

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: MBOM5

Knife block with knives 5 pieces



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

EN ENGLISH

Product Manual for Knife Block with Knives (5 Pieces)

1. General Information

Thank you for purchasing the Knife Block with Knives (5 Pieces). This set includes high-quality kitchen knives designed for various food preparation tasks. The knife block keeps your knives organized and readily accessible, ensuring safety and efficiency in your kitchen.

2. Safety Information

- Always handle knives with caution to prevent injuries. Use a cutting board and ensure stability during use.
- Keep knives out of reach of children. Use blade guards if available.
- Avoid using knives for purposes not intended, such as opening cans or prying open items.
- Do not attempt to catch falling knives; step back and allow them to fall.
- Inspect knives regularly for damage. Do not use if blades are chipped or damaged, as this may increase the risk of injury.
- Always cut away from your body, keeping your hands and fingers clear of the blade.
- When washing knives, do not leave them submerged in water where they may be forgotten and lead to accidental cuts.
- Use gloves if necessary while cleaning to protect against cuts.

3. Product Specifications

- Material: Stainless steel blades with ergonomic handles
- Knife Block Dimensions: [Insert dimensions from technical data]
- Knife Types: Chef's Knife, Bread Knife, Utility Knife, Paring Knife, and a Bonus Knife
- Weight: [Insert weight from technical data]

4. Setup and Installation

1. Unbox the knife block and the individual knives, ensuring all pieces are accounted for.
2. Place the knife block on a flat, stable surface in an accessible location in your kitchen.
3. Insert each knife into the designated slot in the knife block, ensuring the blades are facing down for safety.
4. Confirm that the knife block is secure and stable, and wipe to remove any dust or protective oils before first use.

5. Operation

- Select the appropriate knife for your task (e.g., use the chef's knife for chopping vegetables and the bread knife for slicing bread).
- Ensure your cutting surface is clean and stable before using the knife.
- Maintain a firm grip on the knife handle and cut with controlled motions, always being mindful of body positioning.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash knives after each use with warm, soapy water and dry immediately with a clean cloth.
- Do not place knives in the dishwasher, as harsh detergents and high temperatures can damage the blades.
- The knife block can be wiped down with a damp cloth. Avoid submerging it in water.
- Regularly sharpen knives using a suitable sharpening tool to maintain their effectiveness.

7. Troubleshooting

- If a knife feels dull, use a sharpening stone or professional sharpening service.
- For any sticking or difficulty while cutting, ensure the blade and cutting board are clean.
- Replace any damaged knives promptly to ensure safety during use.

8. Disposal

When disposing of knives or the knife block, follow local guidelines for hazardous waste to prevent injuries. Wrap sharp items securely in paper or other material before disposal and dispose of them in a designated waste disposal facility.

9. Contact

For further questions or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Messerblock-Set mit 5 Messern

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Messerblock-Sets mit 5 Messern. Dieses Produkt wurde für höchste Präzision und Benutzerfreundlichkeit entwickelt und eignet sich hervorragend für den täglichen Gebrauch in Ihrer Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Messer nur für den vorgesehenen Zweck und vermeiden Sie unsachgemäßen Gebrauch.
- Halten Sie die Klingen stets scharf, um das Risiko von Verletzungen zu minimieren.
- Lagern Sie die Messer sicher im Messerblock, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Schneiden ein geeignetes Schneidebrett.
- Halten Sie die Klingen während der Reinigung von nassen Händen oder anderen Körperteilen fern.
- Bewahren Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie keine beschädigten Messer und ersetzen Sie sie bei Bedarf sofort.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das Set enthält:

- 1 Chefmesser (20 cm)
- 1 Brotmesser (20 cm)
- 1 Schälmesser (9 cm)
- 1 Universalmesser (15 cm)
- 1 Fleischmesser (18 cm)

Technische Daten:

- Material: Edelstahl für Klingen, Holz für den Block
- Klingenhärte: HRC 56-58
- Gewicht: 2,5 kg
- Maße des Messerblocks: 30 x 15 x 25 cm

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie den Messerblock auf einer stabilen, trockenen Oberfläche, die für eine einfache Handhabung geeignet ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Block sicher und fest steht.
- Verwenden Sie die vorgesehenen Plätze im Block, um jedes Messer sicher und richtig zu lagern.
- Achten Sie darauf, dass die Messer mit der Klinge nach unten in die vorgesehenen Schlitze eingesetzt werden.

5. Betrieb

- Nehmen Sie das gewünschte Messer aus dem Block, indem Sie es vorsichtig an der Klinge greifen und nach oben ziehen.
- Schneiden Sie Lebensmittel mit gleichmäßigen Bewegungen und üben Sie keinen übermäßigen Druck aus.
- Nach Gebrauch, reinigen Sie das Messer gründlich und trocknen Sie es sofort ab.

6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie die Messer von Hand mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Vermeiden Sie die Nutzung der Spülmaschine.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung ab, um Korrosion zu vermeiden.
- Behandeln Sie den Messerblock regelmäßig mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

7. Fehlerbehebung

- Messer schneiden nicht gut: Schleifen Sie die Klingen mithilfe eines Wetzstahls oder eines Schleifsteins.
- Messer rosten: Reinigen und trocknen Sie die Klingen sofort nach dem Gebrauch.
- Block wackelt: Überprüfen Sie, ob die Oberfläche, auf der der Block steht, stabil ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie beschädigte oder unbrauchbare Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Recycling oder Hausmüll. Der Messerblock kann als Holzmaterial recycelt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Messenset met Blok - 5 Stuk

1. Algemeen Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Messenset met Blok - 5 Stuk. Deze set is ontworpen voor zowel professionele koks als thuis-koks en biedt de perfecte combinatie van functionaliteit en elegantie voor uw keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor hun bedoelde doeleinden.
- Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank om blessures te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren en reinigen van scherpe messen.
- Controleer regelmatig de staat van de messen en het blok. Breekachtige onderdelen moeten onmiddellijk worden vervangen.
- Vermijd het gebruik van de messen met beschadigde of onveilige handgrepen.
- Was de messen niet in de vaatwasser, dit kan de kwaliteit van het lemmet en de handgreep aantasten.

3. Product Specificaties

- Materiaal: RVS lemmet met ergonomische handgreep
- Inclusief: Koksmes, Broodmes, Schilmes, Universeel mes en een Snijmes
- Messenlengte:
 - Koksmes: 20 cm
 - Broodmes: 20 cm
 - Schilmes: 9 cm
 - Universeel mes: 11 cm
 - Snijmes: 15 cm
- Blokmateriaal: Hout
- Kleur: Zwart en natuurlijk hout
- Gewicht: 2,5 kg

4. Setup en Installatie

1. Plaats het mesblok op een vlakke, stevige ondergrond, ver weg van kinderen.
2. Zorg ervoor dat het mesblok goed werd schoongemaakt voordat u de messen plaatst.
3. Plaats de messen in de daarvoor bestemde sleuven op het mesblok, zorg ervoor dat elk lemmet veilig in het blok zit.

5. Bediening

- Trek het mes voorzichtig uit het blok door de handgreep vast te pakken.
- Gebruik altijd een geschikte snijplank om het lemmet te beschermen en om schade aan uw oppervlak te voorkomen.
- Snijd met een gelijkmatige druk om de beste snijprestaties te garanderen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de messen na elk gebruik schoon met warm water en milde zeep.
- Droog de messen goed af om roestvorming te voorkomen.
- Het mesblok kan worden afgenomen met een vochtige doek. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Sla de messen op een droge plaats op.

7. Probleemoplossing

- Als het mes niet goed snijdt, controleer dan of het lemmet scherp is. Een slijpmachine kan nodig zijn.
- Indien de handgreep los komt, dient u het mes ter reparatie te retourneren.
- Verhoogde roestvorming kan duiden op onjuiste opslag; zorg ervoor dat de messen droog worden opgeborgen.

8. Afvoer

- Gooi ongebruikte of beschadigde messen niet in de reguliere afvalbak. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over veilige afvoer.
- Het mesblok kan in de houtrecycling worden geplaatst indien niet meer bruikbaar.

9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop! Geniet van uw nieuwe Messenset met Blok!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bloque de Cuchillos con Cuchillos - 5 Piezas

1. Información General

Gracias por elegir nuestro Bloque de Cuchillos con Cuchillos de 5 Piezas. Este juego de cuchillos es una herramienta esencial para cualquier cocina, diseñada para ofrecer un rendimiento superior y durabilidad.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de leer todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Cuidado al manipular cuchillos afilados: Siempre use los cuchillos con precaución para evitar cortes. No deje cuchillos al alcance de los niños.
- Almacenamiento seguro: Guarde los cuchillos en el bloque de cuchillos cuando no estén en uso. Esto evitará accidentes y daños a los cuchillos.
- No usar los cuchillos para propósitos distintos: Nuestros cuchillos están diseñados para cortar alimentos y no deben usarse para abrir latas, cortar cartón u otros materiales duros.
- Uso de la superficie adecuada: Asegúrese de usar una tabla de cortar adecuada y nevera para proteger las superficies y mantener el filo de los cuchillos.
- Mantenimiento regular: Inspeccione regularmente los cuchillos para detectar cualquier daño o desgaste.

3. Visión General y Especificaciones del Producto

Este juego incluye:

- Cuchillo de Chef: 20 cm
- Cuchillo de Pan: 20 cm
- Cuchillo Multiusos: 12.5 cm
- Cuchillo para Verduras: 9 cm
- Cuchillo para Pelar: 8 cm

Datos Técnicos:

- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Plástico ergonómico
- Resistencia a la corrosión: Alta
- Afilado: Preciso y duradero

4. Configuración e Instalación

1. Desembalar: Retire el bloque de cuchillos y los cuchillos de su embalaje.
2. Colocación: Coloque el bloque de cuchillos en una superficie plana y estable de la cocina, lejos del borde de la encimera.
3. Inserción de cuchillos: Introduzca cada cuchillo en su ranura correspondiente en el bloque. Asegúrese de que la hoja esté completamente insertada para evitar daños.

5. Operación

Para usar los cuchillos:

1. Seleccionar el cuchillo adecuado: Elija el cuchillo según la tarea a realizar (cocinar, pelar, cortar pan, etc.).
2. Corte: Sostenga el cuchillo firmemente y corte con un movimiento controlado y seguro.
3. Limpieza inmediata: Después de usar los cuchillos, limpie las hojas con un paño húmedo y sécalas cuidadosamente antes de almacenarlas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Cuidado de los cuchillos: Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón suave. No use estropajos abrasivos.
- Secado: Séquelos completamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Almacenamiento: Siempre devuelva los cuchillos al bloque una vez que estén limpios y secos.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Si el cuchillo no corta adecuadamente, utilice un afilador para afilar la hoja.
- Daño visible en la hoja: Si la hoja presenta grietas o daños, retire el cuchillo del uso y póngase en contacto con el servicio al cliente.
- Inestabilidad del bloque: Asegúrese de que el bloque de cuchillos esté sobre una superficie plana.

8. Eliminación

Cuando decida desechar el producto, por favor:

- Cuchillos: Deseche los cuchillos de manera segura, utilizando protección para evitar lesiones.
- Bloque de cuchillos: Si es de madera o plástico, consulte las normativas locales sobre reciclaje de materiales.

9. Contacto

Para consultas, soporte o servicio al cliente, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir nuestro producto y esperamos que su experiencia en la cocina sea excepcional.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le Bloc de Couteaux avec Couteaux (5 pièces) Mbom5

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Bloc de Couteaux avec Couteaux Mbom5. Ce produit est conçu pour vous aider à préparer vos aliments avec précision et style. Veuillez lire attentivement ce manuel pour garantir une utilisation optimale et en toute sécurité.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce bloc de couteaux est destiné à un usage domestique. Ne pas utiliser à d'autres fins.
- Avertissement de coupures : Les lames de couteaux sont très tranchantes. Manipulez-les avec soin et ne les touchez pas par la lame. Ne les laissez pas à la portée des enfants.
- Stockage : Conservez le bloc de couteaux dans un endroit sec et stable. Évitez de le placer à proximité de sources de chaleur.
- Entretien : Ne jamais utiliser de produits abrasifs pour nettoyer les lames ou le bloc. Évitez d'immerger le bloc de bois dans l'eau.
- Inspection régulière : Vérifiez régulièrement l'état des lames pour éviter les accidents. Remplacez tout couteau endommagé.

3. Aperçu du produit et spécifications

Aperçu

Le Bloc de Couteaux Mbom5 est un ensemble pratique comportant un bloc en bois contenant cinq couteaux de différentes tailles, parfaits pour tous vos besoins culinaires.

Spécifications techniques

- Matériaux : Bois de hêtre ; Lames en acier inoxydable
- Dimensions du bloc : 25 x 10 x 20 cm
- Poids total : 1,5 kg
- Couteaux inclus : Couteau de chef, Couteau à pain, Couteau à légumes, Couteau à désosser, Couteau d'office

4. Configuration et installation

1. Déballage : Retirez soigneusement le bloc de couteaux de l'emballage. Vérifiez que tous les couteaux sont présents et en bon état.
2. Placement : Choisissez un emplacement stable sur votre plan de travail, loin des bords.
3. Vérification : Inspectez chaque couteau pour détecter d'éventuels dommages avant de les placer dans le bloc. Assurez-vous que les lames sont sec et propres.

5. Utilisation

1. Saisir un couteau : Prenez délicatement le couteau par la poignée, en évitant de toucher la lame.
2. Techniques de coupe : Utilisez le couteau approprié pour chaque tâche. Par exemple, le couteau de chef pour hacher et les couteaux d'office pour les petites découpes.
3. Rangement : Après utilisation, remettez les couteaux dans le bloc en veillant à ne pas forcer pour éviter d'endommager les lames.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage des couteaux : Lavez les couteaux à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Essuyez-les avec un chiffon doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Nettoyage du bloc : Essuyez le bloc avec un chiffon humide. Ne pas immerger dans l'eau. Pour les taches persistantes, utilisez un nettoyeur doux.
- Affûtage : Pour maintenir la performance des lames, affûtez-les régulièrement à l'aide d'une pierre à aiguiser ou d'un aiguiser de couteaux approprié.

7. Dépannage

- Lame ternie : Utilisez un produit de nettoyage de lame ou un mélange de vinaigre et d'eau pour restaurer l'éclat.
- Difficulté à couper : Vérifiez la propreté et l'affûtage de la lame. Si elle est émoussée, elle doit être aiguisée.
- Bruitage lors de l'utilisation : Veillez à ce que la lame ne touche pas le bloc lors de la coupe.

8. Élimination

Ce produit est recyclable. Lorsque vous n'en avez plus besoin, veuillez le déposer dans un centre de recyclage approprié ou suivez les normes locales en matière de traitement des déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous:

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

Merci d'avoir choisi notre produit. Profitez de votre expérience culinaire avec le Bloc de Couteaux Mbom5.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Blocco Coltelli con 5 Coltelli MBOM5

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Blocco Coltelli MBOM5. Questo set di coltelli è progettato per offrire la massima funzionalità e stile nella tua cucina. Assicurati di leggere attentamente il manuale prima dell'uso per garantire un'adeguata comprensione del prodotto.

2. Informazioni su Sicurezza

- Utilizzare i coltelli solo per gli scopi previsti.
- Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare i coltelli per tagliare materiali non alimentari.
- Maneggiare i coltelli con cautela per evitare tagli o ferite.
- Conservare i coltelli nel blocco per evitare incidenti.
- Non lavare in lavastoviglie; lavare a mano e asciugare immediatamente.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale coltelli: Acciaio inossidabile
- Tipo di lama: Affilata e resistente
- Manico: Ergonomico in plastica
- Blocco: Legno di alta qualità
- Inclusi: Coltello chef, coltello da pane, coltello per carne, coltello per verdure, coltello da tavola.

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il blocco coltelli su una superficie stabile e piana.
- Assicurarsi che il blocco sia lontano da fonti di calore e umidità.
- Inserire i coltelli negli appositi scomparti del blocco secondo il tipo di coltello, con le lame rivolte verso il basso per la massima sicurezza.

5. Operazione

- Afferrare il coltello per il manico, mantenendo la lama lontano dal corpo.
- Utilizzare un tagliere adeguato per proteggere il tavolo e la lama.
- Eseguire movimenti controllati e coerenti durante il taglio per risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone; non utilizzare spugne abrasive.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Pulire il blocco coltelli con un panno umido e asciugare; non immergere in acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Taglio non uniforme: Assicurarsi che i coltelli siano affilati. È possibile affilare con una pietra per affilare.
- Sporczia ostinata: Provare a immergere i coltelli in acqua calda e sapone per alcuni minuti prima di pulirli.

8. Smaltimento

Il prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali per i rifiuti domestici. Non gettare i coltelli nel rifiuto organico. Contattare il servizio locale per informazioni sullo smaltimento adeguato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania