

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: MBOM11

Knife block with knives 11 pieces



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

EN ENGLISH

Product Manual

Knife Block with Knives - 11 Pieces (Model: MBOM11)

1. General Information

Thank you for purchasing the Knife Block with Knives - 11 Pieces (MBOM11). This premium kitchen knife set is designed for both culinary enthusiasts and everyday cooks. It includes a variety of essential knives housed in a stylish knife block, perfect for safe storage and easy access.

2. Safety Information

- Always handle knives with care. Keep blades pointed away from your body and others.
- Use knives only for their intended purpose. Do not use knives on surfaces that may damage the blade or the knife itself.
- Ensure that knives are stored securely in the knife block when not in use.
- Keep out of reach of children.
- Regularly check knives for any damage or issues. Do not use knives that are chipped or broken.
- Wash knives by hand with gentle detergent and warm water. Avoid placing them in the dishwasher to maintain their quality.
- Always dry knives immediately after washing to prevent moisture damage.

3. Product Specifications

- Product Model: MBOM11
- Material: Stainless Steel Knife Blades, ABS Knife Block
- Includes: 8-inch Chef's Knife, 8-inch Bread Knife, 7-inch Santoku Knife, 5-inch Utility Knife, 3.5-inch Paring Knife, Kitchen Shears, and a 6-slot Knife Block
- Dimensions: Knife Block - 25 x 12 x 22 cm
- Weight: 2.5 kg
- Color: Black

4. Setup and Installation

- Place the knife block on a clean, dry, and stable countertop.
- Ensure that the block is positioned away from the edge of the countertop to prevent accidental falls.
- Carefully insert each knife into its respective slot, ensuring that the blades are facing downward.
- Avoid forcefully inserting knives; if the fit is tight, gently rearrange the knives until they fit securely.

5. Operation

- Select the appropriate knife for your task by considering blade size and design.
- Hold the knife by the handle, ensuring a firm grip.
- Use a cutting board when slicing, dicing, or chopping food to protect both the knife and the surface.
- After use, return knives to the block for safe storage.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash each knife using warm water and mild detergent. Avoid abrasive cleaners or scrubbers.
- Dry knives immediately with a soft cloth to prevent moisture retention and protect the blade.
- Regularly sharpen knives using a sharpening tool or professional service to maintain optimal cutting performance.
- Wipe the knife block with a damp cloth to keep it clean. Ensure it is fully dry before placing knives back inside.

7. Troubleshooting

- If a knife is dull, sharpen it using a sharpening stone or professional service.
- If a handle is loose, verify that the handle screws are tightened. If not, reach out for professional support.
- For any issues with the block not holding knives securely, check for any obstructions or damage within the slots.

8. Disposal

- Dispose of damaged knives by following local regulations for sharp objects. Do not place them in regular refuse.
- Cardboard packaging and any other materials should be disposed of according to recycling guidelines in your area.

9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Knife Block with Knives MBOM11. Happy cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Messerblock-Set mit 11 Teilen (MBOM11)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Messerblock-Sets mit 11 Teilen (MBOM11). Dieses Set wurde entwickelt, um Ihnen eine umfassende Lösung für Ihre Küchenbedürfnisse zu bieten, indem es eine einzigartige Kombination aus hochwertigen Messern und einem eleganten Messerblock bietet.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie die Messer nur für ihre vorgesehenen Zwecke. Halten Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schnittgefahr: Messer sind scharf. Seien Sie vorsichtig beim Schneiden und bei der Handhabung von Messern. Verwenden Sie stets eine geeignete Schneidunterlage.
- Reinigung: Reinigen Sie die Messer vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Verwenden Sie keine Scheuermittel, die die Klingen beschädigen könnten.
- Aufbewahrung: Lagern Sie die Messer in dem Messerblock. Vermeiden Sie es, die Klingen mit anderen Metallgegenständen zu berühren, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Ersatzteile: Bei Beschädigung der Messer oder der Schutzeinrichtung verwenden Sie nur von dem Hersteller empfohlene Ersatzteile.

3. Produktübersicht und technische Daten

Das Messerblock-Set MBOM11 umfasst:

- 1 Küchenmesser 20 cm
- 1 Fleischermesser 20 cm
- 1 Brotmesser 20 cm
- 1 Gemüsemesser 15 cm
- 1 Schälmesser 10 cm
- 1 Allzweckmesser 12 cm
- 1 K kken-Schwanhalsmesser
- 1 Vorratsmesser
- 1 Schere
- 1 Messerblock aus Holz
- 1 Schleifstein

Technische Spezifikationen

- Material: Edelstahl mit ergonomischen Griffen
- Messerblockmaterial: Holz
- Abmessungen des Messerblocks: 30 cm x 20 cm x 10 cm
- Gewicht: 2.5 kg

4. Einrichtung und Installation

- Platzierung des Messerblocks: Wählen Sie einen stabilen, trockenen und sicheren Ort in Ihrer K che. Stellen Sie sicher, dass der Block nicht in der Nähe von Wärmequellen oder direkt unter Sonnenlicht steht.
- Einsetzen der Messer: Entfernen Sie vorsichtig jedes Messer aus der Verpackung. Setzen Sie die Messer in die entsprechenden Slots im Messerblock ein, indem Sie die Klingen nach unten und die Griffe nach oben positionieren.

5. Bedienung

Um die Messer zu verwenden, greifen Sie den Griff und achten Sie darauf, mit der Klinge nicht zu rutschen. Für optimalen Schnitt stellen Sie sicher, dass die Klinge in einem geeigneten Winkel zur Schnittfläche steht.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie die Messer nach jedem Gebrauch sofort mit warmem Wasser ab und reinigen Sie sie mit einem weichen Tuch.
- Nicht in die Spülmaschine geben, da die Klingen und der Griff beschädigt werden könnten.
- Wischen Sie den Holzblock regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn gründlich.

7. Fehlersuche

- Klinge ist stumpf: Verwenden Sie den Schleifstein, um die Klinge regelmäßig zu schrfen.
- Scheuermittel verwenden: Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, um die Klingen zu sch tzen.
- Schnitte beim Gebrauch: Achten Sie darauf, beim Schneiden den richtigen Winkel zu halten.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie defekte oder nicht mehr benötigte Messer und den Messerblock gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Schrfen Sie die Klingen nicht, bevor Sie sie entsorgen, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het Messenset met Blok - 11 Stukken (MBOM11)

1. Algemene Informatie

Dit hoogwaardige messenset met blok bevat 11 messen die zijn ontworpen om aan al uw culinaire behoeften te voldoen. Perfect voor zowel professionele koks als amateurchefs, deze set biedt ongeëvenaarde functionaliteit en stijl.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen altijd op een snijplank om slijtage van de messen en onverwachte verwondingen te voorkomen.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en houd uw vingers uit de snijkant.
- Reinig de messen onmiddellijk na gebruik om roestvorming en bacteriële groei te voorkomen.
- Gebruik geen messen voor doeleinden waarvoor ze niet zijn ontworpen.

3. Productspecificaties

- Aantal stuks: 11
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Ergonomisch ontwerp met antislip grip
- Afmetingen van het blok: 35 x 25 x 20 cm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Setup en Installatie

- Plaats het messensetblok op een vlakke en stabiele ondergrond, uit de buurt van warmtebronnen.
- Controleer of het blok schoon en droog is voordat u de messen erin plaatst.
- Plaats elk mes in zijn bijbehorende slot in het blok om de messen veilig en georganiseerd te houden.

5. Gebruik

- Kies het juiste mes voor de taak. Het mes moet scherp zijn om een goede snijervaring te garanderen.
- Gebruik altijd de juiste snijtechnieken om efficiënt en veilig te snijden.
- Na gebruik, plaats de messen terug in het blok en zorg ervoor dat ze goed zijn opgeborgen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de messen met de hand in warm water met een mild afwasmiddel en droog ze onmiddellijk af met een schone doek.
- Vermijd het gebruik van een vaatwasser, aangezien dit de messen kan beschadigen.
- Bewaar de messen in het blok om beschadiging te voorkomen.
- Controleer regelmatig op eventuele slijtage en slijp de messen indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Als een mes niet goed snijdt, controleer dan of het mes scherp is. Slepen kan nodig zijn.
- Bij corrosie, zorg ervoor dat de messen altijd droog zijn na het reinigen.
- Voor andere problemen, neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Gooi versleten of beschadigde messen op een veilige manier weg.
- Het bestek kan niet in de reguliere afvalstroom worden afgedankt. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor richtlijnen over veilige afvoer.

9. Contact

Voor meer informatie en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bloque de Cuchillos con Cuchillos - 11 Piezas (MBOM11)

1. Información General

Gracias por adquirir el Bloque de Cuchillos con Cuchillos de 11 Piezas (MBOM11). Este producto ha sido diseñado para ofrecerle herramientas de cocina de alta calidad que facilitan la preparación de sus alimentos. Por favor, lea atentamente este manual antes de utilizar el producto.

2. Información de Seguridad

- Mantenga el bloque de cuchillos en un lugar seco y alejado de fuentes de calor.
- No utilice cuchillos para propósitos que no sean los designados.
- Mantenga los cuchillos alejados del alcance de los niños.
- Use siempre el cuchillo adecuado para cada tarea culinaria.
- Evite el contacto de los filos de los cuchillos con superficies duras para prevenir el desgaste del filo.
- Lave los cuchillos a mano, no se recomienda el uso de lavavajillas.
- Inspeccione regularmente los cuchillos en busca de daños. Si se encuentran dañados, no los utilice y contacte a su proveedor.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

El Bloque de Cuchillos MBOM11 incluye:

- 1 cuchillo de chef (20 cm)
- 1 cuchillo para pan (20 cm)
- 1 cuchillo de uso general (20 cm)
- 1 cuchillo para filetear (20 cm)
- 1 cuchillo de pelar (10 cm)
- 5 cuchillos para carne (15 cm cada uno)
- Bloque de madera de alta calidad

Datos técnicos:

- Material de cuchillos: acero inoxidable
- Material del bloque: madera
- Número total de piezas: 11
- Dimensiones del bloque: 25 cm x 12 cm x 30 cm

4. Configuración e Instalación

1. Retire el bloque de cuchillos y los cuchillos de su embalaje.
2. Coloque el bloque en una superficie estable y plana, lejos de bordes.
3. Asegúrese de que el bloque esté seco antes de colocar los cuchillos.
4. Organice los cuchillos en el bloque según su uso, identificando cada uno para facilitar el acceso.

5. Operación

- Seleccione el cuchillo adecuado según la tarea.
- Use técnicas de corte seguras para evitar lesiones.
- Al finalizar el uso, limpie el cuchillo y vuelva a colocarlo en el bloque.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón suave.
- Seque bien los cuchillos antes de guardarlos en el bloque.
- Limpie el bloque con un paño húmedo y séquelo inmediatamente para evitar daños por agua.
- No utilice estropajos abrasivos que puedan dañar los cuchillos.

7. Solución de Problemas

- Filo desgastado: Afile los cuchillos con una piedra de afilar.
- Manchas en el acero inoxidable: Limpie con un limpiador de acero inoxidable apropiado.
- Dificultad para retirar cuchillos del bloque: Asegúrese de que el bloque esté en una superficie estable.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, retire cualquier componente reciclable y disponga de los cuchillos y el bloque de acuerdo con las normativas locales de reciclaje. No deseche en la basura común.

9. Contacto

Para consultas, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

Gracias por elegir el Bloque de Cuchillos con Cuchillos MBOM11. ¡Disfrute de su gratificante experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Bloc de Couteaux avec Couteaux - 11 Pièces (MBOM11)

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel de votre Bloc de Couteaux avec Couteaux - 11 Pièces (MBOM11). Ce produit est conçu pour vous offrir des outils de découpe de haute qualité, idéaux pour une utilisation dans votre cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez uniquement les couteaux pour leur usage prévu. Ne pas les utiliser pour des tâches pour lesquelles ils ne sont pas conçus.
- Surveillance des enfants : Gardez le bloc et les couteaux hors de portée des enfants.
- Aiguisage : N'utilisez que des aiguiseurs de couteaux appropriés.
- Manipulation : Manipulez les couteaux avec soin pour éviter les coupures. Ne jamais arrêter un couteau qui tombe.
- Stockage : Remettez toujours les couteaux dans le bloc après utilisation pour éviter des accidents.
- Lavage : Lavez les couteaux à la main. Ne pas utiliser de lave-vaisselle.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Matériau du couteau : Acier inoxydable de haute qualité
- Longueur de la lame : 20 cm
- Dureté de la lame : 56-58 HRC
- Poignée : Ergonomique, en plastique antidérapant
- Composants inclus : 1 bloc de couteaux, 8 couteaux, 1 paire de ciseaux, 1 fusil à aiguiser

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le bloc de couteaux de l'emballage.
2. Placez le bloc sur une surface plane et stable, loin des bords de la table.
3. Vérifiez que l'emplacement choisi est bien éclairé pour une utilisation sûre.
4. Insérez les couteaux dans les emplacements appropriés du bloc. Assurez-vous qu'ils sont bien en place.

5. Fonctionnement

Pour utiliser les couteaux :

- Sélectionnez le couteau approprié pour votre tâche (coupure, hachage, éminçage, etc.).
- Tenez le couteau par la poignée, en maintenant vos doigts éloignés de la lame.
- Après utilisation, nettoyez le couteau et remettez-le dans le bloc.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les couteaux à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer les lames.
- Séchez soigneusement les couteaux avec un chiffon doux.
- Vérifiez régulièrement l'état des lames et utilisez un aiguiser de couteaux si nécessaire.

7. Dépannage

- Si le couteau coupe mal : Vérifiez s'il est bien aiguisé. Utilisez un aiguiser si nécessaire.
- Pour les lames rouillées : Nettoyez avec un produit de nettoyage doux et séchez rapidement après utilisation.
- Si le bloc est instable : Vérifiez qu'il est sur une surface plane et stable.

8. Élimination

- Ne jetez pas le bloc de couteaux ou les couteaux dans les ordures ménagères.
- Pour éliminer de manière responsable, contactez les services de déchets locaux pour connaître les réglementations sur l'élimination des produits en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou problème concernant ce produit, veuillez nous contacter à :

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

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons qu'il vous apportera satisfaction lors de son utilisation.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Blocco Coltelli con Coltelli - 11 Pezzi

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso del Blocco Coltelli con Coltelli - 11 Pezzi. Questo set di coltelli è progettato per soddisfare le esigenze culinarie di chef professionisti e appassionati di cucina. Garantisce prestazioni ottimali e sicurezza durante l'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Tenere i coltelli lontano dalla portata di bambini.
- Utilizzare i coltelli su superfici appropriate, come taglieri di legno o plastica.
- Non utilizzare i coltelli per scopi diversi da quelli per cui sono progettati.
- Lavare i coltelli manualmente con acqua e sapone, evitando la lavastoviglie.
- Controllare sempre che il blocco dei coltelli sia stabile e posizionato su una superficie piana.
- Evitare di affilare i coltelli con strumenti non idonei.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale coltelli: acciaio inossidabile di alta qualità
- Colore: nero e acciaio inossidabile
- Numero di pezzi: 11
 - Include: coltello da chef, coltello per pane, coltello per carne, coltello per verdure, coltello da cucina, coltello per affettare, pinza, cavatappi, forbici da cucina, e supporto per coltelli
- Dimensioni blocco coltelli: 30 x 20 x 10 cm
- Peso totale: 2,5 kg

4. Installazione e Setup

1. Scegliere un luogo stabile e asciutto per posizionare il blocco dei coltelli.
2. Assicurarsi che la superficie sia piana e sicura.
3. Rimuovere tutti i coltelli dal imballaggio e inserirli nei rispettivi scomparti del blocco, seguendo le indicazioni di disposizione.
4. Verificare che il blocco non si muova e sia ben saldo.

5. Funzionamento

- Estrarre il coltello desiderato afferrando la impugnatura con una mano e facendo attenzione alla lama.
- Utilizzare il coltello su una superficie di taglio adeguata per garantire un taglio preciso e sicuro.
- Dopo l'uso, rimettere il coltello nel blocco in modo che la lama sia coperta.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone, asciugandoli subito dopo con un panno morbido.
- Non utilizzare spugne abrasive per evitare di danneggiare la lama.
- Pulire il blocco dei coltelli con un panno umido, evitando l'uso di prodotti chimici aggressivi.
- Controllare periodicamente la stabilità del blocco e dei coltelli.

7. Risoluzione dei Problemi

- Coltelli che non affettano bene: controllare se necessitano di essere affilati. Usare un affilatore di coltelli appropriato.
- Instabilità del blocco: assicurarsi che sia posizionato su una superficie piana.
- Coltelli arrugginiti: pulirli con un panno asciutto e olio minerale se necessario, evitando l'esposizione prolungata all'umidità.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di oggetti in acciaio inossidabile. Separare i componenti non metallici per il riciclaggio. Non gettare i coltelli nel rifiuto indifferenziato.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania