolen gebruik ligt om letsel te voorkomen.
- Bij het reinigen van de schaar, zorg ervoor dat deze is afgesloten om snijwonden te vermijden.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 25 cm (lengte)
- Gewicht: 400 g

- Capaciteit: Geschikt voor het snijden van gevogelte en kleine botten

4. Setup en Installatie

- Haal de schaar uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Voor een optimale werking, zorg ervoor dat de schaar goed gesmeerd is; dit kan gedaan worden met voedselveilige olie.
- Geen verdere installatie vereist; de schaar is onmiddellijk klaar voor gebruik.

5. Bediening

- Open de schaar door de handvatten uit elkaar te trekken.
- Plaats het gevogelte stevig tussen de scharen.
- Druk de handvatten samen om te snijden.
- Voor het snijden van botten, zorg ervoor dat de schaar goed gepositioneerd is voor een efficiënte snede.

6. Reinigen en Onderhouden

- Maak de schaar na elk gebruik schoon met warm water en afwasmiddel.
- Droog grondig af om roest te voorkomen.
- Bewaar de schaar op een droge plaats, bij voorkeur in een beschermhoes.
- Vergeet niet de schaar regelmatig te smeren om soepelheid te garanderen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Schaar snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer op botheid van de snijkanten. Slijp de bladen indien nodig of vervang de schaar.
- Probleem: Schaar opent niet gemakkelijk.
Oplossing: Controleer op ophoping van voedselresten en schoon de schaar grondig.

8. Afvoer

- De GFM Poultry Shears zijn voorzien van materialen die gerecycled kunnen worden.
- Gooi de schaar weg volgens de plaatselijke voorschriften voor metaalafval.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tijeras de Aves GF-SK57

1. Información General

Las tijeras de aves GF-SK57 están diseñadas para ofrecer un corte preciso y eficiente. Este utensilio es ideal para chefs profesionales y aficionados de la cocina que buscan comodidad y rendimiento al preparar aves.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Utilizar solo para cortar aves. No utilizar para otros fines.
- **Mantener Fuera del Alcance de los Niños:** Estas tijeras son herramientas afiladas y deben ser mantenidas fuera del alcance de niños.
- **Cuidado al Usar:** Manejar con cuidado para evitar cortes. Siempre cortar en dirección opuesta a su cuerpo.
- **Inspección Regular:** Revisar las tijeras para detectar desgastes o daños antes de su uso. No utilizar si están dañadas.
- **Almacenamiento Seguro:** Almacenar en un lugar seco y seguro, preferiblemente en su estuche o funda para proteger las hojas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** GF-SK57
- **Longitud Total:** 25 cm
- **Material de Cuchilla:** Acero inoxidable
- **Mango:** Antideslizante
- **Peso:** 300 g

4. Configuración e Instalación

Las tijeras GF-SK57 no requieren instalación. Simplemente retírelas del paquete y asegúrese de que estén limpias y secas antes de su uso.

5. Operación

- Para cortar, sostenga las tijeras con una mano sobre el mango.
- Abra las tijeras y colóquelas sobre la parte del ave que desea cortar.
- Presione los mangos hacia abajo para realizar el corte.
- Asegúrese de aplicar una presión uniforme y controlada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lavar las tijeras a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No sumergir en agua durante períodos prolongados.
- Secar completamente con un paño limpio.
- Aplicar una ligera capa de aceite de cocina en las hojas para prevenir la corrosión y mantener el brillo.

7. Solución de Problemas

- **Las Tijeras No Cortan Bien:** Asegúrese de que las tijeras estén limpias y afiladas. Si están desafiladas, considere afilarlas o llevarlas a un profesional.
- **Dificultad al Abrir o Cerrar:** Limpie el área de la bisagra para eliminar cualquier residuo que impida su movimiento.
- **Corrosión en las Hojas:** Limpie y seque las tijeras después de cada uso y aplique aceite de cocina regularmente.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación de productos de acero inoxidable. Si ya no necesita las tijeras, considere reciclar el material adecuadamente.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produits pour Ciseaux à Volaille GFSK57

1. Informations Générales

Le Ciseau à Volaille GFSK57 est un outil de cuisine professionnel conçu pour découper et désosser efficacement les volailles. Fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, il garantit une coupe précise et un usage durable.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours les ciseaux dans un endroit bien éclairé.
- Gardez les ciseaux hors de portée des enfants.
- Ne jamais courir ou jouer avec le produit.
- Assurez-vous que les ciseaux soient fermés lorsque vous les rangez.
- Vérifiez régulièrement l'état des lames. Si elles sont endommagées ou émoussées, ne les utilisez pas et remplacez-les.
- Ne pas utiliser pour couper des matériaux autres que la volaille.
- Lavez-vous les mains et séchez-les avant d'utiliser le produit pour éviter de glisser.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: GFSK57
- Matériau: Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Longueur totale: 24 cm
- Poids: 300 g
- Caractéristiques: Lames dentées, poignées ergonomiques, design anti-dérapant

4. Installation et Mise en Place

- Retirez le Ciseau à Volaille GFSK57 de son emballage.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes et en bon état.
- Préchauffez votre espace de travail.
- Placez le ciseau sur une surface stable. Assurez-vous que les lames sont orientées vers le bas lorsqu'il est rangé.

5. Utilisation

- Tenez fermement les poignées et alignez les lames sur la zone à couper.
- Appliquez une pression uniforme pour effectuer la coupe.
- Lorsque vous avez terminé, nettoyez les ciseaux avec de l'eau chaude et du savon.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les ciseaux à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser un lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie des ciseaux.
- Séchez-les soigneusement avec un chiffon doux.
- Pour maintenir les lames tranchantes, affûtez-les régulièrement à l'aide d'une pierre à aiguiser appropriée.

7. Dépannage

- Si les ciseaux ne coupent pas efficacement, vérifiez les lames pour des dommages ou un émoussé.
- Assurez-vous que les poignées ne sont pas bloquées.
- Si vous remarquez une rouille, nettoyez immédiatement avec du vinaigre et séchez correctement.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit dans des lieux non autorisés.
- Vérifiez les réglementations locales concernant l'élimination des déchets en métal.
- Déposez le produit dans un centre de recyclage approprié lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Forbici per Pollame GFSK57

1. Informazioni Generali

Le forbici per pollame GFSK57 sono progettate per facilitare il taglio di carne e ossa in modo rapido ed efficiente. Realizzate con materiali di alta qualità, queste forbici offrono prestazioni eccellenti per i professionisti e gli appassionati di cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale d'uso prima di utilizzare le forbici.
- Utilizzare le forbici solo per lo scopo previsto, ovvero il taglio di carne e pollame.
- Tenere le forbici fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare le forbici se sono danneggiate o usurate.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante l'uso per evitare infortuni.
- Non lavare le forbici in lavastoviglie; utilizzare solo acqua calda e sapone per la pulizia.
- Evitare di usare le forbici su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Le forbici per pollame GFSK57 presentano:

- Materiale della lama: acciaio inossidabile di alta qualità
- Impugnature: ergonomiche e antiscivolo
- Lunghezza totale: 25 cm
- Peso: 300 g
- Lavabile a mano

4. Installazione e Montaggio

Le forbici GFSK57 non richiedono un'installazione complessa. Rimuovere la forbice dalla confezione e controllare che non ci siano danni. Non richiedono strumenti aggiuntivi per l'uso. Assicurarsi di avere a disposizione un'area di lavoro pulita e sicura.

5. Funzionamento

- Posizionare il pollame o la carne su un tagliere saldo.
- Impugnare le forbici con una mano, mantenendo l'altra mano ferma l'oggetto da tagliare.
- Afferrare le impugnature delle forbici e applicare una pressione costante per afferrare e tagliare.
- Utilizzare il meccanismo di apertura e chiusura per un uso efficiente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare le forbici con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente per evitare la formazione di ruggine.
- Controllare regolarmente il taglio della lama; affilare se necessario con una pietra per affilare di qualità.
- Conservare le forbici in un luogo asciutto e sicuro.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se le forbici non affettano correttamente, controllare che siano ben affilate.
- Se ci sono segni di ruggine, pulire con un panno ed un prodotto specifico per la ruggine.
- In caso di difficoltà con il meccanismo di apertura/chiusura, lubrificare la cerniera con un olio per metalli.

8. Smaltimento

Le forbici per pollame non devono essere smaltite con i rifiuti domestici. Contattare il servizio locale per le procedure di smaltimento degli oggetti in metallo. Riciclare il materiale quando possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, si prega di contattare:

Email: info@ggmgaastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania