

# 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: KSK3000

### Kitchen Shears / 4 Functions



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Kitchen Shears 4 Functions (KSK3000)

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Kitchen Shears 4 Functions (KSK3000). These multifunctional kitchen scissors are designed to provide efficiency and versatility for various kitchen tasks, making food preparation easier. This product is made from high-quality materials and designed for durability and precision.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use the kitchen shears for their intended purpose only. Keep out of reach of children when not in use.
- Handling: Operate with caution; the blades are sharp. Always cut away from your body and avoid any contact with fingers or body parts.
- Storage: Store in a safe place where children cannot access them. Consider using a blade guard or sheath for additional protection.
- Maintenance: Regularly inspect the shears for any signs of wear or damage. Do not attempt to use damaged shears.
- Cleaning: Ensure that shears are clean before storing. Do not immerse in water for prolonged periods, as this may cause rust.
- Heat: Do not expose the shears to extreme heat or flames.

### 3. Product Specifications

- Model: KSK3000
- Material: Stainless Steel
- Length: 23 cm
- Features: Cutting, nut cracking, bottle opener, and fish scaler.

### 4. Setup and Installation

The GGM Gastro Kitchen Shears KSK3000 require no assembly. To ensure optimal performance:

1. Remove the shears from the packaging.
2. Inspect the shears for any damage or irregularities.
3. Ensure that the blades open and close smoothly.
4. If the shears are not opening properly, check for any obstructions and remove them.

### 5. Operation

To use the GGM Gastro Kitchen Shears:

1. For cutting: Align the material (e.g., herbs, meat) between the blades and apply pressure to cut.
2. For cracking nuts: Place the nut in the designated area and squeeze the handles to crack open.
3. For opening bottles: Insert the bottle cap into the opener and leverage the handle to remove.
4. For scaling fish: Use the scaled edge to scrape off fish scales gently.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, wash the shears with warm water and mild detergent. Rinse and dry immediately to prevent rust.
- Lubrication: Occasionally apply a drop of food-safe mineral oil to the pivot point to ensure smooth operation.
- Inspection: Regularly check the shears for sharpness and signs of wear. If blades are dull, sharpen them using a suitable sharpening tool.

### 7. Troubleshooting

- Blades Do Not Open/Close Smoothly: Ensure there is no debris in the pivot area. Clean and lubricate if necessary.
- Ineffective Cutting: Check blade sharpness. If dull, sharpen using appropriate sharpening equipment.
- Rust Formation: Ensure shears are dried properly after cleaning. If rust appears, use a rust remover specifically designed for kitchen tools.

### 8. Disposal

Dispose of the shears responsibly. If the shears are irreparable, wrap them in cardboard to prevent injury and dispose of in accordance with local regulations.

### 9. Contact

For inquiries or support, please contact GGM Gastro:

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

Thank you for your purchase! Enjoy your cooking experience with the GGM Gastro Kitchen Shears KSK3000.

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Küchen-Scheren 4 Funktionen (KSK3000)

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Küchen-Scheren 4 Funktionen (KSK3000). Diese vielseitigen Küchenscheren sind ein unverzichtbares Werkzeug für jede Küche. Sie kombinieren mehrere Funktionen und bieten die nötige Präzision und Effizienz beim Kochen und Zubereiten von Lebensmitteln.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie die Scheren nur für den vorgesehenen Gebrauch. Halten Sie sie von Kindern fern.
- Scharfe Klingen: Die Klingen sind scharf. Seien Sie vorsichtig beim Schneiden und während der Reinigung.
- Körperverletzungen vermeiden: Vermeiden Sie es, die Scheren mit Gewalt zu verwenden. Lassen Sie die Scheren niemals unbeaufsichtigt.
- Reinigung: Nach der Verwendung immer reinigen und richtig lagern.
- Temperaturentschlüsse: Nicht in der Nähe von extremen Temperaturen oder Feuchtigkeit lagern.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

#### Technische Daten:

- Produktname: Küchen-Scheren 4 Funktionen (KSK3000)
- Material: Edelstahl/Kunststoff
- Funktionen: Schneiden, Schneiden von Kräutern, Öffnen von Flaschen, Nussknacker
- Maße: 24 cm
- Gewicht: 150 g

### 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Test der Funktionalität: Überprüfen Sie die Scheren, um sicherzustellen, dass sie sich leicht öffnen und schließen lassen.
3. Zugängliche Aufbewahrung: Bewahren Sie die Küchen-Scheren an einem dafür vorgesehenen Ort auf, z.B. in einem Küchenschublade oder einem Messerblock.
4. Nutzung: Die Scheren können sofort nach der Einrichtung verwendet werden.

