

# ggmgastro

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

## SKU: KOMCP35

### Pastry knife Classic - 35 cm



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Pastry Knife Classic 35 cm

### 1. General Information

The Pastry Knife Classic 35 cm is designed for precision cutting of pastry, cake, and other culinary creations. With its robust blade and ergonomic handle, it offers both comfort and efficiency for professional chefs and home bakers alike.

### 2. Safety Information

- Always handle the knife with care and keep the blade away from the body.
- Use the knife only for its intended purpose: cutting pastry and baked goods.
- Keep the knife out of reach of children when not in use.
- Do not attempt to catch a falling knife.
- Store the knife in a protective sheath or knife block to prevent accidental cuts.
- Regularly inspect the blade for any damage or dullness. A dull knife can be more dangerous than a sharp one since it requires more force to cut.
- Clean the knife immediately after use to prevent the buildup of food residues that may cause slipping during handling.

### 3. Product Specifications

- Design: Classic
- Blade Length: 35 cm
- Material: High-quality stainless steel
- Handle: Ergonomic non-slip design
- Weight: Light but sturdy for effective use
- Dishwasher Safe: Yes, although hand washing is recommended to preserve the blade's sharpness

### 4. Setup and Installation

No installation is required for the Pastry Knife Classic. It is ready to use upon unboxing. For optimal use:

- Remove the knife from packaging carefully, avoiding contact with the blade.
- If applicable, place the knife in a designated knife block or magnetic strip to secure it when not in use.
- Ensure the working area is clear and stable before use.

### 5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle, ensuring a comfortable grip.
- Use smooth, even strokes when cutting, applying moderate pressure as required.
- For best results, use a cutting board that provides stability and protects surfaces.
- Avoid cutting on glass or ceramic surfaces, which can dull the blade quickly.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean your knife with warm soapy water immediately after use.
- Do not leave the knife submerged in water for prolonged periods to avoid damage to the handle and blade.
- Dry the knife completely with a soft cloth before storing.
- Sharpen the knife regularly using a sharpening stone or honing rod to maintain optimal cutting performance.

### 7. Troubleshooting

- Blade Dulling: If the knife is not cutting effectively, it may need sharpening.
- Rust Formation: If you see rust, clean the blade thoroughly and dry it immediately to prevent further rusting.
- Handle Loosening: If the handle feels loose, discontinue use and contact customer service for assistance.

### 8. Disposal

- When the knife has reached the end of its life, dispose of it responsibly.
- Wrap the blade in protective material (such as cardboard) before placing it in a trash receptacle to prevent injury to waste management personnel.
- Check local regulations for proper disposal methods of metal waste.

### 9. Contact

For any inquiries or customer support, please reach out to us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die GGM Gastro Classic 35 cm Pastry Knife

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GGM Gastro Classic 35 cm Pastry Knife. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine effiziente und präzise Verwendung in professionellen und privaten Backumgebungen zu gewährleisten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung nur im vorgesehenen Rahmen: Das Messer ist ausschließlich zum Schneiden von Teig, Gebäck und ähnlichen Lebensmitteln konzipiert.
- Scharfe Klinge: Die Klinge ist extrem scharf. Seien Sie vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden. Gebrauch nur mit geeigneten Schneidunterlagen.
- Vorsicht bei der Reinigung: Bei der Reinigung des Messers vermeiden Sie direkten Kontakt mit der Klinge. Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren: Lassen Sie das Messer niemals in Reichweite von Kindern.
- Erste Hilfe: Im Falle einer Schnittverletzung, reinigen Sie die Wunde sofort und suchen Sie bei schwerwiegenden Verletzungen medizinische Hilfe auf.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Classic 35 cm Pastry Knife
- Klingenlänge: 35 cm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Gewicht: 450 g
- Verpackungsmaße: 42 x 10 x 2 cm

## 4. Einrichtung und Installation

Das GGM Gastro Pastry Knife benötigt keine Installation, da es ein handgeführtes Werkzeug ist. Stellen Sie sicher, dass Sie die Klinge vor der ersten Verwendung gründlich reinigen, um mögliche Rückstände zu entfernen.

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Reinigen Sie die Klinge mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Trocknen Sie das Messer mit einem sauberen Tuch ab.
4. Verwenden Sie das Messer auf einer stabilen Schneidunterlage, um optimale Schnittergebnisse zu erzielen.

## 5. Betrieb

Verwenden Sie das Messer, um Teig und Gebäck gleichmäßig zu schneiden. Halten Sie die Klinge immer im richtigen Winkel und üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um ein gleichmäßiges Schnittergebnis zu erzielen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel. Vermeiden Sie die Verwendung von abrasiven Schwämmen.
- Trocken: Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer in einer sicheren, trockenen Umgebung, um die Klinge und den Griff zu schützen.

## 7. Fehlersuche

- Klinge stumpf: Wenn das Messer nicht mehr schneidet, kann es notwendig sein, die Klinge zu schärfen. Verwenden Sie einen geeigneten Wetzstein oder bringen Sie es zu einem Fachmann.
- Klinge beschädigt: Wenn das Messer beschädigt ist, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften. Das Produkt enthält Materialien, die recyclebar sind, stellen Sie jedoch sicher, dass die Klinge nicht direkt zugänglich ist.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anregungen wenden Sie sich bitte an uns:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Taartmes Classic 35 cm (komcp35)

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het GGM Gastro Taartmes Classic 35 cm. Dit hoogwaardige taartmes is ontworpen voor professionele bakkerijen en restaurants. Het mes biedt de ideale oplossing voor het snijden van taarten, gebak en andere desserts.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van voedsel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd contact met water of andere vloeistoffen op het handvat om uitglijden te voorkomen.
- Gebruik altijd een snijplank om schade aan oppervlakken en het mes te voorkomen.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen en slijtage.

## 3. Productspecificaties

- Merk: GGM Gastro
- Model: Komcp35
- Lengte: 35 cm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Handvat materiaal: Kunststof
- Gewicht: 500 gram
- Kleur: Zwart en zilver

## 4. Opzet en Installatie

1. Inspecteer uw taartmes op eventuele schade.
2. Plaats de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond.
3. Zorg ervoor dat uw snijplek goed verlicht is.
4. Het mes kent geen installatieproces; het is direct klaar voor gebruik na inspectie.

## 5. Bediening

1. Plaats de taart of het gebak op de snijplank.
2. Houd het mes stevig vast bij het handvat met één hand.
3. Snijd gelijkmatig van boven naar beneden met een stevige, maar gecontroleerde druk.
4. Voor een gladde snit, beweeg het mes heen en weer zonder te duwen.

## 6. schoonmaken en Onderhoud

- Het mes kan met de hand gewassen worden. Gebruik warm water en milde afwasmiddel.
- Droog het mes onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een meshouder of met een beschermkap.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmiddelen of sponzen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer de scherpte van het mes. Indien nodig, slijp het mes opnieuw.
- Probleem: Handvat voelt oncomfortabel aan.  
Oplossing: Zorg ervoor dat je het mes met een stevige grip vasthoudt. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact met ons op.
- Probleem: Mes is beschadigd.  
Oplossing: Stop met het gebruik van het mes en neem contact op voor ondersteuning.

## 8. Afvalverwerking

- Dit product dient als speciaal afval behandeld te worden. Lever het mes in bij een erkend afvalverwerkingscentrum als het aan het einde van zijn levensduur is.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Pastelería Clásico 35 cm

## 1. Información General

El cuchillo de pastelería clásico de 35 cm es una herramienta esencial para chefs y reposteros. Diseñado para cortar, decorar y servir pasteles con precisión, este cuchillo es perfecto para uso profesional y doméstico. Su construcción de alta calidad garantiza durabilidad y rendimiento superior.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilizar únicamente para cortar productos de pastelería. No usar para cortar alimentos duros o congelados.
- Cuidado durante el Uso: Mantener las manos secas al usar el cuchillo para evitar deslizamientos. No dejar el cuchillo desatendido cerca de niños.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seguro y seco. Utilizar un soporte o funda de cuchillo para proteger la hoja.
- Mantenimiento: Revisar regularmente la hoja en busca de daños. No usar cuchillos dañados.
- Lesiones: Este cuchillo es afilado. Practicar precaución al manipular y limpiar el cuchillo para evitar cortes.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 35 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía antideslizante para un agarre seguro
- Uso: Profesional y doméstico
- Clasificación: Apto para lavavajillas (se recomienda lavar a mano para mayor durabilidad)

## 4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Retire el cuchillo de la caja y elimine cualquier embalaje.
2. Inspección: Verifique que el cuchillo esté en perfectas condiciones. Si encuentra daños, no lo utilice.
3. Almacenamiento Inicial: Coloque el cuchillo en un soporte de cuchillos o en una caja de cuchillos para su protección.

## 5. Operación

- Corte: Sostenga el cuchillo firmemente por el mango con una mano y el objeto a cortar con la otra. Realice movimientos suaves y controlados para obtener cortes uniformes.
- Técnicas de Corte: Utilice la parte delantera de la hoja para iniciar cortes y la parte trasera para finalizar. Para pasteles, aplique presión uniforme mientras corta.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave, utilizando una esponja no abrasiva. Se recomienda evitar el uso de lavavajillas.
- Secado: Seque completamente el cuchillo con un paño suave para evitar la corrosión.
- Afilado: Afilador la hoja según sea necesario con un afilador adecuado para mantener la eficacia del corte.

## 7. Resolución de Problemas

- Problema: Dificultad para realizar cortes.  
- Solución: Afile la hoja del cuchillo o revise la técnica de corte.
- Problema: Acumulación de residuos en la hoja.  
- Solución: Limpie la hoja inmediatamente después del uso para evitar que los residuos se adhieran.

## 8. Eliminación

Cuando el cuchillo alcance el final de su vida útil, deséchelo de manera responsable. Verifique las normativas locales sobre el reciclaje de acero inoxidable.

## 9. Contacto

Para más información, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel de Produit pour le Couteau à Pâtisserie Classique 35 cm

### 1. Informations Générales

Le couteau à pâtisserie classique de 35 cm est un outil essentiel conçu pour les chefs professionnels et amateurs. Avec sa lame de haute qualité, il permet de trancher, découper et servir des pâtisseries avec précision.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable et propre.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu.
- Évitez le contact avec des matières corrosives ou abrasives.
- Lors du nettoyage, évitez de plonger le couteau dans l'eau si la lame est tranchante pour prévenir les accidents.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame et remplacez-la si elle est endommagée ou usée.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 35 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique, en plastique antidérapant
- Utilisation : Cuisiner et servir

### 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Lavez soigneusement le couteau à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Séchez le couteau avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
4. Placez le couteau dans un bloc à couteaux ou un support approprié pour le stockage.

### 5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée en position verticale.
- Pour trancher, appliquez une pression uniforme et utilisez un mouvement de va-et-vient.
- Pour les pâtisseries plus dures, un mouvement de scie peut être nécessaire.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame et la poignée.
- Pour maintenir la lame tranchante, utilisez un aiguiser de couteau.
- Vérifiez régulièrement l'intégrité de la poignée et de la lame.

### 7. Résolution des Problèmes

- Si le couteau ne tranche pas correctement, vérifiez l'affûtage de la lame.
- Pour des taches de rouille, utilisez un nettoyant doux et une éponge non abrasive.
- Si la poignée est lâche, vérifiez si une partie doit être resserrée ou remplacée.

### 8. Élimination

- En cas de besoin, jetez le couteau dans un conteneur pour objets tranchants.
- Ne jetez pas le couteau avec les ordures ménagères.
- Consultez les réglementations locales pour l'élimination appropriée.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Pasticceria Classico 35 cm

## 1. Informazioni Generali

Il coltello da pasticceria classico di 35 cm è un attrezzo indispensabile per ogni chef e appassionato di cucina. Progettato per garantire massima precisione e comfort, questo coltello è realizzato con materiali di alta qualità che assicurano durata nel tempo e prestazioni eccellenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti. Non usarlo per tagliare materiali non commestibili.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Indossare sempre guanti da cucina se necessario per proteggere le mani durante l'uso.
- Non affilare mai il coltello in prossimità di superfici dure o instabili.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie; evitare cambi bruschi di temperatura per prevenire danni.
- Assicurarsi che la superficie su cui si utilizza il coltello sia stabile e pulita.
- Controllare regolarmente il coltello per danni o usura; non utilizzare un coltello danneggiato.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza lama: 35 cm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico in plastica resistente
- Peso: 500 g
- Raso di affilatura: Filo affilato a mano per tagli precisi

## 4. Installazione e Montaggio

Il coltello non richiede installazione. Prima dell'uso, rimuovere ogni imballaggio protettivo. Verificare che la lama sia intatta e non presenti segni di danneggiamento.

## 5. Operazione

- Impugnare il coltello saldamente per il manico.
- Utilizzare un tagliere stabile durante l'uso.
- Eseguire un movimento di taglio in avanti e indietro, esercitando una pressione uniforme.
- Per tagli più spessi, posizionare il coltello in modo verticale e applicare un movimento deciso.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lavare a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente il coltello con un panno morbido per evitare la formazione di ruggine.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama sembra opaca, affilare con una pietra per affilare o un affila-coltelli di alta qualità.
- Se si avverte una difficoltà durante il taglio, controllare se la lama è danneggiata o usurata.

## 8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del coltello, smaltirlo in conformità alle normative locali sui rifiuti. Non gettare il coltello nell'indifferenziata per evitare infortuni.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania