

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: KMEP18SC

Kitchen knife - 18 cm - ECO



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

EN ENGLISH

Product Manual: Kitchen Knife 18 cm Eco (KMEP18SC)

1. General Information

Thank you for choosing the Kitchen Knife 18 cm Eco (KMEP18SC). This product is designed for quality cooking experiences, offering precision cutting with an eco-friendly approach. Please read this manual thoroughly to ensure safe operation and maintenance of the knife.

2. Safety Information

- Intended Use: This kitchen knife is intended for cutting, chopping, and slicing food items. It is not designed for other purposes.
- Sharp Blade Caution: The blade is extremely sharp. Handle with care to avoid cuts and injuries. Always cut away from your body and keep fingers away from the cutting edge.
- Use on Suitable Surfaces: Use the knife only on appropriate cutting boards. Avoid cutting on glass, ceramic, or metal surfaces to prevent blade dulling and damage.
- Keep Out of Reach of Children: Store the knife in a safe place away from children. Educate them on knife safety if they are old enough to be in the kitchen.
- Do Not Use for Frozen or Hard Foods: Avoid using the knife on frozen items or very hard foods that could damage the blade.
- Inspect Before Use: Always check the knife for signs of damage before each use. Do not use if the blade is chipped or broken.

3. Product Specifications

- Blade Length: 18 cm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Eco-friendly Polymer
- Weight: 250 g
- Dishwasher Safe: Yes
- Color: Black

4. Setup and Installation

The Kitchen Knife 18 cm Eco comes fully assembled and ready for use. To set up:

1. Remove the knife from its packaging.
2. Ensure the blade is free from any protective coverings.
3. Store the knife in a designated storage area, such as a knife block or magnetic strip, to keep it safe and accessible.

5. Operation

To use the Kitchen Knife 18 cm Eco:

1. Place the food item securely on a clean cutting board.
2. Hold the knife by the handle with a firm grip.
3. Position the blade at the edge of the food and apply gentle pressure to start cutting.
4. Slice through the item, using a rocking motion for best results.
5. When finished, place the knife back in its designated storage.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: Clean the knife immediately after use to prevent food residue buildup.
- Washing: Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry immediately with a clean cloth.
- Dishwasher: The knife is dishwasher safe; however, hand washing is recommended to maintain blade sharpness.
- Storage: Store the knife in a protective cover or block to prevent blade damage and maintain safety.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade seems dull, hone it using a sharpening steel or professional sharpening service. Do not attempt to sharpen with inappropriate tools.
- Rust Formation: If rust appears, remove it using a mild abrasive cleaner or fine steel wool, then wash and dry thoroughly.

8. Disposal

When disposing of the knife, follow local regulations regarding sharp objects. Wrap the knife securely in cardboard or thick material to prevent injury during disposal.

9. Contact

For any queries or assistance regarding the Kitchen Knife 18 cm Eco, please contact us:

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

Thank you for your purchase! Enjoy your culinary experience with your new Kitchen Knife 18 cm Eco.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Küchenmesser 18 cm Eco KMep18SC

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Küchenmessers 18 cm Eco KMep18SC. Dieses hochwertige Küchenmesser ist ideal für professionelle Köche und Hobbyköche, die auf der Suche nach einem zuverlässigen und langlebigen Werkzeug sind.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Hände und das Messer trocken sind, um ein Abrutschen zu verhindern.
- Schneiden Sie immer auf einem stabilen Schneidebrett.
- Schärfen Sie das Messer nur mit geeigneten Schleifgeräten.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie das Messer schärfen oder reinigen.
- Lagern Sie das Messer in einer sicheren und stabilen Position, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Küchenmesser 18 cm Eco KMep18SC
- Gesamtlänge: 30 cm
- Klingenlänge: 18 cm
- Material der Klinge: Eisenstahl
- Griffmaterial: Holz
- Gewicht: 180 g
- Farbe: Silber/Schwarz

4. Einrichtung und Installation

Das Küchenmesser ist sofort einsatzbereit. Befolgen Sie diese Schritte für eine optimale Nutzung:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen.
3. Stellen Sie sicher, dass das Messer sauber und trocken ist, bevor Sie es benutzen.
4. Lagern Sie das Messer sicher in einem Messerblock oder einer Schublade, nachdem Sie es installiert haben.

5. Betrieb

Um das Küchenmesser effektiv zu verwenden:

- Halten Sie den Griff fest und positionieren Sie die Klinge zum Schneiden auf das Lebensmittel.
- Schneiden Sie mit gleichmäßigen Bewegungen und lassen Sie die Klinge die Arbeit erledigen.
- Nach jeder Benutzung sollte das Messer gründlich gereinigt werden.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer sofort nach dem Gebrauch unter warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Geschirrspüler.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch ab.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um die Leistung zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Messer hat Schwierigkeiten beim Schneiden: Überprüfen Sie, ob die Klinge scharf ist. Schärfen Sie sie gegebenenfalls.
- Rostbildung: Halten Sie das Messer trocken und lagern Sie es an einem kühlen, trockenen Ort.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass das Messer sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

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 Keukenmes 18 cm - Eco (KMep18SC)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van het GGM Gastro Keukenmes 18 cm - Eco (KMep18SC). Dit hoogwaardige keukenmes is ontworpen voor duurzaamheid en efficiëntie. Het mes is perfect voor professionele koks en thuishoukers die op zoek zijn naar een betrouwbaar en veelzijdig snijgereedschap.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes altijd met de handvat gericht naar je af om verwondingen te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd nooit op harde oppervlakken zoals glas of steen; gebruik altijd een snijplank.
- Reinig het mes na gebruik om roest en bacteriegroei te voorkomen.
- Gebruik het mes niet voor doeleinden waarvoor het niet bedoeld is, zoals het openen van verpakkingen of als schroevendraaier.
- Controleer regelmatig op schade aan het lemmet of handvat voordat je het mes gebruikt.

3. Productspecificaties

- Lengte mes: 18 cm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Kunststof (eco-vriendelijk)
- Gewicht: 250 g
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder het mes uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Maak een geschikte snijplek met een stevige snijplank en zorg ervoor dat de werkruimte schoon en vrij van obstakels is.
3. Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een messenslijper of meshouder.

5. Bediening

- Houd het mes stevig vast bij het handvat, waarbij je een goede grip hebt.
- Gebruik een snijtechniek die comfortabel voor je is, en zorg ervoor dat je vingers weg blijven van het snijpad.
- Gebruik het mes voor diverse snijtaken in de keuken, zoals het snijden van groenten, vlees en fruit.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes direct na gebruik met warm water en afwasmiddel. Vermijd het gebruik van de vaatwasser.
- Droog het mes goed af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig het lemmet op slijtage en slijp het indien nodig met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

- Lemmet is bot: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpte te herstellen.
- Roest op het lemmet: Maak het mes schoon met een mengsel van azijn en water, en droog het goed af.
- Beschadigd handvat: Neem contact op met de klantenservice voor vervanging of reparatie.

8. Afvalverwerking

Neem bij het weggooien van het mes de lokale wetgeving in acht. Het mes kan in het metaalafval worden gegooid, maar zorg ervoor dat het veilig is verpakt om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kun je contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual de Producto - Cuchillo de Cocina 18 cm Eco KMEP18SC

1. Información General

Este cuchillo de cocina de 18 cm está diseñado para satisfacer todas sus necesidades en la cocina. Fabricado con materiales de alta calidad, ofrece precisión y durabilidad para cortar, picar y rebanar sus ingredientes favoritos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Este cuchillo es afilado. Maneje con cuidado para evitar cortes accidentales.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un bloque para cuchillos o en una funda protectora cuando no esté en uso.
- **Supervisión:** Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- **Lesiones:** En caso de corte, lave la herida con agua y aplique un vendaje. Si la herida es grave, busque atención médica.
- **Mantenimiento:** No use el cuchillo con superficies de corte que puedan dañarlo, como el vidrio o una superficie metálica dura.

3. Visión General y Especificaciones

- **Modelo:** KMEP18SC
- **Longitud de la hoja:** 18 cm
- **Material de la hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Antideslizante y ergonómico
- **Uso:** Cuchillo para chef, adecuado para todo tipo de cortes de cocina

4. Configuración e Instalación

El cuchillo no requiere instalación. Asegúrese de tener una superficie de corte adecuada y un banco de cocina limpio antes de su uso.

5. Operación

- **Uso Básico:** Sostenga el cuchillo firmemente en el mango y use una técnica de corte adecuada, manteniendo los dedos alejados de la hoja.
- **Corte:** Utilice un movimiento de balanceo al cortar para optimizar la precisión.
- **Mantenimiento:** Afile el cuchillo regularmente para asegurar un rendimiento óptimo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave a mano el cuchillo con agua caliente y jabón suave. No lo sumerja en agua por períodos prolongados. Evite el lavavajillas para prolongar la vida útil del producto.
- **Secado:** Seque inmediatamente con un paño suave después de lavarlo para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** El cuchillo no corta bien.
Solución: Afile la hoja con una piedra de afilar o un sistema de afilado.
- **Problema:** Manchas en la hoja.
Solución: Limpie con una solución de vinagre y agua si es necesario.

8. Disposición

Al final de la vida útil del cuchillo, deséchelo de manera responsable. Consulte las normativas locales sobre reciclaje de metales. Si el cuchillo está dañado, envuélvalo cuidadosamente para evitar lesiones antes de desecharlo.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau de Cuisine 18 cm ECO (KMEP18SC)

1. Informations Générales

Le Couteau de Cuisine ECO de 18 cm (KMEP18SC) est un outil essentiel pour toute cuisine, conçu pour offrir tranchant, précision et durabilité. Fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, il est idéal pour la découpe de viandes, légumes, et autres aliments.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser le couteau sur une surface stable et antidérapante.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Utilisez le couteau uniquement pour sa fonction prévue.
- Ne pas utiliser le couteau pour ouvrir des emballages ou pour des applications autres que la découpe d'aliments.
- Veillez à ce que la lame soit toujours propre et sèche avant d'utiliser.
- Évitez de toucher la lame avec les doigts ; utilisez la poignée pour manipuler le couteau.
- Ne jamais tenter de rattraper un couteau en chute pour éviter les blessures.
- En cas de blessure, nettoyez la plaie et consultez un médecin si nécessaire.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 18 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Matériau de la poignée : Plastique ergonomique
- Poids : 200 g
- Utilisation : Cuisiner, découper, trancher

4. Installation et Configuration

Le Couteau de Cuisine ECO ne nécessite aucune installation. Il est prêt à l'emploi dès que vous le sortez de son emballage. Assurez-vous de retirer tout matériau d'emballage, notamment des protections de lame, avant de l'utiliser. Pour garantir sa longévité, il est recommandé de le ranger dans un bloc à couteaux ou un support adapté.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau, tenez la poignée fermement et guidez la lame sur l'aliment à couper. Appliquez une pression uniforme pour un tranchant optimal. Veillez à ne pas utiliser de mouvements de va-et-vient excessifs qui pourraient endommager la lame.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Ne pas plonger dans l'eau ou utiliser un lave-vaisselle.
- Séchez immédiatement pour éviter la corrosion.
- Aiguiser la lame régulièrement pour maintenir un tranchant optimal.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas correctement.
Solution : Vérifiez si la lame est émoussée et aiguillez-la si nécessaire.
- Problème : La poignée glisse.
Solution : Assurez-vous que les mains soient sèches et propres lors de l'utilisation.

8. Élimination

En fin de vie, disposez du couteau conformément aux réglementations locales concernant les déchets dangereux. Ne pas le jeter dans des déchets recyclables. Emballez-le dans un matériau adéquat pour éviter les blessures lors de l'élimination.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Coltello da Cucina 18 cm Eco KMep18SC

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Coltello da Cucina 18 cm Eco KMep18SC. Questo coltello è progettato per offrire un'elevata qualità e prestazioni in cucina, rendendo la preparazione dei cibi un'esperienza piacevole e sicura.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie di taglio stabile e robusta.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Prestare attenzione al manico durante l'uso per evitare scivolamenti accidentali.
- Lavare il coltello a mano per preservarne la qualità, evitando il lavaggio in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente il coltello per eventuali danni e sostituirlo se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Coltello da Cucina 18 cm Eco KMep18SC

- Lunghezza lama: 18 cm
- Materiale lama: acciaio inossidabile
- Materiale manico: plastica eco-compatibile
- Peso: 150 g
- Uso: cucine professionali e domestiche

4. Setup e Installazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili sulla lama o sul manico.
3. Se necessario, affilare la lama con una pietra per affilare per ottenere prestazioni ottimali.
4. Posizionare il coltello in un luogo sicuro e accessibile in cucina.

5. Funzionamento

- Utilizzare una pressa uniforme durante il taglio per garantire precisione.
- Non forzare il coltello durante l'uso su materiali duri.
- Pulire la lama dopo ogni utilizzo per mantenere igiene e prestazioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano il coltello con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la corrosione.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Conservare in un luogo asciutto e sicuro.

7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di ruggine, pulire la lama con un detergente per metalli.
- Se la lama non affetta bene, affilarla con una pietra appropriata.
- Contattare il servizio clienti per ulteriori problemi o domande.

8. Smaltimento

- Smaltire il coltello in conformità alle normative locali sui rifiuti.
- Non gettare il coltello nei rifiuti domestici se danneggiato; utilizzare un contenitore specializzato per oggetti taglienti.

9. Contatti

Per assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania