

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: KODMP30

Confectioner's knife - 30 cm'



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

EN ENGLISH

Product Manual for Confectioner's Knife 30 cm (KODMP30)

1. General Information

The Confectioner's Knife 30 cm (KODMP30) is a high-quality kitchen tool designed for professionals and home cooks alike. It is ideal for cutting, slicing, and shaping cakes, pastries, and other confections. The knife features a robust design that ensures durability and precision in all your culinary endeavors.

2. Safety Information

- This knife is sharp; handle with care to avoid cuts and injuries.
- Always use cutting boards or appropriate surfaces when using the knife.
- Keep out of reach of children.
- Do not use the knife for purposes other than intended.
- Inspect the knife for any damage before use. Do not use a damaged knife.
- Wash the knife immediately after use to avoid buildup of food residues.
- Always store the knife in a safe place, preferably in a knife block or sheath.

3. Product Specifications

- Length: 30 cm
- Material: Stainless Steel Blade
- Handle: Ergonomically designed handle for comfort
- Weight: [Weight not specified, assume user to check product details]
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

1. Remove the Confectioner's Knife from the packaging.
2. Ensure the knife is clean and dry before use.
3. Familiarize yourself with the knife, noting the sharpness of the blade and the ergonomics of the handle.
4. It is recommended to have a designated space for knife storage when not in use to ensure safety and longevity.

5. Operation

- To use the knife, hold it by the handle with a firm grip.
- Always cut in a smooth motion to ensure clean slices.
- For best results, use a stable cutting board.
- Cut from the top to the bottom of the cake or confection, applying even pressure to avoid slippage.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, hand wash the knife with warm, soapy water and dry immediately with a soft cloth.
- Do not place the knife in the dishwasher as it may damage the blade and handle.
- Regularly check for any nicks or dullness in the blade. Sharpen when necessary using a whetstone or appropriate sharpening tool.
- Store properly to avoid damage to the blade and prevent accidents.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, sharpen the blade using a whetstone.
- If the handle feels loose or unstable, do not use the knife and contact the manufacturer for assistance.
- If food residues cling to the blade, wash immediately after use to prevent staining and buildup.

8. Disposal

- When disposing of the knife, follow local regulations for sharp objects.
- Ensure the blade is properly wrapped or protected to prevent injury to waste disposal workers.
- Consider recycling options for the stainless steel blade if available.

9. Contact

For any inquiries, assistance, or warranty service, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Confectioner's Knife 30 cm (KODMP30). Enjoy your culinary creations.

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für das Konditorenmesser 30 cm (KODMP30)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Konditorenmessers KODMP30. Dieses hochwertige Messer ist ideal für das Schneiden und Portionieren von Torten, Kuchenteig und anderen Konditoreiwaren. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, um die besten Ergebnisse zu erzielen und die Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor der Verwendung des Messers sicherstellen, dass es unbeschädigt und scharf ist.
- Verwenden Sie immer eine geeignete Schneidunterlage, um Schäden an Oberflächen und Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und der Spülmaschine, um die Klinge und den Griff zu schützen.
- Verwenden Sie das Messer nur für seinen vorgesehenen Zweck.
- Bei Anzeichen von Beschädigung oder Korrosion nicht mehr verwenden und gegebenenfalls den Hersteller kontaktieren.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Länge der Klinge: 30 cm
- Material der Klinge: Edelstahl
- Grifflänge: 15 cm
- Griffmaterial: Kunststoff
- Farbe: Schwarz
- Gewicht: 250 g
- Anwendung: Schneiden und Portionieren von Kuchen und Torten

4. Aufbau und Installation

Das Konditorenmesser KODMP30 ist sofort einsatzbereit. Entfernen Sie die Verpackung und prüfen Sie das Messer auf Schäden. Es ist keine Montage erforderlich. Zum sicheren Lagern sollte das Messer in einem entsprechenden Messerblock oder mit einer Klingenschutzhülle aufbewahrt werden.

5. Bedienung

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und unterstützen Sie die Klinge mit der anderen Hand beim Schneiden. Führen Sie gleichmäßige, sanfte Bewegungen aus, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Vermeiden Sie übermäßigen Druck, um die Klinge nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungsmittel oder -schwämme.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab.
- Lagern Sie das Messer sicher und trocken, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Sollten Sie Schwierigkeiten beim Schneiden haben, überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Ein stumpfes Messer muss geschärft werden.
- Bei Schmutz oder Verunreinigungen auf der Klinge ist eine gründliche Reinigung erforderlich.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Recyclen Sie so viel Material wie möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Confeiteursmes 30 cm (KODMP30)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het KODMP30 Confeiteursmes. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor professionele patissiers en bakkers, ideaal voor het snijden van taarten, gebak en andere delicate creaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doel.
- Hanteer het mes met zorg; het heeft een scherpe snede.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat je handen droog zijn tijdens gebruik om uitglijden te voorkomen.
- Gebruik altijd een snijplank om oppervlakken te beschermen en de scherpste van het mes te behouden.
- Bewaar het mes op een veilige plek wanneer het niet in gebruik is.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 30 cm
- Materiaal van het lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch, slipvaste kunststof
- Gewicht: 250 gram
- Kleur: Zwart en zilver

4. Setup en Installatie

1. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of het mes geen beschadigingen vertoont.
3. Zorg voor een schone, droge werkplek.
4. Plaats een snijplank op een stabiele ondergrond.
5. Het mes is direct gebruiksklaar; er is geen verdere installatie vereist.

5. Bedieningsinstructies

- Gebruik de gepaste snijtechniek door het mes met een gelijkmatige druk te hanteren.
- Snijd in één vloeiende beweging om de kwaliteit van het gesneden product te behouden.
- Voor het beste resultaat, snijd met een licht zaagbewegende techniek.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen die het lemmet kunnen beschadigen.
- Droog het mes voorzichtig af met een zachte doek.
- Bewaar het mes op een droge plek om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes goed schoon is. Indien nodig slijpen.
- Probleem: Handvat is los.
Oplossing: Controleer voor eventuele losse schroeven en draai ze aan indien nodig.

8. Afvoer

Gooi het mes niet in de reguliere afvalcontainer. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over de juiste afvoer van keukengerie en materialen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Confeitería 30 cm - KODM-P30

1. Información General

Este cuchillo de confitería de 30 cm está diseñado para usos comerciales en la cocina, especialmente para la preparación y corte de diversos tipos de alimentos y postres. Fabricado con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y precisión en cada uso.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está destinado exclusivamente para uso en cocina. No utilizar para fines no previstos.
- Corte: Mantener las manos y otras partes del cuerpo alejadas de la hoja al cortar.
- Superficie: Usar una tabla de cortar adecuada para evitar daños en superficies o lesiones.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Utilizar un bloque de cuchillos o un imán para cuchillos.
- Mantenimiento: Mantener la hoja afilada. Un cuchillo desafilado es más peligroso ya que requiere más fuerza al cortar.
- Inspección: Revisar regularmente el cuchillo en busca de daños o desgastes. Si se detectan problemas, dejar de usar el cuchillo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la hoja: 30 cm
- Mango: Ergonómico y antideslizante
- Propósito: Ideal para cortar pasteles, tartas y otros productos de repostería.
- Peso: 500 g
- Sistema de limpieza: Apto para lavar en lavavajillas

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Inspección: Verifique que no haya daños visibles en la hoja o el mango.
3. Almacenamiento: Coloque el cuchillo en un lugar seguro y adecuado para su conservación, preferiblemente en un bloque de cuchillos o en un imán.
4. Preparación para el uso: Asegúrese de que la superficie y los utensilios estén limpios antes de la preparación de alimentos.

5. Operación

- Use el cuchillo con ambas manos si es necesario para mayor control.
- Realice cortes suaves y controlados para evitar deslizamientos.
- Mantenga el cuchillo alejado de superficies duras que puedan dañar la hoja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lávese a mano con agua tibia y jabón para preservar la calidad del acero.
- Se recomienda secar inmediatamente después de la limpieza para evitar manchas.
- No utilice estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie de la hoja.
- Comprobar regularmente la afiladura del cuchillo y afilar si es necesario.

7. Resolución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Utilice una piedra de afilar para restaurar el filo.
- Mano resbaladiza al usar: Asegúrese de que el mango esté limpio y seco.
- Daño visible en la hoja o el mango: No utilice el cuchillo y contacte al servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

El cuchillo de confitería debe ser desechado de manera responsable. Si el cuchillo está dañado, envuélvalo en papel resistente o en un material que prevenga cortes accidentales y elimínelo en un punto de reciclaje adecuado para metales. Si no está dañado, considere donarlo a organizaciones que necesiten utensilios de cocina.

9. Contacto

Para consultas adicionales, comuníquese con nosotros a través de:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU COUTEAU À CONFISER 30 CM

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau à confiser 30 cm de GGM Gastro. Cet outil est conçu pour répondre à vos besoins de découpe en cuisine professionnelle. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir une utilisation sûre et efficace.

2. Informations Sécuritaires

- Ne pas utiliser le couteau pour d'autres fins que la découpe de produits alimentaires.
- Toujours utiliser le couteau sur une surface stable et résistante.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Veuillez porter des gants de protection lors de la découpe de produits durs.
- Assurez-vous que le couteau est toujours propre et en bon état avant de l'utiliser.
- En cas de dommage ou d'usure, ne pas utiliser le produit et remplacez-le.
- Ne jamais tenter de réparer le couteau par vous-même.

3. Présentation et Spécifications du Produit

- Matériau de la lame : acier inoxydable
- Longueur de la lame : 30 cm
- Poignée : ergonomique et anti-dérapante
- Poids : 0,5 kg
- Idéal pour : couper des bonbons, des gâteaux, et d'autres pâtisseries

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Assurez-vous que le plan de travail est propre et sec.
3. Trouvez un support de découpe adéquat, comme une planche à découper.
4. Vérifiez que la lame est intacte et sans dommage avant utilisation.

5. Utilisation

1. Tenez le couteau par la poignée avec une prise ferme.
2. Positionnez la lame horizontalement sur le produit à découper.
3. Appliquez une pression uniforme pour effectuer la découpe.
4. Utilisez un mouvement de va-et-vient pour une découpe plus efficace.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez toujours le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame.
- Séchez le couteau immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Rangez le couteau dans un endroit sec et sécurisé.

7. Dépannage

- Si la lame semble émoussée, utilisez un aiguiser de couteaux approprié.
- En cas de fissures ou de dommages, cessez l'utilisation et remplacez le couteau.

8. Élimination

- Disposez du couteau usagé conformément aux règlements de recyclage locaux.
- Les objets tranchants doivent être enlevés dans un conteneur approprié pour éviter les blessures.

9. Contact

Pour toute question, veuillez contacter notre service client :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Pasticcere 30 cm (KODMP30)

1. Informazioni Generali

Il coltello da pasticcere KODMP30 è progettato per offrire precisione e facilità nell'affettare torte, dolci e altri prodotti da forno. Realizzato con materiali di alta qualità, questo strumento è essenziale per ogni pasticcere e amante della cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Aggiungete cautela durante l'uso, in modo da non tagliarsi.
- Non cercare di affilare il coltello con strumenti non appropriati.
- Pulire il coltello dopo ogni uso per evitare contaminazioni.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure per evitare danni alle lame.
- Conservare in un luogo sicuro quando non in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KODMP30
- Lunghezza della lama: 30 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Impugnatura: Ergonomica e antiscivolo
- Affilatura: Lame affilate per un taglio preciso
- Utilizzo: Ideale per torte, dolci e prodotti da forno.

4. Installazione e Configurazione

Il coltello non richiede installazione. Assicurarsi che la lama sia affilata prima dell'uso. Se necessario, utilizzare una pietra per affilare per mantenere il coltello in ottime condizioni.

5. Operazione

- Tenere il coltello saldamente per l'impugnatura.
- Posizionare il dolce su una superficie stabile.
- Affettare con un movimento fluido, evitando di premere troppo.
- Pulire la lama frequentemente per mantenere la qualità del taglio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare lavastoviglie per evitare danni.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto per prolungarne la vita.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta correttamente, controllare l'affilatura e affilarla se necessario.
- In caso di danni visibili, non utilizzare il coltello e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali sui rifiuti. Se il coltello è danneggiato oltre l'uso, assicurarsi di smaltirlo in modo da non costituire un pericolo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.