

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: HABP26

Cleaver - blade: 260mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cleaver Chopper 26 cm (HABP26)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cleaver Chopper 26 cm (HABP26). This professional-grade kitchen tool is designed for chopping, slicing, and preparing a variety of foods efficiently and safely. Please read this manual carefully to ensure the proper use and maintenance of your product.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always handle the cleaver with care and keep the blade away from your body. Use a cutting board for chopping to maintain stability.
- Cutting Techniques: Adopt a proper cutting technique to avoid slips. Always use a secure grip on the handle and maintain focus while chopping.
- Storage: Store the cleaver in a safe place out of reach of children. Consider using a blade guard or a designated knife block.
- Inspection: Before use, ensure there are no damages to the blade or handle. Do not use if visible defects are present.
- Cleaning Precautions: Always clean the cleaver after use. Handle it by the handle only to avoid cuts, and wash with warm, soapy water.

3. Product Specifications

- Item No.: HABP26
- Length: 26 cm
- Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Ergonomic plastic
- Weight: 1.2 kg
- Blade Type: Wide, heavy-duty for effective chopping

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cleaver from the packaging and ensure that all parts are included.
2. Check for Damage: Inspect the cleaver for any signs of damage during transportation.
3. Initial Cleaning: Wash the cleaver with warm, soapy water and dry it thoroughly before first use.

5. Operation

- Hold the cleaver by the handle firmly and position the blade on a stable cutting board.
- Use a rocking motion for effective chopping or slicing. Ensure that the food item is secure and steady to avoid any accidents.
- For best results, apply even pressure without forcing the blade through the food.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cleaver in warm, soapy water. Avoid using abrasive cleaners or scour pads.
- Dry the cleaver immediately with a soft cloth to prevent rusting.
- Regularly check for sharpness; sharpen the blade as necessary using a whetstone or knife sharpener.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the cleaver is not cutting effectively, it may be dull. Sharpen with an appropriate sharpener.
- Handle Loosening: If the handle feels loose, inspect the assembly and ensure screws are tight.
- Rust Formation: Ensure that the cleaver is completely dried after cleaning. If rust occurs, remove it using a fine steel wool and re-establish a protective layer by oiling the blade.

8. Disposal

When disposing of the cleaver, follow local regulations for metal recycling. Ensure that the blade is covered or wrapped to prevent injury to others.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your culinary experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Hackbeil 26 cm (HABP26)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Hackbeils. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist speziell für die Zubereitung von Fleisch und Gemüse entwickelt. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und korrekt verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieses Hackbeil ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln gedacht. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Schnittverletzungsgefahr: Seien Sie beim Schneiden und Hacking vorsichtig. Halten Sie Ihre Hände und Finger immer von der Klinge fern.
- Lagerung: Bewahren Sie das Hackbeil an einem sicheren Ort auf, wo es nicht herunterfallen oder in Kontakt mit anderen Gegenständen kommen kann, die die Klinge beschädigen könnten.
- Kinder: Halten Sie das Produkt von Kindern fern. Dieses Werkzeug ist nicht für die Verwendung durch Personen unter 18 Jahren geeignet.
- Reinigung: Achten Sie darauf, das Hackbeil nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen. Vermeiden Sie die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: GGM Gastro Hackbeil
- Modell: HABP26
- Klingenlänge: 26 cm
- Material: Hochleistungsstahl
- Griff: Ergonomisch geformt aus hochwertigem Kunststoff
- Gewicht: 1,2 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Hackbeil vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Hackbeil auf Beschädigungen oder Mängel. Bei Auffälligkeiten wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.
3. Es ist keine spezielle Installation erforderlich. Lagern Sie das Hackbeil an einem trockenen Ort mit geeigneten Kochutensilien.

5. Betrieb

1. Halten Sie das Hackbeil mit beiden Händen fest.
2. Setzen Sie die Klinge auf das Material, das Sie zerkleinern möchten.
3. Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und hacken Sie das Material in der gewünschten Größe.
4. Nutzen Sie ein stabiles Schneidebrett, um das Risiko von Verletzungen zu minimieren.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Hackbeil nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und milder Seife ab.
- Trocknen Sie das Hackbeil sofort mit einem weichen Tuch, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Hackbeil an einem trockenen Ort, um die Klinge in gutem Zustand zu halten.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstein oder -stahl.
- Problem: Klinge hat Rost.
Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich. Verwenden Sie eventuell einen Rostentferner.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Hackbeil gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass das Produkt nicht in die Hände von Kindern gelangt.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Cleaver Chopper 26 cm (HABP26)

1. Algemeen Informatie

De GGM Gastro Cleaver Chopper 26 cm (HABP26) is een hoogwaardig snijgereedschap ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en keukenomgevingen. Dit product is vervaardigd met een focus op duurzaamheid, functionaliteit en gebruiksgemak, en is ideaal voor het hakken en snijden van verschillende voedselsoorten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cleaver chopper alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes tijdens gebruik altijd weg van uw lichaam en handen.
- Gebruik stevige snijplanken om schade aan het mes en oppervlakken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het mes scherp is voor veilig gebruik; een stomp mes kan leiden tot ongevallen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats buiten het bereik van kinderen.
- Controleer het product regelmatig op slijtage of schade. Gebruik het niet als er zichtbare defecten zijn.
- Gebruik altijd snijhandschoenen of een andere vorm van bescherming indien nodig.

3. Productspecificaties

- Model: HABP26
- Lengte van het mes: 260 mm
- Materiaal van het blad: Roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch ontworpen, antislip
- Gewicht: 1.2 kg

4. Setup en Installatie

- Verwijder de cleaver chopper uit de verpakking.
- Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en in goede staat.
- Plaats de chopper op een stabiele, vlakke oppervlakte.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de chopper voor veilig gebruik.

5. werking

- Houd de chopper met beide handen vast bij de ergonomische handgreep.
- Snijd door gelijkmatige druk uit te oefenen, gebruik een opwaartse en neerwaartse beweging.
- Werk altijd met de snijkant naar beneden gericht en vermijd het uitglijden.
- Voor beste resultaten, hak in ritmische bewegingen en laat het mes niet botsen met de snijplank.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de chopper onmiddellijk na gebruik met warm water en zeepsop.
- Gebruik een spons of zachte doek; schuurmiddelen kunnen het mes beschadigen.
- Droog de chopper grondig af om roest te voorkomen.
- Bewaar de chopper op een droge, veilige plaats.
- Controleer regelmatig op scherppte en slijp indien nodig.

7. Problemen oplossen

- Mes blijft niet scherp: Gebruik een hoogwaardige slijper om het mes weer scherp te maken.
- Oncomfortabel in gebruik: Controleer of de handgreep goed vastzit en of de grip schoon is.
- Schade: Bij zichtbare schade, stop het gebruik onmiddellijk en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

- Dit product is gemaakt van materialen die gemakkelijk recyclebaar zijn.
- Moet het product afgedankt worden, volg lokale richtlijnen voor recycling en verwijdering van metaal en plastic.
- Zorg ervoor dat u het product op een veilige manier wegdoet om schade aan het milieu te minimaliseren.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cortadora Cleaver 26 cm (HABP26)

1. Información General

La cortadora Cleaver de 26 cm es una herramienta de cocina robusta y versátil, diseñada para el corte de carnes y otros alimentos duros. Fabricada con materiales de alta calidad, ofrece un equilibrio óptimo entre peso y durabilidad, lo que la convierte en un elemento esencial en cualquier cocina profesional o doméstica.

2. Información de Seguridad

- Úselo siempre en una superficie estable y antideslizante.
- Mantenga la cuchilla afilada para evitar accidentes al cortar.
- No utilice la cortadora para cortar alimentos que no sean para su propósito.
- Mantenga la cortadora fuera del alcance de los niños.
- No coloque la cortadora en el lavavajillas; limpie a mano.
- Evite el contacto de la cuchilla con objetos duros para prevenir el desgaste.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la Cuchilla: 26 cm
- Material de la Cuchilla: Acero inoxidable
- Mango: Antideslizante para un agarre seguro
- Peso: 1.2 kg
- Uso: Profesional y doméstico
- Lavado: A mano recomendado
- Almacenamiento: En un lugar seco y seguro

4. Configuración e Instalación

La cortadora Cleaver se utiliza de forma muy sencilla:

- Retire la cortadora del embalaje y asegúrese de que todas las partes estén intactas.
- Lave la cuchilla con agua caliente y jabón antes de su primer uso.
- Se recomienda utilizar una tabla de cortar adecuada para proteger la cuchilla y su superficie de trabajo.
- No requiere montaje adicional.

5. Operación

- Sujete firmemente el mango de la cortadora.
- Coloque el alimento sobre la tabla de cortar.
- Realice cortes firmes y controlados; nunca haga movimientos bruscos.
- Asegúrese de alejar los dedos de la trayectoria de la cuchilla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la cortadora a mano con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso.
- Seque la cortadora completamente para evitar la corrosión.
- Verifique periódicamente el estado de la cuchilla; afile si es necesario.

7. Solución de Problemas

- La cortadora no corta bien: Verifique si la cuchilla está afilada y afile si es necesario.
- Dificultad en el manejo: Asegúrese de estar usando la técnica adecuada y de que el mango esté limpio y seco.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo a las regulaciones locales sobre el manejo de residuos. La cortadora de acero inoxidable puede ser reciclada en centros de reciclaje apropiados.

9. Contacto

Para consultas o soporte, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le hachoir de 26 cm (HABP26)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre hachoir de 26 cm (HABP26). Ce produit est conçu pour faciliter la préparation des aliments dans votre cuisine. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation pour garantir un fonctionnement sûr et efficace.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage professionnel et domestique pour couper des viandes et des légumes. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Supervision : Toujours superviser l'utilisation de ce produit, surtout en présence d'enfants.
- Équipement de protection : Portez des gants de protection lors de l'utilisation pour éviter les blessures.
- Avertissement de coupure : La lame est tranchante. Évitez tout contact direct avec la main lors de l'utilisation ou du nettoyage.
- Évitez de l'endommager : Ne pas laisser tomber le produit ni utiliser une force excessive.
- Stockage : Rangez le hachoir hors de portée des enfants.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : HABP26
- Longueur de la lame : 26 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique en plastique
- Poids : 1,2 kg
- Couleur : Argenté avec des accents noirs

4. Installation et configuration

1. Retirez le hachoir de son emballage et inspectez-le pour tout dommage.
2. Nettoyez la lame avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement.
3. Fixez la poignée, si nécessaire, en suivant les instructions fournies dans la boîte.
4. Placez le hachoir sur une surface stable pour un meilleur confort d'utilisation.

5. Fonctionnement

- Tenez le hachoir par la poignée avec une main.
- Positionnez l'aliment que vous souhaitez couper sur une surface de coupe solide.
- Appliquez une pression contrôlée pour hacher.

6. Nettoyage et maintenance

- Après chaque utilisation, nettoyez la lame à l'eau chaude savonneuse.
- Utilisez une éponge douce pour éviter les rayures.
- Ne pas immerger le hachoir dans l'eau.
- Séchez soigneusement avant de ranger.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas correctement.
 - Solution : Vérifiez si la lame est endommagée ou émoussée. Si c'est le cas, remplacez-la ou affûtez-la.
- Problème : Difficulté à tenir le hachoir.
 - Solution : Assurez-vous de le tenir correctement par la poignée.
- Problème : Mauvais contact entre l'aliment et la lame.
 - Solution : Ajustez la pression pour un contact optimal.

8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Renseignez-vous auprès des autorités locales sur les options de recyclage pour les produits en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltellone Cleaver 26 cm (HABP26)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltellone Cleaver HABP26. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina, rendendo la preparazione degli alimenti più facile e veloce. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo corretto e sicuro.

2. Informazioni di Sicurezza

- **Uso Appropriato:** Il coltellone è progettato esclusivamente per il taglio di carne, ossa e verdure. Non usarlo per altri scopi.
- **Maneggio Sicuro:** Tenere il coltellone fuori dalla portata dei bambini. Utilizzare sempre il coltello su un tagliere stabile.
- **Affilatezza:** Questo coltello è estremamente affilato. Eseguire il taglio con attenzione per evitare incidenti.
- **Stoccaggio:** Conservare il coltellone in un luogo sicuro e asciutto, possibilmente in un portacoltelli o con una copertura protettiva.
- **Controlli Regolari:** Ispezionare regolarmente il coltellone per segni di danno o usura. Non utilizzare se danneggiato.
- **Mani Bagnate:** Non afferrare il coltellone con mani bagnate o su superfici bagnate per evitare scivolamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Descrizione:** Coltellone Cleaver 26 cm
- **Materiale della Lama:** Acciaio inossidabile di alta qualità
- **Materiale del Manico:** Plastica antiscivolo
- **Dimensioni:** 26 cm (lunghezza della lama)
- **Peso:** 1,2 kg
- **Utilizzo:** Taglio di carne e verdure

4. Installazione e Montaggio

Il coltellone Cleaver è un prodotto già assemblato. Prima dell'uso, si consiglia di:

- Controllare che la lama sia ben fissata al manico e non presenti segni di allentamento.
- Lavare il coltello in acqua calda e sapone prima del primo utilizzo per rimuovere eventuali residui di produzione.

5. Operazione

- Posizionare l'alimento su un tagliere stabile.
- Assicurarsi di afferrare il manico del coltellone con una presa salda e sicura.
- Eseguire un taglio uniforme, applicando una pressione costante. È possibile utilizzare movimenti di pendolo per un taglio più efficace.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Lavaggio:** Lavare a mano il coltellone utilizzando acqua calda e detersivo neutro. Non utilizzare la lavastoviglie.
- **Asciugatura:** Asciugare con un panno morbido subito dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- **Affilatura:** Affilare regolarmente la lama con una pietra da affilare o un affilatore di coltelli per mantenere la sua efficienza.

7. Risoluzione dei Problemi

- **La lama non taglia bene:** Verificare se la lama è affilata. Affilare se necessario.
- **Corrosione sulla lama:** Assicurarsi di asciugare bene il coltello dopo il lavaggio e conservarlo in un luogo asciutto.
- **Manico allentato:** Controllare se ci sono parti danneggiate e contattare il servizio clienti se necessario.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltellone, si prega di smaltirlo in conformità alle normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Non gettarlo negli apparecchi di riciclaggio per la plastica o i metalli senza prima verificarne l'idoneità.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania