

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

## SKU: KMSECP3

### Kitchen knife set Ecco Chef - 3 pieces



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Kitchen Knife Set Ecco Chef (3 Pieces) KMSECP3

### 1. General Information

The GGM Gastro Kitchen Knife Set Ecco Chef includes three essential knives, specifically designed for both professional chefs and home cooks. Crafted for precision cutting and ease of use, this knife set is an excellent addition to any kitchen.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle knives with caution. Use protective gloves if necessary, and ensure that the work area is clear.
- Cutting Surface: Always use a stable cutting board to prevent slips and injuries.
- Proper Grip: Ensure the knife is held with a firm grip. Avoid placing fingers near the cutting edge.
- Children: Keep knives out of reach of children. Educate them about the dangers of handling sharp objects.
- Storage: Store knives in a designated knife block or sheath to prevent accidents and ensure safety.
- Cleaning: Use caution when washing knives. Always wash them separately to avoid accidental cuts.

### 3. Product Specifications

- Model: KMSECP3
- Knife Material: Stainless Steel
- Handle Material: Ergonomic Polypropylene
- Blade Lengths: 8" Chef Knife, 6" Utility Knife, 4" Paring Knife
- Weight: 1.2 kg (total)
- Dishwasher Safe: No

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife set from its packaging.
2. Inspect for Damage: Check each knife for any defects or damages before use.
3. Storage: Place the knives in a designated knife block or sheath for safety.

### 5. Operation

- Usage: Use the chef knife for chopping and slicing, the utility knife for general kitchen tasks, and the paring knife for intricate cutting.
- Cutting Techniques: Employ proper techniques such as the claw grip for stability and safety while cutting.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Washing: Hand wash knives with warm, soapy water. Avoid soaking to prevent damage. Rinse thoroughly and dry immediately.
- Sharpening: Regularly sharpen the knives using a professional sharpening tool or whetstone for optimal performance.
- Storage: Store knives away from other cutlery to prevent dulling and accidental cuts.

### 7. Troubleshooting

- Dull Knife: Use a sharpening tool to restore the blade's sharpness.
- Rust Formation: Ensure knives are completely dry after washing. If rust appears, use a rust eraser or fine steel wool.
- Loose Handle: If the handle becomes loose, please contact customer service or a professional for assistance.

### 8. Disposal

Dispose of damaged knives responsibly. Wrap in protective material and discard in a manner that prevents injury to others. Consider recycling options if available.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the GGM Gastro Kitchen Knife Set Ecco Chef. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das GGM Gastro Küchenmesser Set ECCO Chef (3 Teile)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Küchenmesser Sets ECCO Chef (3 Teile). Dieses Set wurde entwickelt, um Ihre Kochkünste zu verbessern und beinhaltet alles, was Sie benötigen, um Ihre Zutaten präzise und mühelos zu schneiden. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie die Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klingen von Kindern fern.
- Verwenden Sie beim Schneiden immer ein stabiles Schneidebrett.
- Seien Sie beim Umgang mit scharfen Klingen vorsichtig.
- Vermeiden Sie es, die Klingen fallen zu lassen oder unsachgemäß zu lagern, um Verletzungen zu verhindern.
- Schneiden Sie niemals in Richtung Ihres Körpers.
- Reinigen Sie die Messer vorsichtig von Hand, um die Klingen nicht zu beschädigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klingen. Bei Beschädigung oder Abnutzung wenden Sie sich an den Hersteller.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das GGM Gastro Küchenmesser Set ECCO Chef besteht aus drei hochwertigen Messern:

- Kochmesser: 20 cm
- Kleinmesser: 9 cm
- Schälmesser: 6 cm

### Technische Daten:

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griff: Ergonomisch gestalteter Kunststoff
- Klingenbeschichtung: Antihafteigenschaft

## 4. Einrichtung und Installation

1. Öffnen Sie die Verpackung und legen Sie die Messer sorgfältig auf eine saubere, stabile Oberfläche.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile unbeschädigt sind.
3. Es ist nicht erforderlich, eine spezielle Installation vorzunehmen. Lagern Sie die Messer sicher in einem Messerblock oder einer Schublade.

## 5. Betrieb

- Zum Schneiden halten Sie das Messer fest am Griff und setzen die Klinge auf die Zutat.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und führen Sie die Klinge in einer kontrollierten Bewegung.
- Wechseln Sie zwischen den Messern je nach Zutat und benötigter Präzision.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer sofort nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie die Messer sofort mit einem weichen Tuch ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klingen regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schnitthaltigkeit zu gewährleisten.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Messer schneiden nicht gut.  
Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie diese gegebenenfalls nach.
- Problem: Klinge hat Rostflecken.  
Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich mit einer rostlösenden Lösung und trocknen Sie sie sofort.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Küchenmesser Set gemäß den geltenden Vorschriften zur Abfallentsorgung in Ihrem Land. Nutzen Sie hierzu den Gelben Sack oder entsprechende Sammelstellen für scharfe Gegenstände.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen mit Ihrem GGM Gastro Küchenmesser Set ECCO Chef!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Koksmes Set Ecco Chef - 3 Stuk KMSECP3

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Koksmes Set Ecco Chef, bestaande uit drie hoogwaardige messen. Deze set is ontworpen voor zowel professionele koks als thuisgebruikers die waarde hechten aan kwaliteit en prestaties in de keuken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor het snijden van voedsel. Gebruik ze niet voor het snijden van andere materialen.
- Houd messen buiten bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat de messen altijd scherp zijn. Een bot mes kan gevaarlijker zijn omdat er meer kracht nodig is om te snijden.
- Bewaar de messen op een veilige plaats, bij voorkeur in een meshouder of op een magnetische strip om letsel te voorkomen.
- Gebruik een snijplank om schade aan oppervlakken en de messen zelf te minimaliseren.
- Reinig de messen direct na gebruik om te voorkomen dat voedselresten blijven hangen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Totale lengte mes 1: 20 cm
- Totale lengte mes 2: 15 cm
- Totale lengte mes 3: 10 cm

## 4. Setup en Installatie

De GGM Gastro Koksmes Set Ecco Chef vereist geen installatie. Deze messen zijn klaar voor gebruik zodra ze uit de verpakking zijn gehaald. Zorg ervoor dat ze zijn schoongemaakt en gedroogd voordat u ze opbergt.

## 5. Gebruik

- Gebruik bij voorkeur een snijplank van hout of kunststof.
- Bij het snijden, zorg ervoor dat uw vingers uit de snijrichting zijn.
- Reinig de messen direct na elke gebruiksrondte met warm water en afwasmiddel.
- Droog de messen grondig af voordat u ze opbergt.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de messen met de hand. Vermijd de vaatwasser, omdat dit de levensduur van het mes kan verkorten.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherpte van de messen en slijp ze indien nodig met een hoogwaardige slijpsteen of aanzetstaaf.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is bot  
Oplossing: Slijp het mes met een slijpsteen of gebruik een aanzetstaaf.
- Probleem: Roestvorming op het mes  
Oplossing: Schoonmaken met een mild schoonmaakmiddel en goed drogen. Vermijd langdurig contact met water.

## 8. Afvalverwerking

Gooi oude of beschadigde messen weg volgens de lokale regelgeving voor gevaarlijk afval. Lever ze indien mogelijk in bij een gespecialiseerd inzamelpunt als dat beschikbaar is.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## MANUAL DEL PRODUCTO

### Cuchillo de Cocina Set Ecco Chef - 3 Piezas

#### 1. Información General

Gracias por elegir el Set de Cuchillos de Cocina Ecco Chef de GGM Gastro. Este set incluye tres cuchillos esenciales diseñados para satisfacer las necesidades culinarias tanto de chefs profesionales como de aficionados. Cada cuchillo está fabricado con acero inoxidable de alta calidad para garantizar durabilidad y un corte preciso.

#### 2. Información de Seguridad

- Utilice siempre los cuchillos en una superficie estable y antideslizante.
- Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- No utilice los cuchillos para propósitos que no sean culinarios.
- Evite el contacto con objetos duros que puedan dañar el filo.
- Lave los cuchillos a mano para evitar daños en el material.
- Se recomienda utilizar guantes al manipular cuchillos afilados para prevenir cortes accidentales.

#### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

Este set incluye:

- Cuchillo Chef de 20 cm: Uso versátil para cortar, picar y triturar.
- Cuchillo de Pan de 20 cm: Ideal para cortar panes y productos de repostería.
- Cuchillo Pelador de 8 cm: Perfección para pelar y cortar frutas y verduras.

Datos Técnicos:

- Material: Acero inoxidable
- Longitud de la hoja del cuchillo chef: 20 cm
- Longitud de la hoja del cuchillo de pan: 20 cm
- Longitud de la hoja del cuchillo pelador: 8 cm
- Mango: Antideslizante

#### 4. Configuración e Instalación

El set de cuchillos no requiere instalación. Sin embargo, se recomienda almacenarlos en un soporte de cuchillos o en un lugar seguro para evitar daños. Posicione la base del soporte en una superficie plana y hermética. Asegúrese de que los cuchillos estén limpios y secos antes de guardarlos.

#### 5. Operación

Para utilizar los cuchillos de forma efectiva:

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango.
- Utilice el cuchillo adecuado para cada tarea de cocina.
- Mantenga la hoja en un ángulo apropiado y aplique presión uniforme al cortar.
- Para un rendimiento óptimo, afile los cuchillos regularmente con un afilador o piedra.

#### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave cada cuchillo a mano con agua tibia y jabón; evite el uso de lavavajillas.
- Sécalos inmediatamente después de lavarlos para prevenir manchas o corrosión.
- Almacene los cuchillos en un lugar seco y al aire para asegurar una mayor durabilidad.

#### 7. Solución de Problemas

- Si la hoja está desafilada, use un afilador de cuchillos.
- Si hay manchas en la hoja, limpie con un paño húmedo y un limpiador suave.
- Si el mango está suelto, asegúrese de que esté bien fijado; de no ser así, contacte al servicio de atención al cliente.

#### 8. Eliminación

Para desechar los cuchillos, envuélvalos adecuadamente con material no afilado y colóquelos en un contenedor de residuos adecuado. Consulte con su municipio sobre la correcta eliminación de productos de acero inoxidable.

#### 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit – Ensemble de Couteaux de Cuisine Ecco Chef 3 Pièces

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi l'Ensemble de Couteaux de Cuisine Ecco Chef 3 Pièces. Conçu pour les chefs amateurs et professionnels, ce set allie qualité et fonctionnalité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir une performance optimale.

### 2. Informations de Sécurité

- Ne laissez pas les couteaux à portée des enfants sans surveillance.
- Utilisez toujours des planches à découper appropriées pour éviter d'endommager les lames.
- Évitez d'utiliser les couteaux pour des tâches pour lesquelles ils ne sont pas conçus (ex: ouvrir des canettes).
- Les lames sont extrêmement tranchantes ; prenez soin de manipuler les couteaux avec précaution.
- Ne jamais utiliser un couteau endommagé ou émoussé ; faites-le affûter ou remplacer.
- Lavez toujours les couteaux à la main et séchez-les immédiatement pour éviter la corrosion.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

L'Ensemble de Couteaux de Cuisine Ecco Chef se compose de :

- Couteau de Chef (20 cm)
- Couteau à pain (20 cm)
- Couteau de découpes (12 cm)

### Données Techniques :

- Matériau des lames : Acier inoxydable
- Poignée : Plastique ergonomique
- Couleur : Noir / argent
- Poids total : 800 g
- Inclus : Housse de rangement

### 4. Installation et Montage

Aucune installation complexe n'est nécessaire pour cet ensemble de couteaux. Déballez soigneusement les couteaux et retirez toute protection en plastique sur les lames. Disposez-les dans un endroit sûr et sec. Utilisez la housse de rangement fournie pour protéger les lames et éviter tout accident.

### 5. Opération

Utilisez chaque couteau selon ses spécificités :

- Le Couteau de Chef pour hacher, trancher et émincer.
- Le Couteau à pain pour trancher du pain et des pâtisseries.
- Le Couteau de découpes pour des tâches précises, comme le découpage de fruits et légumes.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les couteaux à la main avec de l'eau chaude savonneuse immédiatement après utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager les lames et les poignées.
- Séchez soigneusement chaque couteau après lavage avec un chiffon doux.
- Affûtez les lames régulièrement pour maintenir la performance. Utilisez un aiguiseur adapté.

### 7. Dépannage

- Problème : Lame émoussée  
- Solution : Affûtez la lame avec un outil approprié.
- Problème : Corrosion sur la lame  
- Solution : Nettoyez et séchez la lame immédiatement après l'utilisation.
- Problème : La poignée se détériore  
- Solution : Inspectez régulièrement ; remplacez si nécessaire.

### 8. Élimination

Ne jetez pas les couteaux dans les déchets ordinaires. Localisez un centre de collecte local qui accepte les métaux ou contactez votre déchetterie communautaire pour des conseils sur la bonne façon d'éliminer les couteaux usagés.

### 9. Contact

Pour des questions ou des préoccupations, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli da Cucina Ecco Chef 3 Pezzi

---

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Coltelli da Cucina Ecco Chef 3 Pezzi. Questo set è stato progettato per offrire prestazioni superiori e durata nel tempo. Include un coltello da cuoco, un coltello per pane e un coltello per sfilettare. È l'ideale per qualsiasi cucina, che si tratti di un professionista o di un appassionato di cucina.

---

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare i coltelli solo per la funzione prevista. Non utilizzare per scopi impropri, come aprire lattine o colpire oggetti duri.
- Manutenzione: Tenere i coltelli affilati per evitare incidenti. Coltelli smussati richiedono più forza e possono scivolare.
- Conservazione: Riporre i coltelli in un luogo sicuro e fuori dalla portata dei bambini. Utilizzare un ceppo per coltelli o un magnete quando non utilizzati.
- Tagli e ferite: Prestare attenzione durante il maneggiamento dei coltelli. In caso di tagli o ferite, pulire la ferita e applicare una medicazione.
- Manutenzione del coltello: Non mettere i coltelli in lavastoviglie. Lavare a mano e asciugare immediatamente dopo l'uso per preservarne la qualità.

---

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Specifiche Tecniche:

- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Materiale del manico: Polipropilene
- Lunghezza del coltello da cuoco: 20 cm
- Lunghezza del coltello per pane: 20 cm
- Lunghezza del coltello per sfilettare: 18 cm
- Tipo di affilatura: Affilatura di precisione (V-Edge)

---

## 4. Installazione e Montaggio

Non è richiesta alcuna installazione per l'utilizzo del Set di Coltelli da Cucina Ecco Chef. Tuttavia, ecco alcune indicazioni per garantire un utilizzo corretto:

1. Rimuovere i coltelli dalla confezione.
2. Controllare che i coltelli siano in buone condizioni e privi di difetti.
3. Scegliere un luogo sicuro e pratico per la conservazione (ceppo, blocco magnetico).
4. Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e ben illuminata prima dell'uso.

---

## 5. Operazione

1. Selezionare il coltello appropriato per il compito da eseguire.
2. Tenere saldamente per il manico e utilizzare una tavola da taglio idonea.
3. Eseguire i movimenti di taglio con attenzione e controllare il posizionamento delle mani per evitare incidenti.

---

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano i coltelli utilizzando acqua calda e sapone. Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Controllare periodicamente l'affilatura e affilare i coltelli se necessario con una pietra per affilare o un affilatore adatto.

---

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Lame smussate: Se i coltelli non affettano bene, affilarli.
- Ruggine sulla lama: Pulire con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua. Asciugare bene dopo la pulizia.

- Scomode da maneggiare: Assicurarsi di avere una presa corretta e controllare se il coltello ha bisogno di affilatura.

---

#### 8. Smaltimento

Non gettare i coltelli tra i rifiuti domestici. Seguire le normative locali per lo smaltimento degli articoli in metallo. Se il coltello è danneggiato irreparabilmente, conferirlo a un centro di riciclaggio per metalli.

---

#### 9. Contatto

Per ulteriori domande o assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

---

Grazie per la vostra scelta. Buon divertimento in cucina!