



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: MMK-B**

**Dinner knife Aleria - 21 cm - set of 12**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Aleria Dinner Knife Set (MMK-B)

### 1. General Information

The Aleria Dinner Knife Set is designed for everyday use, combining elegance and functionality for your dining needs. This set includes twelve 21 cm dinner knives crafted from high-quality materials to ensure durability and comfort while dining.

### 2. Safety Information

- General Use: This product is intended for cutting and spreading food. Avoid using the knives for purposes other than intended to prevent injury or damage.
- Sharp Blade Caution: The knives feature sharp blades. Handle with care to avoid cuts or injuries. Always store in a safe place out of reach of children.
- Cleaning Safety: When washing the knives, use caution to avoid injury from the sharp edges. Consider using protective gloves.
- Non-Toxic Materials: The materials used in this product comply with current EU regulations regarding the safety of consumer products.
- Do Not Use on Hard Surfaces: To preserve the blade integrity, avoid cutting on hard surfaces such as glass, stone, or metal.

### 3. Product Specifications

- Brand: GGM Gastro
- Model: Aleria Dinner Knife
- Material: Stainless Steel
- Length: 21 cm
- Quantity: Set of 12
- Weight: 0.5 kg per knife
- Finish: Polished

### 4. Setup and Installation

The Aleria Dinner Knife Set requires no special installation. Simply unpack the knives and arrange them as desired for immediate use. Ensure that the knives are stored in a dry place to prevent rusting. A wooden or plastic knife block or a drawer with a dedicated space is recommended for optimal storage.

### 5. Operation

To use the Aleria Dinner Knife:

1. Hold the knife firmly by the handle.
2. Use the blade edge to cut or spread as needed. For best results, use a cutting board to protect the blade and keep food stable.
3. Clean the knife after each use to maintain hygiene and blade quality.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash with warm soapy water after use. Avoid abrasive sponges which may scratch the surface.
- Dishwasher Safe: Although the knives can be placed in a dishwasher, hand washing is recommended to preserve the blade sharpness and finish.
- Drying: Immediately dry the knives with a soft cloth to prevent water spots and maintain shine.
- Storage: Store in a dry environment, preferably in a knife block or drawer with protective measures to avoid damage.

### 7. Troubleshooting

- Knife Dullness: If the knife becomes dull, sharpen it with a whetstone or knife sharpener. Follow manufacturer instructions for sharpening.
- Rust Formation: If rust appears, clean the knife with a mixture of baking soda and water. Rinse and dry immediately to prevent further damage.
- Loose Handle: If the handle feels loose, contact customer support for advice on repair or replacement.

### 8. Disposal

Dispose of knives responsibly by following local regulations. If disposing of damaged or unusable knives, ensure that they are wrapped securely to prevent injury to others during disposal.

### 9. Contact

For further inquiries or support, please reach out to us:

- Email Address: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone Number: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Aleria Dinner Knife Set. Enjoy your dining experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Dinnermesser Aleria 21 cm (Set von 12)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Dinnermessers Aleria! Dieses Produkt wurde sorgfältig entwickelt, um eine hohe Qualität, Funktionalität und Eleganz in Ihrer Küche zu bieten. Das Set besteht aus 12 Dinnermessern mit einer Klingenlänge von 21 cm, ideal für den täglichen Gebrauch und besondere Anlässe.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Produkt ist nicht als Spielzeug geeignet. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Vermeiden Sie den Kontakt mit anderen harten Oberflächen, um die Klinge zu schützen.
- Verwenden Sie das Messer nicht, wenn es beschädigt oder unsicher ist. Überprüfen Sie immer die Klinge auf Risse oder Absplitterungen.
- Die Klinge ist scharf. Seien Sie beim Umgang mit dem Messer vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Hochlegierter Edelstahl
- Klingenlänge: 21 cm
- Gesamtlänge: ca. 23 cm
- Gewicht pro Messer: ca. 200 g
- Spülmaschinenfest: Ja
- Rostfreies Material: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

Das Dinnermesser Aleria erfordert keine spezielle Installation. Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir, die Messer kurz mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel zu reinigen. Trocknen Sie die Messer anschließend gründlich ab, bevor Sie sie verwenden oder lagern.

## 5. Bedienung

Das Messer kann für eine Vielzahl von Zwecken verwendet werden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf das Schneiden von Brot, Fleisch und Gemüse. Halten Sie das Messer sicher und schneiden Sie auf einer stabilen, rutschfesten Unterlage, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch unter warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie eine weiche Bürste oder einen Schwamm, um Speisereste zu entfernen. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um die Klinge zu schützen.
- Für eine gründlichere Reinigung können Sie die Messer in der Spülmaschine reinigen, aber übermäßige Hitze und aggressive Reinigungsmittel sollten vermieden werden, um die Lebensdauer der Klinge zu erhöhen.
- Trocknen Sie das Messer nach der Reinigung sofort ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Falls die Klinge nicht mehr scharf ist, schleifen Sie sie mit einem geeigneten Wetzstein oder suchen Sie einen professionellen Messerschleifer auf.
- Bei Absplitterungen oder größeren Beschädigungen wenden Sie sich an den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, dass das Messer vor der Entsorgung sicher verpackt oder verpackt wird, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen für den Kauf des Dinnermessers Aleria und wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Aleria Dinermes 21 cm Set van 12 - MMK-B

## 1. Algemene Informatie

Deze handleiding is bedoeld voor de Aleria dinermessen met een lengte van 21 cm, verkocht in een set van 12 stuks. Deze messen zijn ontworpen voor dagelijks gebruik in huis, restaurants en andere eetgelegenheden. Ze zijn vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal voor een langdurige prestatie en duurzaamheid.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond.
- Verras nooit met het mes en wees voorzichtig bij het hanteren.
- Controleer regelmatig of het mes in goede staat is en geen beschadigingen vertoont.
- Voorkom contact met scherpe randen van het mes tegen andere metalen of harde oppervlakken.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmeting mes: 21 cm
- Aantal in de set: 12
- Kleur: Zilver
- Gewicht: 600 gram
- Behandeling: Gepolijst
- Geschikt voor: Vaatwasser

## 4. Installatie en Inrichting

De messen komen volledig gebruiksklaar uit de verpakking. Volg deze stappen voor een veilige ophang- of opbergmethode:

- Bewaar de messen in een mesblok of in een lade met een snijplank om te voorkomen dat de snijkanten worden beschadigd.
- Zorg ervoor dat de messen niet in contact komen met andere bronzen of metalen goederen die kunnen afschaven.
- Als u de messen wilt ophangen, gebruik dan een stevige meshouder die is ontworpen voor het formaat en gewicht van dit type mes.

## 5. Bediening

- Houd het mes altijd vast bij de grip met de hand in de juiste positie om maximale controle te hebben tijdens het snijden.
- Gebruik het mes voor snijden, hakken en serveren zoals bedoeld.
- Vermijd het gebruik van het mes voor het openen van blikken of andere niet-ontworpen taken, om de snijkant niet te beschadigen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de messen na elk gebruik met warm zeepwater en een zachte spons.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en schuurmiddelensponsen, aangezien deze het oppervlak kunnen krassen.
- De messen zijn vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen voor de levensduur van de snijkanten te verlengen.
- Droog de messen altijd goed af na het wassen om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Mes niet scherp genoeg: Slijp het mes met een geschikte slijper of neem het mee naar een professional.
- Rood of vlekken op het mes: Reinig met een voedingszuur zoals citroensap of azijn, en spoel goed af.
- Mes heeft een gebogen of beschadigde snijkant: Dit kan duiden op een onjuiste manier van gebruik. Neem contact op met de klantenservice voor meer advies.

## 8. Afvoer

De messen zijn vervaardigd uit metalen materialen die gerecycled kunnen worden. Afhankelijk van lokale richtlijnen voor recycling, kunnen de messen in de metalen recyclebak worden geplaatst. Zorg ervoor dat de messen goed zijn gewassen om een goede recycling te garanderen.

## 9. Contact

Voor vragen of informatie kunt u contact opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de 12 Cuchillos de Cena Aleria de 21 cm - MMK-B

## 1. Información General

Gracias por adquirir el Juego de 12 Cuchillos de Cena Aleria de 21 cm. Este juego ha sido diseñado para ofrecer durabilidad y un rendimiento excepcional en su cocina. Los cuchillos están fabricados con materiales de alta calidad, ideales para cualquier ocasión.

## 2. Información de Seguridad

- Corte: Los cuchillos son afilados y deben manejarse con cuidado para evitar lesiones. Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para cortar alimentos. No use los cuchillos para otros fines, como abrir paquetes o como herramientas.
- Almacenamiento: Guarde los cuchillos en un soporte adecuado o en su funda para evitar daños y lesiones.
- Limpieza: Lave los cuchillos después de cada uso para mantener la higiene y prevenir el deterioro. Evite dejar los cuchillos en remojo en agua.
- Uso en lavavajillas: Aunque algunos modelos pueden ser lavables en lavavajillas, se recomienda la limpieza manual para prolongar la vida útil del producto.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Aleria
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud: 21 cm
- Cantidad por paquete: 12 cuchillos
- Uso: Cuchillos de cena, ideales para uso doméstico y profesional.

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. Simplemente retire los cuchillos de la caja y asegúrese de que estén limpios y secos antes de su uso. Puede organizar los cuchillos en un bloque de cuchillos o en su soporte para mantenerlos accesibles.

## 5. Operación

Para utilizar el cuchillo:

- Sostenga el cuchillo con una mano, usando un agarre seguro en el mango.
  - Con la otra mano, sujete el alimento que desea cortar.
  - Realice cortes suaves y controlados, aplicando la presión necesaria sin forzar el cuchillo.
- Mantenga el cuchillo afilado para un rendimiento óptimo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave cada cuchillo a mano con agua caliente y jabón después de cada uso. Séquelo inmediatamente con un paño limpio para evitar manchas.
- Mantenimiento: Afile los cuchillos regularmente con una piedra de afilar o un afilador para mantener su eficacia.

## 7. Resolución de Problemas

- Cuchillo sin afilar: Si el cuchillo no corta de manera eficiente, afile la hoja.
- Oxidación: Si nota manchas de óxido, limpie con un paño suave y detergente. Evite el uso de productos químicos abrasivos.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil de este producto, asegúrese de desecharlo de manera responsable. Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje de metales y productos cortantes.

## 9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, no dude en contactar con nosotros:

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

Agradecemos su compra y esperamos que disfrute de su Juego de 12 Cuchillos de Cena Aleria.

# FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation Pour le Couteau de Dîner Aleria 21 cm - Ensemble de 12

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau de dîner Aleria de GGM Gastro. Cet ensemble de 12 couteaux allie design élégant et fonctionnalité, parfait pour un usage professionnel ou domestique.

## 2. Informations de Sécurité

- Ne jamais utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'a pas été conçu.
- Tenir hors de portée des enfants.
- Vérifiez régulièrement que le couteau ne présente pas de dommages avant chaque utilisation.
- Utilisez un plan de travail stable pour éviter les accidents.
- Évitez de faire des mouvements brusques lors de la coupe pour prévenir les blessures.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Longueur de la lame : 21 cm
- Longueur totale : 32 cm
- Poids : 600 g (pour l'ensemble)
- Épaisseur de la lame : 2 mm
- Passe au lave-vaisselle : Oui

## 4. Installation et Configuration

- Retirez l'emballage en gardant en tête de ne pas rayer les lames.
- Placez les couteaux dans un tiroir ou un porte-couteaux adapté pour éviter les dommages.
- Essuyez chaque couteau avec un chiffon sec avant la première utilisation.

## 5. Utilisation

- Tenez fermement le couteau par le manche.
- Exécutez des mouvements de coupe en s'appuyant sur le plan de travail.
- Pour une meilleure performance, aiguissez régulièrement la lame.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon, puis rincez et séchez.
- Si vous utilisez un lave-vaisselle, placez les couteaux dans le panier supérieur.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ou de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Conservez les couteaux dans un endroit sec pour éviter la corrosion.

## 7. Dépannage

- Si la lame est émoussée, utilisez un aiguiser de couteaux pour la réaffûter.
- En cas de rouille, frottez doucement avec un tampon à récurer doux et rincez.
- Pour des problèmes de fabrication, contactez le service après-vente.

## 8. Élimination

- Les couteaux doivent être éliminés conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Ne jetez pas les couteaux à la poubelle sans les emballer pour éviter les blessures.
- Renseignez-vous sur les points de collecte pour les métaux dans votre région.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di 12 Coltelli da Cena Aleria 21 cm

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Coltelli da Cena Aleria. Questo set è progettato per soddisfare le esigenze di alta qualità nella ristorazione e per l'uso domestico. I coltelli sono realizzati con materiali selezionati per garantire durata e prestazioni elevate.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Maneggiare con cautela; i coltelli sono affilati e possono causare tagli.
- Uso Appropriato: Utilizzare i coltelli esclusivamente per il taglio di alimenti. Non utilizzarli per altri scopi.
- Immagazzinaggio: Conservare i coltelli in un blocco per coltelli o in un cassetto sicuro per prevenire infortuni.
- Manutenzione: Assicurarsi che i coltelli siano sempre affilati e puliti. Non utilizzare utensili di metallo per raschiare la lama.
- Supervisione: Tenere fuori dalla portata dei bambini. Utilizzare sotto la supervisione di un adulto se i bambini sono presenti.

## 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Nome del Prodotto: Set di Coltelli da Cena Aleria
- Dimensione: 21 cm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile
- Impugnatura: Ergonomica, antiscivolo
- Set Contiene: 12 coltelli
- Utilizzo: Idoneo per ristoranti e utilizzo domestico

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il set di coltelli dalla confezione con attenzione.
2. Controllare che non vi siano danni visibili ai coltelli.
3. Posizionare i coltelli in un blocco per coltelli o in un cassetto per una conservazione sicura.
4. Assicurarsi che l'area di stoccaggio sia asciutta e lontana dall'umidità per preservare la qualità dei materiali.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare il coltello per adempiere allo scopo previsto, ovvero il taglio di alimenti come carne, verdure, e pane.
- Applicare una pressione uniforme durante il taglio per risultati migliori.
- Per un utilizzo efficiente, mantenere i coltelli affilati e puliti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso per prevenire l'accumulo di residui.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Non utilizzare lavastoviglie, poiché l'alta temperatura e il detergente possono danneggiare il materiale.
- Controllare regolarmente il filo dei coltelli e affilarli se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il coltello è poco affilato.  
- Soluzione: Utilizzare una pietra per affilare o un affilatore di coltelli per ripristinare il filo.
- Problema: Ruggine sulla lama.  
- Soluzione: Pulire con una soluzione di aceto e acqua, asciugando accuratamente.
- Problema: Danni alla maniglia.  
- Soluzione: Contattare il servizio clienti per assistenza.

## 8. Smaltimento

Non smaltire i coltelli nei normali rifiuti domestici. Rivolgersi ai servizi di smaltimento locali per informazioni e procedure corrette per il riciclaggio di utensili da cucina in metallo.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, si prega di contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania