

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: HABP26R

Cleaver / Chopper - 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 (HABP26R)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cleaver Chopper 26 cm. This high-quality kitchen tool is designed for both professional and home use, allowing you to efficiently chop, slice, and prepare a variety of ingredients in your kitchen.

2. Safety Information

Your safety is our priority. Please follow these guidelines to ensure safe usage of the cleaver chopper:

- **User Responsibility:** Always use the cleaver chopper according to the instructions. Failure to do so may result in injury or damage.
- **Sharp Blade:** The blade is extremely sharp. Handle it with care to avoid cuts. Always use protective gloves if necessary.
- **Stable Surface:** Ensure the chopping board or surface is stable when using the cleaver. This reduces the risk of slips and accidents.
- **Keep Away from Children:** Store the cleaver out of reach of children to prevent accidental injury.
- **Regular Inspection:** Regularly check the blade for any damage or dullness and replace if necessary.
- **Safe Storage:** Store the cleaver in a designated knife block or protective sheath to prevent accidental contact with the blade.

3. Product Specifications

- **Model:** HABP26R
- **Length:** 26 cm
- **Material:** Stainless Steel
- **Weight:** 1.2 kg
- **Handle:** Ergonomic design, non-slip grip
- **Blade Type:** Heavy-duty cleaver blade
- **Usage:** Suitable for chopping meat, vegetables, and other food items.

4. Setup and Installation

The cleaver chopper is ready for use out of the packaging. Follow these steps for preparation:

- Remove the cleaver from its packaging.
- Inspect the blade for any damage.
- Wash the cleaver with warm soapy water and dry thoroughly before use.
- Ensure a suitable chopping area is prepared, such as a stable cutting board.

5. Operation

To effectively use the cleaver chopper:

- Place the item you wish to chop on a stable cutting board.
- Hold the handle firmly and position the blade over the item.
- Apply even pressure while bringing the blade downwards for chopping.
- For larger items, you may need to rock the cleaver back and forth to achieve the desired size.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cleaver with warm soapy water and a soft cloth. Avoid abrasive cleaning materials that could damage the blade.
- Dry the cleaver immediately after washing to prevent rusting.
- Periodically, apply a small amount of mineral oil to the blade to maintain its quality and prevent corrosion.
- Store in a dry area.

7. Troubleshooting

- If the blade feels dull, use a suitable sharpening stone or professional sharpening service to restore its edge.
- If the handle becomes loose, check screws or fasteners for tightness and repair as necessary.

8. Disposal

When disposing of the cleaver:

- If damaged beyond repair, securely wrap the blade in several layers of newspaper or bubble wrap and dispose of in accordance with local regulations regarding sharp objects.
- Consider recycling metal parts if applicable in your area.

9. Contact

For further questions or support, please reach out to us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy safe and efficient chopping with your new cleaver chopper!

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Hackmesser 26 cm (HabP26R)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Hackmessers 26 cm. Dieses hochwertige Küchengerät ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln. Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, um alle Funktionen und Sicherheitshinweise zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Hackmesser nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge von Kindern fern.
- Stellen Sie sicher, dass das Hackmesser auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche steht, um Unfälle zu vermeiden.
- Benutzen Sie bei der Bedienung Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klinge auf Beschädigungen. Verwenden Sie keine beschädigte Klinge.
- Reinigen Sie das Hackmesser nach jedem Gebrauch, um Hygieneprobleme zu vermeiden.
- Lassen Sie das Hackmesser niemals unbeaufsichtigt, während es in Gebrauch ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: HabP26R
- Klingenlänge: 26 cm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomisch geformter Kunststoff
- Farbe: Silber/Schwarz
- Gewicht: 1,5 kg
- Verwendungszweck: Geeignet für Fleisch, Gemüse und Kräuter

4. Setup und Installation

- Nehmen Sie das Hackmesser vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und trocken ist.
- Legen Sie das Hackmesser auf eine stabile Schneidunterlage.
- Testen Sie die Klinge vor der ersten Nutzung auf Schärfe und Beschädigungen.

5. Bedienung

- Führen Sie das Hackmesser gleichmäßig und mit leichtem Druck durch das Schnittgut.
- Verwenden Sie eine Auf- und Abbewegung, um gleichmäßige Schnitte zu erzielen.
- Lassen Sie das Messer die Arbeit machen, drücken Sie nicht zu fest. Nutzen Sie die Schärfe der Klinge.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Hackmesser nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Hackmesser sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Rost zu vermeiden.
- Lagern Sie das Hackmesser an einem trockenen Ort in einer geeigneten Halterung oder Tasche.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder Schärfgerät.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf
 - Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder Schärfgerät.
- Problem: Unzureichende Schnittqualität
 - Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und das verwendete Schnittgut.
- Problem: Beschädigung der Klinge
 - Lösung: Stoppen Sie die Nutzung und wenden Sie sich an den Kundendienst.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den örtlichen Abfallvorschriften.
- Trennen Sie dabei Materialien soweit möglich, um die Wiederverwertung zu fördern.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank für den Kauf des GGM Gastro Hackmessers! Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Cleaver Chopper 26 cm (Model: HABP26R)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Cleaver Chopper 26 cm. Dit hulpmiddel is ideaal voor het snijden en hakken van vlees, groenten en andere ingrediënten. Zorg ervoor dat u deze handleiding aandachtig doorleest voor een optimaal gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cleaver alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Houd de cleaver buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond en richt de snijzijde van het mes weg van uw lichaam.
- Vermijd contact met andere hardere materialen om schade aan het mes te voorkomen.
- Gebruik geen gezouten, zure of andere agressieve middelen op het mes dat de coating kan aantasten.
- Controleer de cleaver regelmatig op eventuele slijtage of schade en gebruik deze niet als deze beschadigd is.
- Reinig de cleaver na elk gebruik om bacteriegroei te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte: 26 cm
- Materiaal: Geborsteld roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp, anti-slip
- Gewicht: 1 kg
- Geschikt voor: Vlees, groenten en meer
- Wasinstructies: Handwas aanbevolen

4. Installatie en Setup

De Cleaver Chopper is gebruiksklaar en vereist geen verdere installatie. Volg deze stappen om de cleaver te gebruiken:

- Zorg ervoor dat u een stevige snijplank hebt.
- Plaats de cleaver op de snijplank en bereid de ingrediënten voor.
- Begin met snijden door het mes met een rechte beweging naar beneden te duwen.

5. Bediening

- Grip de handgreep stevig met één hand.
- Gebruik de andere hand om het voedsel stevig op zijn plaats te houden.
- Voor het beste resultaat, gebruik een schommelbewegingsmethode bij het snijden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, spoel de cleaver af met warm water en zeep.
- Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Droog de cleaver onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de cleaver op een droge plaats, liefst met een bescherming om de snijkant te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is dof.
Oplossing: Slijp het mes met een geschikt slijpproduct.
- Probleem: Handgreep glijdt uit de hand.
Oplossing: Zorg ervoor dat de handgreep schoon en droog is voor gebruik.
- Probleem: Schade aan het mes.
Oplossing: Inspecteer regelmatig en vervang indien nodig.

8. Afvalbeheer

Dit product is vervaardigd van recyclebare materialen. Bij het weggooien van de cleaver, zorg ervoor dat deze op de juiste manier wordt gerecycled volgens de lokale wetgeving. Gooi het niet in de gewone afvalbak.

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: Cuchillo de Corte (Cleaver) 26 cm - HABP26R

1. Información General

El cuchillo de corte HABP26R es una herramienta de cocina diseñada para facilitar el corte de carnes, huesos y vegetales pesados. Con un diseño ergonómico y una hoja de alta calidad, este cuchillo es ideal tanto para chefs profesionales como para aficionados a la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está destinado únicamente para cortar alimentos. No use el cuchillo para ningún otro propósito.
- Cuidado y Manejo: Asegúrese de que la hoja esté bien afilada antes de usarla. Un cuchillo desafilado puede ser más peligroso que uno afilado.
- Superficie de Corte: Utilice siempre una tabla de cortar adecuada para evitar lesiones y daños en la hoja.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños. Un bloque de cuchillos o una funda son opciones recomendadas.
- Uso de Guantes: Utilice guantes de cocina adecuados si es necesario para proteger las manos.
- Evitar Contacto: Mantenga las manos y otros objetos alejados de la hoja durante el corte.
- Lesiones: En caso de una lesión, aplique presión con un paño limpio y busque atención médica si es necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: HABP26R
- Longitud de la hoja: 26 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía reforzada con material antideslizante
- Peso: 0.85 kg
- Usos: Cortar, picar y filetear carnes y vegetales.

4. Configuración e Instalación

El cuchillo HABP26R no requiere instalación. Simplemente desembale el cuchillo y asegúrese de que esté limpio antes de utilizarlo.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo con una mano por el mango, utilizando un agarre firme.
- Coloque el alimento sobre la tabla de cortar.
- Realice cortes controlados y precisos, aprovechando el peso del cuchillo para facilitar el corte.
- No use demasiada fuerza; deje que la hoja haga el trabajo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua caliente y jabón. Evite el uso de lavavajillas, ya que puede dañar la hoja.
- Secado: Seca el cuchillo inmediatamente después de lavarlo con un paño suave.
- Mantenimiento de la Hoja: Afile la hoja regularmente con un afilador adecuado para mantener su eficacia de corte.

7. Solución de Problemas

- La hoja no corta adecuadamente: Afile el cuchillo.
- Ruidos extraños al cortar: Revise que no haya objetos duros en la superficie de corte.
- Las manchas en la hoja no se van: Use una mezcla de vinagre y agua para limpiar manchas difíciles.

8. Eliminación

Deseche el cuchillo de manera responsable. Si está desgastado o dañado, consulte con su autoridad local sobre la correcta eliminación de utensilios de cocina metálicos.

9. Contacto

Para más información, consultas o servicio al cliente, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Hachoir Cleaver 26 cm - HABP26R

1. Informations Générales

Le hachoir Cleaver HABP26R est un outil de cuisine professionnel conçu pour hacher, couper et trancher une variété d'aliments avec efficacité. Fabriqué en matériaux de haute qualité, ce hachoir est parfait pour les chefs et les passionnés de cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce hachoir est destiné uniquement à un usage culinaire.
- Couteau tranchant : Prenez soin lors de la manipulation du hachoir. Ne pas utiliser sur des surfaces dures pour éviter d'endommager la lame.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants. L'utilisation par des enfants doit être supervisée.
- Nettoyage : Éteindre et débrancher l'appareil avant de nettoyer.
- Stockage : Rangez le hachoir dans un endroit sec et sûr.
- Entretien : Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Ne pas utiliser si la lame est endommagée.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Hachoir Cleaver 26 cm - HABP26R
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Longueur de la lame : 26 cm
- Poids : 1.2 kg
- Manche : Bois ergonomique
- Usage : Cuisine professionnelle ou domestique

4. Installations et Mise en Place

1. Démontage de l'Emballage : Retirez le hachoir de son emballage avec précaution.
2. Vérifications : Contrôlez que la lame soit intacte et qu'il n'y ait aucun dommage apparent.
3. Surface : Utilisez le hachoir sur une planche à découper stable pour un meilleur contrôle.
4. Prise en main : Assurez-vous que la poignée est propre et sèche avant utilisation.

5. Fonctionnement

- Hachage : Utilisez des mouvements de balancement pour couper les aliments efficacement.
- Couper : Appuyez fermement vers le bas pour découper des viandes ou des légumes.
- Affûtage : Pour maintenir des performances optimales, affûtez la lame régulièrement avec un aiguiser approprié.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le hachoir avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.
- Séchez soigneusement pour éviter la rouille.
- Stockez dans un endroit sec.

7. Résolution de Problèmes

- Lame émoussée : Affûtez la lame pour une meilleure performance.
- Difficulté à couper : Vérifiez la propreté de la lame.
- Lame endommagée : Remplacez ou faites réparer le hachoir si nécessaire.

8. Élimination

Pour éliminer le produit, suivez les réglementations locales pour les appareils en métal et en plastique. Ne jetez pas le hachoir avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre Hachoir Cleaver 26 cm - HABP26R. Profitez de votre expérience culinaire!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Cleaver 26 cm HABP26R

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello Cleaver 26 cm HABP26R. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni superiori ed è realizzato con materiali di alta qualità per garantire durata e efficienza in cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Previsione:** Utilizzare il coltello solo per i fini per cui è stato progettato. Bandire usi impropri o forzature che possono causare danni al prodotto o all'utente.
- **Tagliacchi senza ostacoli:** Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e priva di oggetti estranei prima dell'uso.
- **Rischio di Taglio:** Maneggiare con cautela il coltello. Utilizzare sempre un tagliere appropriato e non tentare di affettare cibi troppo duri senza la giusta preparazione.
- **Lama Affilata:** Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini. Non lasciare mai il coltello incustodito.
- **Stoccaggio:** Conservare il coltello in un luogo sicuro, come un blocco per coltelli o una custodia protettiva, per prevenire incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** HABP26R
- **Dimensioni:** Lunghezza della lama 26 cm
- **Materiale della Lama:** Acciaio inossidabile di alta qualità
- **Manico:** Manico ergonomico in plastica resistente al calore
- **Peso:** 1,5 kg
- **Uso:** Adatto per la preparazione di carne, pesce e verdure.

4. Installazione e Setup

1. **Unboxing:** Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione. Assicurarsi di non danneggiare la lama durante la rimozione.
2. **Scelta del Tagliere:** Posizionare un tagliere stabile e resistente su una superficie piana per garantire la sicurezza durante l'uso.
3. **Controllo della Lama:** Verificare che la lama del coltello sia priva di danni o scheggiature prima dell'uso.

5. Operazione

- **Impugnare il coltello** dal manico ergonomico.
- **Posizionare la lama** orizzontalmente sul cibo da tagliare.
- **Applicare una pressione** uniforme per ottenere una fetta precisa e consistente.
- **Utilizzare il coltello** con entrambi le mani se necessario per mantenere il controllo del taglio.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Lavare a mano** il coltello con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- **Evitare l'uso** di detergenti abrasivi o spugne dure che possono graffiare la superficie della lama.
- **Asciugare immediatamente** dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- **Affilare la lama** regolarmente per mantenere prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Coltello Difficile da Tagliare:** Controllare se la lama è affilata. In caso contrario, affilarla con una pietra affilatrice.
- **Lama Arrugginita:** Rimuovere la ruggine con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua. Risciacquare e asciugare bene.

8. Smaltimento

- **Smaltire il prodotto** in conformità con le normative locali sul rifiuto dei materiali pericolosi. Non gettare il coltello nella spazzatura normale. Controllare i centri di raccolta per il corretto smaltimento degli oggetti affilati.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, si prega di contattare:

- **Email:** info@gmgastro.com
- **Telefono:** 0800 7000 220
- **Indirizzo:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania