

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

## SKU: MMK-D

**(12 pieces) Mila dinner knife - 22.1 cm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Mila Dinner Knife

### 1. General Information

The Mila Dinner Knife is a premium-quality culinary tool designed for effortless cutting and serving during meals. With a length of 22.1 cm, it combines functionality, durability, and elegant aesthetics, making it an essential addition to any dining experience.

### 2. Safety Information

For safe usage and handling of the Mila Dinner Knife, please observe the following precautions:

- Sharp Blade: The knife is designed with a sharp blade for efficient cutting. Handle with care to avoid cuts or injuries.
- Keep Out of Reach of Children: Always store knives in a safe place away from children to prevent accidental injuries.
- Use on Suitable Surfaces: Avoid using the knife on hard surfaces that can dull its blade. Use cutting boards or appropriate surfaces.
- Do Not Attempt to Alter: Never attempt to modify or alter the knife in any way, as this may compromise safety and performance.
- Avoid Contact with Water: While the knife is not affected by a small amount of water, prolonged exposure to moisture can lead to corrosion. Always dry after washing.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Mila Dinner Knife
- Item Number: MMK-D
- Length: 22.1 cm
- Material: Stainless steel
- Finish: Polished
- Weight: Not specified
- Color: Silver

### 4. Setup and Installation

No installation is required for the Mila Dinner Knife. It comes ready to use. Before first use, it is recommended to wash the knife with warm soapy water and dry it thoroughly.

### 5. Operation

To effectively use the Mila Dinner Knife:

1. Hold the knife by the handle with a firm grip.
2. Position the blade at the desired angle based on the food item you are cutting.
3. Apply necessary pressure to achieve a clean cut while using controlled movements.
4. Always cut away from your body for safety.

### 6. Cleaning and Maintenance

To ensure the longevity of the Mila Dinner Knife:

- Washing: Hand wash with warm, soapy water immediately after use. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- Dishwasher Use: It is not recommended to place the knife in a dishwasher as high temperatures and moisture may affect its polish and sharpness.
- Storage: Store in a knife block or safe area, preferably wrapped or within protective sheaths.

### 7. Troubleshooting

- Knife Dullness: If the knife becomes dull, it may be sharpened using a proper knife sharpener or by a professional. Regular honing will help maintain sharpness.
- Corrosion: If signs of corrosion appear, lightly rub with a non-abrasive cleaner and ensure proper drying after washing.

### 8. Disposal

When it is time to dispose of your Mila Dinner Knife, please do so responsibly:

- Sharp Objects: Wrap the knife in protective material to avoid injuries and place in a designated sharp waste container.
- Recycling: Check with local authorities regarding recycling options available for stainless steel products.

### 9. Contact

For any further questions or concerns regarding the Mila Dinner Knife, please contact us:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Mila Abendessenmesser (22,1 cm)

## 1. Allgemeine Informationen

Das Mila Abendessenmesser ist ein qualitativ hochwertiges Besteckstück, das speziell für den Einsatz bei Dinneranlässen konzipiert wurde. Hergestellt aus langlebigem und rostfreiem Edelstahl, bietet es sowohl Funktionalität als auch stilvolles Design.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Vor der Verwendung sicherstellen, dass das Messer vollständig gereinigt ist, um Rückstände von Produktions- oder Verpackungsmaterialien zu entfernen.
- Messer mit scharfen Kanten sind für Kinder nicht geeignet. Bitte sicher aufbewahren.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit nicht empfohlenen Reinigungsmitteln, die die Oberfläche des Messers beschädigen könnten.
- Beim Schneiden bitte sicherstellen, dass das Messer auf einer stabilen Oberfläche eingesetzt wird, um Verletzungen zu vermeiden.
- Nicht in der Spülmaschine hitzebeständige Materialien oder Oberflächenreinigungskemikalien verwenden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Länge: 22,1 cm
- Menge: 12 Stück

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob es keine Schäden aufweist.
- Vor der ersten Nutzung sollten Sie das Messer mit mildem Reinigungsmittel und warmem Wasser abwaschen.
- Trocknen Sie das Messer mit einem weichen Tuch, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 5. Bedienung

- Das Mila Abendessenmesser ist bereit für den Einsatz, sobald es gereinigt und getrocknet wurde.
- Bei Tischservierungen sollte das Messer mit der Klinge zur Unterseite auf den rechten Tellerrand gelegt werden.
- Verwenden Sie das Messer mit einer stabilen Schnitttechnik, indem Sie das Messer in einem leichten Winkel halten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch das Messer in warmem Seifenwasser abwaschen.
- Vermeiden Sie aggressive Scheuermittel und verwenden Sie weiche Schwämme oder Tücher.
- Das Messer kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden, wenn der Hersteller dies zulässt, jedoch empfehlen wir Handwäsche, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Um die Klinge scharf zu halten, empfiehlt es sich, sie gelegentlich mit einem Wetzstahl zu schleifen.

