

ggmgastro

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

SKU: KSK4000

Poultry Shears 10.5 / 26cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Poultry Shears 10.5" (26cm) KSK4000

1. General Information

The GGM Gastro Poultry Shears KSK4000 are designed for effortless cutting and processing of poultry. Crafted with high-quality stainless steel, they provide durability and sharpness for precision cutting. Ideal for both professional and home use.

2. Safety Information

- Always handle the shears with caution to prevent accidental cuts.
- Keep the shears out of reach of children.
- Do not use the shears for purposes other than intended.
- Ensure the blades are clean and free of obstructions before use.
- Always cut away from your body to reduce the risk of injury.
- If the shears become damaged, discontinue use immediately.
- Store the shears in a protective sheath or safe location when not in use.
- Regularly inspect the shears for wear and tear, especially the blades.

3. Product Specifications

- Length: 10.5 inches (26 cm)
- Material: Stainless Steel
- Weight: [Please refer to the product page for the exact weight]
- Handle: Ergonomic design for comfortable grip
- Color: Silver

4. Setup and Installation

1. Remove the poultry shears from the packaging.
2. Ensure all protective coverings on the blades are removed.
3. Check the functionality by opening and closing the shears several times. The blades should move smoothly against each other without obstruction.
4. To achieve the best results, it is recommended to regularly sharpen the blades as needed.

5. Operation

1. Hold the poultry shears firmly by the handle, ensuring your grip covers the ergonomic sections.
2. Position the item you are cutting on a stable surface.
3. Align the blades with the area to be cut, ensuring that no parts of your body are in the cutting path.
4. Squeeze the handles together to close the blades and apply pressure until the cut is complete.
5. Release the pressure to open the shears after cutting.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the shears in warm soapy water and rinse thoroughly.
- Do not immerse the shears in water for extended periods.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads that may damage the blades.
- Dry the shears immediately with a soft cloth to prevent rusting.
- Store in a dry place when not in use.

7. Troubleshooting

- If the blades do not close properly: Check for obstructions and clean as necessary.
- If the cutting performance is diminished: Consider sharpening the blades or replacing them if damaged.
- If the handle is loose: Tighten any loose screws or fittings.
- If any part of the shears is damaged: Discontinue use and contact customer service.

8. Disposal

- When the shears reach the end of their life cycle, dispose of them responsibly.
- Consider recycling metal components where possible.
- Ensure the blades are protected during disposal to prevent injury.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Geflügelschneider 10,5" (26 cm) KSK4000

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Geflügelschneiders KSK4000. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Schneiden von Geflügel und anderen Lebensmitteln zu helfen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effizient verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Geflügelschneider nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klingen stets scharf und frei von Beschädigungen.
- Verwenden Sie ihn nicht, wenn Sie verletzte oder nasse Hände haben.
- Bewahren Sie den Schneider außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie mit sehr harten Lebensmitteln schneiden.
- Achten Sie beim Schneiden auf Ihre Finger und Hände, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Schneider nach jedem Gebrauch, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten.
- Verletzungen durch unsachgemäßen Gebrauch oder Missachtung der Sicherheitsanweisungen sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: KSK4000
- Länge: 10,5" (26 cm)
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griff: Anti-Rutsch-Design für sicheren Halt
- Gewicht: 300 g
- Einsatzgebiet: Ideal für Geflügel, Fleisch und mehr
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie den Geflügelschneider aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass die Klingen unbeschädigt und sauber sind.
3. Bewahren Sie den Schneider an einem trockenen, sicheren Ort, idealerweise in einem Messerblock oder in einer Schublade.
4. Verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage, um Oberflächen zu schützen und die Klingen zu schonen.

5. Bedienung

- Halten Sie den Schneider mit einer Hand am Griff fest.
- Positionieren Sie das Geflügel sicher auf der Schneidunterlage.
- Schneiden Sie in einer gleichmäßigen Bewegung, um beste Ergebnisse zu erzielen.
- Verwenden Sie beide Hände für mehr Kraft bei größeren oder dickeren Stücken.

6. Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Schneider nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie den Schneider sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie den Schneider in einer sicheren Position, um Beschädigungen zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klingen schneiden nicht gut.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klingen scharf sind. Schärfen Sie diese gegebenenfalls.
- Problem: Griffet rutscht.
Lösung: Reinigen Sie den Griff und stellen Sie sicher, dass er trocken ist.
- Problem: Rost auf Klingen.
Lösung: Reinigen Sie den Schneider gründlich und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Kunststoff- und Metallprodukten. Bitte recyceln Sie, wo es möglich ist.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:
E-Mail: info@gmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihre Wahl des Geflügelschneiders KSK4000. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Kippen Scharen KSK4000

1. Algemeen Informatie

De Kippen Scharen KSK4000 is een professioneel gereedschap ontworpen voor het snijden en voorbereiden van gevogelte. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en voorzien van ergonomische handgrepen, biedt deze schaar zowel duurzaamheid als gebruiksgemak. Ideaal voor zowel huishoudelijk gebruik als in professionele keukens.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Gebruik de scharen alleen voor het beoogde doel, namelijk het snijden van gevogelte.
- Kinderen: Houd de scharen buiten bereik van kinderen.
- Snijwonden: Wees voorzichtig bij het gebruik om snijwonden te voorkomen.
- Opslag: Bewaar de scharen op een veilige plek, zorg ervoor dat de snijkanten niet blootgesteld zijn.
- Schade: Controleer de scharen regelmatig op schade. Gebruik geen beschadigde scharen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte: 26 cm
- Kleur: Zilver
- Type: Kippen scharen
- Schoonmaak: Handwas aanbevolen

4. Installatie en Setup

Er is geen speciale installatie nodig voor de Kippen Scharen KSK4000. Voor optimaal gebruik dient u de scharen uit de verpakking te halen en te controleren op eventuele beschadigingen. Zorg ervoor dat de scharen goed schoon zijn voordat u ze voor de eerste keer gebruikt.

5. Bediening

- Open de scharen door de handgrepen van elkaar te trekken.
- Plaats het gevogelte tussen de scherpe snijkanten.
- Druk de handgrepen samen om het gevogelte door te snijden.
- Voor precisiewerk kan de schaar in verschillende hoeken worden gehouden voor beter zicht en controle.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de scharen onmiddellijk na gebruik met warm water en zeep.
- Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of agressieve chemicaliën.
- Droog de scharen volledig af om roestvorming te voorkomen.
- Voor langdurig gebruik, smeer de scharnier met een voedselveilige olie om soepelheid te waarborgen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Scharen snijden niet goed.
Oplossing: Controleer of de bladen schoon zijn en of ze goed op elkaar passen.
- Probleem: Scharen blijven vastzitten.
Oplossing: Smeer het scharnier met een geschikte olie en controleer op vuil.
- Probleem: Bladen zijn roestig.
Oplossing: Maak de bladen grondig schoon en droog, en controleer het op beschadigingen. Indien ernstig aangetast, overweeg vervanging.

8. Afvoer

Oude of beschadigde scharen dienen op een milieuvriendelijke manier te worden afgevoerd. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdiensten voor juiste afvoerpraktijken.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tijeras para Aves GSK4000

1. Información General

Las tijeras para aves GSK4000 son herramientas esenciales para la preparación y manejo de aves. Diseñadas para ofrecer un corte preciso y eficiente, son ideales para uso en cocina profesional y doméstica.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice las tijeras solo para su propósito previsto. No las use para cortar materiales duros que puedan dañar la hoja.
- Cuidado al manejar: Mantenga las tijeras fuera del alcance de los niños. Siempre maneje con cuidado para evitar lesiones.
- Almacenamiento: Guarde las tijeras en un lugar seguro y seco, preferiblemente en un soporte o funda protectora.
- Inspección: Revise regularmente las tijeras para asegurarse de que no haya daños. No use tijeras con hojas desgastadas o rotas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GSK4000
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud total: 26 cm
- Longitud de la hoja: 10.5 cm
- Características especiales: Diseño ergonómico para un agarre cómodo, aptas para lavavajillas, punta afilada para un corte preciso.

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación previa para el uso de las tijeras GSK4000. Simplemente retírelas del embalaje y asegúrese de que estén limpias. Para una experiencia óptima, asegúrese de que las tijeras estén afiladas antes de su primer uso.

5. Operación

Para utilizar las tijeras:

1. Asegúrese de que las tijeras estén en condiciones óptimas de funcionamiento.
2. Sujete las tijeras con una mano en el mango ergonómico.
3. Coloque el objeto a cortar de manera segura sobre una superficie estable.
4. Utilice una presión constante y controlada para realizar el corte.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave las tijeras a mano con agua tibia y jabón después de cada uso para mantener la higiene.
- No utilice estropajos abrasivos, ya que pueden dañar la superficie de las tijeras.
- Para una limpieza profunda, las tijeras son aptas para lavavajillas.
- Se recomienda secar las tijeras inmediatamente después de lavarlas para prevenir la corrosión.

7. Solución de Problemas

- Corte deficiente: Asegúrese de que las tijeras estén afiladas. Si están desafiladas, considere afilarlas o reemplazarlas.
- Dificultad al abrir/cerrar: Verifique que no haya obstrucciones en las tijeras. Limpie cualquier residuo que pueda estar bloqueando el mecanismo.
- Ruidos inusuales: Si escucha ruidos extraños, revise las bisagras y asegúrese de que estén bien engrasadas.

8. Eliminación

Las tijeras GSK4000 están hechas de acero inoxidable y son reciclables. Cuando ya no sean utilizadas, deséchelas de acuerdo con las normativas locales de reciclaje de metales. Si están dañadas, consulte a su autoridad local sobre la forma adecuada de deshacerse de ellas.

9. Contacto

Para consultas adicionales, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi les ciseaux à volaille KSK4000 de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour fournir une coupe précise et efficace dans l'industrie de la gastronomie. Veuillez lire ce manuel en entier avant d'utiliser ce produit pour garantir un fonctionnement sûr et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation prévue : Utilisez les ciseaux uniquement pour la découpe de volaille.
- Port d'équipement de protection : Portez toujours des gants de protection lorsque vous utilisez les ciseaux.
- Sécurité des enfants : Gardez ce produit hors de portée des enfants.
- Inspection avant utilisation : Vérifiez les ciseaux pour toute usure ou dommage avant chaque utilisation. N'utilisez pas si endommagé.
- Manipulation : Manipulez les ciseaux avec précaution pour éviter les coupures. Ne dirigez jamais la pointe vers vous ou vers d'autres personnes.
- Nettoyage : Nettoyez toujours les ciseaux après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de bactéries.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Ciseaux à Volaille KSK4000

- Longueur totale : 26 cm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique, anti-dérapante
- Usage : Découpage de volaille et de petits os
- Poids : 360 g

4. Installation et Configuration

1. Déballage :

- Retirez soigneusement le produit de son emballage.
- Vérifiez que tous les composants sont présents.

2. Mise en place :

- Placez les ciseaux sur une surface propre et stable.
- Assurez-vous que votre espace de travail est bien éclairé.

3. Préparation :

- Avant utilisation, lubrifiez légèrement les charnières si elles sont sèches.

5. Fonctionnement

1. Prise en main : Saisissez fermement les poignées des ciseaux.

2. Découpe : Positionnez les ciseaux sur la zone à couper et appliquez une pression uniforme pour effectuer la coupe.

3. Rangée de coupe : Pour des coupes longues, effectuez des mouvements de va-et-vient.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Après chaque utilisation, laver à la main avec de l'eau chaude et du savon. Ne pas utiliser le lave-vaisselle.
- Séchage : Séchez soigneusement avec un chiffon propre.
- Entretien : Inspectez régulièrement les ciseaux pour détecter les signes d'usure. Affûtez les lames si nécessaire.

7. Résolution de Problèmes

- Problème : Les ciseaux ne coupent pas efficacement :

- Solution : Vérifiez si les lames sont émoussées et affûtez-les si nécessaire.

- Problème : Jeu dans les charnières :

- Solution : Ajustez la vis de tension si applicable ou lubrifiez les charnières.

8. Élimination

- Éliminez les ciseaux conformément à la réglementation locale sur les déchets. Les matériaux en acier inoxydable peuvent être recyclés. Vérifiez les directives locales.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Le forbici per pollame KSK4000 sono progettate per garantire prestazioni ottimali durante il taglio e la preparazione di pollame. Realizzate con materiali di alta qualità, queste forbici sono uno strumento indispensabile in cucina.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare le forbici solo per il taglio di pollame e non per altri materiali.
- Tenere le forbici fuori dalla portata dei bambini.
- Assicurarci che le forbici siano sempre pulite e asciutte per evitare l'accumulo di batteri.
- Non utilizzare le forbici se danneggiate. Contattare il fornitore per la riparazione o la sostituzione.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

Le forbici per pollame KSK4000 hanno le seguenti specifiche tecniche:

- Lunghezza: 26 cm
- Materiale: acciaio inossidabile di alta qualità
- Manici: antiscivolo per una presa sicura
- Design ergonomico per un utilizzo prolungato senza affaticamento

Installazione e Montaggio

1. Rimuovere le forbici dalla confezione.
2. Assicurarci che le forbici siano in perfette condizioni prima dell'uso.
3. Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva. Le forbici sono pronte per l'uso immediato.

Utilizzo

1. Tenere le forbici con una mano sul manico e utilizzare l'altra mano per stabilizzare il pollame.
2. Eseguire un taglio netto e preciso, applicando una pressione uniforme.
3. Per sezionare il pollame, utilizzare la parte laterale delle forbici.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare le forbici con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare accuratamente le forbici per prevenire la formazione di ruggine.
- Conservare le forbici in un luogo asciutto e sicuro.

Risoluzione dei Problemi

- Se le forbici non tagliano correttamente, controllare se sono sporche o danneggiate.
- Per ripristinare la funzionalità, affilare le lame se necessario.
- In caso di problemi persistenti, contattare il fornitore.

Smaltimento

- Smaltire le forbici secondo le normative locali per i materiali metallici.
- Non gettare le forbici nel rifiuto indifferenziato.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania