

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: KEMP550

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 (KEMP550)

1. General Information

The Kebab Knife Blade 550mm (KEMP550) is a professional-quality cutting tool designed for precision slicing of meat for kebabs, gyros, and similar dishes. This knife blade combines durability, sharpness, and ergonomics to deliver outstanding performance in commercial and home kitchens.

2. Safety Information

- Operational Safety: Always use the knife within its intended purpose. Do not use this knife for tasks other than those recommended.
- Child Safety: Keep out of reach of children. This product is not a toy.
- Handling Safety: Always handle the knife with care. Ensure your hands are clean and dry before use to prevent slips.
- Blade Care: The blade is extremely sharp. Avoid touching the cutting edge with fingers or other body parts. Always cut away from your body.
- Storage Safety: Store the knife in a protective sheath or knife block to prevent accidental cuts and preserve the blade's sharpness.
- Cleaning Safety: Use caution when cleaning the knife. Hand wash with warm soapy water. Avoid placing it in the dishwasher.

3. Product Specifications

- Product Name: Kebab Knife Blade 550mm
- Blade Length: 550mm
- Material: High-grade stainless steel
- Weight: 600g
- Handle Type: Ergonomic non-slip handle
- Blade Type: Straight edge
- Usage: Professional and home kitchens

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging. Check for any visible damage.
2. Safety Inspection: Inspect the blade for sharpness and any defects. Do not use if damaged.
3. Storage Setup: If applicable, place in a suitable knife block or sheath designed for safe storage.
4. Preparation for Use: Ensure your workstation is clean and organized. Gather all necessary food items to be cut.

5. Operation

1. Grip the Knife: Hold the knife by its handle, ensuring a secure, comfortable grip.
2. Slicing Technique: Position the food item on a stable cutting board. Use a smooth motion to slice through the food, applying even pressure without forcing the blade.
3. Work Slowly: Take your time to achieve even slices, allowing the sharp blade to do the work.

6. Cleaning and Maintenance

- Post-Use Cleaning: After each use, wash the knife by hand with warm, soapy water and dry immediately with a soft cloth.
- Blade Maintenance: Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain its performance.
- Storage: Always store the knife in a way that prevents the blade from getting dull (e.g., in a sheath or a knife block).

7. Troubleshooting

- Problem: Blade is dull.
 - Solution: Sharpen the blade according to the maintenance instructions.
- Problem: Handle is loose.
 - Solution: Check screws and fittings. Tighten as necessary but do not overtighten.
- Problem: Difficulty slicing through tough materials.
 - Solution: Ensure the blade is sharp. If not, sharpen prior to use.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the knife responsibly. Wrap the blade securely to prevent injury during disposal. Check local regulations for appropriate disposal methods of steel products.

9. Contact

For further information or assistance regarding the Kebab Knife Blade 550mm, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Kebab-Messer KEMP550

1. Allgemeine Informationen

Das Kebab-Messer KEMP550 ist ein hochwertiges Schneidewerkzeug, das speziell für das professionelle Schneiden von Kebabs entwickelt wurde. Es kombiniert Benutzerfreundlichkeit mit einer robusten Konstruktion, um präzise und gleichmäßige Schnitte zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Klingenwarnung: Die Klinge ist sehr scharf. Achten Sie darauf, dass Sie beim Schneiden Ihre Hände und andere Körperteile von der Klinge fernhalten, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwendung: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Inspektion: Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Schäden. Verwenden Sie das Messer nicht, wenn die Klinge beschädigt ist.
- Schnitttechnik: Verwenden Sie immer eine stabile Unterlage und schneiden Sie mit einem gleichmäßigen Druck.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Kebab-Messer KEMP550
- Klingenlänge: 550 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Gewicht: 0,9 kg
- Ergonomischer Griff: Ja
- Besondere Merkmale: Rutschfester Griff, ideal für den professionellen Einsatz

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Kebab-Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen.
3. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und stabil ist.
4. Platzieren Sie das Kebab-Messer auf einer rutschfesten Schneidunterlage.
5. Halten Sie das Messer sicher, um ein Abrutschen während des Schneidens zu vermeiden.

5. Betrieb

- Halten Sie den Griff des Messers fest und setzen Sie die Klinge an die Kante des Kebabs.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und schneiden Sie in einer langsamen, kontrollierten Bewegung durch das Fleisch.
- Vermeiden Sie schnelles Heben oder Senken des Messers, um gleichmäßige Schnitte zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Kebab-Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -geräte, die die Klinge zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie das Messer gründlich, bevor Sie es aufbewahren.
- Schärfen Sie die Klinge bei Bedarf mit einem geeigneten Wetzstein.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Klinge schneidet nicht gut.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge scharf ist. Schärfen Sie die Klinge nach Bedarf.
- Problem: Der Griff rutscht in der Hand.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind und verwenden Sie gegebenenfalls ein Tuch für besseren Halt.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Kebab-Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Geben Sie es nicht in den Müll, wenn die Klinge beschädigt ist, da Verletzungsgefahr besteht.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Kebabmes, Blad 550mm (KEMP550)

1. Algemeen

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw Kebabmes, Blad 550mm (KEMP550). Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants en keukens. Het mes is ideaal voor het snijden van kebab en andere vleesproducten met precisie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor het snijden van voedsel en zorg ervoor dat het wordt gebruikt door opgeleid personeel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Controleer het mes regelmatig op slijtage of beschadigingen voordat u het gebruikt.
- Gebruik altijd een stabiele en stevige snijplank om te voorkomen dat het mes wegglijdt.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals snijbestendige handschoenen, bij het hanteren van scherpe messen.
- Wees extra voorzichtig bij het in- en uitschakelen van elektrische mesapparatuur.

3. Productspecificaties

- Lengte blad: 550 mm
- Materiaal mes: hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: ergonomisch ontwerpt voor betere grip
- Gewicht: 1,2 kg

4. Installatie en opzet

1. Plaats het Kebabmes stevig op een vlakke, stabiele werkplek.
2. Zorg ervoor dat de omgeving goed verlicht is om zicht te waarborgen.
3. Indien van toepassing, bevestig het mes aan een snijmachine volgens de instructies van de fabrikant van de snijmachine.
4. Controleer of alle bevestigingen stevig vastzitten voordat u het mes gaat gebruiken.

5. Gebruik

- Zorg ervoor dat het product volledig is geïnstalleerd en gecontroleerd voordat u begint met snijden.
- Houd het mes met één hand vast aan de handgreep en gebruik de andere hand om het vlees te stabiliseren op de snijplank.
- Snijd in een constante, langzame beweging om gelijkmatige plakken te krijgen.
- Na gebruik, draai het mes om om onbedoeld letsel te voorkomen.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om te voorkomen dat het snijoppervlak beschadigd raakt.
- Droog het mes grondig af met een schone doek.
- Bewaar het mes op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherpte van het mes en slijp het indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Slijp het mes indien nodig.
- Mes blijft vastzitten: Zorg ervoor dat het mes correct is geïnstalleerd en niet geblokkeerd wordt door andere voorwerpen.
- Visueel defect: Als het mes enige schade vertoont, stop dan met het gebruik en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

Volg de lokale regelgeving voor de afvoer van metalen producten. Zorg ervoor dat het mes niet in het milieu terecht komt. Lever het mes in bij een recyclingpunt of conform de richtlijnen van uw gemeente.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto para el Cuchillo de Kebab - Blade 550mm KEMP550

1. Información General

El cuchillo de kebab KEMP550 está diseñado para facilitar el corte de carne en kebabs de manera eficiente y segura. Fabricado con materiales de alta calidad, este cuchillo es ideal para uso profesional en restaurantes, food trucks y otros establecimientos de comida.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cuchillo debe ser utilizado únicamente para el corte de kebabs y carne. No lo use para otros fines.
- **Cuidado Personal:** Utilice guantes protectores al manejar el cuchillo. Mantenga las manos secas para evitar deslizamientos.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- **Inspección Regular:** Revise el cuchillo regularmente para detectar cualquier daño. Si el cuchillo está dañado, no lo use.
- **Mantenimiento:** Afilado y cuidado adecuado prolongarán la vida útil del cuchillo y garantizarán un corte seguro.
- **Accidente:** En caso de un accidente, aplique presión sobre la herida y busque atención médica si es necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** KEMP550
- **Longitud de la hoja:** 550 mm
- **Material de la hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Antideslizante, material ergonómico
- **Peso:** 1.2 kg
- **Uso:** Profesional y comercial

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de la caja y asegúrese de que esté completamente limpio y sin daños.
2. Conecte la fuente de energía si está utilizando un cortador eléctrico.
3. Coloque el cuchillo sobre una superficie firme y estable con el mango hacia la parte inferior.
4. Asegúrese de que el área de trabajo esté bien iluminada y libre de obstáculos.

5. Operación

1. Asegúrese de que el cuchillo está afilado y bien mantenido antes de comenzar a usarlo.
2. Sostenga el cuchillo con una mano firmemente en el mango y con la otra sostenga el kebab o la carne.
3. Realice cortes uniformes y controlados, aplicando una presión suave y constante.
4. Limpie la superficie de trabajo y el cuchillo después de cada uso para evitar la acumulación de residuos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave la hoja y el mango con agua tibia y jabón suave después de cada uso, asegurándose de secarlos bien.
- **Mantenimiento:** Afilé la cuchilla regularmente utilizando un afilador adecuado.
- **Revisiones:** Inspeccione el cuchillo periódicamente para asegurar que no haya astillas ni daños.

7. Solución de Problemas

- **Cuchillo desafilado:** Use un afilador para afilar la hoja.
- **Dificultad al cortar:** Asegúrese de que la carne esté en condiciones adecuadas para el corte. Si el cuchillo sigue sin cortar efectivamente, considere afilarlo o reemplazarlo.
- **Acumulación de residuos:** Limpie el cuchillo y la superficie de trabajo más frecuentemente.

8. Eliminación

Disponga del cuchillo de manera responsable, siguiendo las regulaciones de eliminación de artículos afilados y peligrosos en su localidad. No lo arroje a la basura común.

9. Contacto

Para cualquier consulta o servicio al cliente, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Número de teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT - Kebab Knife Blade 550mm (KEMP550)

1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de la lame de couteau à kebab de 550 mm (KEMP550). Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle dans la préparation de kebabs et d'autres viandes. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation correcte et sécurisée.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez le produit uniquement à l'intérieur d'un environnement de cuisine adapté.
- Assurez-vous que les mains et la surface de travail soient sèches lors de la manipulation de la lame.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne tentez pas de modifier ou de réparer le couteau vous-même.
- Portez des gants de protection lors de l'utilisation pour éviter toute coupure.
- Nettoyez la lame après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Ne laissez pas la lame exposée lorsque vous ne l'utilisez pas.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Produit : Couteau à kebab
- Modèle : KEMP550
- Longueur de la lame : 550 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poids : 0,85 kg
- Couleur : Acier

4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement le couteau et retirez tout emballage.
2. Placez le couteau sur une surface plane et stable.
3. Assurez-vous que le couteau est bien affûté avant de l'utiliser pour la première fois.
4. Si nécessaire, fixez un support de rangement pour le couteau dans un endroit sûr et accessible.

5. Fonctionnement

1. Tenez le couteau avec une main sur le manche et assurez-vous que votre autre main est éloignée de la lame.
2. Positionnez la viande sur une surface de découpe sécurisée.
3. Utilisez des mouvements longs et lisses pour couper la viande, en appliquant une pression constante.
4. Ne forcez pas le couteau en cas de résistance excessive.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le couteau après chaque utilisation à l'eau tiède et au savon doux.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient endommager la lame.
- Séchez bien la lame après le lavage pour éviter la rouille.
- Affûtez régulièrement la lame pour maintenir des performances optimales.

7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas correctement, vérifiez si elle est d'aplomb et bien affûtée.
- Si la prise en main semble instable, assurez-vous que le manche est solidement fixé.
- Pour toute autre anomalie, contactez notre service client.

8. Élimination

Suivez les lois locales concernant l'élimination des produits en métal. Ne jetez pas le couteau dans une poubelle ordinaire. Si possible, recyclez-le conformément aux réglementations de recyclage des matériaux métalliques.

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 produit et veuillez utiliser-le en toute sécurité et efficacité.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Kebab Blade 550mm - KEMP550

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello Kebab Blade 550mm - KEMP550. Questo coltello è appositamente progettato per il taglio efficiente e preciso di carne kebab, garantendo risultati di alta qualità. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per assicurare un utilizzo sicuro e corretto del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Adeguato: Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto. Non usarlo per tagliare materiali o alimenti che non siano carne kebab.
- Protezione Personale: Indossare guanti protettivi quando si utilizza il coltello per prevenire lesioni. Non maneggiare il coltello con mani bagnate o umide.
- Superficie di Lavoro: Utilizzare sempre il coltello su una superficie di taglio stabile e pulita.
- Taglio Sicuro: Mantenere le mani e le dita lontane dalla lama durante il taglio.
- Conservazione: Riporre il coltello in un luogo sicuro e asciutto, lontano dalla portata dei bambini.
- Ispezione Periodica: Controllare regolarmente la lama per eventuali danni o usura. Non utilizzare il coltello se è danneggiato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della Lama: 550 mm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Tipo di Manico: Ergonomico per un miglior comfort e presa
- Peso: 1.2 kg
- Utilizzo: Professionale e domestico

4. Installazione e Montaggio

1. Controllo degli Accessori: Assicurati che il coltello sia completo di tutte le parti necessarie.
2. Manico: Verifica che il manico sia correttamente fissato alla lama. In caso di montaggio, seguire le istruzioni fornite con il prodotto.
3. Ambiente di Lavoro: Posizionare il coltello sulla superficie di lavoro in modo che non ci siano ostacoli che possano interferire durante l'uso.

5. Operazione

- Tecnica di Taglio: Tenere saldamente il manico in mano e posizionare la lama sulla carne. Esercitare una pressione costante mentre si taglia in una direzione uniforme per ottenere fette uniformi.
- Consistenza del Taglio: Mantenere un movimento fluido e controllato per garantire risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Lavare il coltello con acqua calda e sapone subito dopo l'uso. Non utilizzare spugne abrasive per evitare graffi sulla lama.
- Asciugatura: Asciugare accuratamente con un panno morbido per prevenire la formazione di ruggine.
- Affilatura: Affilare la lama con regolarità utilizzando una pietra per affilare o un affilacoltelli, seguendo le istruzioni del produttore.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama Non Affilata: Se il coltello non taglia correttamente, controllare se è affilato e affilarlo se necessario.
- Danno alla Lama: Se la lama risulta danneggiata, non utilizzare il coltello fino a quando non è stato riparato o sostituito.

8. Smaltimento

Quando il coltello deve essere smaltito, seguire le normative locali per il riciclaggio dei materiali metallici. Assicurarsi di smaltire in modo sicuro per evitare infortuni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per la vostra fiducia nel Coltello Kebab Blade 550mm - KEMP550.