## 7. Fehlerbehebung

- Wenn das Messer Anzeichen von Rost zeigt, reinigen Sie es sofort mit einer Mischung aus Essig und Wasser.
- Unzureichende Schärfe kann durch regelmäßiges Wetzstahl- oder Schleifen wiederhergestellt werden.
- Bei schwerwiegenden Beschädigungen, wie z.B. einem abgebrochenen Griff, ist das Messer nicht mehr sicher zu verwenden.

## 8. Entsorgung

- Bei der Entsorgung des Messers beachten Sie bitte die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Metall.
- Alte oder beschädigte Messer sollten nicht im normalen Restmüll entsorgt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Falls Sie weitere Informationen benötigen oder Unterstützung wünschen, kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Mila Tafelmes 12 Stuks 22,1 cm (MMK-D)

## 1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Mila Tafelmes 12 Stuks. Dit hoogwaardige bestekset is ontworpen voor dagelijks gebruik en voegt stijl toe aan uw tafelsetting. Elk mes is vervaardigd uit duurzaam materiaal en biedt een uitstekende snijkwaliteit voor al uw culinaire behoeften.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik met voedingsmiddelen.
- Zorg ervoor dat de messen buiten het bereik van kinderen worden gehouden, om verwondingen te voorkomen.
- Gebruik de messen niet voor andere doeleinden dan waarvoor ze zijn ontworpen.
- Controleer de messen regelmatig op beschadigingen. Gebruik geen beschadigde messen.
- Grijp nooit in de richting van de snijkant bij het hanteren van de messen.

## 3. Productspecificaties

- Aantal: 12 stuks
- Lengte: 22,1 cm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Kleur: Zilver
- Geschikt voor: Vaatwasser

## 4. Installatie en Opstelling

Er is geen speciale installatie vereist voor de Mila Tafelmes. Volg deze stappen voor optimale opstelling:

1. Verwijder de messen uit de verpakking.
2. Controleer elk mes op schade of defecten.
3. Plaats de messen op een geschikte locatie waar ze gemakkelijk toegankelijk zijn, maar netjes zijn opgeborgen, zoals in een besteklade.

## 5. Bediening

Gebruik de Mila Tafelmes voor het snijden van verschillende soorten voedsel. Houd het mes stevig vast aan de handgreep en snijd met een gelijkmatige beweging. Voor de beste prestaties, gebruik de messen op een snijplank.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de messen met warm water en een mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Het is veilig om de messen in de vaatwasser te plaatsen, maar handafwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Droog de messen onmiddellijk na reiniging om vlekken of schade te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is dof.
  - Oplossing: Slijp het mes met een slijpstaaf of haal het naar een professionele slijper.
- Probleem: Schade of breuk.
  - Oplossing: Stop het gebruik van het mes en neem contact op met de klantenservice voor advies over vervanging.

## 8. Afvoer

Mocht u besluiten om de Mila Tafelmes te vervangen, zorg er dan voor dat deze op de juiste manier wordt afgevoerd. Roestvrij staal kan meestal worden gerecycled. Controleer lokale richtlijnen voor recycling.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Cena Mila de 12 Piezas (MMK-D)

## 1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Cena Mila de 12 Piezas. Este producto es ideal para cualquier ocasión, ofreciendo estilo y funcionalidad. Fabricado con acero inoxidable de alta calidad, este cuchillo es duradero y resistente a la corrosión.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo únicamente para su propósito previsto.
- Mantenga los cuchillos alejados del alcance de los niños.
- No use el cuchillo para cortar materiales duros, como plástico o metal.
- Asegúrese de que la hoja esté afilada antes de usarla.
- Manipule el cuchillo con cuidado para evitar cortes accidentales.
- Al limpiar, evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Longitud: 22.1 cm
- Tamaño del paquete: 26.5 cm x 22.5 cm x 5 cm
- Peso: 1.25 kg
- Cantidad: 12 piezas

## 4. Configuración e Instalación

Para una correcta instalación:

1. Retire el cuchillo de la caja.
2. Limpie el cuchillo con agua tibia y jabón suave.
3. Seque completamente antes de su uso.
4. Organice los cuchillos en un bloque de cuchillos o soporte que brinde estabilidad y seguridad.

## 5. Operación

Utilice el cuchillo Mila para cortar alimentos de manera controlada. Su diseño ergonómico ofrece un agarre cómodo. Asegúrese de usar una tabla de cortar adecuada para proteger tanto el cuchillo como la superficie de trabajo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón.
- No sumerja el cuchillo en agua durante largos períodos.
- Asegúrese de secar bien el cuchillo después de lavarlo.
- Para mantener el filo del cuchillo, utilice un afilador de cuchillos según sea necesario.

## 7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta limpiamente, puede necesitar afilado.
- Si hay signos de corrosión, limpie con un paño suave y aplique un poco de aceite mineral.

## 8. Eliminación

Al finalizar la vida útil del cuchillo, elimínelo de manera responsable. Recicle el acero inoxidable si es posible, siguiendo las regulaciones locales de reciclaje.

## 9. Contacto

Para más información, no dude en contactarnos:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DES COUTEAUX À DINER MILA

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau à diner Mila. Ce produit est conçu pour offrir une expérience culinaire optimale et une durabilité exceptionnelle. Veuillez lire attentivement ce manuel avant usage pour garantir une utilisation correcte et en toute sécurité.

### 2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser les couteaux Mila pour des tâches pour lesquelles ils ne sont pas destinés.
- Garder les couteaux hors de portée des enfants.
- Lors de l'utilisation, veillez à utiliser une planche à découper stable et d'éviter de couper sur des surfaces dures pour préserver le tranchant.
- Utilisez toujours le couteau en le tenant fermement par le manche et en dirigeant la lame loin de votre corps et de vos doigts.
- Ne pas essayer de rattraper un couteau qui tombe.
- En cas de dommages constatés sur le couteau, ne plus l'utiliser et contactez le service après-vente.
- Lavez manuellement avec des détergents doux et évitez les lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie du produit.

### 3. Présentation du produit et spécifications

Le couteau à diner Mila mesure 22,1 cm et est fabriqué avec un acier inoxydable de haute qualité pour une coupe précise.

Données Techniques :

- Longueur : 22,1 cm
- Matériau : Acier inoxydable
- Compatible pour un usage quotidien et un entretien facile.

### 4. Installation et Mise en Place

Le couteau ne nécessite aucune installation spécifique. Il est prêt à être utilisé dès sa sortie de l'emballage. Pour assurer une utilisation optimale :

1. Déballez le couteau en prenant soin de ne pas couper l'emballage avec sa propre lame.
2. Avant la première utilisation, nettoyez le couteau à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le soigneusement.

### 5. Fonctionnement

Pour une utilisation efficace du couteau à diner Mila, tenez le couteau par le manche, avec une prise ferme. Utilisez-le pour trancher sans forcer. Pour de meilleurs résultats, appliquez une pression uniforme.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, rincez soigneusement le couteau à l'eau chaude pour enlever les résidus.
- Utilisez une éponge douce avec du savon pour éviter de rayer la surface.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de javel.
- Séchez soigneusement avant de ranger.

### 7. Dépannage

- Problème: Lame émoussée  
Solution: Utilisez un aiguiser de couteau approprié pour rétablir le tranchant.
- Problème: Dommages visibles au couteau  
Solution: Cessez de l'utiliser et contactez le service après-vente pour des conseils supplémentaires.

### 8. Élimination

Mettez au rebut le couteau de manière responsable. Vérifiez les réglementations locales sur le recyclage et l'élimination des produits en métal. Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, n'hésitez pas à nous contacter :

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

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

Nous vous remercions de l'achat de votre couteau à diner Mila et vous souhaitons une expérience culinaire agréable !

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto - Coltello da Tavola Mila 12 Pezzi

### 1. Informazioni Generali

Il Coltello da Tavola Mila è un set di 12 pezzi progettato per offrire eleganza e funzionalità a ogni tavola. Questo coltello da tavola è ideale per l'uso quotidiano e per occasioni speciali, realizzato con materiali di alta qualità per garantire durata e prestazioni.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello esclusivamente per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Maneggiare con cura; la lama è affilata e può causare lesioni.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure per evitare danni alla lama.
- Evitare qualsiasi contatto con sostanze corrosive.
- Non immergere in acqua o lavare in lavastoviglie per lunghi periodi; seguire le istruzioni di pulizia.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome: Coltello da Tavola Mila
- Materiale: Acciaio inox
- Lunghezza: 22.1 cm
- Quantità: 12 pezzi
- Design: Elegante e moderno, adatto a qualsiasi impostazione della tavola.

### 4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione per l'uso del coltello. Prima dell'uso:

- Rimuovere i coltelli dalla confezione.
- Controllare che non vi siano danni o difetti visibili.
- Lavare i coltelli prima del primo utilizzo con acqua calda e sapone neutro.

### 5. Funzionamento

Utilizzare il coltello da tavola per affettare cibi come carne, pesce e verdure. Assicurarsi di utilizzare una superficie di taglio adeguata per proteggere l'efficacia della lama.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone neutro subito dopo l'uso.
- Asciugare bene con un panno morbido per evitare macchie d'acqua o ruggine.
- Conservare i coltelli in un luogo asciutto e sicuro.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o pagliette per pulire la lama.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello sembra affilato o danneggiato, non utilizzare il prodotto. Contattare il servizio clienti per assistenza.
- Se si notano ruggine o macchie, pulire immediatamente e assicurarsi che siano conservati correttamente.

### 8. Smaltimento

Il coltello da tavola Mila è realizzato in acciaio inox, un materiale riciclabile. Al termine dell'utilizzo, smaltire il prodotto secondo le regolazioni locali relative ai materiali metallici.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o per assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.