

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: MFH12-22

Knife 12 mm / with 4 blade



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Knife (12 mm, 4 Blade) - MFH12-22

General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Knife, model MFH12-22. This high-quality knife is designed for precision and efficiency in professional kitchen environments. It features a robust design suitable for various culinary applications and is essential for chefs looking to enhance their cooking experience.

Safety Information

- Intended Use: This knife is designed for slicing and cutting food products in commercial kitchens. It is not intended for any other use.
- User Safety: Always handle the knife with care. Keep out of reach of children and unauthorized users.
- Cutting Surface: Use on a stable, non-slip cutting board to prevent accidents.
- Personal Protective Equipment: It is recommended to use cut-resistant gloves when handling the knife to prevent injuries.
- Knife Maintenance: Regularly check the knife for any damage or wear. If the blade is dulled or damaged, replace it immediately.
- First Aid: In the event of a cut, apply pressure to the wound and elevate it. Seek medical attention if the injury is severe.

Product Specifications

- Model: MFH12-22
- Blade Width: 12 mm
- Blade Type: 4-blade design
- Material: Stainless steel
- Total Length: 200 mm
- Weight: 250 g

Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging, avoiding contact with the blade.
2. Inspection: Check for any signs of damage during shipping. If any damage is found, do not use the knife and contact customer service.
3. Preparation: Ensure your work area is clean and free from clutter.
4. Storage: Store the knife in a designated knife holder or in a safe place to protect its blade and prevent accidental cuts.

Operation

1. Grip: Hold the knife firmly by the handle, ensuring your fingers are clear of the blade edge.
2. Cutting Technique: Use a smooth, controlled motion to slice or chop food items. Avoid applying excessive force.
3. Resting Position: When not in use, place the knife down safely on a cutting board or designated surface.

Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: Clean the knife immediately after use to prevent food residue from hardening on the blade.
- Hand Wash: Wash the knife in warm, soapy water using a soft sponge. Avoid abrasive cleaners that can scratch the blade.
- Drying: Dry the knife thoroughly with a clean cloth to prevent rusting.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade as needed to maintain optimal performance.

Troubleshooting

- Blunt Blade: If the knife is not cutting effectively, it may need sharpening. Use a proper sharpening tool or consult a professional.
- Rust Formation: If rust appears, remove it using a rust eraser specifically intended for kitchen tools. Ensure the knife is dried completely after washing.

Disposal

When it is time to dispose of the knife, follow local regulations regarding sharp objects. Wrap the knife securely in material that prevents accidental cuts and dispose of it in a designated waste container.

Contact

For inquiries or support, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy your culinary experience with our high-quality kitchen tools.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das GGM Gastro Messer 12 mm mit 4 Klingen (MFH12-22)

1. Allgemeine Informationen

Das GGM Gastro Messer 12 mm mit 4 Klingen (MFH12-22) ist ein hochqualitatives Küchenwerkzeug, das für professionelle Kochanwendungen konzipiert wurde. Mit einer robusten Bauweise und einer präzisen Klingenanordnung ist dieses Messer ideal für das Schneiden von unterschiedlichen Lebensmitteln geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Schneidkanten: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit der Klinge, um Verletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Benutzung von Schutzvorrichtungen: Verwenden Sie ein Schneidebrett und ziehen Sie Handschuhe an, wenn nötig.
- Unfallverhütung: Achten Sie darauf, das Messer nicht fallen zu lassen, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach der Benutzung, um eine Ansammlung von Bakterien zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: MFH12-22
- Klingendurchmesser: 12 mm
- Anzahl der Klingen: 4
- Material der Klingen: Hochwertiger Edelstahl
- Gesamtlänge: 36 cm
- Einsatzbereich: Professionelle Küchen, Gastronomie

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Messers unbeschädigt und vollständig sind.
2. Setzen Sie die Klingen gemäß der Anleitung auf den vorgesehenen Halter.
3. Stellen Sie das Messer an einem stabilen Arbeitsplatz auf.
4. Überprüfen Sie die Beweglichkeit der Klingen und stellen Sie sicher, dass sie fest sitzen.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer sicher am Griff.
- Führen Sie das Messer mit sanften, gleichmäßigen Bewegungen.
- Vermeiden Sie übermäßigen Druck, um die Klingen zu schonen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer unter fließendem Wasser mit mildem Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.
- Lagern Sie das Messer an einem kühlen, trockenen Ort.
- Inspizieren Sie die Klingen regelmäßig auf Beschädigungen oder Abnutzung und schärfen Sie sie bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Klinge schneidet nicht ordentlich.
 - Lösung: Prüfen Sie, ob die Klinge scharf genug ist und schleifen Sie sie gegebenenfalls nach.
- Problem: Klingen lösen sich während des Gebrauchs.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Montage und ziehen Sie die Klingenbefestigungen an.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer nach den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Sorgen Sie dafür, dass die Klingen vorher sicher verpackt sind, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: GGM Gastro Mes 12 mm met 4 Bladen (MFH12-22)

1. Algemene Informatie

Dit product, de GGM Gastro Mes 12 mm met 4 bladen, is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Dit mes is vervaardigd met hoogwaardige materialen om duurzaamheid en efficiëntie in de keuken te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit mes uitsluitend voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd in een veilige positie wordt opgeborgen wanneer het niet in gebruik is.
- Vermijd contact met de bladen tijdens het gebruik. Gebruik altijd een geschikte snijplank.
- Draag indien nodig persoonlijke beschermingsmiddelen zoals snijbestendige handschoenen.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage van het mes voordat je het gebruikt.

3. Productspecificaties

- Model: MFH12-22
- Aantal bladen: 4
- Mesdiameter: 12 mm
- Materiaal bladen: RVS
- Afmetingen: [specifieke afmetingen hier invullen indien beschikbaar]
- Gewicht: [gewicht hier invullen indien beschikbaar]

4. Installatie en Setup

1. Haal het mes uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Bevestig de bladen stevig aan de houder volgens de bijgeleverde instructies. Zorg ervoor dat ze goed vastzitten.
3. Plaats het mes in een droge, veilige omgeving voor gebruik. Vermijd direct zonlicht en vocht.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat je een geschikte snijplank gebruikt bij het werken met het mes.
- Houd het mes met één hand vast en gebruik de andere hand om het voedsel te stabiliseren.
- Snijd met een gelijkmatige druk en beweeg niet te snel om blessures te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes en de bladen na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik een niet-schurend spons om krassen te voorkomen.
- Droog het mes grondig af na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherppte van de bladen en slijp indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Bladen zijn niet scherp
Oplossing: Slijp de bladen met een geschikte slijper.
- Probleem: Bladen zijn moeilijk te bevestigen
Oplossing: Controleer of je de juiste bladen gebruikt en dat ze correct zijn uitgelijnd.

8. Afvoer

- Gooi het mes en de bladen op een verantwoorde manier weg, in overeenstemming met de geldende lokale richtlijnen voor het afvoeren van staal en kunststof.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo 12 mm con 4 Cuchillas MFH12-22

1. Información General

Este cuchillo MFH12-22 es una herramienta profesional diseñada para cortes precisos en la industria alimentaria. Está fabricado con materiales de alta calidad para garantizar durabilidad y rendimiento. Se recomienda su uso en entornos donde se requiere precisión y seguridad al manipular.

2. Información de Seguridad

- Siempre utilice el cuchillo con cuidado y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y estable antes de usar el cuchillo.
- Utilice guantes de protección al manejar el cuchillo para prevenir cortes.
- Nunca trate de atrapar una cuchilla que caiga; deje que caiga y luego recójala desde el suelo con precaución.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro y seco, lejos de la humedad.
- Inspeccione el cuchillo regularmente para asegurarse de que esté en buenas condiciones. Si encuentra daño, no lo use.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: MFH12-22
- Longitud de la cuchilla: 12 mm
- Número de cuchillas: 4
- Material de la cuchilla: Acero inoxidable
- Uso recomendado: Corte de alimentos en entornos profesionales
- Peso: 150 g
- Dimensiones: 24 cm x 4 cm x 4 cm

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Coloque el cuchillo sobre una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que las cuchillas estén correctamente fijadas. Para verificar, presione suavemente la cuchilla y asegúrese de que no se desplace.
4. Si es necesario, ajuste las cuchillas siguiendo las instrucciones específicas del fabricante para el ajuste (no incluido aquí, pero consulte el manual de usuario si está disponible).

5. Operación

- Posicione el cuchillo en el ángulo adecuado para el tipo de corte deseado.
- Aplique una presión uniforme y controle la dirección del corte.
- Recuerde utilizar una tabla de cortar adecuada para evitar daño a las superficies de trabajo y prolongar la vida útil del cuchillo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el cuchillo después de cada uso con agua tibia y un detergente suave.
- Evite el uso de productos abrasivos o estropajos que puedan dañar la superficie del cuchillo.
- Seque completamente con un paño limpio antes de guardar.
- Almacene en un lugar seco, preferentemente en su funda si está disponible para proteger la cuchilla.

7. Solución de Problemas

- Cuchilla desafilada: Afile la cuchilla utilizando un afilador adecuado.
- Cuchilla suelta: Verifique que la cuchilla esté correctamente ajustada y vuelva a apretarla si es necesario.
- Dificultad en el corte: Asegúrese de que el cuchillo esté limpio y bien afilado, y que se esté utilizando en la superficie correcta.

8. Disposición

Al final de la vida útil del cuchillo, disponga de él de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos y reciclaje. No lo deseche en la basura común; lleve el cuchillo a un punto de reciclaje apropiado para metales.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation de la Lame de Couteau 12 mm avec 4 lames (MFH12-22) de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la cuisine, offrant une performance exceptionnelle et une durabilité.

Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le produit conformément aux instructions du manuel.
- Ne pas toucher la lame avec des mains mouillées.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation des lames.
- Assurez-vous que la surface de travail est stable pour éviter les accidents.
- Ne jamais tenter de démonter ou d'apporter des modifications au produit.

Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : MFH12-22
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Longueur de la lame : 12 mm
- Nombre de lames : 4
- Poids : [spécifier le poids, si disponible]
- Dimensions : [spécifier les dimensions, si disponibles]
- Certification : Conforme aux normes de sécurité en vigueur

Mise en Place et Installation

1. Retirez le produit de son emballage.
2. Vérifiez l'intégrité de toutes les pièces, en vous assurant qu'elles ne sont pas endommagées.
3. Si nécessaire, nettoyez la lame avec un chiffon non abrasif.
4. Fixez la lame au dispositif de coupe en suivant les instructions de montage fournies dans le kit.
5. Assurez-vous que la lame est correctement installée et sécurisée avant la première utilisation.

Utilisation

1. Préparez les aliments en les plaçant sur une surface de travail stable.
2. Tenez le couteau par le manche, en plaçant les doigts confortablement sur le grip.
3. Appliquez une pression uniforme lors de la coupe pour des résultats optimaux.
4. Évitez de couper des surfaces dures qui pourraient endommager la lame.

Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez la lame avec de l'eau chaude et du savon.
- Évitez d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement la lame avant de la ranger pour éviter la rouille.
- Aiguissez la lame régulièrement pour maintenir la performance de coupe.

Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas correctement, vérifiez si la lame est aiguë.
- Assurez-vous que la lame est bien fixée.
- En cas de dommage visible, cessez l'utilisation et remplacez la lame ou le produit.

Élimination

En fin de vie, éliminez le produit conformément aux réglementations locales sur le recyclage des métaux. Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères.

Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi GGM Gastro pour vos besoins en cuisine. Nous vous souhaitons une excellente expérience d'utilisation.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Coltello MFH12-22

1. Informazioni Generali

Il Coltello MFH12-22 è un attrezzo progettato per offrire performance elevate nel taglio. Adatto per uso professionale in cucina e ristorazione, grazie al suo design ergonomico e alle lame di alta qualità, questo coltello facilita un'esperienza di lavoro sicura ed efficiente.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente per gli scopi previsti.
- Mantieni le mani asciutte durante l'uso per evitare scivolamenti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurati che la lama sia affilata e priva di danni.
- Durante la pulizia, maneggiare il coltello con cautela per evitare tagli.
- Non utilizzare forze eccessive durante il taglio per prevenire incidenti.
- Conserva il coltello in un luogo sicuro quando non è in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Coltello da cucina
- Lunghezza della lama: 12 mm
- Numero di lame: 4
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Peso: 200 g
- Certificazione: Conforme agli standard di sicurezza alimentare.

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Assicurati che la lama sia integra e non danneggiata.
3. Posizionare il coltello su una superficie di lavoro stabile e sicura.
4. Se necessario, montare la lama seguendo le istruzioni specifiche incluse nella confezione.
5. Controllare che il manico sia saldamente attaccato alla lama e senza giochi.

5. Operazione

- Affilare la lama, se necessario, prima dell'uso.
- Per un miglior utilizzo, tenere il coltello con una mano e stabilizzare l'oggetto da affettare con l'altra.
- Esercitare una pressione uniforme durante il taglio per ottenere risultati ottimali.
- Non forzare il coltello, lasciate che la lama faccia il lavoro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare la lavastoviglie.
- Asciugare il coltello immediatamente dopo il lavaggio per prevenire ossidazione.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere l'efficienza del taglio.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non taglia correttamente: affilare il coltello.
- Se il manico è allentato: controllare il fissaggio e serrare se necessario.
- In caso di danni visibili alla lama, non utilizzare il coltello e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, assicurati di smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti. Considera il riciclo dei materiali, se possibile, in particolare per l'acciaio.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania