

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: KMP155

Chef's knife - Blade: 155mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Chef's Knife Blade 155mm (KMP155)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Chef's Knife Blade 155mm (KMP155). This high-quality knife is designed for precision cutting, slicing, and dicing. Whether you are a professional chef or a cooking enthusiast, the KMP155 offers both functionality and durability.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting surface to prevent slipping and accidents.
- Keep the knife out of reach of children and untrained individuals.
- Handle the knife with care. Always cut away from your body and keep your fingers clear of the blade.
- Ensure the knife is stored safely in a protective sheath or knife block when not in use.
- Regularly inspect the knife for any signs of damage. Do not use a damaged knife.
- When washing, avoid direct contact with the blade's edge to prevent cuts.

3. Product Specifications

- Product Name: Chef's Knife Blade 155mm (KMP155)
- Blade Length: 155 mm
- Blade Material: High carbon stainless steel
- Handle Material: Ergonomic plastic
- Weight: 120 grams
- Dishwasher Safe: No
- Design: Professional Chef's knife

4. Setup and Installation

The Chef's Knife Blade comes fully assembled and does not require additional installation. Follow these steps to prepare for use:

1. Unpack the knife carefully from its packaging.
2. Remove the knife from its protective sheath.
3. Wash the knife with warm soapy water and rinse thoroughly before the first use.
4. Dry the knife with a soft cloth to prevent water spots.

5. Operation

- To use the Chef's Knife, grip the handle firmly with your dominant hand.
- For precision cutting, use a rocking motion while slicing, ensuring that the blade moves smoothly through the food.
- Use the tip of the knife for delicate tasks and the fuller part of the blade for tougher cuts.
- Always clean the knife after each use to maintain its sharpness and hygiene.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm, soapy water immediately after use.
- Avoid soaking the knife in water; prolonged exposure to moisture may damage the blade and handle.
- Do not use abrasive materials or cleaners that may scratch the blade's surface.
- Dry the knife thoroughly with a soft cloth before storing.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or knife sharpener to maintain optimum performance.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, it may require sharpening. Use a sharpening tool appropriate for high carbon stainless steel.
- If the handle becomes loose or detached, discontinue use immediately and contact customer service for advice.
- Any signs of rust or corrosion should be addressed by cleaning the knife and applying food-safe mineral oil.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly when it reaches the end of its life. Take the knife to a local recycling facility, or check regulations in your area for proper disposal guidelines. Do not throw the knife in regular trash to prevent injury.

9. Contact

For further information or assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Chef's Knife Blade 155mm (KMP155). Enjoy your culinary journey!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Chefmesser KMP155
(GM Gastro)

1. Allgemeine Informationen

Das Chefmesser KMP155 ist ein hochwertiges Kochutensil, das für den professionellen Einsatz in der Gastronomie sowie für den privaten Gebrauch entwickelt wurde. Mit einer Klingenlänge von 155 mm ist es ideal zum Schneiden, Hacken und Zerteilen von Zutaten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die optimale Nutzung und Pflege Ihres neuen Chefmessers zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie das Messer von Kindern fern.
- Schnittgefahr: Seien Sie beim Umgang mit dem Messer vorsichtig. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände und andere Körperteile bei der Verwendung des Messers nicht in den Schnittbereich gelangen.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, wo es nicht umfallen oder versehentlich greifen kann.
- Verwendung von Halterungen: Nutzen Sie immer ein Schneidebrett, um die Klingen zu schonen und Unfälle zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach der Verwendung, um Anhaftungen zu vermeiden und die Klinge scharf zu halten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenlänge: 155 mm
- Material der Klinge: Edelstahl
- Griffmaterial: Holz
- Gesamtlänge: 275 mm
- Gewicht: 200 g
- Anwendung: Für Gemüse, Fleisch und Fisch geeignet

4. Einrichtung und Installation

Das Chefmesser KMP155 benötigt keine spezielle Installation. Stellen Sie sicher, dass beim ersten Gebrauch die Klinge frei von Verunreinigungen ist. Verpackungsreste und Designs entfernen. Bewahren Sie das Messer an einem geeigneten Ort auf, zum Beispiel in einem Messerblock oder einer Klingenschutzhülle.

5. Betrieb

- Einsatz: Nutzen Sie das Chefmesser KMP155 für die Zubereitung von Lebensmitteln. Positionieren Sie die zu schneidenden Zutaten stabil auf einem Schneidebrett und führen Sie gleichmäßige Schnitte aus.
- Pflege der Klinge: Vermeiden Sie das Schneiden auf harten Oberflächen wie Keramik oder Glas, um die Klinge zu schonen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Mittel oder Geschirrspüler.
- Trocknen: Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen: Halten Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder Schärfergerät scharf.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
- Lösung: Schärfen Sie das Messer regelmäßig.
- Problem: Korrosion auf der Klinge.
- Lösung: Verhindern Sie Wasserkontakt nach der Reinigung und lagern Sie das Messer trocken.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer entsprechend den lokalen Vorschriften für scharfe Gegenstände. Schützen Sie die Klinge während des Transports zur Entsorgung, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:
E-Mail: info@gmgastro.com
Telefonnummer: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Bitte bewahren Sie dieses Produktmanual für zukünftige Referenz auf.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Chef's Knife Blade 155mm (KMP155)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Chef's Knife Blade 155mm (KMP155). Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor professioneel gebruik in de keuken en biedt uitstekende prestaties bij het snijden, hakken en bereiden van voedsel. Lees deze handleiding zorgvuldig door om de juiste bediening en onderhoud van uw mes te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn beoogde doeleinden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes scherp wordt gehouden voor veilig gebruik. Een bot mes kan meer kans op letsel geven.
- Snijd altijd op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Gebruik snijbescherming indien nodig, vooral bij langdurig gebruik.
- Gebruik geen mes voor doeleinden waarvoor het niet is ontworpen, zoals openen van blikken of schroeven.
- Controleer het mes regelmatig op slijtage en scheuren.
- Berg het mes op in een veilige houder of blok om schade en letsel te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig RVS
- Lengte van het lemmet: 155mm
- Totale lengte: 285mm
- Gewicht: 150g
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp voor een comfortabele grip

4. Installatie en Setup

Het Chef's Knife Blade 155mm vereist geen installatie. Voordat u het mes gebruikt, verwijdert u het uit de verpakking. Controleer het mes op eventuele beschadigingen of gebreken. Als het mes in orde is, is het klaar voor gebruik. Bewaar het mes in een messenset of een meshouder voor veilig gebruik en opslag.

5. Bediening

Het mes kan worden gebruikt voor verschillende snijtaken zoals snijden, hakken en fileren. Voor de beste resultaten:

- Houd de handgreep stevig vast.
- Gebruik een schuin snijlichte voor precisie.
- Maak gebruik van een snijplank om het lemmet te beschermen en om de levensduur van het mes te verlengen.
- Reinig het mes na elk gebruik om hygiëne te waarborgen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons om het mes schoon te maken; vermijd schurende materialen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes in een luchtige omgeving en temperatuurbestendig.

7. Probleemoplossing

- Mes slecht snijdend: Controleer of het mes bot is. Slijp het mes indien nodig met een geschikte slijpsteen.
- Roestvlekken: Zorg ervoor dat het mes regelmatig wordt gereinigd en gedroogd. Gebruik een staalborstel of roestverwijderaar voor hardnekkige vlekken.
- Losse handgreep: Controleer op slijtage of beschadigingen en neem contact op met de klantenservice voor vervanging.

8. Afvoer

Dit product bevat materialen die op de juiste manier moeten worden afgevoerd. Wanneer u het mes niet meer kunt gebruiken, zorg ervoor dat het op een veilige manier wordt afgevoerd volgens lokale richtlijnen voor het weggo gooien van scherp metalen of keukenapparatuur.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in GGM Gastro. Geniet van het gebruik van uw Chef's Knife Blade 155mm!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef KMP155

1. Información General

El cuchillo de chef KMP155 está diseñado para ofrecer un rendimiento y precisión excepcionales en la cocina. Con una hoja de 155 mm, este cuchillo es ideal para cortar, picar y preparar ingredientes de manera eficiente.

2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar el cuchillo, asegúrese de que está en buen estado. Verifique que la hoja no tenga daños ni astillas.
- Siempre utilice un soporte adecuado al cortar para evitar lesiones.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No utilice el cuchillo para fines distintos a los previstos.
- Evite el contacto con líquidos en la hoja para prevenir el deslizamiento.
- Al manipular el cuchillo, mantenga la mano alejada de la hoja para evitar cortes accidentales.
- Use guantes, si es necesario, para mejorar el agarre y la protección.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Tipo de producto: Cuchillo de Chef
- Longitud de la hoja: 155 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Ergonómico, antideslizante
- Peso: 150 g
- Color: Acero con mango negro
- Uso: Cocina profesional y doméstica

4. Instalación y Configuración

- Retire el cuchillo de la caja y elimine cualquier embalaje.
- Lave el cuchillo con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso.
- Se recomienda afilar la hoja con un afilador adecuado para mantener su rendimiento.
- No coloque el cuchillo en el lavavajillas, ya que puede dañar la hoja.
- Almacene el cuchillo en un soporte de cuchillos o en un bloc de cuchillos para evitar daños.

5. Operación

- Sujete el cuchillo con una mano en el mango y apoye los dedos de la otra mano en la parte superior, controlando la dirección de corte.
- Utilice movimientos suaves y controlados al cortar.
- Para piezas grandes, utilice la parte de la hoja más cercana al mango para un mayor control.
- Mantenga la hoja siempre en contacto con la superficie de corte.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano inmediatamente después de su uso con agua tibia y jabón.
- Seque bien la hoja con un paño suave.
- Revise regularmente el estado de la hoja y afile según sea necesario.
- No deje el cuchillo sumergido en agua, ya que puede causar corrosión.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta eficazmente, es probable que necesite afilarse. Use un afilador de cuchillos específico.
- Si se siente inestable al cortar, revise que el mango esté firmemente sujeto a la hoja.
- Para cualquier problema de calidad, consulte la información de contacto a continuación.

8. Eliminación

- El cuchillo contiene componentes metálicos. Al final de su vida útil, deséchelo en un punto de reciclaje adecuado para metales.
- Siga las normativas locales de eliminación de residuos.

9. Contacto

Para más información o consultas, contáctenos:

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

Gracias por elegir el cuchillo de chef KMP155, ideal para llevar su cocina al siguiente nivel.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau de Chef, Lame 155mm KMP155

1. Informations Générales

Le couteau de chef KMP155 avec une lame de 155mm est un outil essentiel pour tout cuisinier. Conçu pour offrir une précision maximale et un confort d'utilisation, ce couteau est idéal pour couper, hacher et trancher avec facilité.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser le couteau sur une planche à découper stable pour éviter les accidents.
- Gardez la lame éloignée des enfants.
- Ne jamais essayer d'attraper un couteau qui tombe.
- Utilisez le couteau uniquement pour sa fonction prévue, c'est-à-dire la préparation des aliments.
- Gardez la lame propre et bien aiguisée pour assurer une coupe efficace et sécuritaire.
- Évitez de placer la lame dans l'eau chaude ou de la nettoyer dans un lave-vaisselle, car cela peut endommager l'acier.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 155 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique en polypropylène
- Poids : 200 g
- Couleur : Argenté avec une finition brillante

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le couteau de son emballage en prenant soin de ne pas toucher la lame.
2. Lavez le couteau à l'eau froide avec un détergent doux avant la première utilisation.
3. Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon propre.
4. Placez le couteau sur une planche à découper propre et stable.
5. Assurez-vous que la zone de travail est bien éclairée et dégagée.

5. Fonctionnement

- Utilisez une technique de coupe précise. Tenez le couteau à un angle de 20 degrés par rapport aux aliments.
- Pour des coupes fines, utilisez le bout du couteau. Pour des tranches plus épaisses, utilisez la partie centrale de la lame.
- Changez votre prise pour des coupes de différents types (hachage, tranchage, etc.).

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau savonneuse et séchez-le immédiatement.
- Affûtez la lame régulièrement avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser à couteaux pour maintenir son efficacité.
- Stockez le couteau dans un bloc à couteaux ou une housse pour éviter les dommages.

7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas correctement, vérifiez si elle est émoussée. Aiguiser la lame peut résoudre ce problème.
- En cas de rouille, frottez doucement la lame avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc, puis rincez et séchez immédiatement.
- Si la poignée devient lâche, contactez le service client pour obtenir des conseils.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans protection. Enveloppez-le dans un tissu épais avant de le jeter.
- Disposez des produits en acier inoxydable dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Coltello da Chef con Lama da 155 mm (KMP155). Questo coltello è progettato per offrire prestazioni di alta qualità in cucina, rendendo la preparazione dei cibi un'esperienza più semplice e piacevole.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare un tagliere stabile e appropriato durante l'uso.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare tagli accidentali.
- Pulire il coltello con un panno umido e non metterlo in lavastoviglie per prevenire danni alla lama.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre affilato; un coltello smussato può essere più pericoloso.
- Non utilizzare il coltello per rompere ossa o come leva su oggetti resistenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Coltello da Chef KMP155 presenta:

- Lunghezza della lama: 155 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Plastica resistente
- Peso: 120 g
- Colore: Nero
- Design ergonomico per una presa sicura e confortevole.

4. Installazione e Configurazione

Il Coltello da Chef è un prodotto pronto all'uso. Non è richiesta alcuna installazione. Tuttavia, si consiglia di seguire questi semplici passaggi prima dell'uso:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con cautela.
- Controllare la lama per eventuali danni o difetti.
- Lavare il coltello con acqua e sapone delicato prima del primo utilizzo.
- Asciugare il coltello accuratamente.

5. Operazione

- Utilizzare il coltello affilato per tagliare ingredienti freschi.
- Posizionare gli ingredienti sul tagliere.
- Tenere il coltello con una mano e l'ingrediente da tagliare con l'altra, utilizzando tecniche di taglio appropriate.
- Dopo l'uso, riporre il coltello in un luogo sicuro, come un portacoltelli.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello con acqua calda e sapone delicato.
- Utilizzare una spugna morbida per evitare graffi sulla lama.
- Asciugare immediatamente il coltello per prevenire la corrosione.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere la sua efficacia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non sembra affilato, utilizzare una pietra per affilare o un affilatore per ripristinare il taglio.
- In caso di ruggine, pulire con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua, quindi asciugare immediatamente.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltire in conformità con le normative locali per i metalli. Non gettare il coltello tra i rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania