

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: KMP210

Chef's knife - Blade: 210mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Chef's Knife Blade 210mm (KMP210)

1. General Information

The GGM Gastro Chef's Knife Blade 210mm (KMP210) is designed for professional culinary use, offering superior performance for precision cutting, slicing, and dicing. This knife is constructed from high-quality materials to ensure durability and effectiveness in your kitchen.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care to prevent injury. Keep fingers away from the cutting edge.
- Use the knife on non-slip surfaces and ensure the cutting board is stable.
- Store the knife safely in a knife block or protective sheath when not in use.
- Do not attempt to catch or grab the knife if it slips from your hands; let it fall.
- Regularly inspect the knife for damages. Do not use if the blade is chipped or damaged.
- Keep out of reach of children to avoid accidental injury.
- Do not use the knife for purposes other than intended.

3. Product Specifications

- Blade Length: 210mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Ergonomic synthetic material
- Dishwasher Safe: No
- Weight: 0.25 kg

4. Setup and Installation

1. Unbox the knife carefully, ensuring not to damage the blade.
2. Store the knife in a dry place immediately after unboxing to maintain its quality.
3. If using a knife block or magnetic strip, ensure it is installed securely and away from moisture.
4. Familiarize yourself with the knife's weight and balance before first use.

5. Operation

- Grip the handle firmly while using the knife, ensuring a comfortable hold.
- Use a smooth, rocking motion when cutting for optimal results.
- Do not apply excessive force; let the knife do the work.
- For best results, practice safe cutting techniques and keep the tip of the knife on the cutting board when slicing.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use with warm water and mild detergent.
- Avoid using abrasive materials or scouring pads to prevent scratching the blade.
- Dry the knife thoroughly before storing it to prevent rust and corrosion.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or sharpener to maintain cutting efficiency.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, sharpen it using an appropriate sharpening method.
- If the handle becomes loose, check for screws and tighten them if necessary.
- Should you notice any unusual wear or damage, discontinue use immediately and contact customer service.

8. Disposal

- Dispose of the knife responsibly and safely, following local regulations for sharp objects.
- If the knife is damaged beyond repair, wrap it in sturdy material to prevent injury during disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact GGM Gastro:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Chefmesser KMP210 (210 mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für das Chefmesser KMP210 entschieden haben. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist ideal für eine Vielzahl von Schneid- und Kochanwendungen und bietet höchste Präzision und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer von Kindern fern.
- Seien Sie vorsichtig beim Schneiden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Schneiden immer ein Schneidebrett, um die Klinge und die Unterlage zu schonen.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge scharf ist; stumpfe Klingen erhöhen das Risiko von Verletzungen.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Bakterienwachstum zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer in einem sicheren Bereich, z. B. in einer Messertasche oder einem Block.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Chefmesser KMP210
- Klingenlänge: 210 mm
- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomisches Kunststoff
- Gewicht: 250 g
- Einsatzbereich: Professionelle und private Küche

4. Einrichtung und Installation

Das Chefmesser KMP210 ist sofort einsatzbereit. Es sind keine speziellen Installationsschritte erforderlich. Reinigen Sie das Messer vor der ersten Benutzung gründlich mit warmem Wasser und milder Seife. Trocknen Sie es anschließend gut ab.

5. Bedienung

Halten Sie das Messer sicher und benützen Sie eine fingerlassene Technik. Schneiden Sie gleichmäßige Bewegungen für beste Ergebnisse. Vermeiden Sie es, mit der Klinge auf harte Oberflächen zu schneiden, da dies die Klinge beschädigen kann.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -mittel, die die Klinge beschädigen könnten.
- Trocknen Sie das Messer immer gründlich, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Messerschärfer.

7. Fehlerbehebung

Problem: Das Messer schneidet nicht gut.

Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder einem Schärfer.

Problem: Die Klinge rostet.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Messer immer gut getrocknet und in einer trockenen Umgebung gelagert wird.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl. Entsorgen Sie das Messer nicht im normalen Haushaltsmüll. Bitte sichern Sie die Klinge vor der Entsorgung, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Chef's Knife Blad 210mm KMP210

1. Algemene Informatie

Het Chef's Knife Blad 210mm KMP210 is ontworpen voor professionele en amateurkoks die op zoek zijn naar een hoogwaardige, veelzijdige en duurzame keukenmes. Dit mes is ideaal voor het snijden, hakken en bereiden van diverse ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd een snijplank om schade aan oppervlakken en het mes zelf te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen en onervaren gebruikers.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is; een bot mes kan onveilige situaties veroorzaken.
- Gebruik nooit het mes voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Wees voorzichtig bij het reinigen van het mes; snijwonden kunnen ernstig zijn.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een meshouder of onder een beschermkap.
- Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen of slijtage.

3. Productspecificaties

- Lengte mesblad: 210 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp, antislip materiaal
- Gewicht: 220 gram
- Geschikt voor professioneel en thuisgebruik

4. Setup en Installatie

De installatie van het Chef's Knife Blad 210mm KMP210 is vrij eenvoudig, aangezien het mes gebruiksklaar wordt geleverd. Volg deze stappen:

1. Verwijder het mes zorgvuldig uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen of defecten.
3. Maak een geschikte snijomgeving klaar, zoals een snijplank en andere benodigde keukengerei.
4. Bewaar het mes op een veilige en toegankelijk plek voor gebruik, bijvoorbeeld in een meshouder.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat je altijd een goede grip hebt op het mes.
- Voor het beste resultaat, gebruik een snijtechniek die bij het type ingrediënt past.
- Snijd met een constante druk en gebruik lange, vloeiende bewegingen voor nauwkeurigheid en controle.
- Na gebruik kun je het mes eenvoudig weer opbergen in een meshouder.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Spoel het mes onmiddellijk na gebruik af met warm water om voedselresten te verwijderen.
- Gebruik een zachte spons of doek met milde afwasmiddel; vermijd schurende materialen die de snijkant kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Volg een regelmatig slijpprogramma om de scherpte van het mes te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Slijp het mes met een slijpsteen of vraag professioneel advies om de scherpte te herstellen.
- Probleem: Roest op het mes.
Oplossing: Reinig het mes grondig met een roestverwijderaar en zorg voor goede droogpraktijken.
- Probleem: Beschadigde handgreep.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of reparaties.

8. Afvoer

Het mes kan niet worden gerecycled. Zorg ervoor dat je het mes op een veilige manier afvoert, hetzij door het aan een gespecialiseerde afvalverwerker te geven of door het in een stevige verpakking te doen en het in de reguliere vuilnisbak te deponeren. Zorg ervoor dat het mes niet zichtbaar is voor de veiligheid van anderen.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen 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 Chef - 210mm (KMP210)

1. Información General

El cuchillo de chef KMP210 de GGM Gastro está diseñado para satisfacer las necesidades de cocineros profesionales y aficionados. Con una hoja de 210 mm, este cuchillo ofrece un equilibrio perfecto entre rendimiento y comodidad.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cuchillo está destinado exclusivamente para el corte de alimentos. No utilizar para otros fines como abrir envases o como herramienta.
- **Manejo Seguro:** Siempre maneje el cuchillo con cuidado. Mantenga la hoja alejada de los dedos y use un soporte de cuchillo adecuado al cortar.
- **Almacenamiento:** Almacene el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o en una funda protectora para evitar lesiones.
- **Mantenimiento de la Hoja:** Mantenga la hoja afilada. Un cuchillo desafilado requiere más presión y puede ser más peligroso.
- **Supervisión:** No permita que los niños utilicen el cuchillo sin la supervisión de un adulto.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- **Tipo de Producto:** Cuchillo de Chef
- **Longitud de la Hoja:** 210 mm
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Antideslizante
- **Peso:** 200 g
- **Uso Recomendado:** Para cortar, picar y rebanar

4. Configuración e Instalación

- **Desembalaje:** Retire cuidadosamente el cuchillo de su embalaje. Asegúrese de no tocar la hoja con las manos desnudas.
- **Montaje:** No se requiere montaje. El cuchillo está listo para su uso después del desembalaje.
- **Verificación Inicial:** Revise que no haya defectos en la hoja o en el mango. Si se observa algún daño, no utilice el cuchillo y comuníquese con el servicio al cliente.

5. Operación

- **Corte de Alimentos:** Sostenga el cuchillo con la mano dominante y el alimento con la otra. Aplique presión uniforme al cortar.
- **Técnicas de Corte:** Familiarícese con las diferentes técnicas de corte como picar, rebanar y cortar en dados para una mejor experiencia culinaria.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave. Se recomienda evitar el lavavajillas.
- **Secado:** Seque inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- **Afilado:** Afile la hoja regularmente con un afilador adecuado para mantener su rendimiento óptimo.

7. Resolución de Problemas

- **Cuchillo Desafilado:** Si la hoja no corta correctamente, afile el cuchillo utilizando un afilador.
- **Mano Resbaladiza:** Si siente que el mango se resbala, verifique que esté limpio y seco.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, disponga de él de manera responsable. No lo tire en la basura convencional. Póngase en contacto con autoridades locales para obtener información sobre el reciclaje de acero inoxidable.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, 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 CHEF - LAME 210MM (KMP210)

1. Informations Générales

Le couteau de chef KMP210 est un outil de cuisine essentiel conçu pour une performance optimale. Avec une lame de 210 mm, il est parfait pour hacher, trancher et couper avec précision.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser un support de coupe stable pour éviter les accidents.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne jamais tenter de rattraper un couteau tombant.
- Assurez-vous que la lame est toujours tranchante pour éviter les coupures.
- Ne pas laver le couteau au lave-vaisselle. Utilisez uniquement de l'eau tiède et du savon doux.
- Entretenez la lame régulièrement pour éviter la rouille.
- Évitez de couper des surfaces dures qui peuvent endommager la lame.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame: 210 mm
- Matériau de lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Poids: 200 g
- Type de manche: Ergonomique, en matériau résistant à la chaleur
- Utilisation recommandée: Hachage, tranchage et découpe de viandes, légumes et fruits.

4. Installation et Configuration

Le couteau de chef KMP210 ne nécessite pas d'installation formelle. Suivez ces étapes pour la préparation à l'utilisation :

- Déballez le couteau et retirez toute protection de la lame.
- Inspectez la lame pour vous assurer qu'elle ne présente pas de dommages.
- Lavez le couteau à l'eau tiède et séchez-le soigneusement avant la première utilisation.

5. Opération

- Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme et contrôlée.
- Utilisez un mouvement de balancement pour couper, en appliquant une pression uniforme.
- Gardez vos doigts éloignés de la lame et utilisez une technique de coupe sécuritaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le couteau immédiatement après utilisation avec de l'eau tiède et du savon doux.
- Ne jamais plonger le couteau dans de l'eau chaude pour éviter la déformation du manche.
- Essuyez toujours le couteau avec un chiffon doux après le lavage.
- Affûtez la lame régulièrement à l'aide d'une pierre à aiguiser ou d'un aiguiser approprié.

7. Dépannage

- Si la lame est émoussée, affûtez-la avec un aiguiser.
- Pour des dommages visibles, contactez le service client nécessaire.
- En cas de rouille, frottez la lame avec un produit anti-rouille doux.

8. Élimination

- Quand le couteau ne peut plus être utilisé, assurez-vous de le rendre inopérant en le détruisant.
- Jetez les morceaux dans un conteneur adapté pour les métaux.

9. Contact

Pour toutes questions ou préoccupations, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Veuillez conserver ce manuel pour référence future.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cucina KMP210

1. Informazioni Generali

Il coltello da cucina KMP210 è uno strumento professionale progettato per fornire precisione e facilità d'uso in cucina. La lama di 210 mm è realizzata con materiali di alta qualità, garantendo durata e prestazioni superiori.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Mantenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Indossare guanti protettivi se si compiono operazioni che richiedono una particolare attenzione.
- Verificare regolarmente l'integrità della lama e manico; non utilizzare il prodotto se danneggiato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KMP210
- Lunghezza della lama: 210 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico in materiale antiscivolo
- Peso: 150 g
- Colore: Nero

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Assicurarsi che la lama sia affilata e priva di difetti.
3. Scegliere una superficie di lavoro stabile e sicura.
4. Non è necessaria alcuna installazione complessa; il coltello è pronto per l'uso immediato.

5. Operazione

- Tenere il coltello saldamente per il manico durante l'uso.
- Utilizzare un tagliere per proteggere la lama e il piano di lavoro.
- Utilizzare una tecnica di taglio adeguata per ottimizzare le prestazioni e garantire la sicurezza.
- Lavare il coltello a mano dopo ogni utilizzo per preservarne la durata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello immediatamente dopo l'uso con acqua calda e sapone.
- Asciugare con un panno morbido per prevenire macchie e corrosione.
- Non utilizzare la lavastoviglie per la pulizia del coltello.
- Affilare la lama regolarmente con un affilatore di qualità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è smussata, utilizzare un affilatore adatto.
- Se il manico presenta segni di usura, contattare l'assistenza clienti.
- Se il coltello sembra danneggiato, non utilizzarlo e contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello secondo le normative locali riguardanti i rifiuti di metallo. Assicurarsi che la lama sia protetta per evitare infortuni.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania