

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: KMEP23SC

Kitchen knife - 23 cm - ECO



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

EN ENGLISH

Product Manual for Kitchen Knife 23 cm ECO (KMEP23SC)

1. General Information

Thank you for choosing the Kitchen Knife 23 cm ECO. This high-quality kitchen knife is designed for professional and home chefs alike, providing the perfect balance of functionality, safety, and environmental consideration.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care.
- Keep the blade away from your body and others when using or cleaning.
- Do not use the knife for purposes other than its intended use.
- Always store the knife in a safe place, preferably in a knife block or sheath.
- Ensure the knife is free from any obstructions before cutting.
- Keep fingers and other body parts clear of the blade during use.
- Do not attempt to catch the knife if it slips from your hands.
- Ensure children are supervised when the knife is in use and that they do not use it unsupervised.
- If the knife becomes damaged or the blade dulls significantly, discontinue use and replace or have it professionally sharpened.

3. Product Specifications

- Blade Length: 23 cm
- Material: Stainless Steel
- Handle: Eco-friendly material
- Weight: 200 grams

4. Setup and Installation

The Kitchen Knife 23 cm ECO requires no installation. However, it is advisable to prepare an appropriate storage solution. Here are steps to set up your knife storage:

1. Choose a clean, dry location in your kitchen for storing your knife safely.
2. Use a knife block or magnetic strip to store your knife, keeping the blade protected and out of reach of children.
3. Ensure the storage method stabilizes the knife in an upright position to prevent accidental injury.

5. Operation

To operate the Kitchen Knife 23 cm ECO:

1. Hold the knife firmly by the handle, ensuring your fingers are clear of the blade.
2. Position the food item on a stable cutting surface.
3. Use a steady motion to cut, following standard cutting techniques (rocking motion for herbs, straight cuts for vegetables, etc.).
4. For best results, maintain the blade's sharpness through regular sharpening.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use with warm soapy water.
- Do not use abrasive cleaning materials that may scratch the blade.
- Dry the knife thoroughly with a clean cloth to prevent water spots.
- Store the knife properly to maintain its condition.
- Regularly check the knife for any signs of damage or dullness.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, sharpen it using a whetstone or consult a professional sharpener.
- If the handle becomes loose or damaged, discontinue use and contact support for assistance.
- If rust appears, clean the blade immediately with a rust remover or baking soda paste.

8. Disposal

When it is time to dispose of the Kitchen Knife 23 cm ECO:

1. Wrap the blade securely to prevent injury (use cardboard or thick cloth).
2. Follow local regulations for sharp object disposal.
3. Contact your local waste management for guidelines on disposing of metal kitchen items.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase and enjoy your Kitchen Knife 23 cm ECO!

DE DEUTSCH

GGM Gastro Produkte Handbuch

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das GGM Gastro Küchenmesser 23 cm (Artikelnummer: KMep23SC) entschieden haben. Dieses hochwertige Kochmesser ist ein unverzichtbares Werkzeug in jeder professionellen sowie privaten Küche. Es bietet ausgezeichnete Schnittleistung und ergonomisches Design für optimalen Komfort bei der Benutzung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Küchenmesser ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln gedacht. Jede andere Verwendung kann gefährlich sein.
- Schneidrichtung: Schneiden Sie immer in Richtung des Schneidebretts und niemals in Richtung Ihres Körpers.
- Kinder: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt, während sie sich in der Nähe des Messers aufhalten.
- Aufbewahrung: Verwenden Sie einen Schutz oder eine Halterung zur sicheren Aufbewahrung des Messers, um Verletzungen zu vermeiden.
- Wartung: Halten Sie das Messer scharf und in gutem Zustand. Ein stumpfes Messer kann zu mehr Verletzungen führen, da mehr Druck ausgeübt werden muss.
- Hygiene: Reinigen Sie das Messer vor und nach der Benutzung gründlich.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Küchenmesser 23 cm
- Artikelnummer: KMep23SC
- Länge der Klinge: 23 cm
- Material der Klinge: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 210 g
- Verpackungseinheit: 1 Stück

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer aus der Verpackung: Seien Sie vorsichtig beim Auspacken, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
2. Prüfen Sie das Messer: Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
3. Aufbewahrung: Platzieren Sie das Messer in einem Messerblock oder an einem sicheren Ort, wo es nicht umfallen oder versehentlich herausgenommen werden kann.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer am Griff und verwenden Sie eine geeignete Schneidfläche, um Nahrungsmittel zuzubereiten.
- Schneiden Sie Lebensmittel in gleichmäßigen Stücken und verwenden Sie den gesamten Einsatzbereich der Klinge.
- Reinigen Sie das Messer nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Messer mit warmem Wasser ab und trocknen Sie es sofort mit einem sauberen Tuch. Vermeiden Sie die Benutzung von Geschirrspülern, um die Klinge und den Griff zu schützen.
- Wartung: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem geeigneten Schärfgerät, um die Leistung zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Das Messer schneidet nicht gut: Überprüfen Sie, ob die Klinge scharf ist. Schärfen Sie sie gegebenenfalls.
- Rostbildung: Halten Sie das Messer trocken und reinigen Sie es regelmäßig. Lagern Sie es nicht in feuchten Umgebungen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Metallgegenständen. Wenn das Messer nicht mehr verwendet wird, stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Koksmes 23 cm Eco

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het GGM Gastro Koksmes 23 cm Eco (artikelnummer: KMEP23SC). Dit mes is ontworpen voor professioneel en huishoudelijk gebruik. Het is essentieel voor het efficiënt snijden, hakken en dicing van verschillende ingrediënten in de keuken. Volg de instructies in deze handleiding zorgvuldig voor veilig en effectief gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de juiste snijtechniek: Snijd altijd in de richting van de snede en houd uw vingers uit de buurt van het snijvlak.
- Bewaar veilig: Houd het mes buiten bereik van kinderen wanneer het niet in gebruik is. Bewaar het mes in een mes houder of op een veilige plaats.
- Scherpe randen: Het mes is zeer scherp. Gebruik voorzichtigheid bij het hanteren en schoonmaken.
- Controleer op beschadigingen: Inspecteer het mes regelmatig op eventuele beschadigingen of slijtage. Vervang het mes indien nodig.
- Geen ongepaste materialen: Gebruik het mes niet om te snijden op harde oppervlakken zoals glas, metaal of stenen, om beschadiging van het mes en oppervlakken te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte: 23 cm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp, antislip
- Gewicht: 200 g
- Toepassing: Geschikt voor het snijden, hakken en dicing van vlees, groenten en fruit.

4. Setup en Installatie

- Open de verpakking voorzichtig en haal het mes eruit.
- Zorg ervoor dat het mes schoon is voordat u het voor het eerst gebruikt. Spoel het mes af met warm water en zeep.
- Droog het mes met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Plaats het mes in een mes houder of aan een magneetstrip voor veilige opslag.

5. Bediening

- Gebruik een snijplank om schade aan oppervlakken te voorkomen.
- Houd het mes met de handgreep vast, wijs de snijkant naar beneden en snijd met een gelijkmatige beweging.
- Zorg ervoor dat u altijd voldoende druk uitoefent op het te snijden voedsel voor een efficiënte snede.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Handwas aanbevolen: Maak het mes onmiddellijk na gebruik schoon.
- Gebruik warm water en een mild afwasmiddel. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog het mes grondig af na het reinigen om roest te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Het mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Indien nodig, slijp het mes met een geschikte slijper.
- Roestplekken zichtbaar: Dit kan ontstaan door onvoldoende drogen. Zorg ervoor dat u het mes goed afdroogt en opslaat op een droge plek.
- Handgreep voelt los aan: Controleer de bevestigingen. Neem contact op met de klantenservice bij vermoedelijke productiekwesties.

8. Afvalverwerking

- Gooi het mes niet weg in huishoudelijk afval.
- Volg lokale richtlijnen voor het verwijderen van scherpe voorwerpen.
- Overweeg recyclingmogelijkheden voor metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact opnemen met GGM Gastro:

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

Dank u voor uw aankoop en veel plezier met het gebruik van uw Koksmes 23 cm Eco!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Cocina 23 cm Eco KMEP23SC

1. Información General

El Cuchillo de Cocina Eco KMEP23SC de 23 cm está diseñado para satisfacer las necesidades de chefs y aficionados a la cocina. Fabricado con materiales de alta calidad, este cuchillo garantiza un rendimiento excelente en la preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está destinado únicamente para cortar, rebanar y picar alimentos. No utilizar para otros propósitos.
- Cuidado al manipular: Siempre maneje el cuchillo con cuidado. Mantenga la hoja alejada de su cuerpo y de otras personas durante su uso.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Se recomienda utilizar un bloque para cuchillos o una funda protectora.
- Lesiones: Tenga cuidado con los bordes afilados. Nunca intente atrapar el cuchillo si se cae.
- Inspección: Antes de cada uso, verifique que la hoja no esté dañada o desafilada. Si es necesario, afile la hoja antes de usar.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KMEP23SC
- Longitud de la hoja: 23 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Material ergonómico, antideslizante
- Uso recomendado: Chef, cocina doméstica y profesional
- Certificaciones: Cumple con las normas de seguridad alimentaria y desinfectado.

4. Configuración e Instalación

La instalación del Cuchillo de Cocina Eco KMEP23SC es simple, ya que no requiere ensamblaje. Para garantizar su uso adecuado:

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Verifique que no presente daños visibles y que el filo esté intacto.
3. Limpie la hoja con un paño húmedo y asegúrese de que esté completamente seca antes de usar.
4. Almacene el cuchillo en su bloque o funda para evitar accidentes.

5. Operación

- Para cortar alimentos, sujete el mango firmemente con una mano mientras sostiene el alimento con la otra.
- Utilice un tapete de corte para proteger las superficies.
- Realice cortes firmes, evitando movimientos de vaivén excesivos para asegurar la precisión.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano utilizando agua tibia y jabón suave.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan dañar la superficie del cuchillo.
- Se recomienda secar el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para prevenir la corrosión.
- Afile la hoja regularmente para mantener su efectividad.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Use un afilador adecuado para restaurar el filo de la hoja.
- Dificultad en el corte: Asegúrese de que la hoja esté limpia y afilada. Pruebe con una nueva técnica de corte.
- Ruidos al cortar: Verifique que el cuchillo esté en buenas condiciones y no tenga piezas sueltas.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del Cuchillo de Cocina Eco KMEP23SC, asegúrese de desecharlo correctamente.

- Coloque el cuchillo en una bolsa resistente antes de tirarlo en el contenedor de residuos.
- Evite desecharlo sin protección para no lastimarse ni dañar a otros.

9. Contacto

Para consultas o soporte, contáctenos a:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Couteau de Cuisine 23 cm Eco (KMEP23SC)

1. Informations Générales

Ce couteau de cuisine de 23 cm Eco (KMEP23SC) est conçu pour les chefs professionnels et les amateurs passionnés de cuisine. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il assure une coupe précise et efficace, facilitant la préparation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation générale : N'utilisez pas le couteau à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Tranchant : Ce couteau est extrêmement tranchant. Manipulez-le avec précaution pour éviter tout accident.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sûr, hors de portée des enfants et protégez la lame avec un protège-lame.
- Surfaces : Utilisez le couteau sur des surfaces appropriées pour éviter d'endommager la lame ou la surface elle-même.
- Entretien : Vérifiez régulièrement l'état du couteau. En cas de dommages, ne l'utilisez pas et contactez le service client.
- Lavage : Ne pas immerger le couteau dans l'eau ou le laver au lave-vaisselle. Un nettoyage à la main est recommandé.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 23 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Matériau du manche : Plastique ergonomique
- Utilisation : Idéal pour couper, hacher, et trancher
- Poids : 200 g
- Résistance à la corrosion : Oui

4. Configuration et Installation

- Retirez soigneusement le couteau de son emballage en évitant de toucher la lame.
- Inspectez le couteau pour toute anomalie ou dommage.
- Si nécessaire, fixez le protège-lame pour une protection supplémentaire.
- Aucun assemblage n'est requis; le couteau est prêt à l'emploi.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau fermement par le manche.
- Utilisez un mouvement de va-et-vient contrôlé pour trancher les aliments.
- Pour une utilisation optimale, privilégiez une planche à découper stable.
- Évitez d'utiliser le couteau pour des aliments congelés ou des os.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux après chaque utilisation.
- Séchez immédiatement avec un linge sec pour éviter la formation de taches.
- Aiguillez et affûtez la lame régulièrement pour maintenir sa performance.
- Stockez le couteau dans un endroit frais et sec.

7. Dépannage

- Difficulté à couper : Vérifiez si la lame a besoin d'être aiguisée.
- Dommages visibles : En cas de fissures ou de dents, cessez son utilisation et contactez le service client.
- Manche lâche : Veuillez ne pas utiliser le couteau et contactez immédiatement le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans des ordures courantes. Respectez les réglementations locales concernant le recyclage et l'élimination des objets coupants. Utilisez un recycleur conformément à votre région.

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 Eco 23 cm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Cucina Eco 23 cm di GGM Gastro. Questo coltello è progettato per offrire prestazioni superiori in cucina, soddisfacendo le esigenze sia dei professionisti che degli appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi previsti; evitare di utilizzarlo su superfici dure che possono danneggiare la lama.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre una superficie di taglio appropriata per evitare infortuni e danni.
- Non cercare di affilare il coltello con materiali inadeguati.
- In caso di danni o problemi con il coltello, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Lunghezza della lama: 23 cm
- Manico: Plastica ergonomica
- Peso: 220 g
- Uso: Coltello multiuso adatto per affettare, tritare e preparare ingredienti.

4. Montaggio e Installazione

Non è necessario alcun montaggio per il coltello. Prima dell'uso, assicurarsi che il coltello sia pulito e affilato. Se necessario, affilare la lama utilizzando un affilacoltelli appropriato secondo le istruzioni del produttore.

5. Uso

Impugnare il coltello con la mano dominante, posizionando il pollice e l'indice sul manico per una presa sicura. Utilizzare una superficie di taglio stabile. Effettuare colpi di taglio netti per ottenere risultati ottimali. Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli alimentari.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido per prevenire la corrosione.
- Non lavare in lavastoviglie poiché può danneggiare la lama e il manico.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali segni di usura e affilarla se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di mancanza di affilatura: utilizzare un affilacoltelli per ripristinare la lama.
- Se il manico presenta crepe o danni: non utilizzare il coltello e contattare il produttore.
- Se la lama mostra segni di ruggine: pulire con un panno con aceto bianco e risciacquare.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, è possibile smaltirlo seguendo le normative locali sul riciclaggio degli oggetti in metallo. Assicurarsi di smaltire il coltello in modo sicuro per evitare infortuni.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania