

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: KMP145

Boning knife - blade: 145mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Kitchen Knife (14.5 cm KMP145)

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Kitchen Knife (14.5 cm KMP145). This high-quality kitchen knife is designed for professional and home use, providing versatility and precision in food preparation. Carefully crafted from durable materials, it is essential for every kitchen.

2. Safety Information

- Sharp Blade: The knife features a sharp cutting edge. Handle with care to avoid cuts and injuries.
- Keep Out of Reach of Children: This product is not a toy. Store it securely out of children's reach.
- Use on Appropriate Surfaces: Always use on a cutting board or appropriate surface to maintain blade sharpness and prevent damage.
- Do Not Use for Unintended Purposes: This knife is designed solely for kitchen use. Do not use for tasks such as prying or opening bottles.
- Hand Washing Recommended: To ensure longevity, hand wash the knife rather than using a dishwasher.
- Check for Damage Regularly: Inspect the knife for any signs of damage before use. Dispose of the product if damage is found.
- Personal Protective Equipment: Wear cut-resistant gloves if necessary while handling the knife during tasks that may present a risk of cutting yourself.

3. Product Specifications

- Length: 14.5 cm
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Ergonomic Plastic
- Weight: Lightweight design for ease of use
- Type: Chef Knife

4. Setup and Installation

- Unbox the knife and remove any packaging materials.
- Inspect the knife to ensure it is free from defects.
- No assembly is required. The knife is ready for use upon removal from packaging.
- Store the knife in a designated knife block, magnetic strip, or sheath to protect the blade and maintain sharpness.

5. Operation

- Hold the knife by the handle with a firm grip.
- Use a rocking motion to cut through food items, ensuring the knife tip remains on the cutting surface while the heel of the blade moves up and down.
- For slicing, apply even pressure for a smooth cut.
- Clean the knife immediately after use to prevent food residue build-up.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand Washing: Wash the knife with warm, soapy water and a soft cloth. Avoid abrasive sponges.
- Dry Completely: Wipe the knife dry with a towel to prevent moisture damage.
- Sharpening: Regularly sharpen the knife using a whetstone or professional sharpening service to maintain its cutting edge.
- Storage: Store in a dry place, preferably in a sheath or knife block to prevent accidental injury.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife is not cutting effectively, it may need sharpening.
- Signs of Rust: If rust appears, clean immediately with vinegar or a rust remover safe for metals. Dry thoroughly afterward.
- Handle Issues: If the handle becomes loose, please discontinue use until it is fixed or replaced.

8. Disposal

If you need to dispose of the knife, do so responsibly. Wrap the blade in protective material to prevent injury and follow local waste regulations for the disposal of sharp objects.

9. Contact

For questions or further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Küchenmesser 14,5 cm (KMP145)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Küchenmessers mit einer Klingenlänge von 14,5 cm. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um Ihnen bei der Zubereitung von Speisen zu helfen und Ihre Kochfähigkeiten zu verbessern. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Verwendung des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Küchenmesser ist ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln vorgesehen. Eine unsachgemäße Anwendung kann zu Verletzungen führen.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Nutzen Sie eine Messerschutzkappe oder einen Messerblock, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schnittgefahr: Seien Sie beim Umgang mit dem Messer vorsichtig, insbesondere beim Schneiden und Reinigen. Halten Sie Ihre Hände von der Klinge fern.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Wartung: Halten Sie die Klinge scharf, um die Sicherheit zu erhöhen und das Verletzungsrisiko zu minimieren.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Küchenmesser 14,5 cm
- Modell: KMP145
- Klingenlänge: 14,5 cm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griff: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Gewicht: 150 g
- Verwendung: Ideal zum Schneiden, Würfeln und Hacken

4. Einrichtung und Installation

Das Küchenmesser erfordert keine Installation. Befolgen Sie die folgenden Schritte zur sicheren Handhabung:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Bei Beschädigung verwenden Sie es nicht.
3. Reinigen Sie das Messer vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

5. Betrieb

Um das Küchenmesser effektiv zu nutzen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff.
2. Benutzen Sie Ihre zweite Hand, um das Schneidgut sicher zu fixieren.
3. Führen Sie gleichmäßige, kontrollierte Bewegungen aus, um das Schneiden zu erleichtern.
4. Achten Sie darauf, das Messer in einem geeigneten Schneidebrett zu verwenden.

6. Reinigung und Wartung

1. Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
2. Trocknen Sie das Messer sofort ab, um Rost zu vermeiden.
3. Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem Schärfgerät, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.
4. Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um Schäden und Verletzungsgefahr zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
- Lösung: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig.
- Problem: Klinge ist beschädigt.
- Lösung: Verwenden Sie das Messer nicht und wenden Sie sich an den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, die Klinge vor der Entsorgung zu sichern, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Gebruikshandleiding voor de Keukenmes 14,5 cm - KMP145

1. Algemeen Informatie

Het KMP145 keukenmes is ontworpen voor zowel professioneel als thuisgebruik, ideaal voor het snijden, hakken en prepareren van voedsel. Dit hoogwaardige mes is gemaakt van duurzaam roestvrij staal en biedt precisie en comfort bij het koken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit mes is scherp; gebruik altijd met voorzichtigheid. Vermijd het snijden door harde oppervlakken om de levensduur van het mes te verlengen.
- Opslag: Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of op een magneetstrip, om ongelukken te voorkomen.
- Onder toezicht: Laat kinderen het mes niet gebruiken zonder toezicht van een volwassene.
- Reparatie: Probeer nooit het mes zelf te repareren of te modificeren. Neem contact op met de fabrikant voor professionele ondersteuning.
- Beschadigingen: Controleer altijd op eventuele beschadigingen vóór gebruik. Gebruik het mes niet als het beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Lemmetlengte: 14,5 cm
- Handgreep: Ergonomisch design voor comfortabele grip
- Gewicht: 150 gram
- Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, fruit en vlees

4. Installatie en Setup

Het KMP145 mes heeft geen ingewikkelde installatie nodig. Volg de onderstaande stappen voor veilig gebruik:

1. Haal het mes uit de verpakking voorzichtig om verwondingen te voorkomen.
2. Controleer het mes op beschadigingen.
3. Plaats het mes op een schoon en stevig snijvlak.
4. Zorg ervoor dat er geen andere voorwerpen op uw werkoppervlak staan.

5. Bediening

- Gebruik een snijplank voor optimale prestaties.
- Houd het mes met één hand vast aan de handgreep en snijd met een gecontroleerde beweging.
- Voor hakken, gebruik een scharniende beweging vanaf de hefboom van het lemmet.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het mes onmiddellijk na gebruik schoon met warm water en zeep.
- Droog het mes met een zachte doek om vlekken en corrosie te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plaats.
- Voor een langdurige scherpte, slijp het mes regelmatig met een goede messenslijper.

7. Probleemoplossing

Probleem: Mes is niet scherp genoeg

Oplossing: Slijp het mes met een slijpsteen of gebruik een messenslijper.

Probleem: Mes heeft vlekken of roest

Oplossing: Reinig het mes grondig met een schone doek en krab vlekken voorzichtig weg met een zachte schuurspons.

8. Afvalverwerking

Dit product is vervaardigd van recyclebare materialen. Bij het weggooien van dit mes, volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking. Zorg ervoor dat het mes veilig verpakt is om verwondingen te voorkomen.

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 Cocina 14,5 cm KMP145

1. Información General

Bienvenido al manual del usuario del Cuchillo de Cocina KMP145. Este cuchillo de alta calidad está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la preparación de alimentos. Fabricado con materiales duraderos y una hoja afilada, este cuchillo es ideal para chefs profesionales y entusiastas de la cocina.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Utilice el cuchillo exclusivamente para cortar alimentos. Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- **Cuidado del Cuchillo:** Evite el contacto de la hoja con superficies duras para mantener su filo. No deje caer el cuchillo.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o en una funda protectora.
- **Manejo:** Siempre sostenga el cuchillo por el mango y evite el contacto accidental con la hoja.
- **Lesiones:** En caso de cortarse, lave la herida con agua y aplique una venda. Si la herida es grave, busque atención médica.
- **Mantenimiento de la Hoja:** Afile el cuchillo regularmente y lubrique el mango cuando sea necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Nombre del Producto:** Cuchillo de Cocina KMP145
- **Longitud de la Hoja:** 14,5 cm
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Material del Mango:** Plástico ergonómico
- **Peso:** 150 g

4. Configuración e Instalación

El cuchillo KMP145 no requiere instalación. Sin embargo, se recomienda seguir estos pasos para asegurar un uso adecuado:

- Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
- Limpie la hoja con un paño húmedo antes de la primera utilización.
- Asegúrese de que su lugar de trabajo esté limpio y seco.
- Utilice una tabla de cortar adecuada para proteger la hoja y evitar accidentes.

5. Operación

Para usar el cuchillo:

- Sostenga el mango firmemente.
- Use una tabla de cortar estable.
- Corte con movimientos suaves y controlados.
- No aplique demasiada fuerza; permita que la hoja realice el corte.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua caliente y jabón inmediatamente después de su uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Seca el cuchillo completamente antes de guardarlo.
- No coloque el cuchillo en el lavavajillas.

7. Solución de Problemas

- **Cuchillo sin filo:** Afilelo con un afilador de cuchillos de calidad.
- **Dificultad para cortar:** Asegúrese de que la hoja esté limpia y afilada.
- **Ruidos extraños al usar:** Revise si hay restos de alimentos en la hoja. Limpie si es necesario.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del cuchillo, elimínelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Inutilice la hoja para evitar lesiones y disponga del cuchillo en un contenedor adecuado.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau de Cuisine 14,5 cm KMP145

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de Cuisine KMP145. Ce couteau est conçu pour les professionnels de la cuisine et les amateurs passionnés. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il est idéal pour une utilisation quotidienne dans la préparation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Usage Approprié: Ce couteau est destiné uniquement à la découpe d'aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Manipulation: Utilisez toujours le couteau avec soin. Évitez de laisser le couteau à portée des enfants.
- Coupe: Veillez à ne pas couper sur une surface dure qui pourrait endommager la lame.
- Aiguisage: N'utilisez que des aiguiseurs recommandés pour garantir l'intégrité de la lame.
- Rangement: Conservez le couteau dans un endroit sec et sécurisé, de préférence dans un bloc à couteaux ou un étui.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la Lame: 14,5 cm
- Matériau de la Lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Matériau du Manche: Polypropylène
- Poids: 150 g
- Épaisseur de la Lame: 2 mm

4. Installation et Configuration

1. Déballage: Retirez le couteau de son emballage avec soin pour éviter de vous blesser.
2. Inspection: Vérifiez le produit pour tout dommage. En cas de dommage, ne pas utiliser le couteau.
3. Rangement: Placez le couteau dans un bloc à couteaux ou un support pour éviter tout dommage à la lame et garantir un accès facile.

5. Utilisation

- Tenez le couteau fermement par le manche.
- Positionnez la lame sur l'aliment que vous souhaitez trancher.
- Faites des mouvements de va-et-vient contrôlés pour une coupe uniforme.
- Ne pas forcer la lame, laissez-la faire le travail.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon. Évitez le lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie du couteau.
- Séchage: Essuyez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter la corrosion.
- Affûtage: Aiguillez régulièrement la lame avec un aiguiser approprié pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Lame émoussée: Si le couteau ne coupe pas efficacement, assurez-vous d'aiguiser la lame.
- Dommages à la lame: Si la lame est endommagée, ne l'utilisez pas et envisagez de la remplacer.
- Manche lâche: Si le manche se détache, ne l'utilisez pas jusqu'à ce qu'il soit réparé.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Recyclez-le si possible ou apportez-le à un centre de recyclage approprié. Assurez-vous de le protéger pour éviter de blesser quelqu'un lors de sa mise au rebut.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à:

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cucina 14,5 cm KMP145

1. Informazioni Generali

Il coltello da cucina KMP145 è progettato per soddisfare le esigenze culinarie di chef professionisti e appassionati di cucina. Con una lama affilata e maneggevole, questo coltello è uno strumento essenziale in ogni cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- **Uso corretto:** Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto. Non utilizzare il coltello su superfici dure che possono danneggiare la lama.
- **Maneggio:** Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini. Utilizzare un supporto per coltelli o una protezione quando non in uso.
- **Affilatura:** Affilare la lama con dispositivi adeguati; non utilizzare metodi non appropriati che possano compromettere la sicurezza.
- **Pulizia:** Evitare di immergere il coltello in acqua per lunghi periodi e non utilizzare la lavastoviglie per la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** KMP145
- **Lunghezza Lama:** 14,5 cm
- **Materiale Lama:** Acciaio inossidabile di alta qualità
- **Manico:** Ergonomico, facile da impugnare
- **Peso:** 200 g
- **Colore:** Acciaio lucido

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Assicurarsi che il coltello sia privo di difetti visibili prima dell'uso.
3. Non è necessaria alcuna installazione; il coltello è pronto per l'uso immediato.

5. Funzionamento

- Utilizzare il coltello per affettare, tritare e preparare ingredienti.
- Impugnare il coltello con una mano e sostenere l'ingrediente da tagliare con l'altra.
- Esercitare una pressione adeguata per utilizzare il coltello efficacemente senza forzare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Controllare regolarmente la lama; affilare se necessario per mantenere la prestazione ottimale.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Coltello che non affetta bene:** Provare ad affilare la lama con un affilatore di qualità.
- **Ruggine sulla lama:** Pulire con una spugna abrasiva fine e riapplicare un sottile strato di olio per alimenti per proteggere la lama.
- **Impatto nel manico:** Assicurarsi che il manico sia sempre asciutto e libero da contaminazione.

8. Smaltimento

- Smaltire il coltello secondo le normative locali. Controllare se ci sono punti di raccolta appropriati per metalli e prodotti affilati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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