### 5. Betrieb

1. Schneiden: Halten Sie die Scheren in einer Hand und führen Sie einen stabilen Schnitt aus.
2. Funktionen nutzen: Verwenden Sie die speziellen Funktionen (Flaschenöffner, Nussknacker), indem Sie die entsprechenden Mechanismen betätigen.
3. Richtige Handhabung: Achten Sie auf einen festen Griff und stabilen Untergrund, um Verletzungen zu vermeiden.

### 6. Reinigung und Wartung

1. Reinigung: Reinigen Sie die Klingen nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
2. Keine Spülmaschine: Die Scheren sind nicht spülmaschinenfest. Vermeiden Sie den Einsatz in der Spülmaschine.
3. Trocknen: Trocknen Sie die Scheren gründlich, um Rost zu vermeiden.
4. Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Klingen auf Schärfe und stellen Sie sicher, dass die Mechanik einwandfrei funktioniert.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Scheren schneiden nicht gut
- Lösung: Überprüfen Sie die Klingen auf Schärfe, gegebenenfalls nachschärfen.
- Problem: Scheren klemmen
- Lösung: Reinigen Sie die Mechanik und entfernen Sie eventuelle Rückstände.
- Problem: Flaschenöffner funktioniert nicht
- Lösung: Überprüfen Sie die Funktionsweise und stellen Sie sicher, dass keine Teile blockiert sind.

### 8. Entsorgung

Die Küchen-Scheren sollten sachgerecht entsorgt werden. Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott und Metall.

### 9. Kontakt

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

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Keuken Scharen 4 Functies KSK3000

---

## 1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Keuken Scharen 4 Functies KSK3000 zijn multifunctionele keukenscharen, ontworpen voor gebruik in professionele keukens. Deze scharen zijn geschikt voor koken, knippen van voeding, openen van flessen en nog veel meer.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de scharen alleen voor het doel waarvoor ze zijn ontworpen.
- Houd de scharen buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd het snijden van harde materialen die de scharen kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat de scharen goed zijn gesloten wanneer ze niet in gebruik zijn.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen en vervang indien nodig.

## 3. Productspecificaties

- Model: KSK3000
- Afmetingen: 22 cm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Multifunctionele gebruiksmogelijkheden

## 4. Installatie en Inrichting

1. Verwijder het product uit de verpakking.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
3. Plaats de scharen op een droge en stabiele ondergrond.
4. Zorg dat alle functies vlekkeloos functioneren door deze enkele keren uit te testen.

## 5. Bediening

- Gebruik de handgrepen om de scharen te openen en te sluiten.
- Voor het knippen, plaats het voedsel of materiaal tussen de bladen en sluit de scharen samen.
- Gebruik de bottleneck opener door deze op de flesdoppen te plaatsen en te draaien.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de scharen na elk gebruik met warm zeepachtig water.
- Droog de scharen grondig om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de scharen op een droge plaats.

## 7. Probleemoplossing

- Als de scharen niet goed knippen, controleer dan op vuil of ophoping tussen de bladen.
- Als de scharen roest vertonen, zorg dan voor een grondige reiniging en onderhoud.
- Voor andere problemen, neem contact op met de klantenservice.

## 8. Afvoer

- Gooi het product op een verantwoorde manier weg in overeenstemming met lokale wetgeving voor afvalbeheer.
- Zorg ervoor dat het product wordt gerecycled indien mogelijk.

## 9. Contact

Voor vragen of meer informatie, neem contact op met:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

---

Deze handleiding is bedoeld om u te helpen bij het veilig en effectief gebruiken van uw GGM Gastro Keuken Scharen 4 Functies KSK3000. Volg de instructies zorgvuldig op voor een optimaal gebruik.

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto para Tijeras de Cocina 4 Funciones KSK3000

### 1. Información General

Las tijeras de cocina KSK3000 cuentan con cuatro funciones prácticas que facilitan la preparación de alimentos. Diseñadas para lograr un rendimiento óptimo, son una herramienta esencial en cualquier cocina.

### 2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar las tijeras, asegúrese de que estén limpias y secas.
- Mantenga las tijeras fuera del alcance de los niños.
- No utilice las tijeras para cortar materiales que no sean alimentarios.
- Evite el uso de las tijeras en la proximidad de líquidos calientes o llamas abiertas.
- Al manipular las tijeras, mantenga los dedos alejados de las hojas.
- Almacene las tijeras en un lugar seguro y seco, preferentemente con una funda protectora.
- Inspeccione las tijeras regularmente para detectar posibles daños o desgastes. No use tijeras dañadas.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KSK3000
- Material: Acero inoxidable
- Longitud total: 22 cm
- Peso: 200 g
- Funciones: Cortar, abrir botellas, pelar, y raspador.
- Color: Negro con detalles en acero.

### 4. Configuración e Instalación

- Retire las tijeras de la caja y elimine cualquier material de embalaje.
- Asegúrese de que las tijeras estén completamente desplegadas y que las hojas se muevan sin obstrucciones.
- No se requiere instalación adicional. Las tijeras están listas para usar.
- Considere almacenar las tijeras en un soporte o bloque para mantenerlas organizadas y accesibles.

### 5. Operación

- Para utilizar las tijeras, sostenga el mango con firmeza y corte utilizando una presión uniforme.
- Para abrir botellas, alinee la parte diseñada y gire para destapar.
- Para pelar, utilice la función adecuada en el área deseada, aplicando una leve presión.
- Asegúrese de limpiar después de cada uso para mantener un buen estado de las tijeras.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave las tijeras a mano con agua jabonosa tibia.
- No sumerja las tijeras en el lavavajillas, ya que esto puede dañar el material.
- Seque bien las tijeras después de lavarlas para evitar la corrosión.
- Lubrique las bisagras ocasionalmente con aceite de cocina para un funcionamiento suave.
- Inspeccione las hojas y mangos regularmente para asegurarse de que estén libres de residuos.

### 7. Solución de Problemas

- Si las tijeras no cortan adecuadamente, verifique si hay residuos en las hojas o si las hojas están afiladas.
- Si las tijeras están rígidas, aplique un poco de aceite en las bisagras.
- Si alguna parte está dañada, no intente repararla; considere reemplazarlas.

### 8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, no lo deseche en la basura convencional.
- Reciclar el acero inoxidable si es posible.
- Consulte las normativas locales sobre la eliminación de productos metálicos.

### 9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, comuníquese 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 - Ciseaux de Cuisine 4 Fonctions (KSK3000)

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi les ciseaux de cuisine 4 fonctions KSK3000. Ce produit polyvalent a été conçu pour faciliter votre expérience culinaire en offrant un découpage efficace et en toute sécurité. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

### 2. Informations de Sécurité

- Ne laissez pas les ciseaux à la portée des enfants.
- Utilisez les ciseaux uniquement à des fins culinaires.
- Manipulez les lames avec précaution pour éviter les coupures.
- Ne tentez pas de forcer des matériaux qui pourraient endommager les lames.
- Ne nettoyez jamais les ciseaux sous l'eau courante pendant qu'ils sont ouverts pour éviter les blessures.
- Assurez-vous que les ciseaux sont entièrement fermés lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

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

- Nom du produit : Ciseaux de Cuisine 4 Fonctions
- Référence : KSK3000
- Fonctions : Découpage, épluchage, casser des noix, ouvre-bouteille
- Matériaux : Acier inoxydable, plastique
- Dimensions : Longueur totale 20 cm, largeur 6 cm
- Poids : 220 g

### 4. Installation et Configuration

Les ciseaux KSK3000 sont prêts à l'emploi. Aucun assemblage n'est nécessaire. Assurez-vous de retirer tous les emballages avant l'utilisation. Pour une première utilisation, vérifiez que les lames sont correctement alignées et fonctionnent en douceur.

### 5. Fonctionnement

Pour utiliser les ciseaux, tenez-les par le manche et ouvrez-les pour les utiliser. Utilisez le côté cisailles pour découper des ingrédients ou le côté éplucheur pour enlever les peaux. Les ciseaux peuvent également être utilisés pour casser des noix en plaçant la noix dans la zone prévue et en pressant fortement les poignées ensemble.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Rincez les ciseaux sous l'eau tiède après chaque utilisation.
- Ne mettez pas les ciseaux dans le lave-vaisselle.
- Séchez les ciseaux avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Inspectez régulièrement les lames pour vous assurer qu'elles sont propres et bien affûtées.

### 7. Dépannage

- Si les lames coinent, nettoyez les ciseaux pour enlever les débris.
- Si les lames ne se ferment pas correctement, vérifiez si elles sont correctement alignées.
- Pour des lames émoussées, envisager d'affûter les ciseaux ou de les remplacer.

### 8. Élimination

Lorsque vous n'avez plus besoin des ciseaux, jetez-les conformément aux règlements locaux en matière de recyclage. Ne jetez pas les ciseaux dans les déchets ménagers ordinaires à cause des lames tranchantes.

### 9. Contact

Pour toute question ou demande d'informations, veuillez nous contacter à :

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

Nous vous remercions de votre confiance et espérons que vous apprécierez l'utilisation de votre ciseaux de cuisine 4 fonctions KSK3000.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per Forbici da Cucina Multifunzionali KSK3000

### 1. Informazioni Generali

Le forbici da cucina multifunzionali KSK3000 sono progettate per offrire versatilità e comodità in cucina. Con quattro funzioni in un solo utensile, sono ideali per il taglio di carne, erbe, e altro ancora. Realizzate con materiali di alta qualità, queste forbici combinano design ergonomico e funzionalità, rendendole un indispensabile compagno per tutte le tue esigenze culinarie.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- **Uso Sicuro:** Utilizzare le forbici solo per le finalità previste. Non utilizzare per tagliare materiali duri o non alimentari.
- **Manutenzione:** Mantenerle pulite e asciutte dopo ogni utilizzo per prevenire la ruggine.
- **Uso da Parte di Bambini:** Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non lasciare che i bambini usino le forbici senza supervisione.
- **Taglio:** Esercitare cautela nel maneggiare le forbici affilate per evitare ferite. Non cercare di affilare le forbici con metodi non raccomandati dal produttore.
- **Conservazione:** Riporre in un luogo sicuro quando non in uso. Utilizzare una custodia protettiva se disponibile.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** KSK3000
- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Funzioni:** 1. Taglio; 2. Apribottiglie; 3. Spelucchino; 4. Apriscatole
- **Lunghezza totale:** 21 cm
- **Peso:** 250 g
- **Colore:** Nero

### 4. Installazione e Configurazione

Le forbici non richiedono un'installazione particolare. Semplicemente:

- Rimuovere le forbici dalla confezione.
- Assicurarsi che le lame siano ferme e scorrono correttamente.
- Controllare che non ci siano detriti o materiali estranei tra le lame.

### 5. Funzionamento

- **Taglio di Carne e Verdure:** Utilizzare la lama affilata per tagliare. Tenere l'oggetto da tagliare stabilmente su una superficie piana.
- **Apribottiglie:** Utilizzare la parte progettata per l'apertura per rimuovere tappi di bottiglia.
- **Spelucchino:** Usare la lama piccola per rimuovere il guscio di frutti o per altre piccole operazioni.
- **Apriscatole:** Posizionare l'apriscatole sopra il coperchio della lattina e ruotare per aprirlo.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia.
- Asciugare completamente con un panno morbido.
- Controllare periodicamente le lame per eventuali segni di usura; affilare o sostituire se necessario.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** Le forbici non tagliano correttamente.  
**Soluzione:** Controllare se le lame sono affilate. Affilare se necessario.
- **Problema:** Ruggine sulle lame.  
**Soluzione:** Pulire con un panno imbevuto di olio e rimuovere l'umidità.

### 8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali riguardanti i materiali metallici e la plastica. Non gettare nel rifiuto indifferenziato.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania