

# 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: KSK2000

### Kitchen Shears / 6 functions



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Kitchen Shears - Model KSK2000

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Kitchen Shears KSK2000. These professional-grade kitchen shears are designed for a variety of kitchen tasks, making food preparation easier and more efficient. With a robust design and multiple functions, they are an essential tool for chefs and home cooks alike.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always use the shears on a flat, stable surface to avoid accidents.
- Handling: Keep the shears closed when not in use to prevent accidental cuts.
- Cutting: Use the shears only for their intended purpose; do not attempt to cut through bones or hard materials that could damage the blades.
- Children: Keep out of reach of children. Adult supervision is recommended when used near minors.
- Maintenance: Regularly check for damage or wear. Replace if blades are dull or damaged to maintain safe operation.
- Storage: Store shears in a safe place, preferably in a protective sheath or in a drawer away from other utensils.

## 3. Product Specifications

- Model: KSK2000
- Functions: 6 functions including cutting, bottle opener, nutcracker, fish scaler, lever for opening jars, and a straight edge.
- Dimensions: Length: 24 cm
- Weight: 200 g
- Material: Stainless steel blades, plastic handles
- Color: Black and silver

## 4. Setup and Installation

The GGM Gastro Kitchen Shears KSK2000 are ready to use upon unboxing. There is no assembly required. Follow these steps for optimal setup:

1. Carefully remove the shears from the packaging.
2. Inspect the shears for any signs of damage.
3. Ensure that the blades open and close smoothly.
4. Familiarize yourself with the different functions available (cutting, opening bottles, cracking nuts, etc.).

## 5. Operation

- Cutting: Hold the shears by the handles. Position the material between the blades and apply steady pressure to cut through.
- Opening Bottles: Use the integrated bottle opener by placing the cap within the designated opening and pulling up.
- Nut Cracking: Place the nut in the appropriate area and squeeze the handles until the shell cracks.
- Fish Scaling: Use the serrated edge to scrape the scales off the fish.
- Jar Opening: Lever the shears against the lid to assist in opening jars with tight seals.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the shears in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly to prevent rust.
- Do not use abrasive cleaners or scrubbers to clean the blades.
- Periodically check the screws and tighten if necessary to maintain functionality.
- Lubricate the hinge with food-safe oil if movement becomes stiff.

## 7. Troubleshooting

- Blades Won't Close: Ensure no food debris is stuck in the hinge. Clean the area thoroughly.
- Dull Blades: Use a manual knife sharpener designed for serrated blades or seek professional sharpening services.
- Loose Handle: Tighten the screws on the handle as needed.

## 8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the GGM Gastro Kitchen Shears responsibly. Check local regulations for the disposal of metal products. Do not place in regular recycling; it may need to be taken to a specialized metal recycling facility.

## 9. Contact

For any questions or assistance regarding the GGM Gastro Kitchen Shears KSK2000, please contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro! Enjoy your cooking experience with the Kitchen Shears KSK2000.

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Küchen-Scheren 6 Funktionen KSK2000

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Küchen-Scheren 6 Funktionen KSK2000. Dieses vielseitige Küchengerät wurde entwickelt, um Ihnen die Zubereitung von Lebensmitteln zu erleichtern und effizientes Arbeiten in der Küche zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Diese Schneiderschere ist nur zum Schneiden von Lebensmitteln bestimmt. Verwenden Sie die Schere nicht für andere Zwecke.
- Schutzsystem: Stellen Sie sicher, dass der Sicherheitsmechanismus nach Gebrauch betätigt wird, um Verletzungen zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verwenden Sie die Schere nur unter Aufsicht von Erwachsenen, wenn Kinder in der Nähe sind.
- Scharfe Klingen: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Klingen der Schere. Verletzungsgefahr besteht, wenn die Klingen unsachgemäß behandelt werden.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass die Schere vollständig trocken ist, bevor Sie sie wieder zusammenbauen oder lagern.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Die Küchen-Scheren KSK2000 bieten folgende Funktionen und technische Daten:

- Material: Hochwertiger Edelstahl und ergonomischer Kunststoff
- Funktionen: Schneiden, Schalen, Öffnen von Flaschen, Nüsse knacken, Kräuter schneiden, und eine integrierte Messerspitze.
- Größe: 23 cm Gesamtlänge
- Gewicht: 250g

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Schere vorsichtig aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind und keine Beschädigungen aufgetreten sind.
3. Stellen Sie die Schere an einem trockenen, stabilen Ort in Ihrer Küche auf.
4. Vergewissern Sie sich, dass die Schutzabdeckung der Klingen entfernt ist, bevor Sie die Schere verwenden.

### 5. Betrieb

- Öffnen Sie die Schere, indem Sie den Griffe auseinanderziehen.
- Zum Schneiden verwenden Sie das geeignete Schnittwerkzeug durch Schließen und Öffnen der Scherenblätter.
- Für spezielle Funktionen wie das Aufbrechen von Nüssen oder das Öffnen von Flaschen benutzen Sie die dafür vorgesehenen Bereiche an der Schere.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schere nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Trocknen Sie die Schere gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klingen auf Schärfe und Korrektur oder Ersatz bei Abnutzung.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Schere schneidet nicht richtig.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Klingen auf Schärfe und reinigen Sie sie.
- Problem: Schere blockiert.
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass keine Lebensmittelreste zwischen den Klingen sind. Reinigen und ölen Sie die Gelenke.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Schere gemäß den lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Trennen Sie Metall von anderen Materialien, wenn möglich, und entsorgen Sie sie in Recyclingcontainern.

### 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für die Küchen-Scheren 6 Funktionen KSK2000 entschieden haben!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Keukenschaar 6 Functies KSK2000

## 1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Keukenschaar 6 Functies KSK2000 is ontworpen voor professioneel gebruik in de keuken. Deze multifunctionele schaar is ideaal voor het snijden van verschillende voedingsmiddelen en is een onmisbaar hulpmiddel voor zowel koks als thuiskokers.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de schaar altijd op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Houd de schaar uit de buurt van kinderen.
- Snijd nooit tegenover je lichaam en zorg ervoor dat je handen en vingers uit de snijzone blijven.
- Controleer regelmatig de scherpe randen op slijtage en vervang indien nodig.
- Bewaar de schaar veilig in een opbergdoos of met een beschermhoes om verwondingen te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte: 20 cm
- Gewicht: 200 gr
- Kleuren: Zwart en zilver
- Functies: Knippen, openen van flessen, doppen, notenkraken, en schroevendraaier.

## 4. Setup en Installatie

1. Verwijder de schaar uit de verpakking.
2. Controleer of alle functies van de schaar goed functioneren.
3. Zorg ervoor dat de schaar droog en schoon is voordat je deze gebruikt.
4. Bij eerste gebruik, laat de schaar even in een mild reinigingsmiddel weken om eventuele restverontreinigingen van de productie te verwijderen. Spoel daarna goed af en droog.

## 5. Gebruik

- Om te knippen: Plaats het item tussen de schaarbladen en sluit de schaar stevig.
- Voor flessen openen: Gebruik de speciaal ontworpen opening op de schaar om de dop te draaien.
- Voor noten kraken: Plaats de noot in het daarvoor bestemde gedeelte en knijp stevig.
- Voor het gebruiken van de schroevendraaier functie: Draai de schaar om naar het schroevendraaieinde en gebruik deze om schroeven vast of los te draaien.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak de schaar na elk gebruik schoon met warm zeepsop en een spons.
- Spoel af met helder water en droog grondig af.
- Bewaar de schaar op een droge plek en vermijd langdurige blootstelling aan vocht.
- Controleer regelmatig de schaar op scherpte en slijp indien nodig met een geschikt slijpgereedschap.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Schaar snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer of de schaar schoon is en dat er geen voedselresten tussen de bladen zitten. Slijp de bladen indien nodig.
- Probleem: Schaar is moeilijk te openen/sluiten.  
Oplossing: Controleer de scharnier. Reinig deze en breng indien nodig een kleine hoeveelheid olie aan.
- Probleem: Schaar is roestig.  
Oplossing: Reinig de schaar grondig en breng een roestbestrijdend middel aan. Zorg ervoor dat je de schaar op een droge plaats opslaat.

## 8. Afvoer

Gooi de GGM Gastro Keukenschaar niet bij het reguliere huisvuil. Lever deze in bij een milieupark of recyclingcentrum dat gespecialiseerd is in metalen en gereedschappen.

## 9. Contact

Voor vragen of assistentie kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto para Tijeras de Cocina 6 Funciones KSK2000

### 1. Información General

Las Tijeras de Cocina 6 Funciones KSK2000 son herramientas multifuncionales diseñadas para facilitar diversas tareas en la cocina, desde cortar alimentos hasta abrir botellas. Su diseño ergonómico y materiales de alta calidad aseguran durabilidad y eficiencia.

### 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice las tijeras únicamente para los fines previstos. No las use para cortar materiales no alimentarios.
- Mantenimiento: Mantenga las tijeras limpias y secas para evitar corrosión.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Corte: Siempre corte alejándose de su cuerpo.
- Revisiones: Inspeccione regularmente las tijeras por daños o desgaste. No utilice si están dañadas.
- Cuidado de los niños: Nunca deje que los niños usen las tijeras sin supervisión adulta.
- Lesiones: Si se produce un corte, aplique presión sobre la herida y busque atención médica si es necesario.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Funciones: Cortar, abrir envases, pelar, y más
- Dimensiones: 8.5 x 3.5 x 0.5 cm
- Color: Color negro y acero
- Peso: 250 gramos
- Usos: Cocina, manualidades, y más

### 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso de las Tijeras de Cocina KSK2000. Simplemente retírelas de su envase y asegúrese de que están limpias antes de usarlas. Verifique que las tijeras abran y cierren correctamente.

### 5. Operación

- Corte: Alinee el objeto que desea cortar entre las hojas y cierre las tijeras con suavidad.
- Abrir envases: Utilice la función de ángulo de corte para abrir fácilmente envases.
- Pelar: Con el lado adecuado, utilice la punta de las tijeras para pelar ingredientes sin dificultad.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave las tijeras con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Evite sumergir completamente en agua y no utilice limpiadores abrasivos.
- Seque completamente antes de almacenar.

### 7. Solución de Problemas

- Las tijeras no cortan: Asegúrese de que las hojas estén limpias y afiladas. Limpie cualquier residuo que pueda estar obstruyendo el corte.
- Ruidos extraños: Lubrique las bisagras con un poco de aceite si las tijeras hacen ruidos inusuales.
- Dificultad para cerrar: Verifique si hay objetos atrapados entre las hojas o en la bisagra.

### 8. Eliminación

Los materiales de las Tijeras KSK2000 son en su mayoría reciclables. Consulte las normativas locales sobre la disposición de productos de acero y plásticos. No las deseche en la basura común.

### 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, 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 : Ciseaux de cuisine 6 fonctions KSK2000

## 1. Informations générales

Félicitations pour l'achat de vos ciseaux de cuisine 6 fonctions KSK2000. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins culinaires quotidiens avec plusieurs fonctionnalités pour faciliter la préparation des aliments.

## 2. Informations de sécurité

- Usage : Ces ciseaux sont destinés à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser pour des applications non prévues.
- Coupures : Veuillez manipuler les ciseaux avec précaution pour éviter les coupures. Gardez hors de portée des enfants.
- Entretien : Assurez-vous que les ciseaux sont bien entretenus et aiguisés.
- Stockage : Rangez les ciseaux dans un endroit sûr, de préférence dans un étui ou sur un support.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : KSK2000
- Poids : 210 g
- Matériau : Acier inoxydable de qualité
- Fonctions : Cisaillement, coupe, ouverture de bouteilles, décapsuleur, tournevis, et découpant à pizza.

## 4. Installation et configuration

1. Retirez les ciseaux de leur emballage.
2. Vérifiez qu'il n'y a pas de défauts visibles sur le produit.
3. Si vous utilisez un support pour les ciseaux, fixez-le à un endroit accessible dans votre cuisine.
4. Assurez-vous que la zone de travail est propre et dégagée avant de les utiliser.

## 5. Opération

- Pour ouvrir les ciseaux, saisissez les poignées et écartez-les délicatement.
- Pour couper des aliments, placez l'aliment entre les deux lames et pressez les poignées ensemble.
- Utilisez les différentes fonctions selon vos besoins, comme l'ouverture de bouteilles et les autres outils intégrés.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez les ciseaux à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas plonger dans le lave-vaisselle pour éviter l'endommagement.
- Séchez soigneusement avec un chiffon doux avant de ranger.
- Vérifiez régulièrement l'état des lames et affûtez si nécessaire.

## 7. Dépannage

- Si les ciseaux ne coupent pas correctement, vérifiez que les lames ne sont pas émoussées ou endommagées.
- Pour tout problème d'assemblage ou de fonctionnement, consultez la section de contact.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas les ciseaux avec les déchets ménagers. Veuillez les déposer dans un point de recyclage approprié pour les métaux.

## 9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter à :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le modèle KSK2000. Profitez de la polyvalence et de la commodité qu'il offre dans votre cuisine.

# IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Forbici da cucina 6 funzioni KSK2000

## 1. Informazioni generali

Le forbici da cucina KSK2000 sono progettate per offrire versatilità e praticità nella preparazione degli alimenti. Questo strumento multiuso è ideale per tagliare, affettare e preparare una varietà di ingredienti.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare le forbici da cucina solo per gli scopi previsti.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare le forbici per tagliare materiali non alimentari.
- Evitare di utilizzare le forbici su superfici dure, poiché potrebbero danneggiarsi.
- Maneggiare le forbici con attenzione per prevenire tagli o ferite.
- Lavare le forbici a mano e asciugarle immediatamente per evitare l'ossidazione.
- Non utilizzare prodotti abrasivi durante la pulizia.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

Le forbici da cucina KSK2000 offrono sei funzioni in un unico strumento: tagliare, affettare, aprire bottiglie, aprire pacchetti e altro.

Specifiche tecniche:

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Lunghezza totale: 20 cm
- Peso: 250 g
- Colore: Nero

## 4. Setup e installazione

Le forbici non richiedono alcun montaggio o installazione. Rimuovere il prodotto dall'imballo, controllare l'integrità del prodotto e prepararsi all'uso. Assicurarsi che le forbici siano pulite e asciutte prima del primo utilizzo.

## 5. Operazione

- Per utilizzare le forbici, afferrare le impugnature e aprire il taglio.
- Posizionare l'oggetto da tagliare tra le lame e chiudere le forbici per effettuare un taglio netto.
- Utilizzare la funzione apribottiglie all'estremità delle forbici, inserendo il tappo nella fessura e facendolo ruotare per aprire.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Lavare le forbici a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire l'ossidazione.
- Conservare in un luogo asciutto e sicuro, lontano da fonti di umidità.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Se le forbici non affettano correttamente, controllare che siano pulite e libere da residui.
- In caso di allentamento delle lame, serrare delicatamente la vite di bloccaggio presente tra di esse.
- Se si notano danni visibili, contattare il servizio clienti per assistenza.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei prodotti in acciaio inossidabile e della plastica. Non smaltire le forbici negli indifferenziati. Considerare il riciclaggio per ridurre l'impatto ambientale.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania