

# 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: KOMP210

**Chef's knife - Blade: 210mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Chef's Knife Blade 210mm (KOMP210)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Chef's Knife Blade 210mm (KOMP210). This high-quality kitchen knife is designed for both professional chefs and home cooks, providing precision and durability in cutting, chopping, and slicing a variety of ingredients.

### 2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the knife with care. Keep the blade away from your body and fingers when in use.
- **Use:** This knife is intended for food preparation only. Do not use it for cutting non-food items.
- **Storage:** Store the knife in a safe, dry place, preferably in a knife block or with a blade guard to prevent accidental cuts.
- **Children:** Keep the knife out of reach of children. Educate children on the dangers of sharp objects.
- **Sharpness:** The blade is extremely sharp; avoid direct contact with the skin. If necessary, use cut-resistant gloves.
- **Cleaning:** Clean the knife carefully to avoid injury. Do not leave the knife submerged in water or in a sink where it may not be visible.

### 3. Product Specifications

- **Blade Length:** 210 mm
- **Material:** Stainless Steel
- **Handle Material:** Ergonomic plastic
- **Weight:** 200 g
- **Dishwasher Safe:** No
- **Origin:** Germany

### 4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the knife from its packaging. Dispose of any materials responsibly.
2. **Inspection:** Check the knife for any visible damage. If damaged, do not use and contact customer service.
3. **Storage:** Place the knife in a suitable knife block or drawer to ensure it is protected and easy to access.

### 5. Operation

- **Grip:** Hold the handle firmly while using the knife for better control.
- **Cutting Technique:** Use a rocking motion for slicing. Ensure that the cutting surface is stable and ideally made of wood or plastic to protect the blade's edge.
- **Safety Check:** Always check that your hands and fingers are clear of the blade when cutting.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Hand wash the blade with warm, soapy water immediately after use. Avoid abrasive cleaners or sponges. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- **Maintenance:** Regularly hone the knife with a whetstone or honing steel to maintain sharpness. For professional sharpening, seek a certified knife sharpening service.
- **Storage:** Store the knife safely, ensuring it is protected to maintain its sharpness.

### 7. Troubleshooting

- **Blade is Dull:** If the knife does not cut effectively, it may need sharpening. Follow the maintenance instructions for honing or seek professional sharpening.
- **Handle is Loose:** If the handle feels loose, cease use and contact customer service immediately.

### 8. Disposal

When it is time to dispose of the knife:

- Wrap the blade in protective material such as cardboard to prevent injury.
- Dispose of it in accordance with local regulations regarding sharp objects.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries:

- **Email:** [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- **Phone:** 0800 7000 220
- **Address:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das GGM Gastro Chef-Messer KOMP210

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GGM Gastro Chef-Messer KOMP210. Dieses hochwertige Kochmesser wurde für professionelle Köche und Kochliebhaber entwickelt, um eine präzise und mühelose Zubereitung von Lebensmitteln zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieses Messer ist ausschließlich für den Umgang in der Küche bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verwenden Sie einen Messerschutz oder einen Magnetstreifen, um die Klinge zu schützen.
- Benutzung: Schneiden Sie stets auf einem geeigneten Schneidebrett. Vermeiden Sie rutschige Oberflächen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Pflege: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Hygiene zu gewährleisten und Rostbildung zu vermeiden.
- Beschädigungen: Bei sichtbaren Beschädigungen an der Klinge oder dem Griff, verwenden Sie das Messer nicht weiter.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: GGM Gastro Chef-Messer KOMP210
- Klingenlänge: 210 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 250 g
- Anwendungsbereich: Küchenarbeit

## 4. Einrichtung und Installation

Um das Chef-Messer KOMP210 zu verwenden, folgen Sie diesen Schritten:

1. Entnehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen.
3. Waschen Sie das Messer mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie es gründlich ab.
4. Lassen Sie das Messer an einem sicheren Ort, z.B. Ihrem Messerblock oder auf einem Schneidebrett, stehen, um es direkt einsatzbereit zu haben.

## 5. Bedienung

Verwenden Sie das Chef-Messer KOMP210 für das Schneiden, Hacken und Würfeln von verschiedensten Lebensmitteln. Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und nutzen Sie die andere Hand zur Stabilisierung der Zutaten. Achten Sie beim Schneiden auf die Finger Ihrer anderen Hand.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch ab, um Wasserflecken und Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstahl oder Schleifstein.

## 7. Fehlerbehebung

- Das Messer schneidet nicht mehr gut: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder Schleifstein.
- Rostflecken auf der Klinge: Reinigen Sie die Klinge gründlich mit Essig oder einer wasserstoffperoxidhaltigen Lösung und trocknen Sie sie gut ab.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl und Küchenreste. Bringen Sie es zu einem Wertstoffhof oder einer speziellen Sammelstelle für Metallabfälle.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het Chef's Knife Blade 210mm (KOMP210)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Chef's Knife Blade 210mm (KOMP210). Dit veelzijdige keukenmes is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt uitzonderlijke prestaties voor het snijden, hakken en snijden van voedsel.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Dit mes is scherp; wees voorzichtig bij het hanteren en snijden.
- Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik nooit het mes voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage aan de snede.
- Gebruik een snijplank om schade aan het mes en aan uw werkoppervlak te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het afwassen; gebruik geen schurende middelen die de snijkant kunnen beschadigen.
- Zorg voor goede verlichting tijdens gebruik om ongelukken te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Lengte mes: 210 mm
- Materiaal blade: Hoogrvs staal
- Handvatmateriaal: kunststof
- Gewicht: 200 g
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.

## 4. Installatie en Setup

Het Chef's Knife Blade 210mm is gebruiksklaar. Volg deze stappen om het optimaal te gebruiken:

- Neem het mes voorzichtig uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Voordat u het mes voor de eerste keer gebruikt, raden wij aan om het kort te slijpen om de snijkant te optimaliseren.
- Gebruik een snijplank van een geschikt materiaal om de levensduur van de snijkant te verlengen.

## 5. Gebruik

- Houd het mes stevig vast met een handvat en gebruik een snijtechniek die comfortabel aanvoelt.
- Voor optimaal gebruik, snijd met een vloeiende beweging en vermijd te veel druk op het mes.
- Laat het mes niet vallen of stoten, want dit kan de snijkant beschadigen.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was het mes met warm water en een mild afwasmiddel direct na gebruik.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen op de snijkant te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van de vaatwasser om de levensduur van het mes te verlengen.
- Bewaar het mes op een droge en veilige plaats, bij voorkeur in een mesblok of op een magneetstrip.
- Slijp het mes regelmatig om de scherpheid te behouden.

## 7. Probleemoplossing

- Mes is niet scherp: Gebruik een slijpsteen of slijper om de snijkant opnieuw scherp te maken.
- Vlekken of roest op het mes: Reinig het mes grondig en breng een fijn roestbestrijdingsmiddel aan.
- Zichtbare beschadigingen: Neem contact op met de klantenservice voor advies.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het mes, zorg ervoor dat het op een veilige manier gebeurt om verwondingen te voorkomen. Neem het mes in een stevige verpakking of gebruik een mesbescherming voordat u het in de afvalbak plaatst. Controleer lokale richtlijnen voor het weggoien van staalproducten.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef - Hoja de 210 mm (KOMP210)

## 1. Información General

El cuchillo de chef KOMP210 es una herramienta altamente versátil, ideal para chefs profesionales y aficionados. Su diseño ergonómico y su hoja afilada permiten un corte preciso y eficiente de una variedad de ingredientes.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo únicamente para el propósito previsto: cortar alimentos.
- Siempre manipule el cuchillo con cuidado y mantenga la hoja alejada de los dedos y otras partes del cuerpo.
- Asegúrese de que la superficie de trabajo esté estable y libre de objetos sueltos antes de usar el cuchillo.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No intente utilizar el cuchillo para tareas para las que no fue diseñado, como abrir envases o cortar materiales no alimentarios.
- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. No lo sumerja en agua por largos períodos.
- Después de su uso, almacénalo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o en un imán para cuchillos.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 210 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía diseñada para un agarre cómodo
- Peso: 300 g
- Afilado: Doble terminado
- Uso recomendado: Corte de carnes, vegetales y otros ingredientes

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el cuchillo KOMP210. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje, asegúrese de que esté limpio y seco, y estará listo para usar. Para mantener la seguridad, guarde el cuchillo en un bloque o soporte para cuchillos cuando no esté en uso.

## 5. Operación

- Sujete el cuchillo por el mango con una mano y utilice la otra para estabilizar el alimento en la superficie de corte.
- Realice cortes con movimientos firmes y controlados, utilizando el peso del cuchillo para ayudar con el corte.
- Para cortes precisos, asegúrese de que la hoja esté bien afilada; afile si es necesario antes de su uso.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano inmediatamente después de su uso con agua tibia y jabón suave.
- Séquelo completamente con un paño limpio antes de guardarlo.
- Se recomienda afilar la hoja periódicamente para mantener su rendimiento óptimo. Utilice un afilador de cuchillos adecuado.

## 7. Resolución de Problemas

- Si el cuchillo no corta correctamente, verifique si la hoja está afilada. Si está desafilada, afílela antes de usarla nuevamente.
- Si hay signos de óxido, limpie la hoja con un paño suave y un poco de aceite para eliminar el óxido y prevenga su reaparición.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, deséchelo de manera segura. No tire el cuchillo directamente a la basura. En su lugar, envuélvalo en papel de burbujas o en un material similar y colóquelo en un contenedor de residuos apropiado.

## 9. Contacto

Para consultas, soporte técnico o información adicional, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit pour le Couteau de Chef - Lame de 210 mm (KOMP210)

### 1. Informations Générales

Le couteau de chef KOMP210 dispose d'une lame de 210 mm conçue pour une utilisation professionnelle et domestique. Ce couteau est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour garantir une durabilité et une performance exceptionnelles en cuisine.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation: Ce couteau est destiné à couper, hacher, émincer et trancher des aliments uniquement.
- Manipulation: Toujours utiliser avec précaution. Ne jamais courir avec un couteau.
- Stockage: Conservez le couteau hors de portée des enfants. Utilisez un bloc à couteaux ou une housse pour éviter les accidents.
- Entretien: Vérifiez régulièrement que la lame est en bon état. Si elle est endommagée, ne pas l'utiliser et la faire affûter par un professionnel.
- Usage incorrect: Ne pas utiliser pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu (comme ouvrir des boîtes ou couper des aliments durs comme des os).

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame: 210 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Manche: Ergonomique, antidérapant
- Poids: 300 g
- Utilisation: Professionnelle et domestique
- Entretien: Lavable au lave-vaisselle, lavage à la main recommandé

### 4. Configuration et Installation

Le couteau KOMP210 est prêt à l'emploi dès sa sortie de l'emballage. Assurez-vous de retirer tous les matériaux d'emballage. Pour la sécurité, suivez ces étapes :

1. Rincez la lame à l'eau tiède pour éliminer tout résidu de fabrication.
2. Séchez soigneusement la lame avec un chiffon propre.
3. Placez le couteau dans un support à couteaux ou une housse pour une sécurité optimale.

### 5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

1. Tenez le couteau par le manche en effectuant une prise confortable.
2. Utilisez une planche à découper stable pour trancher.
3. Appliquez une pression légère à modérée pour couper les aliments.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau savonneuse.
- Évitez de le placer au lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie de la lame.
- Essuyez bien et rangez-le dans un endroit sûr.

### 7. Dépannage

- Problème: La lame est émoussée.  
Solution: Aiguillez la lame avec un aiguiser approprié ou apportez-la à un professionnel.
- Problème: Les aliments collent à la lame.  
Solution: Humidifiez légèrement la lame avant de couper pour réduire l'adhérence.

### 8. Élimination

- En cas de mise au rebut, ne jetez pas le couteau dans les déchets ordinaires.
- Enveloppez le couteau dans du papier pour éviter les coupures et déposez-le dans un point de collecte de déchets dangereux si disponible.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Il Coltello da Cucina Chef con lama da 210 mm è un utensile essenziale per ogni chef e appassionato di cucina. Progettato per garantire precisione e comodità, è realizzato con materiali di alta qualità e offre prestazioni superiori.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su un tagliere stabile e sicuro.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi non previsti, come strumenti di apertura o punte di forza.
- Affilare regolarmente la lama per garantire la massima sicurezza e prestazioni.
- Per evitare infortuni, maneggiare il coltello con attenzione, evitando movimenti bruschi.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 210 mm
- Materiale della lama: acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: ergonomico e antiscivolo per una presa sicura
- Peso: 200 g
- Colore: nero con finiture in acciaio

### 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione.
2. Verificare che la lama non presenti danni o difetti.
3. Pulire il coltello con un panno umido prima del primo utilizzo.
4. Assicurarsi di avere un'area di lavoro pulita e sicura per l'uso del coltello.
5. Posizionare il tagliere su una superficie piana e resistente.

### 5. Funzionamento

Utilizzare il coltello per affettare, tagliare e tritare ingredienti. Tenere la mano non dominante sulla parte superiore dell'ingrediente per stabilizzarlo e utilizzare un movimento controllato per affettare. Esercitare una leggera pressione per risultati ottimali.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare la lavastoviglie per la pulizia in quanto potrebbe danneggiare la lama e il manico.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido dopo il lavaggio per prevenire ruggine.
- Affilare regolarmente la lama con un'affilatrice appropriata.

### 7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Difficoltà nell'affettare

Soluzione: Assicurarsi che la lama sia affilata e pulita. Rimuovere eventuali residui di cibo che possono ostruire l'affilatura.

Problema: Il manico scivola

Soluzione: Verificare che le mani siano asciutte e il manico non presente danni. Se necessario, pulire il manico.

### 8. Smaltimento

Smaltire il coltello secondo le normative locali per i rifiuti pericolosi. Non gettare il coltello nell'immondizia normale per evitare potenziali ferite.

### 9. Contatti

Per domande o supporto:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania