

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: KMP230

Chef's knife - 230mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Chef's Knife Blade 230mm (KMP230)

1. General Information

Thank you for choosing the Chef's Knife Blade 230mm (KMP230) by GGM Gastro. This high-quality utensil is designed for professional chefs and culinary enthusiasts alike. The knife is engineered for precision and durability, making it an essential tool for any kitchen.

2. Safety Information

- Usage: Always use the knife for its intended purpose. Avoid using it for cutting items that are excessively hard or frozen as it may damage the blade.
- Handling: Always handle the knife with care. Keep the blade pointed away from your body and others while in use.
- Storage: Store the knife in a protective sheath or a designated knife block. Ensure it is out of reach of children.
- Maintenance: Regularly check the blade for damage and maintain it by sharpening as necessary. A dull knife can be more dangerous than a sharp one.
- Cutting Surface: Always use a stable cutting board to prevent slipping while cutting.
- Hands: Keep fingers and other body parts clear of the blade while using.
- First Aid: In case of an accident, clean the wound and seek medical attention if necessary.

3. Product Specifications

- Blade Length: 230mm
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Ergonomic Polypropylene
- Weight: 230g
- Dishwasher Safe: Yes
- Usage: Professional and home kitchen use

4. Setup and Installation

1. Unbox the knife carefully, ensuring not to cut yourself with the blade.
2. Inspect the knife for any damage. If damaged, do not use it and contact customer service for further assistance.
3. Place the knife in a clean, dry area of your kitchen for immediate access.
4. If using a knife block, ensure the block is stable and positioned away from high traffic areas in the kitchen.

5. Operation

- For slicing, use a rocking motion to maintain even cuts.
- For dicing, first slice your ingredient, then rotate and cut perpendicularly.
- Always maintain control of the knife and do not rush your cuts.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, hand wash the knife in warm, soapy water and dry immediately to prevent rust.
- Avoid using harsh abrasives or scouring pads that may damage the blade.
- Regularly sharpen the blade with a whetstone or honing steel to maintain optimal performance.
- Store the knife in a dry environment to prevent moisture-related damage.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife is dull, sharpen it using an appropriate sharpening tool.
- Handle Looseness: Ensure that the handle is securely attached. If it feels loose, cease use immediately and consult customer service.
- Rust formation: If rust appears, treat with rust remover and store in a dry area.

8. Disposal

- When disposing of the knife, wrap it securely to prevent injury during disposal.
- Check local regulations regarding the disposal of metal products.

9. Contact

For inquiries, support, or service issues, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for selecting GGM Gastro! We wish you happiness and safety in your culinary adventures.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Chefmesser KMP230 (230 mm)

1. Allgemeine Informationen

Das Chefmesser KMP230 ist ein hochwertiges Küchengerät, das für professionelle und Hobbyköche entwickelt wurde. Mit seiner optimalen Balance und scharfen Klinge aus hochwertigem Stahl ist es ideal für verschiedene Schneidtechniken.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Chefmesser nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, Ihre Hände vor der Klinge zu schützen.
- Verwenden Sie stets ein stabiles Schneidebrett.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Sanitärbedenken zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkttyp: Chefmesser
- Klingenlänge: 230 mm
- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Gewicht: 0,3 kg
- Pflege: Handwäsche empfohlen

4. Einrichtung und Installation

Das Chefmesser KMP230 ist sofort nach dem Auspacken einsatzbereit. Achten Sie darauf, alle Verpackungsmaterialien zu entfernen. Überprüfen Sie, ob das Messer unbeschädigt ist, bevor Sie es verwenden.

5. Betrieb

Um das Chefmesser korrekt zu verwenden, halten Sie den Griff mit einer Hand fest und die andere Hand an der Schneidfläche. Nutzen Sie gleitende Bewegungen und wenden Sie den richtigen Druck an, je nach zu schneidendem Material.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel, wenn nötig.
- Vermeiden Sie die Nutzung von scheuernden Reinigungsmitteln oder -schwämmen, die die Klinge zerkratzen könnten.
- Lassen Sie das Messer vollständig trocknen, bevor Sie es lagern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder Schleifgerät.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf

Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstein oder einen Schleifdienst.

- Problem: Klinge hat Flecken oder Rost

Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Chefmesser gemäß den örtlichen Vorschriften. Das Messer darf nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die Recyclingmöglichkeiten in Ihrer Region.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen zum Produkt kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Chef's Knife Blade 230mm (KMP230)

1. Algemene Informatie

De Chef's Knife Blade 230mm (KMP230) is een hoogwaardige keukentool, ontworpen voor professioneel en particulier gebruik. Dit mes biedt optimale scherpheid en duurzaamheid, waardoor het ideaal is voor het snijden van verschillende ingrediënten. Gebruik dit mes om uw kookervaring te verbeteren.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor de bedoelde doeleinden.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele en veilige ondergrond.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn om uitglijden te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het dragen en verplaatsen van het mes om snijwonden te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes; een beschadigd mes kan gevaarlijk zijn.
- Gebruik geen kracht om dingen te snijden die moeilijk te snijden zijn.
- Volg altijd de juiste snijtechnieken en houd uw vingers op afstand van het snijblad.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 230 mm (bladlengte)
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Gewicht: 250 gram

4. Setup en Installatie

Het mes vereist geen installatie. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking. Controleer op beschadigingen voordat u het in gebruik neemt. Bewaar het mes in een meshouder of een aparte lade om beschadiging te voorkomen. Zorg ervoor dat het mes altijd volledig droog is voordat u het opbergt.

5. Bediening

- Gebruik het mes voor het snijden, hakken en snipperen van groenten, vlees en vis.
- Houd de handgreep stevig vast en gebruik de andere hand om de ingrediënten op hun plaats te houden.
- Snijd in één vloeiende beweging voor betere controle en een gelijkmatige snede.
- Reinig het mes direct na gebruik om ophoping van voedsel te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes handmatig met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen of afwasmachines, omdat dit het lemmet kan beschadigen.
- Droog het mes grondig af met een zachte doek.
- Scherpt het mes regelmatig met een slijpstaaf om een optimale scherpheid te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes is niet scherp.
Oplossing: Gebruik een slijpstaaf of scherpsteen om het mes weer scherp te maken.
- Probleem: Het mes is verbogen of beschadigd.
Oplossing: Neem contact op met onze klantenservice voor diagnose of vervanging.
- Probleem: Oncomfortabele grip.
Oplossing: Controleer of er vuil of vet op de handgreep zit en maak deze schoon.

8. Afvoer

Afhankelijk van de staat van het mes, kunt u het volgende doen:

- Als het mes nog in goede staat is, overweeg dan om het te doneren.
- Als het mes versleten of beschadigd is, neem het dan mee naar een recyclingcentrum waar metalen producten worden verwerkt.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie, neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef - Hoja de 230mm (KMP230)

1. Información General

Felicitaciones por la compra de su Cuchillo de Chef KMP230. Este cuchillo es un utensilio esencial en la cocina, diseñado para un corte eficiente y preciso en una variedad de alimentos. Fabricado con materiales de alta calidad, ofrece una durabilidad excepcional y un rendimiento de corte superior.

2. Información de Seguridad

- Cuidado con el Cuchillo: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Uso Seguro: Siempre utilice la superficie de corte adecuada. Aplique presión hacia abajo y en dirección contraria a su cuerpo.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con protectores de hoja.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente la hoja por daños o desgaste. Reemplace o afile según sea necesario.
- No utilizar: No utilice el cuchillo para cortar materiales duros, como hielo o huesos, ya que puede dañar la hoja.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Descripción: Cuchillo de Chef profesional con hoja de acero inoxidable.
- Longitud de la hoja: 230 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía para un agarre seguro
- Uso recomendado: Apto para todo tipo de verduras, carnes y pescados.

4. Configuración e Instalación

Para garantizar un uso seguro y efectivo de su Cuchillo de Chef KMP230, siga estos pasos:

- No necesita instalación.
- Verificación: Inspeccione el cuchillo antes de usarlo. Asegúrese de que no haya daños visibles en la hoja o el mango.
- Uso inicial: Lave el cuchillo con agua y jabón antes del primer uso, luego séquelo adecuadamente.

5. Operación

Para usar el cuchillo:

- Sujete firmemente el mango.
- Coloque el alimento sobre la superficie de corte.
- Realice cortes controlados, utilizando una técnica de balanceo para un corte eficaz.
- Mantenga el cuchillo afilado para asegurar un rendimiento óptimo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. Evite el uso de lavavajillas ya que puede rayar la hoja.
- Secado: Séquelo inmediatamente con un paño suave.
- Afilado: Afile la hoja regularmente para mantener la agudeza. Utilice un afilador adecuado o lleve el cuchillo a un profesional.

7. Solución de Problemas

- Problema: El cuchillo no corta bien.
 - Solución: Afile la hoja o reemplace el cuchillo si está dañado.
- Problema: El cuchillo se resbala durante el uso.
 - Solución: Asegúrese de que la superficie de corte sea estable y segura.

8. Eliminación

Cuando desee desechar el cuchillo:

- Reciclaje: Consulte las normativas locales para el reciclaje de acero inoxidable.
- Desecho seguro: Envuelva la hoja en papel para evitar cortes y deséchelo de acuerdo con las regulaciones de residuos de su localidad.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, contáctenos en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau de chef lame 230 mm KMP230

Informations Générales

Félicitations pour l'acquisition de notre couteau de chef KMP230. Ce couteau est conçu pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine en quête de précision et de performance. Il est fabriqué à partir de matériaux de haute qualité pour assurer durabilité et efficacité.

Informations de Sécurité

- Usage approprié : Ce couteau est conçu uniquement pour la découpe d'aliments. Toute utilisation inappropriée peut entraîner des blessures ou endommager le produit.
- Sécurité lors de l'utilisation : Toujours couper sur une surface stable et utiliser des techniques de coupe appropriées. Gardez les doigts éloignés de la lame pendant la coupe.
- Stockage : Conservez le couteau dans un endroit sûr, idéalement dans un bloc à couteaux ou avec un protège-lame, pour éviter les accidents.
- Entretien : Vérifiez régulièrement la lame pour détecter tout signe d'endommagement ou d'usure. Remplacez ou réaffûtez si nécessaire.
- Protection personnelle : Portez des gants de protection lors de l'utilisation et du nettoyage de la lame pour éviter les coupures.

Présentation du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 230 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique pour un confort et une prise en main optimale
- Poids : 220 g
- Utilisation : Pour la découpe, tranchage et hachage d'aliments frais.

Installation et configuration

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Lavage initial : Lavez la lame à l'eau savonneuse légère, puis rincez et séchez soigneusement.
3. Installation de la zone de travail : Préparez un espace de travail propre, stable et sûr. Assurez-vous d'avoir une planche à découper appropriée.

Fonctionnement

- Tenez le couteau fermement par la poignée.
- Pour couper, maintenez la pointe de la lame sur la planche à découper et faites glisser la lame vers le bas, en utilisant un mouvement de hachage ou de tranchage selon la technique appropriée.
- N'utilisez pas le couteau pour des aliments congelés ou des os, car cela peut endommager la lame.

Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Évitez le lave-vaisselle pour préserver l'acier inoxydable.
- Séchez le couteau immédiatement après lavage pour éviter la formation de rouille.
- Affûtez régulièrement la lame à l'aide d'une pierre à aiguiser ou d'un fusil à aiguiser.

Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas bien.
- Solution : Vérifiez si la lame est émoussée. Si oui, utilisez un aiguiser pour redonner un tranchant.
- Problème : La lame rouille.
- Solution : Assurez-vous de sécher le couteau après lavage. Appliquez une légère couche d'huile minérale sur la lame pour la protéger.

Élimination

Pour éliminer le couteau en fin de vie, recyclez-le conformément aux réglementations locales concernant les déchets métalliques. Assurez-vous que la lame est protégée pour éviter les blessures lors de la manipulation.

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 - Coltello da Chef KMP230

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel mondo del Coltello da Chef KMP230. Questo coltello è progettato per garantire prestazioni eccellenti in cucina, combinando tradizione e innovazione per soddisfare le esigenze di chef professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie stabile e piana per prevenire incidenti.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare di forzare il coltello su materiali eccessivamente duri che potrebbero danneggiare la lama.
- Indossare guanti protettivi quando si maneggia il coltello durante la pulizia o il taglio di alimenti particolarmente duri.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti, come aprire confezioni o battere cibi.
- In caso di lesioni, consultare un medico.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Coltello da Chef KMP230 è realizzato in acciaio di alta qualità per garantire durezza e resistenza alla corrosione.

Specifiche Tecniche:

- Lunghezza della lama: 230 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Materiale ergonomico, antiscivolo
- Utilizzo: Cucina professionale e domestica

4. Installazione e Setup

Non è richiesta alcuna installazione per il Coltello da Chef KMP230. Si consiglia di conservare il coltello in un luogo sicuro, come un ceppo per coltelli o una barra magnetica, per mantenerne l'affilatura e prevenire danni.

5. Operazione

- Utilizzare il coltello con una presa ferma e bilanciata.
- Per il miglior risultato, effettuare movimenti di taglio fluidi piuttosto che colpi bruschi.
- Pulire la lama dopo ogni utilizzo per prevenire l'accumulo di batteri.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone; non mettere in lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido dopo la pulizia.
- Affilare regolarmente la lama per mantenere l'ottimale capacità di taglio.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi per pulire la lama.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affila adeguatamente, utilizzare una pietra per affilare o un'acciaino.
- In caso di scheggiature della lama, contattare un professionista per la riparazione.

8. Smaltimento

Una volta che il coltello non è più utilizzabile, smaltirlo in modo responsabile. Portarlo a un centro di raccolta per metalli o seguire le linee guida di smaltimento locali per gli oggetti affilati.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania