

ggmgastro

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

SKU: KOMP230

Chef's knife - Blade: 230mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Chef's Knife Blade 230mm (KOMP230)

1. General Information

Thank you for choosing the Chef's Knife Blade 230mm from GGM Gastro. This high-quality blade is designed for professional and home chefs seeking precision and durability in their kitchen tools. With a balanced design, it ensures ease of use and efficiency in cutting, chopping, and slicing.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting surface.
- Keep fingers and hands clear of the blade while cutting.
- Use appropriate protective gear, such as cut-resistant gloves, to prevent injury.
- Store the knife in a protective sheath or designated storage block when not in use.
- Keep the knife away from children and inexperienced users.
- Only use the knife for its intended purposes—do not attempt to use it as a can opener or screwdriver.
- Regularly check the knife for any signs of damage or dullness.
- If the knife becomes dull, sharpen it using an appropriate knife sharpener.

3. Product Specifications

- Product Name: Chef's Knife Blade 230mm
- Material: Stainless Steel
- Blade Length: 230mm
- Handle Material: Plastic
- Weight: 0.3 kg
- Hardness: 58 HRC
- Color: Black
- Manufacturer: GGM Gastro

4. Setup and Installation

- Upon receiving your Chef's Knife Blade 230mm, remove it from its packaging with care.
- Ensure that you properly dispose of or recycle any packaging material.
- If applicable, attach the handle securely to the blade according to the manufacturer's guidelines.
- Familiarize yourself with the design and features of your knife before use.

5. Operation

- Hold the knife by the handle, ensuring a firm grip.
- For best results, use a rocking motion when cutting, allowing the knife's weight to assist in making clean cuts.
- Maintain a consistent angle while slicing to achieve uniform results.
- After finishing, safely place the knife down on the designated work surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife using warm, soapy water immediately after use.
- Avoid putting the knife in the dishwasher, as this can damage the handle and blade.
- Dry the knife thoroughly with a soft cloth before storing it.
- Regularly hone the blade to maintain sharpness.
- Store the knife in a safe place to prevent accidents and damage.

7. Troubleshooting

- Problem: Knife is dull.
 - Solution: Sharpen the blade with an appropriate sharpener.
- Problem: Handle feels loose.
 - Solution: Check that the handle is properly attached. If loose, do not use the knife until it is securely fastened or replaced.
- Problem: Signs of rust on the blade.
 - Solution: Clean and dry the blade thoroughly, applying a small amount of food-safe mineral oil to prevent future rusting.

8. Disposal

When it's time to dispose of your Chef's Knife Blade 230mm, follow these steps:

- Wrap the blade securely in a thick layer of newspaper or its original packaging to prevent injury.
- Dispose of it in accordance with local regulations, ensuring it is placed in a container that complies with hazardous waste disposal requirements.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro's Chef's Knife Blade 230mm. We hope you enjoy cooking with this exceptional tool!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Chefmesser KOMP230

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Chefmesser KOMP230 entschieden haben. Dieses hochqualitative Messer ist perfekt für professionelle Köche und Kochbegeisterte. Das KOMP230 vereint Funktionalität, Ergonomie und ausgezeichnete Schneideeigenschaften.

2. Sicherheitsinformationen

- Seien Sie beim Umgang mit dem Messer vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck – zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Beschädigungen und schärfen Sie sie bei Bedarf.
- Verwenden Sie beim Schneiden immer ein stabiles Schneidebrett.
- Tragen Sie bei Bedarf Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenlänge: 230 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Gewicht: 200 g
- Verwendung: Universelles Kochmesser für Gemüse, Fleisch und Fisch

4. Einrichtung und Installation

Das Chefmesser KOMP230 erfordert keine spezielle Installation. Befolgen Sie diese Punkte, um das Messer einsatzbereit zu machen:

- Nehmen Sie das Messer aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen.
- Reinigen Sie die Klinge vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu vermeiden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand das Lebensmittel in die Klinge.
- Schneiden Sie mit einer sanften Bewegung, um Kontrolle und Präzision zu gewährleisten.
- Verwenden Sie das Messer nicht für gefrorene Lebensmittel oder extrem harte Zutaten, um Beschädigungen der Klinge zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln oder Spülmaschinen, um Klingen und Griff zu schützen.
- Trocknen Sie das Messer gründlich ab.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Schärfergerät.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Schärfergerät.
- Problem: Rostbildung
Lösung: Achten Sie darauf, das Messer nach Gebrauch gründlich zu reinigen und trocken zu lagern.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Vermeiden Sie es, das Messer im normalen Hausmüll zu entsorgen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder weiteren Informationen können Sie uns kontaktieren:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenzen auf. Vielen Dank, dass Sie sich für das Chefmesser KOMP230 entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Chef's Knife Blade 230mm (KOMP230)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de KOMP230 Chef's Knife Blade van GGM Gastro. Dit professionele keukenmes is ontworpen voor optimale prestaties en duurzaamheid in de horeca en thuiskeukens.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van voedsel.
- Zorg ervoor dat het mes op een veilige plaats wordt opgeborgen wanneer het niet in gebruik is.
- Gebruik een snijplank om de scherpheid van het mes te behouden en letsel te voorkomen.
- Bij het gebruik van het mes, snijd altijd weg van jezelf en houd je handen op veilige afstand van de snijkant.
- Laat kinderen niet zonder toezicht gebruikmaken van het mes.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen of slijtage. Vervang indien nodig.

3. Product Specificaties

- Totale lengte: 230 mm
- Materiaal blade: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp voor comfortabel gebruik
- Gewicht: 250 gram
- Geschikt voor professioneel gebruik

4. Installatie en Opstelling

1. Controleer de verpakking op eventuele schade en zorg ervoor dat alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Voor optimale prestaties, plaats de snijplank op een stabiele ondergrond.
3. Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een messenset of met een beschermkap om de snijkant te beschermen.
4. Voordat u het mes gebruikt, zorg ervoor dat het schoon en vrij van vuil is.

5. Bediening

- Voordat u begint met snijden, zorg ervoor dat u de juiste snijtechnieken beheerst.
- Gebruik een snijplank om het mes te ondersteunen en schade aan oppervlakken te voorkomen.
- Snijd met een gelijkmatige druk en vermijd het te snel bewegen om letsel en schade aan het mes te voorkomen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het mes handmatig met warm water en een mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Vermijd het gebruik van de vaatwasser, aangezien dit de kwaliteit van het mes kan verminderen.
- Droog het mes grondig af na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Smeer de handgreep af en toe in met een mild olie (bijv. minerale olie) om de duurzaamheid te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Als het mes bot is: Gebruik een mes slijper of slijpstaaf om de snijkant opnieuw scherp te maken.
- Bij roestvorming: Maak het mes schoon met een roestremover en droog het onmiddellijk af.
- Als de handgreep loskomt: Neem contact op met onze klantenservice voor advies.

8. Afvalverwerking

- Vergeet niet dat dit product bevat metalen en plastic componenten die de juiste afvalverwerkingsprocedures vereisen.
- Neem contact op met uw plaatselijke afvalbeheer voor richtlijnen over recycling en verwijdering van metalen en kunststof.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Gracias por elegir el cuchillo de chef con una hoja de 230 mm de GGM Gastro. Este cuchillo está diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en la cocina profesional y doméstica, siendo una herramienta esencial para cualquier chef.

2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice siempre la hoja en una superficie de corte adecuada.
- Evite el contacto de la hoja con objetos duros para prevenir daños y lesiones.
- Siempre limpie el cuchillo después de usarlo y evite sumergirlo en agua.
- Inspeccione regularmente el cuchillo por daños o desgaste.
- No utilice el cuchillo para cortar material no alimentario.
- Almacenamiento seguro: use una funda o bloque de cuchillos para evitar lesiones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la hoja: 230 mm
- Longitud total: 370 mm
- Mango: Antideslizante
- Peso: 200 g

4. Configuración e Instalación

El cuchillo de chef no requiere una instalación previa. Sin embargo, para asegurar un uso seguro y eficaz:

- Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
- Limpie la hoja con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso.
- Asegúrese de que el cuchillo esté seco y afilado antes de usarlo.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro.

5. Operación

- Utilice el cuchillo para cortar, picar y rebanar ingredientes.
- Aplique presión uniforme al cortar para obtener un corte preciso.
- Evite realizar movimientos bruscos mientras corta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el cuchillo con agua tibia y un detergente suave.
- No lo sumergir en agua ni usar esponjas abrasivas.
- Seque completamente la hoja con un paño suave después de limpiar.
- Afilan regularmente la hoja para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta adecuadamente, verifique su afilado.
- Si el mango se siente suelto, revise el ensamblado y ajuste si es necesario.
- Si el cuchillo presenta signos de óxido, limpie con un limpiador de acero inoxidable.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, deséchelo de manera responsable. Consulte a su proveedor local sobre las pautas de reciclaje de metales. Evite tirar el cuchillo en la basura común.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Número de teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le couteau de chef – Lame 230mm (KOMP230)

1. Informations générales

Le couteau de chef KOMP230 est un outil de cuisine de haute qualité, conçu pour faciliter la découpe, le hachage et le tranchage des aliments. Avec une lame de 230 mm, il est parfait pour les chefs professionnels ainsi que pour les cuisiniers amateurs.

2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser le couteau pour autre chose que la préparation des aliments.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Toujours utiliser une planche à découper appropriée lors de l'utilisation du couteau.
- Évitez de couper des aliments trop durs qui pourraient endommager la lame.
- Utilisez le couteau avec précaution pour éviter les coupures.
- Ne pas essayer de rattraper un couteau tombant.
- Ne pas laver le couteau dans un lave-vaisselle, il est recommandé de le laver à la main.
- Conservez le couteau dans un endroit sûr et sec.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Lame : 230 mm en acier inoxydable
- Poignée : polypropylène ergonomique
- Poids : 200 g
- Résistance à l'usure : Haute
- Traité pour une durabilité optimale

4. Configuration et installation

Le couteau de chef KOMP230 ne nécessite pas d'installation complexe. Pour l'utilisation :

- Retirez le couteau de son emballage.
- Assurez-vous que le couteau est propre.
- Placez le couteau dans un endroit facilement accessible de votre cuisine.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée, en utilisant votre main dominante.
- Pour trancher, commencez par le côté de l'aliment, en appliquant une pression modérée.
- Pour hacher, utilisez un mouvement de va-et-vient, en gardant la lame en contact avec la planche à découper.
- Nettoyez toujours le couteau après utilisation pour garantir sa longévité.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux après chaque utilisation.
- Essuyez-le avec un chiffon doux pour sécher.
- Affûtez la lame régulièrement avec un aiguiser pour maintenir son efficacité.
- Ne pas mettre le couteau au lave-vaisselle.

7. Dépannage

- Si le couteau perd son tranchant, utilisez un aiguiser de précision pour le réaffûter.
- En cas de dommages à la lame, ne tentez pas de réparer vous-même ; contactez notre service client pour obtenir de l'aide.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle telle quelle. Enveloppez la lame dans du carton ou un matériau approprié avant de la jeter. Pour les déchets métalliques, vérifiez les règlements locaux concernant la mise au rebut des équipements en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, contactez-nous :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Coltello da Cucina Komp230

1. Informazioni Generali

Il coltello da cucina Komp230 è progettato per chef e appassionati di cucina. Con una lama di 230mm, questo coltello offre precisione e versatilità nella preparazione degli alimenti. Realizzato con materiali di alta qualità, il Komp230 è un indispensabile per ogni cucina professionale o domestica.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Questo coltello è affilato. Utilizzare con cautela per evitare tagli o ferite.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi dalla preparazione degli alimenti.
- Non tentare di affilare il coltello con utensili non appropriati.
- Pulire il coltello dopo ogni utilizzo per evitare contaminazioni.
- Non utilizzare il coltello se presenta danneggiamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della Lama: 230mm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Peso: 200g
- Colore: Argento con manico nero
- Utilizzo: Adatto per carne, pesce e verdure

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Assicurarsi che la lama sia priva di danni e pulita.
3. Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o in un blocco.
4. Prima dell'uso, lavare la lama con acqua e sapone neutro, quindi asciugare bene.

5. Funzionamento

- Tenere il coltello con entrambe le mani per maggiore stabilità.
- Esercitare una pressione uniforme durante il taglio per risultati ottimali.
- Utilizzare un tagliere in plastica o legno per preservare la lama.
- Non affettare alimenti congelati o duri senza un'adeguata precauzione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Non lavare in lavastoviglie per evitare danni alla lama.
- Asciugare sempre la lama con un panno morbido per prevenire ruggine.
- Controllare periodicamente l'affilatura e affilare se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama opaca: Utilizzare una pietra per affilare o un affilacoltelli specifico per ripristinare l'affilatura.
- Manico allentato: Contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- Quando non più utilizzabile, smaltire il coltello in conformità con le normative locali in materia di rifiuti.
- Separare i materiali per facilitare il riciclo, se applicabile.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania