

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: KMSMP2

Pastry knife set Mini - 2 pieces



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

EN ENGLISH

Product Manual for Pastry Knife Set Mini (2 Pieces) - KMSMP2

1. General Information

Thank you for choosing the Pastry Knife Set Mini (2 Pieces) - KMSMP2. This high-quality pastry knife set is designed for professional bakers and home cooking enthusiasts alike. Each knife is crafted for precision cutting, ensuring that your pastry-making experience is easy and enjoyable.

2. Safety Information

- Personal Safety: Always exercise caution when handling knives. Keep blades away from fingers and ensure you maintain a firm grip.
- Child Safety: Keep the pastry knives out of reach of children. These knives are not toys and should only be used by adults or under adult supervision.
- Work Surface Safety: Ensure you are working on a stable, flat surface to prevent accidents. Use a cutting board for better stability and to protect your countertops.
- Knife Care: Never use dull or damaged knives. Regularly inspect the blades for any wear or damage. Replace any knife that shows signs of significant wear or damage.
- Storage: Store the knives in a designated knife block or sheath to prevent accidental cuts and maintain their sharpness.

3. Product Specifications

- Product Name: Pastry Knife Set Mini (2 Pieces)
- Model Number: KMSMP2
- Materials: Stainless Steel Blades, Ergonomic Handles
- Dimensions:
 - Knife 1 Length: 8 cm
 - Knife 2 Length: 10 cm
- Weight: 300 g
- Color: Silver with Black Handle
- Use: Ideal for cutting pastry, dough, and other baking needs

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the pastry knife set from its packaging. Check for any visible damage during transport.
2. Storage Preparation: Choose a safe and accessible area for storage. Consider using a knife block or magnetic strip for safety.
3. Knife Placement: Position the knives securely in the chosen storage solution, ensuring blades face away from hands and body.

5. Operation

1. Using the Knives: Hold the handle firmly with one hand and the item to be cut with the other.
2. Cutting Technique: Move the knife in a swift motion using a downward pressure for effective slicing of dough and pastry. Avoid excessive force to preserve blade integrity.
3. Best Practices: Use on appropriate surfaces like wooden or plastic cutting boards to avoid dulling the blades.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knives with warm, soapy water immediately after use. Avoid using abrasive cleaners or scouring pads.
- Drying: Thoroughly dry the knives with a soft cloth or towel to prevent rust. Do not air dry.
- Sharpening: Regularly sharpen the blades using a whetstone or a professional knife sharpener at least once every quarter for optimal performance.

7. Troubleshooting

- Dull Knife: If the knife does not cut effectively, check if the blade is dull. Sharpen as necessary.
- Rust Formation: If rust appears, clean with vinegar and a soft cloth. Dry thoroughly and store properly.
- Handle Damage: If the handle is loose or damaged, discontinue use immediately and contact customer support.

8. Disposal

Dispose of old or damaged knives responsibly as per local regulations. If disposing of sharp items, wrap them securely to prevent injuries to waste handlers. Consider recycling options for stainless steel if available.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für das Mini-Teilmesser-Set (2 Teile)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Mini-Teilmesser-Sets. Dieses hochwertige Set umfasst zwei spezialisierte Messer, die für präzises Schneiden in der Patisserie entwickelt wurden.

2. Sicherheitsinformationen

Bevor Sie das Produkt verwenden, beachten Sie die folgenden Sicherheitsanweisungen:

- Verwenden Sie die Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie beim Schneiden auf Ihre Finger und halten Sie die Klängen von Kindern fern.
- Die Klängen sind scharf. Seien Sie vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie die Messer an einem sicheren Ort, wenn sie nicht verwendet werden.
- Verwenden Sie keine beschädigten oder rostigen Messer.
- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch und halten Sie sie trocken, um Rostbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

Produktübersicht:

- Mini-Teilmesser-Set bestehen aus zwei hochqualitativen Klängen, die für spezifische Aufgaben in der Patisserie optimiert sind.

Technische Daten:

- Material Klinge: Edelstahl
- Material Griff: Kunststoff
- Länge Klinge: 8 cm und 10 cm
- Gewicht: 150 g

4. Einrichtung und Installation

Die Verwendung des Mini-Teilmesser-Sets erfordert keine spezielle Installation. Nachfolgend sind die Schritte zur Vorbereitung auf die Nutzung aufgeführt:

1. Entfernen Sie die Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Klängen auf Beschädigungen.
3. Stellen Sie sicher, dass Sie einen stabilen, sauberen Arbeitsplatz haben.
4. Halten Sie beim Schneiden eine rutschfeste Unterlage bereit.

5. Bedienung

Um die Messer sicher und effizient zu verwenden:

1. Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff fest.
2. Führen Sie das Messer sanft durch das zu schneidende Material.
3. Üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um ein Rutschen der Klinge zu vermeiden.
4. Reinigen Sie das Messer sofort nach dem Gebrauch.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Seifenwasser.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln, um die Klängen nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung.
- Lagern Sie die Messer in einem trockenen, geschützten Bereich.

7. Fehlersuche

Sollten Probleme auftreten:

- Wenn das Messer nicht richtig schneidet, überprüfen Sie, ob die Klinge nicht beschädigt oder stumpf ist.
- Überprüfen Sie den Griff auf Risse oder Absplitterungen.
- Bei Anzeichen von Rost, reinigen Sie die Klängen umgehend und lagern Sie sie trocken.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Denken Sie daran, dass scharfe Klängen sicher verpackt und entsorgt werden sollten, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Handleiding voor het Mini Taartmes Set - 2 Stuks (KMSMP2)

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Mini Taartmes Set - 2 Stuks. Dit product is ontworpen voor professioneel en dagelijks gebruik in de bakkerij of keuken. De set bevat twee hoogwaardige taartmessen die perfect zijn voor het snijden en serveren van taarten en gebak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor het doel waarvoor ze zijn ontworpen.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het snijden. Zorg ervoor dat uw vingers uit de buurt van de snijkant blijven.
- Controleer de messen regelmatig op beschadigingen; vervang ze indien nodig.
- Gebruik de messen op een stabiele ondergrond om uitglijden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen:
 - Klein Mes: 20 cm
 - Groot Mes: 25 cm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing (handgereedschap)

4. Installatie en Opstelling

- Deze messen zijn gebruiksklaar en vereisen geen installatie. Zorg ervoor dat u een schoon en vlak snijoppervlak heeft.
- Plaats het mes op een snijplank voor optimale stabiliteit en veiligheid tijdens het gebruik.

5. Bediening

- Neem het mes in uw dominante hand.
- Plaats het te snijden product (bijv. taart) stevig op een snijplank.
- Snijd voorzichtig en gelijkmatig door het product, waarbij u een gelijkmatige druk uitoefent.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de messen onmiddellijk na gebruik met warm zeepwater en een zachte spons.
- Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen en -sponzen om beschadiging van het mes te voorkomen.
- Droog de messen onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen op een veilige plaats, bij voorkeur in een mesblok of beschermhoes.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes schoon is. Voor een betere snede kunt u het mes slijpen.
- Roest op het mes: Reinig het mes grondig met een staalwolk of een roestoplosser. Zorg ervoor dat het mes goed gedroogd wordt na elk gebruik.
- Gebroken handvat: Stop onmiddellijk met het gebruik van het mes. Neem contact op voor vervanging.

8. Afvoer

- Gooi oude of beschadigde messen weg in overeenstemming met lokale regelgeving voor afvalbeheer.
- Het is van belang om scherpe objecten op een veilige manier af te voeren om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor het kiezen van GGM Gastro. Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe Mini Taartmes Set!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Cuchillos de Pastelería Mini (2 Piezas) KMSMP2

1. Información General

Este Set de Cuchillos de Pastelería Mini KMSMP2 es una herramienta esencial para cualquier amante de la repostería. Diseñado para ofrecer precisión y control, este set incluye dos cuchillos de alta calidad que facilitan la preparación y decoración de postres.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto está destinado únicamente para usos de repostería.
- Cuidado con los Cortes: Los cuchillos son afilados. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Superficie de Trabajo: Utilice sobre superficies estables y antideslizantes para evitar accidentes.
- Manejo Seguro: Siempre manipule los cuchillos con cuidado y evite cerrar la mano sobre la hoja.
- Inspección Regular: Revise el estado de los cuchillos regularmente. Si presentan daños o desgaste, deje de usarlos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KMSMP2
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante
- Cantidad: 2 Piezas
- Uso: Ideal para cortar y esculpir masas y decoraciones de repostería.

4. Configuración e Instalación

- Retire el set de la caja y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
- Limpie los cuchillos con un paño húmedo antes del primer uso.
- No requiere instalación adicional. Los cuchillos están listos para usarse al sacarlos de la caja.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo por el mango, manteniendo los dedos alejados de la hoja.
- Use la presión adecuada al cortar. Para pastas más duras, aplique un poco más de fuerza, pero siempre mantenga el control.
- Para decorar, utilice movimientos suaves y controlados para obtener los mejores resultados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie de la hoja.
- Séquelo con un paño suave y almacénelo en un lugar seco para prolongar su vida útil.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo Dañado: Si nota alguna astilla o daño en la hoja, deje de usarlo y contáctenos para asistencia.
- Dificultad para Cortar: Asegúrese de que los cuchillos estén limpios y secos. Un cuchillo sucio puede afectar el rendimiento.
- Pérdida de Afilado: Los cuchillos deben reafilados periódicamente. Si pierde su filo, considere afilarlos o llevarlos a un profesional.

8. Eliminación

- Los cuchillos deben desecharse con precaución para evitar lesiones.
- Si decide desechar el cuchillo, envuélvalo en papel o colóquelo en una caja adecuada para evitar cortes accidentales.
- Consulte las normativas locales sobre la disposición de productos de acero inoxidable.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, contáctenos:

- Email: info@ggmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Set de Couteaux à Pâtisserie Mini (2 pièces)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Set de Couteaux à Pâtisserie Mini de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour les professionnels de la pâtisserie ainsi que pour les amateurs culinaires. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour assurer une utilisation sécuritaire et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est uniquement destiné à la découpe et à la préparation de pâtisseries. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Manipulation des couteaux : Les lames sont tranchantes. Veillez à toujours les manipuler avec précaution.
- Stockage : Conservez les couteaux dans un endroit sec et hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser : Évitez de couper des aliments durs qui pourraient endommager les lames.
- Inspection préalable : Avant chaque utilisation, inspectez les couteaux pour détecter toute usure. Ne pas utiliser si vous constatez des dommages.
- Sécurité personnelle : Portez des gants de protection si nécessaire pour éviter les coupures.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Le Set de Couteaux à Pâtisserie Mini comprend deux couteaux spécialement conçus pour faciliter la découpe de différents types de pâtisseries.

Données techniques

- Matériau des lames : Acier inoxydable
- Longueur des lames : 10 cm et 15 cm
- Poids total : 200 g
- Couleur : Argenté

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement les couteaux de leur emballage.
2. Contrôle de qualité : Vérifiez que les couteaux sont en bon état.
3. Stockage initial : Placez les couteaux dans un bloc à couteaux ou un tiroir pour éviter les coupures accidentelles.

5. Opérations

1. Utilisation des couteaux : Tenez fermement le couteau par le manche et effectuez des mouvements de va-et-vient pour la découpe. Utilisez la lame appropriée selon l'épaisseur ou la texture de la pâtisserie.
2. Rangement après usage : Lorsque vous avez terminé, nettoyez les couteaux à l'eau savonneuse et Rangez-les correctement.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez les couteaux à la main avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchage : Séchez immédiatement avec un chiffon propre pour éviter la rouille.
- Affûtage : Affûtez les lames régulièrement pour maintenir leur efficacité.

7. Dépannage

- Problème d'adhérence : Si le couteau ne coupe pas bien, assurez-vous qu'il est bien aiguisé.
- Dommages visibles : Si vous remarquez des fissures ou des ébréchures sur les lames, cessez l'utilisation et contactez notre service client.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales concernant le recyclage des objets en métal.

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

Set di Coltelli da Pasticceria Mini - 2 Pezzi (KMSMP2)

1. Informazioni Generali

Il set di coltelli da pasticceria mini KMSMP2 è progettato per professionisti e appassionati della pasticceria. La sua maneggevolezza e le lame affilate lo rendono ideale per decorare e preparare dolci con precisione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il set di coltelli solo per scopi per cui è stato progettato.
- Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
- Maneggiare con attenzione per evitare tagli.
- Non lasciare i coltelli incustoditi durante l'uso.
- Non utilizzare mai i coltelli su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Indossare guanti protettivi se necessario e assicurarsi che le mani siano asciutte.
- In caso di lesioni, consultare immediatamente un medico.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile
- Materiale del Manico: Plastica ergonomica
- Dimensioni della Lama: 10 cm
- Numero di Pezzi: 2
- Colore: Nero

4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione per questo prodotto. Prima dell'uso, assicurarsi che i coltelli siano puliti e asciutti. Togliere eventuali imballaggi protettivi.

5. Funzionamento

Questo set di coltelli è facilmente utilizzabile. Posizionare il alimento su una superficie piana. Utilizzare il coltello preferito per tagliare, affettare o decorare secondo necessità. Tenere il coltello ad un angolo di 45 gradi per ottenere risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- Non utilizzare in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente le lame per eventuali segni di usura e affilare se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama non taglia bene.
Soluzione: Affilare la lama con un affilatoio.
- Problema: Il manico è allentato.
Soluzione: Verificare se è necessario un serraggio; non utilizzare un coltello con un manico difettoso.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali. Non gettare i coltelli nella spazzatura domestica. Contattare il centro di raccolta locale per ulteriori indicazioni. Può essere possibile riciclare i materiali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania