

# 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: GMSEP3

### Vegetable knife set Ecco - 3 pieces



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Vegetable Knife Set Ecco – 3 Pieces (GMSEP3)

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Vegetable Knife Set Ecco. This set includes three essential knives designed for slicing, dicing, and chopping vegetables. Crafted for durability and superior performance in both professional and home kitchens, this set combines ergonomic design with high-quality materials.

### 2. Safety Information

- Always handle knives with care. Use a cutting board and avoid cutting on hard surfaces which can dull the blades.
- Keep knives out of reach of children.
- When not in use, store knives in a safe place or use a knife block to prevent accidental injury.
- Inspect knives regularly for damage or wear; do not use if damaged.
- Always cut away from your body and keep fingers clear of the cutting line.
- Use protective gloves if necessary, especially when handling or cleaning the knives.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Vegetable Knife Set Ecco
- Number of Pieces: 3
- Material: Stainless Steel Blade
- Handle Material: Ergonomic, non-slip plastic
- Blade Length:
  - Paring Knife: 9 cm
  - Utility Knife: 15 cm
  - Chef Knife: 20 cm
- Dishwasher Safe: Yes
- Weight: 0.9 kg

### 4. Setup and Installation

No installation is required for the GGM Gastro Vegetable Knife Set. Simply remove the knives from the packaging. Ensure to keep all knives stored safely. For optimal performance, the knives should be sharpened regularly using a suitable sharpener.

### 5. Operation

- Utilize the appropriate knife for your specific vegetable to achieve the best results.
- For detailed and intricate cutting, use the paring knife. For general use, the utility knife is perfect for slicing, and the chef knife is designed for larger tasks.
- Always ensure a stable cutting surface. Maintain a proper grip and angle during cutting.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash in warm soapy water and dry immediately after use for best results.
- Avoid leaving knives submerged in water to prevent damage to the blades and handles.
- Do not place knives in the dishwasher regularly as it may cause dulling and damage.
- Store in a knife block or magnetic strip to prevent blade damage.

### 7. Troubleshooting

- If blades become dull, sharpen using a proper knife sharpener.
- If any handle begins to loosen, check for screws or fittings and tighten as necessary.
- If rust spots appear, clean with a gentle abrasive and ensure knives are dried thoroughly after washing.

### 8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. If the knives are no longer usable, please consider recycling metal parts where applicable. Always cover the blades to prevent injury when disposing.

### 9. Contact

For any inquiries or support, 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 choosing GGM Gastro. We hope you enjoy your Vegetable Knife Set Ecco and the culinary experiences it brings!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Gemüsemesser-Set Ecco (3 Teile)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Gemüsemesser-Sets Ecco. Dieses Set enthält drei hochwertige Gemüsemesser, die für professionelle und häusliche Küchen geeignet sind.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klingen von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie die Messer nicht für gefrorene oder harte Lebensmittel, da dies die Klingen beschädigen kann.
- Schneiden Sie niemals auf gefährlichen Unterlagen (z.B. Glas oder Stein). Verwenden Sie ein geeignetes Schneidebrett.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Hände trocken sind, um ein Abrutschen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie nicht in der Nähe von Wasser stehen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Technische Daten:
  - Material: Edelstahl
  - Klingenlängen: 8 cm, 10 cm, 14 cm
  - Ergonomischer Griff: Ja
  - Gewicht: 300 g
  - Farboptionen: Schwarz, Silber

## 4. Einrichtung und Installation

1. Öffnen Sie die Verpackung vorsichtig und nehmen Sie die Messer heraus.
2. Überprüfen Sie die Messer auf Beschädigungen oder Mängel.
3. Reinigen Sie die Messer vor der ersten Benutzung unter fließendem Wasser.
4. Trocknen Sie die Messer gründlich ab.
5. Lagern Sie die Messer in einem Messerblock oder einer Schublade, um die Klingen zu schützen.

## 5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit der dominanten Hand am Griff und die andere Hand an der Lebensmittelprobe.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus, während Sie schneiden.
- Reinigen Sie das Messer nach Gebrauch, um die Schärfe zu erhalten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie die Messer mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie die Messer sofort ab, um Rost zu vermeiden.
- Lagern Sie die Messer an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlerbehebung

- Das Messer schneidet nicht gut:
  - Überprüfen Sie, ob die Klinge sauber ist. Reinigen Sie sie ggf. gründlich.
  - Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstein oder Wetzstab.
- Der Griff ist lose:
  - Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Klinge und Griff. Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls nötig.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Die Messer sollten in getrennten Schrott und Recyclingbehältern entsorgt werden, um Umweltschäden zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Groentemessenset Ecco (3 Stuks)

## 1. Algemene Informatie

Deze groentemessenset Ecco bestaat uit drie hoogwaardige messen, ontworpen voor de eenvoudige en efficiënte bereiding van groenten. De messen zijn perfect in balans en ergonomisch vormgegeven, waardoor ze een prettig gebruik bieden in de keuken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor het beoogde doel, namelijk het snijden en bereiden van groenten.
- Houd messen buiten bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank om te voorkomen dat je jezelf verwondt.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe messen om snijwonden te voorkomen.
- Bewaar de messen op een veilige plek of in een beschermende houder wanneer ze niet in gebruik zijn.
- Controleer regelmatig op schade of slijtage en vervang beschadigde messen onmiddellijk.
- Vermijd het gebruik van messen in combinatie met andere, harde oppervlakken zoals metaal of glas.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal van het lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Antislip en ergonomisch ontwerp
- Afmetingen:
  - Groentenmes 1: 20 cm
  - Groentenmes 2: 18 cm
  - Groentenmes 3: 15 cm
- Gewicht: 0,5 kg (totaal)
- Kleur: Zilver met zwarte handgrepen

## 4. Setup en Installatie

- De groentemessenset is gebruiksklaar uit de verpakking. Volg deze stappen voor een veilige installatie:
- Open de verpakking met een schaar of mes, maar wees voorzichtig om de messen niet te beschadigen.
  - Controleer de messen op eventuele productie- of transportschade.
  - Plaats de messen in een meshouder of op een veilige plek in de keukenkast.

## 5. Bediening

- Houd het mes stevig vast met de handgreep, zorg ervoor dat je vingers van het lemmet af zijn.
- Gebruik een snijplank van houten of kunststof materiaal om de messen te gebruiken.
- Snijd groenten met een gelijkmatige druk en met gelijkmatige bewegingen om de efficiëntie te maximaliseren.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de messen met warm water en een mild afwasmiddel na gebruik.
- Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe gereedschappen voor het reinigen.
- Droog de messen onmiddellijk af om corrosie te voorkomen.
- Bewaar de messen in een snijmessenas of houders om beschadiging van de lemmeten te voorkomen.
- Slijp de messen indien nodig met een geschikte messenslijper om de prestaties te behouden.

## 7. Probleemoplossing

- Snijproblemen: Als de messen niet goed snijden, kan het zijn dat ze bot zijn. Slijp ze volgens de instructies.
- Roestvorming: Zorg ervoor dat de messen goed worden gedroogd na het schoonmaken. Gebruik een olie voor roestpreventie indien nodig.
- Beschadiging: Controleer regelmatig op snijwonden of chips; vervang het mes indien beschadigd.

## 8. Afvoer

- Wanneer de messen niet meer te gebruiken zijn, zorg dan voor een milieuvriendelijke afvoer.
- Het lemmet kan worden gerecycled als staal. Plaats het in de juiste recyclingcontainer.
- De handgrepen kunnen bij het huishoudelijk afval.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Cuchillos de Verduras Ecco (3 Piezas)

## 1. Información General

El Juego de Cuchillos de Verduras Ecco de GGM Gastro es una herramienta de cocina esencial, diseñada específicamente para cortar, picar y preparar verduras de manera eficiente. Este juego incluye tres cuchillos de alta calidad que son ideales para cualquier chef, ya sea profesional o aficionado.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice los cuchillos únicamente para su propósito designado.
- Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Nunca intente atrapar un cuchillo que cae.
- Use una tabla de cortar adecuada para evitar daños en superficies y cuchillos.
- Mantenga los cuchillos afilados; los cuchillos desafilados son más peligrosos.
- No sumerja los cuchillos en agua caliente inmediatamente después de usarlos para evitar deformaciones.
- Limpiar los cuchillos a mano y no en el lavavajillas.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la hoja: 10 cm, 15 cm, 20 cm
- Mangos: Antideslizantes
- Peso: 500 g
- Apto para Todos los Tipos de Alimentos: Asegura la versatilidad en la cocina.

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso de este juego de cuchillos. Simplemente retire el cuchillo de su empaque y esté listo para usar. Asegúrese de tener una superficie segura donde cortar y preparar los alimentos.

## 5. Operación

Para utilizar los cuchillos:

- Sujete el cuchillo por el mango de forma segura.
- Aplique presión suficiente mientras corta para obtener el resultado deseado.
- Use diferentes cuchillos según la tarea de corte necesaria (corte, picado, etc.).

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y un detergente suave inmediatamente después de su uso.
- Seque bien los cuchillos antes de almacenarlos para evitar la corrosión.
- No use estropajos abrasivos para limpiar las cuchillas.
- Almacene los cuchillos en un bloque o estuche adecuado para proteger las hojas.

## 7. Solución de Problemas

- Si los cuchillos no cortan correctamente, verifique si están afilados. Utilice un afilador adecuado si es necesario.
- Si el mango suena o se mueve, revise la fijación y ajuste si es necesario.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil de los cuchillos, elimínelos de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos peligrosos. Asegúrese de envolver las cuchillas en papel o en un material seguro para prevenir lesiones durante la eliminación.

## 9. Contacto

Para consultas adicionales, no dude en contactarnos:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Número de teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Ensemble de couteaux à légumes Ecco 3 pièces (GMSEP3)

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi l'ensemble de couteaux à légumes Ecco. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins de préparation alimentaire, offrant une performance de coupe fiable et efficace. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation adéquate : Cet ensemble de couteaux est destiné uniquement à la coupe de légumes. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Manipulation des couteaux : Toujours tenir le couteau par la poignée en utilisant une prise ferme et contrôlée.
- Aiguisage : Pour maintenir la performance de coupe, affûtez régulièrement les lames. Utilisez un aiguiser conçu pour les couteaux de cuisine.
- Stockage : Rangez les couteaux dans un bloc de couteaux, un support en bois ou un tiroir avec protection pour éviter les accidents.
- Enfants : Gardez hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants utiliser les couteaux sans supervision.
- Lave-vaisselle : Bien que certains modèles soient compatibles, il est recommandé de les laver à la main pour préserver la qualité des lames.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : GMSEP3
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Nombre de pièces : 3
- Types de lames : Couteau de chef, couteau d'office, couteau à éplucher
- Longueur des lames : 20 cm, 10 cm, 8 cm respectivement
- Poignée : Antidérapante pour une prise sécurisée

## 4. Configuration et Installation

- Retirez l'ensemble de couteaux de l'emballage avec soin.
- Assurez-vous que chaque couteau est exempt de tout débris.
- Placez les couteaux sur un espace de travail propre et sec avant leur utilisation.

## 5. Fonctionnement

- Pour utiliser le couteau, tenez le légume fermement sur une planche à découper.
- Utilisez le couteau de chef pour les coupes fines et le couteau à éplucher pour les légumes à peau.
- Adoptez des mouvements de va-et-vient contrôlés pour une coupe efficace.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez chaque couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après utilisation.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives qui pourraient rayer la lame.
- Séchez soigneusement chaque couteau immédiatement après le lavage pour éviter la corrosion.

## 7. Dépannage

- Problème d'adhérence des aliments : Si les aliments collent à la lame, assurez-vous que la lame est propre et sèche.
- Lame émoussée : Aiguiser avec un aiguiser approprié.
- Lame rouillée : Nettoyez avec une pâte de bicarbonate de soude et de l'eau, puis rincez et séchez immédiatement.

## 8. Élimination

- En fin de vie, les couteaux doivent être éliminés dans des lieux appropriés pour la collecte de déchets.
- Consultez le règlement local concernant l'élimination des objets tranchants et des matériaux en métal.

## 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

Merci d'utiliser l'ensemble de couteaux à légumes Ecco et de suivre ces instructions pour garantir votre sécurité et la longévité de votre produit.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Set di Coltelli per Verdure Ecco 3 Pezzi

#### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Coltelli per Verdure Ecco 3 Pezzi. Questo prodotto è stato progettato per offrirti la massima precisione e comodità durante la preparazione delle verdure. Composto da tre coltelli di alta qualità, è ideale per chef professionisti e per appassionati di cucina.

#### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Prevedibile: Utilizzare i coltelli esclusivamente per il taglio delle verdure.
- Maneggiamento: Tenere i coltelli lontano da bambini e animali domestici.
- Danneggiamento: Non utilizzare coltelli danneggiati o con lame arrugginite.
- Tagli: Prestare attenzione durante il taglio per evitare infortuni.
- Lavaggio: Non immergere i coltelli in acqua per lunghi periodi e non utilizzare lavastoviglie per il loro lavaggio.
- Conservazione: Riporre i coltelli in un luogo asciutto e sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o in una custodia protettiva.

#### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Componenti: Set di 3 coltelli per verdure
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Dimensioni:
  - Coltello a lama lunga: 20 cm
  - Coltello a lama media: 15 cm
  - Coltello a lama corta: 10 cm
- Peso totale: 500 g

#### 4. Installazione e Setup

Non è necessaria un'installazione speciale per utilizzare il Set di Coltelli per Verdure Ecco. Prima dell'uso, ti consigliamo di:

- Lavare i coltelli con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare accuratamente le lame e i manici.
- Conservare i coltelli in modo sicuro prima del primo utilizzo.

#### 5. Funzionamento

Per un uso ottimale:

- Scegliere il coltello più adatto alla verdura da tagliare.
- Utilizzare un tagliere stabile per garantire la sicurezza durante il taglio.
- Affetta le verdure con movimenti controllati, risolvendo eventuali rivali di affettatura.

#### 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire i coltelli con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Affilare le lame periodicamente con una pietra per affilare o un affilatore di qualità.
- Evitare di utilizzare materiali abrasivi che potrebbero graffiare la superficie dei coltelli.

#### 7. Risoluzione dei Problemi

- Coltello non affilato: Utilizzare un affilatore per riportare la lama a un corretto livello di affilatura.
- Ruggine sulla lama: Pulire con una soluzione di acqua e aceto, quindi asciugare immediatamente.
- Manico allentato: Controllare che non ci siano viti allentate e stringerle se necessario.

#### 8. Smaltimento

Quando il prodotto ha terminato il suo ciclo di vita:

- Smaltire i coltelli seguendo le normative locali per i rifiuti metallici.
- Non gettare i coltelli nella spazzatura domestica.

#### 9. Contatti

Per ulteriore assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania