

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: KEMP500

Kebab knife - Blade: 550mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Kebab Knife Blade 550mm (KEMP500)

1. General Information

The Kebab Knife Blade 550mm (KEMP500) is a high-quality culinary tool designed for professional chefs and home cooks alike. Its blade length and design enable precise and efficient slicing of kebabs, ensuring uniform portions and optimal presentation. This knife is manufactured with durable materials, specifically crafted for heavy-duty use in busy kitchen environments.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Use a cutting board and avoid cutting on hard surfaces that can damage the blade.
- Personal Protective Equipment: Wear cut-resistant gloves while handling or using the knife to protect your hands from accidental cuts.
- Child Safety: Keep the knife out of reach of children. Do not allow children to use the knife without parental supervision.
- Knife Usage: Use the knife only for its intended purpose. Do not use it to cut hard objects like bones or shells, as this may damage the blade.
- Storage: Store the knife in a designated knife block or sheath when not in use to prevent accidents and maintain blade integrity.
- Maintenance Safety: When cleaning or maintaining the knife, ensure it is unplugged and away from power sources. Handle the blade with care to avoid injury.

3. Product Specifications

- Model: KEMP500
- Blade Length: 550 mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: 0.75 kg
- Handle Type: Ergonomic, Non-slip
- Color: Silver

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the Kebab Knife from the packaging. Inspect the knife for any visible damage.
2. Assembly (if necessary): If the blade requires attachment, align it with the handle. Ensure it is seated properly.
3. Safety Check: Ensure that the knife is securely assembled and that the blade is sharp.
4. Storage Setup: Store the knife in a safe location, such as a knife block or magnetic strip, away from other utensils to prevent blade dulling or accidents.

5. Operation

- Cutting Technique: Hold the knife firmly by the handle. Use a stable cutting board. For slicing, apply even pressure and move the knife through the food in a smooth motion.
- Best Practices: For best results, slice against the grain of the meat for tender cuts. Always ensure the blade is sharp before use for cleaner cuts.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: Clean the knife with warm, soapy water immediately after use. Avoid soaking the knife.
- Knife Care: Use a non-abrasive scrubber to avoid damaging the blade. Rinse thoroughly and dry immediately to prevent rust.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or sharpening tool to maintain optimal slicing performance.

7. Troubleshooting

- Blade Dulling: If the knife is not slicing as expected, it may need sharpening. Refer to the cleaning and maintenance section for proper sharpening techniques.
- Handle Damage: If the handle is loose or damaged, discontinue use and contact customer support for assistance.
- Misalignment: If the knife blade is misaligned, discontinue use and consult the installation section for proper assembly instructions.

8. Disposal

When the knife has reached the end of its life, dispose of it responsibly. Wrap the blade in protective material to prevent injury and place it in a designated trash container. Check local regulations for any specific disposal methods for kitchen knives.

9. Contact

For further inquiries, assistance, or questions regarding the KEBAB knife, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Kebabknife Blade 550mm (KEMP500)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Kebabknife Blade 550mm (KEMP500)! Dieses hochwertige Produkt wurde für die professionelle Zubereitung von Kebabs entwickelt und gewährleistet eine präzise und effiziente Schnittfähigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor der Benutzung des Geräts lesen Sie bitte alle Anweisungen und Warnhinweise sorgfältig durch.
- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß der vorgesehenen Nutzung.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, dass Ihre Hände und andere Körperteile nicht in den Schnittbereich geraten.
 - Verwenden Sie bei der Handhabung immer den empfohlenen persönlichen Schutz, einschließlich Schnittschutzhandschuhen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, rutschfesten Fläche steht, um Unfälle zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät auf Beschädigungen; benutzen Sie es nicht, wenn es beschädigt ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: KEMP500
- Klingenlänge: 550 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Spannung: 230V
- Leistung: 120W
- Maße: 65 x 10 x 20 cm
- Gewicht: 3,5 kg

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und ordentlich ist.
- Platzieren Sie das Kebabknife auf einer stabilen Oberfläche in der Nähe einer Steckdose.
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Überprüfen Sie, ob das Kabel und der Stecker nicht beschädigt sind, bevor Sie das Gerät einschalten.

5. Bedienung

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Warten Sie, bis die Klinge die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Führen Sie den Kebab vorsichtig in die Schnittlinie ein und verwenden Sie gleichmäßigen Druck, um das Fleisch zu schneiden.
- Achten Sie darauf, das Gerät nach dem Gebrauch auszuschalten und vom Stromnetz zu trennen.

6. Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung das Gerät immer vom Stromnetz trennen.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und warmes Wasser, um die Klinge und das Gehäuse zu reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder aggressive Chemikalien.
- Trocknen Sie das Gerät vollständig, bevor Sie es wieder verwenden oder lagern.

7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Steckdose und den Netzstecker.
- Klinge läuft nicht richtig: Überprüfen Sie die Montage der Klinge und stellen Sie sicher, dass sie fest sitzt.
- Ungewöhnliche Geräusche: Schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie auf mögliche Schäden.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Rückfragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Kebabmes Blade 550mm KEMP500

1. Algemene Informatie

Het Kebabmes Blade 550mm KEMP500 is speciaal ontworpen voor efficiënt en snel snijden van kebab en andere vleesproducten. Dit mes biedt een optimale balans tussen gewicht en kracht, waardoor het eenvoudig in gebruik is voor zowel professionele koks als thuishokks.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van vleesproducten. Gebruik het niet voor andere doeleinden om letsel te voorkomen.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen om ongelukken te vermijden.
- Draag altijd geschikte handschoenen bij gebruik om snijwonden te voorkomen.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen of slijtage. Beschadigde messen kunnen gevaarlijk zijn.
- Gebruik het mes niet als het elektrisch is, volg altijd de instructies van de fabrikant voor het gebruik van elektrisch gereedschap.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 550 mm (meslengte)
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 180 W
- Capaciteit: Tot 200 kg/kebab per uur

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats het mes op een stabiele en vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat het toestel is aangesloten op een geïsoleerd stopcontact dat voldoet aan de lokale voorschriften.
3. Controleer de aansluitingen en zorg ervoor dat deze goed zijn vastgezet.
4. Zorg dat het mes vrij is van obstakels en dat de snijzone voldoende ruimte biedt voor veilig gebruik.
5. Volg de instructies op de verpakking voor eventuele verdere installatie.

5. Bedieningsinstructies

1. Zorg ervoor dat het mes is aangesloten en ingeschakeld.
2. Plaats het vlees in de juiste positie voor snijden.
3. Gebruik een constante druk en beweging om regelmatig en gelijkmatig te snijden.
4. Schakel het mes uit na gebruik en laat het afkoelen voordat je het gaat opbergen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd het gebruik van schuurmiddelen die krassen kunnen veroorzaken.
- Controleer regelmatig op slijtage van het mes en vervang indien nodig.
- Bewaar het mes op een droge, veilige plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is en vervang deze indien nodig.
- Oververhitting: Laat het mes afkoelen en gebruik het niet continu langer dan aanbevolen.
- Onregelmatig snijden: Controleer de stabiliteit van het voedsel en de snijpositie.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het Kebabmes, volg lokale richtlijnen voor het recyclen van metalen producten. Zorg ervoor dat het mes veilig is verpakt om snijwonden te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Kebab con Cuchilla de 550 mm (KEMP500)

1. Información General

El Cuchillo Kebab KEMP500 es una herramienta diseñada para cortar carne y otros alimentos de manera eficiente y precisa. Su diseño ergonómico y su cuchilla afilada garantizan un uso cómodo y seguro.

2. Información de Seguridad

- **Uso Previsto:** Este cuchillo está destinado exclusivamente para el uso en la preparación y corte de kebab. No utilizar para otros fines.
- **Cuidado Personal:** Siempre utilice guantes de protección al manipular y limpiar el cuchillo.
- **Almacenamiento:** Almacene la herramienta en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños. Evite el contacto con objetos metálicos que puedan dañar la cuchilla.
- **Mantenimiento de la Cuchilla:** Revise y afile la cuchilla regularmente. Asegúrese de que la cuchilla esté limpia y libre de residuos después de cada uso.
- **Daños:** Si el cuchillo presenta signos de daño, no lo utilice y póngase en contacto con el servicio técnico.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** KEMP500
- **Longitud de la Cuchilla:** 550 mm
- **Material de la Cuchilla:** Acero inoxidable
- **Mango:** Antideslizante
- **Peso:** 1.2 kg
- **Uso:** Profesional y doméstico.

4. Configuración e Instalación

- **Paso 1:** Retire el cuchillo de su embalaje y verifique que todas las piezas estén presentes.
- **Paso 2:** Inspeccione la cuchilla en busca de daños.
- **Paso 3:** Asegúrese de que el mango está firmemente fijado a la cuchilla.
- **Paso 4:** Coloque el cuchillo en un soporte adecuado para su uso.
- **Paso 5:** Mantenga el cuchillo apartado de otras herramientas mientras se prepara para su uso.

5. Operación

- **Paso 1:** Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
- **Paso 2:** Aplique presión controlada al cortar.
- **Paso 3:** Realice movimientos de corte suaves y constantes para evitar deslizamientos o movimientos bruscos.
- **Paso 4:** Mantenga siempre la hoja alejada de su cuerpo y otras personas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave el cuchillo a mano con agua caliente y jabón. No sumerja el cuchillo en agua por prolongados períodos.
- **Secado:** Seque inmediatamente con un paño limpio para evitar la corrosión.
- **Afilado:** Afile la cuchilla regularmente con una piedra de afilar para mantener su eficiencia.

7. Solución de Problemas

- **Cuchilla Dañada:** Si la cuchilla está desgastada o dañada, deje de usarla y póngase en contacto con el fabricante.
- **Dificultad para Cortar:** Si el cuchillo no corta adecuadamente, verifique si necesita ser afilado.
- **Inestabilidad del Mango:** Revise si el mango está correctamente asegurado. Si hay problemas, no use el cuchillo.

8. Eliminación

- El cuchillo y su envoltorio deben ser desechados de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y eliminación de desechos.
- No arroje el cuchillo en residuos domésticos regulares.

9. Contacto

Para más información, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau à kebab lame 550 mm (KEMP500)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à kebab lame 550 mm (KEMP500). Ce produit est conçu pour un usage professionnel dans la préparation de kebabs, en garantissant précision, sécurité et efficacité.

2. Informations de sécurité

Pour garantir un usage en toute sécurité :

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.
- Utilisez toujours le couteau avec précaution. Gardez la lame aiguisée et en bon état.
- Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants.
- Évitez le contact avec l'eau lorsqu'il est branché.
- Ne tentez pas de démonter la machine sans l'assistance d'un professionnel.
- Portez des gants de protection lors de l'utilisation du couteau.
- Si des pièces sont endommagées, faites-les remplacer immédiatement par un professionnel agréé.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Caractéristiques techniques

- Longueur de la lame : 550 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique en plastique antidérapant
- Alimentation : 230V / 50Hz
- Puissance : 200W

4. Installation et mise en place

1. Placez le couteau sur une surface stable et plane.
2. Connectez l'appareil à une prise conforme à la tension spécifiée.
3. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé et éloigné des surfaces chaudes.
4. Vérifiez que la lame est bien installée avant utilisation. Si nécessaire, suivez les instructions de fixation fournies.

5. Fonctionnement

1. Branchez l'appareil dans une prise de courant adéquate.
2. Utilisez le bouton de mise sous tension pour activer le couteau.
3. Tenez fermement la poignée et commencez à découper le kebab avec des mouvements réguliers.
4. Après usage, éteignez l'appareil et débranchez-le.

6. Nettoyage et entretien

- Attendez que l'appareil refroidisse complètement avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide pour essuyer la poignée et la partie externe.
- Ne plongez pas le couteau dans l'eau ou tout autre liquide.
- Aiguissez la lame régulièrement pour maintenir une performance optimale.

7. Résolution des problèmes

- Si le couteau ne fonctionne pas :
 - Vérifiez les connexions électriques.
 - Assurez-vous que la prise fonctionne.
- Si la lame ne coupe pas correctement :
 - Vérifiez l'affûtage de la lame.
- Pour toute autre anomalie, veuillez contacter notre service client.

8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément à la législation locale sur les déchets. Ne jetez pas l'équipement avec les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les points de collecte spécialisés.

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'utiliser le Couteau à kebab lame 550 mm (KEMP500).

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Coltello Kebab Lama 550mm Kemp500

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello Kebab Lama 550mm Kemp500. Questo prodotto è progettato per offrire efficienza e precisione nella preparazione di kebab. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo sicuro e ottimale del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Corretto:** Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto. Non usarlo per manovre pericolose o improprie.
- **Tagli Linci:** La lama è affilata. Manipolarla con cautela per evitare infortuni. Tenere lontano dalla portata di bambini.
- **Attrezzature di Sicurezza:** Utilizzare guanti protettivi durante la manipolazione e la pulizia.
- **Superficie di Lavoro:** Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e pulita prima dell'uso.
- **Evitare Umidità:** Non lasciare il coltello in ambienti umidi per evitare corrosione.
- **Ispezioni Regolari:** Controllare frequentemente le condizioni della lama e della maniglia per identificare eventuali segni di usura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Nome Prodotto:** Coltello Kebab Lama 550mm Kemp500
- **Lunghezza Lama:** 550 mm
- **Materiale Lama:** Acciaio Inossidabile di alta qualità
- **Materiale Maniglia:** Plastica resistente al calore
- **Peso:** 1,2 kg
- **Colore:** Argento con manico nero
- **Utilizzo:** Adatto per kebab e altre carni

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Posizionare il coltello su una superficie piana e stabile.
3. Assicurare che la maniglia sia ben fissata e non presente segni di danneggiamento.
4. Non apportare modifiche o tentativi di smontaggio.
5. Per utilizzare il coltello con un affettatrice, seguire le istruzioni specifiche dell'affettatrice per il montaggio.

5. Funzionamento

- Tenere il coltello con una mano sulla maniglia e l'altra controlla carne.
- Effettuare movimenti lunghi e regolari per tagli più precisi.
- Evitare di esercitare pressione eccessiva per prevenire danni alla lama.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la formazione di ruggine.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Lama Dura da Affettare:** Verificare se la lama è affilata. Se necessario, affilarla con un apposito affila coltelli.
- **Danneggiamento della Maniglia:** Controllare la maniglia per eventuali crepe o deterioramenti. Se compromessa, non utilizzare il coltello.

8. Smaltimento

- Non gettare il coltello nell'immondizia normale.
- Seguire le normative locali per il riciclaggio dell'acciaio inossidabile e dei materiali plastici.
- Contattare il servizio di gestione dei rifiuti locale per ulteriori indicazioni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, si prega di contattare:

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

Grazie per aver scelto il Coltello Kebab Lama 550mm Kemp500. Buon lavoro in cucina!