

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: MHWT800

Knife holder for cutting plates - 800mm - White



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

EN ENGLISH

Product Manual: Knife Holder for Cutting Plates 800mm White

1. General Information

Thank you for choosing the Knife Holder for Cutting Plates 800mm White by GGM Gastro. This product is designed to provide an efficient and safe method for organizing your knives during food preparation. Ensure to read this manual thoroughly before using the knife holder to ensure optimum performance and safety.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle knives with care. Improper handling may result in cuts or injuries. Ensure that the knife holder is securely installed to prevent accidents.
- Installation Safety: Follow all setup and installation instructions carefully. Ensure that the holder is mounted on a stable surface to avoid it falling during use.
- Child Safety: Keep out of reach of children. The knives stored in the holder should not be accessible to minors.
- Cleaning Safety: Use only approved cleaning agents. Avoid chemical cleaners that can damage the knife holder material.

3. Product Specifications

- Product Code: MHWT800
- Dimensions: 800mm
- Color: White
- Material: High-grade plastic
- Weight: 1.2 kg
- Compatibility: Suitable for standard kitchen knives

4. Setup and Installation

1. Location Selection: Choose a location that is close to your cutting area and away from the reach of children.
2. Tools Required: Level, drill, screws (not included), and a screwdriver.
3. Mounting Instructions:
 - Use the level to mark the desired height of the knife holder on the wall.
 - Drill holes according to the marked points ensuring they align for screw placement.
 - Secure the knife holder by placing screws through the mounting holes and into the wall. Make sure it is tight and stable.

5. Operation

- Place knives in the holder with the blades facing down and handles upward for easy access.
- Ensure knives are firmly placed to avoid accidental slips.
- Regularly check the stability and condition of the knife holder to ensure safety during operation.

6. Cleaning and Maintenance

- Regularly clean the knife holder with warm, soapy water and a soft cloth.
- Avoid abrasive cleaners or pads that may scratch the surface.
- Periodically check for damage or wear and replace if necessary to ensure safety.

7. Troubleshooting

- Problem: Knives slip out of the holder.
 - Solution: Ensure knives are properly placed with blades facing down. Check the holder for any cracks or instability.
- Problem: Holder is loose or unstable.
 - Solution: Recheck the installation and tighten screws as necessary.

8. Disposal

Dispose of the knife holder responsibly according to local regulations for plastic waste. Do not dispose of in fire. If the product is damaged beyond repair, contact your local waste management for proper disposal methods.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Messerhalter für Schneideplatten 800mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Messerhalters für Schneideplatten 800mm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um die Sicherheit und Effizienz in Ihrer Küche zu erhöhen.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, dass der Messerhalter auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert wird, um ein Kippen oder Umfallen zu vermeiden.
- Halten Sie den Messerhalter von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Messerhalter nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Messer sicher im Halter platziert sind, um ein Abrutschen zu verhindern.
- Reinigen Sie den Halter regelmäßig, um Schimmel- und Bakterienbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und -spezifikationen

- Produktname: Messerhalter für Schneideplatten
- Modellnummer: MHWT800
- Dimensionen: 800 mm (Länge)
- Material: Hochwertiger, robuster Kunststoff
- Farbausführung: Weiß
- Gewicht: 2 kg
- Maximale Messeranzahl: 6 Messer
- Zertifikate: CE-zertifiziert

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Teile des Messerhalters aus der Verpackung.
- Wählen Sie einen stabilen Standort in Ihrer Küche.
- Platzieren Sie den Messerhalter auf einer flachen Oberfläche.
- Überprüfen Sie die Stabilität des Halters, bevor Sie Messer einsetzen.
- Stellen Sie sicher, dass der Halter nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt ist, die das Material beschädigen könnten.

5. Betrieb

- Setzen Sie die Schneidmesser in die vorgesehenen Fächer des Halters ein.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge nach unten zeigt und der Griff nach oben zeigt.
- Entnehmen Sie die Messer immer mit beiden Händen für mehr Sicherheit.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Messerhalter regelmäßig mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie abrasive Reiniger oder Schwämme, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Trocknen Sie den Halter vollständig ab, bevor Sie ihn wieder benutzen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Halters auf Risse oder Abnutzungen.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer rutschen aus dem Halter.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob der Halter korrekt aufgestellt ist und ob die Messer sicher eingesetzt sind.
- Problem: Der Halter wackelt oder kippt.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Halter auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Messerhalter gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfalltrennung. Das Produkt besteht aus recycelbarem Kunststoff, bitte nutzen Sie die entsprechenden Recyclingmöglichkeiten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Meshouder voor Snijplaten 800mm - MHWT800

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aanschaf van de Meshouder voor Snijplaten 800mm. Dit product is ontworpen om het snijden en plaatsen van voedselitems eenvoudiger en veiliger te maken. Het biedt een stevige basis voor het snijden van verschillende materialen en draagt bij aan de efficiëntie in uw keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit product alleen zoals bedoeld, zoals beschreven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat de meshouder op een stabiele, vlakke ondergrond staat voordat u begint met snijden.
- Houd kinderen uit de buurt van de meshouder en snijplaten tijdens gebruik.
- Controleer regelmatig de stabiliteit van de meshouder. Vervang deze indien nodig.
- Gebruik altijd scherp gereedschap en houd uw handen weg van het snijvlak.
- Gebruik geen beschadigde of versleten snijplaten.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 800 mm
- Kleur: Wit
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Gewicht: XXXX gram (specifiek gewicht invullen)
- Geschikt voor: Snijplaten met een breedte tot 800 mm

4. Installatie en Inrichting

1. Kies een geschikte locatie voor de meshouder, bij voorkeur op een vlakke, stevige ondergrond.
2. Plaats de meshouder op de geselecteerde locatie.
3. Controleer of de houder stevig staat en niet wiebelt.
4. Plaats de snijplaat op de houder. Zorg ervoor dat de snijplaat goed is bevestigd en niet kan verschuiven tijdens gebruik.
5. Test de stabiliteit voordat u begint met snijden.

5. Gebruik

- Plaats uw voedselitem op de snijplaat.
- Gebruik een scherp mes en snijd met stevige, gelijkmatige bewegingen.
- Zorg ervoor dat uw handen altijd op veilige afstand van het mes zijn.
- Na gebruik, zorg dat u de snijplaat en meshouder schoonmaakt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de meshouder schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade en vervang de meshouder indien nodig.
- Zorg ervoor dat de snijplaten goed zijn onderhouden en regelmatig worden vervangen indien versleten.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Meshouder wiebelt.
Oplossing: Controleer of de ondergrond vlak is. Plaats de houder opnieuw en controleer de stabiliteit.
- Probleem: Snijplaat kan niet goed worden bevestigd.
Oplossing: Controleer of de snijplaat de juiste afmetingen heeft en correct is geplaatst.

8. Afvalverwerking

Disposeer van dit product op een milieuvriendelijke manier. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor de juiste procedure voor kunststof afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Soporte para Cuchillos para Placas de Corte 800mm Blanco

1. Información General

El soporte para cuchillos para placas de corte de 800mm es un dispositivo diseñado para proporcionar un almacenamiento seguro y accesible de cuchillos y utensilios de cocina. Su estructura robusta y diseño ergonómico permiten un uso eficiente en entornos profesionales y domésticos.

2. Información de Seguridad

- Este producto debe ser instalado por un profesional cualificado para evitar accidentes.
- Asegúrese de que el soporte esté montado de manera segura en una superficie adecuada.
- Use el soporte solo para cuchillos y utensilios de cocina diseñados para ser usados con él.
- Mantenga el soporte fuera del alcance de los niños.
- No exponga el soporte a fuentes de calor directas que puedan dañarlo.
- Revise regularmente el soporte para asegurarse de que esté en condiciones óptimas y reemplácelo si muestra signos de desgaste o daño.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Plástico
- Color: Blanco
- Dimensiones: 800mm de largo
- Compatibilidad: Diseñado para utilizar con cuchillos estándar de cocina.
- Peso: 1.5 kg

4. Instalación y Configuración

- Reúna las herramientas necesarias antes de comenzar la instalación (destornillador, nivel).
- Elija una ubicación adecuada para el soporte, preferiblemente cerca de la zona de trabajo.
- Marque los puntos de perforación para los tornillos usando el nivel.
- Perfore los agujeros en la superficie marcada, asegurándose de que sean del tamaño adecuado para los tacos que utilizará.
- Fije el soporte a la pared utilizando los tornillos y tacos provistos, asegurando que quede nivelado.
- Verifique la estabilidad del soporte antes de colocar los cuchillos.

5. Operación

- Coloque los cuchillos en las ranuras del soporte de manera que las hojas queden protegidas y fácilmente accesibles.
- Asegúrese de que los cuchillos estén bien insertados y no sobresalgan.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el soporte con un paño húmedo y jabón suave para evitar la acumulación de grasa y suciedad.
- No use productos químicos abrasivos que puedan dañar la superficie del soporte.
- Inspeccione el soporte periódicamente para asegurarse de que no haya desgaste y que los cuchillos estén correctamente almacenados.

7. Solución de Problemas

- Si el soporte se siente inestable, verifique que esté correctamente fijado a la pared.
- Si hay piezas dañadas, deje de usar el soporte y póngase en contacto con el servicio al cliente para obtener asistencia.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, elimine el soporte de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. Algunos componentes pueden ser reciclables.

9. Contacto

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

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit: Support de Couteau pour Plaques de Découpe 800mm Blanc

1. Informations Générales

Le support de couteau pour plaques de découpe 800mm blanc est un accessoire essentiel pour toute cuisine professionnelle ou domestique. Conçu pour maintenir vos couteaux en toute sécurité et à portée de main, il offre une solution pratique et efficace pour l'organisation de votre espace de travail.

2. Informations de Sécurité

Veillez lire attentivement toutes les informations de sécurité ci-dessous avant d'utiliser le produit :

- Ce produit est destiné à un usage professionnel ou domestique uniquement selon les instructions.
- Ne pas exiger de support de couteau pour lavage à la machine - ceci pourrait l'endommager.
- Ne pas utiliser des couteaux émoussés ou endommagés.
- Évitez tout contact avec des surfaces chauffées ou des liquides corrosifs qui pourraient endommager le support.
- Gardez hors de portée des enfants pour éviter tout risque de coupure.
- En cas de dommages, cessez l'utilisation immédiatement et contactez le service client.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Le support de couteau pour plaques de découpe est conçu pour offrir un accès facile à vos couteaux tout en évitant tout risque de blessure.

Données Techniques :

- Dimensions : 800 mm
- Matériel : Plastique de haute qualité
- Couleur : Blanc
- Poids : [Poids spécifique non mentionné sur la page]
- Capacité : Conçu pour accueillir plusieurs couteaux

4. Installation et Configuration

Pour installer le support de couteau :

1. Choisir un emplacement stable et sec pour éviter tout renversement.
2. Déballer soigneusement le produit et vérifier qu'il n'y a pas de pièces manquantes.
3. Si applicable, fixer le support à l'aide des vis et chevilles fournies.
4. S'assurer que le support est bien fixé et sécurisé avant d'y placer les couteaux.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le support de couteau :

1. Placez les couteaux dans les fentes du support, en veillant à ce qu'ils soient bien insérés.
2. Veillez à ne pas surcharger le support pour éviter toute chute.
3. Après utilisation, replacez les couteaux immédiatement pour maintenir l'ordre.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez régulièrement le support avec un chiffon humide et du savon doux.
- Évitez les produits chimiques agressifs qui pourraient éroder le matériau.
- Ne pas immerger le support dans l'eau.
- Essuyer avec un chiffon propre et sec après nettoyage pour éviter l'humidité.

7. Dépannage

En cas de problème :

- Vérifiez la stabilité du support.
- Assurez-vous que les couteaux sont correctement insérés.
- Si le support présente des fissures ou autres dommages, cessez l'utilisation et contactez le service client.

8. Élimination

En fin de vie du produit, merci de respecter les normes locales de recyclage pour l'élimination des plastiques. Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou problème concernant le produit, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Porta Coltelli per Piatti da Taglio 800mm Bianco

1. Informazioni Generali

Il Porta Coltelli per Piatti da Taglio 800mm Bianco è un accessorio progettato per migliorare l'efficienza e la sicurezza in cucina. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità e offre un'organizzazione ottimale degli utensili da taglio.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il porta coltelli solo per lo scopo previsto.
- Assicurarsi che il porta coltelli sia montato su una superficie stabile e sicura.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il porta coltelli se danneggiato o difettoso.
- Maneggiare i coltelli con cautela per prevenire ferite.
- Pulire frequentemente il porta coltelli per evitare l'accumulo di sporco o batteri.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Plastica resistente
- Colore: Bianco
- Dimensioni: 800mm
- Capacità: Compatibile con vari coltelli standard
- Peso: 1,5 kg

4. Configurazione e Installazione

- Strumenti necessari: Cacciavite, livello.
- Passo 1: Scegliere un luogo appropriato per il montaggio.
- Passo 2: Contrassegnare i punti di fissaggio sulla superficie.
- Passo 3: Forare i punti contrassegnati se necessario.
- Passo 4: Fissare il porta coltelli utilizzando le viti e il cacciavite.
- Passo 5: Utilizzare un livello per assicurarsi che sia installato orizzontalmente.

5. Funzionamento

- Posizionare i coltelli nel porta coltelli seguendo il design ergonomico per facilitare l'accesso.
- Assicurarsi che i coltelli siano ben inseriti nella base per una maggiore sicurezza.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il porta coltelli con un panno umido e detergente neutro.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi.
- Ispezionare regolarmente il porta coltelli per identificare eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il porta coltelli si muove o è instabile.
Soluzione: Verificare che sia correttamente fissato e livellato.
- Problema: I coltelli non entrano correttamente.
Soluzione: Controllare le dimensioni dei coltelli e la disposizione nel porta coltelli.

8. Smaltimento

- Il prodotto deve essere smaltito in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Separare i materiali riciclabili dalla plastica non riciclabile.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania