



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-DI

Dinner knife Luca - 24,4 cm - set of 12



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL

FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for Dinner Knife Luca 24.4 cm Set of 12

1. General Information

Thank you for choosing the Dinner Knife Luca 24.4 cm Set of 12. This premium set is designed for both everyday use and special occasions, providing style and functionality for your dining experience. Manufactured with care, these knives offer durability and elegance to enhance your table setting.

2. Safety Information

- Always handle knives with care. Ensure the blade is sharp to reduce the risk of slipping during use.
- Keep out of reach of children. Do not leave knives within their reach.
- Use a cutting board when slicing to prevent damage to surfaces and prolong the lifespan of the blade.
- Do not attempt to catch a falling knife. Step back and allow it to fall.
- Store knives in a designated place, such as a knife block or drawer, where they are secure and cannot cause injury.
- Avoid using knives for purposes other than intended. Do not use as a can opener or scissors.
- Ensure hands are dry when handling to prevent slipping.

3. Product Specifications

- Product Name: Dinner Knife Luca
- Length: 24.4 cm
- Material: Stainless Steel
- Set Quantity: 12 pieces
- Weight: 1.2 kg (total for the set)
- Dishwasher Safe: Yes
- Finish: Polished

4. Setup and Installation

No extensive installation is required for your Dinner Knife Luca set. Simply unpack the knives and store them in a suitable location. For optimal use:

1. Remove each knife from its packaging.
2. Rinse briefly with warm water if desired, though they are ready for use upon removal.
3. Store in a knife block or a safe drawer to prevent damage and maintain sharpness.

5. Operation

- To slice or cut food, hold the knife firmly by the handle.
- Use a gentle sawing motion, applying consistent pressure.
- For best results, use on a stable cutting board.
- When serving, place the knife beside the plate for easy access.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean immediately after use to prevent food residue from hardening.
- Hand wash with warm soapy water and a soft cloth or sponge. Rinse thoroughly.
- For dishwasher use, place knives in a secure position to avoid movement and potential damage.
- Dry immediately with a cloth to prevent water spots or rusting.
- Regularly sharpen knives using a whetstone or knife sharpener to maintain optimal cutting efficiency.

7. Troubleshooting

- If knives are not cutting effectively, check for bluntness. Sharpen as needed.
- If knives are experiencing rusting, ensure proper drying after washing, and store in a dry place.
- If bending or warping occurs, avoid excessive force or exposure to extreme temperatures.

8. Disposal

When disposing of the Dinner Knife Luca set:

- Always ensure knives are securely wrapped in cardboard or a similar material to prevent injury to others.
- Dispose of in accordance with local waste disposal regulations.
- Check for recycling options for stainless steel where possible.

9. Contact

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

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

Thank you for choosing the Dinner Knife Luca Set. We hope it enhances your dining experience!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Dinner-Messer Luca, 24,4 cm, Set von 12

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Dinner-Messers Luca. Dieses Messer vereint Funktionalität mit elegantem Design und eignet sich hervorragend für jeden Esstisch. Jedes Set enthält 12 Messer, die aus hochwertigen Materialien gefertigt sind, um Langlebigkeit und Zähigkeit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Zweckbestimmung: Das Dinner-Messer Luca darf ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln verwendet werden.
- Verletzungsgefahr: Seien Sie beim Umgang mit dem Messer vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden. Halten Sie das Messer immer von Kindern fern.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kleinkindern und in einem sicheren Bereich, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Erste Hilfe: Bei Verletzungen durch das Messer sofort medizinische Hilfe in Anspruch nehmen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Dinner-Messer Luca
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Länge: 24,4 cm
- Gewicht: 120 g pro Messer
- Set-Inhalt: 12 Messer
- Design: Ergonomisch, zeitlos und elegant
- Spülmaschinengeeignet: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Unboxing: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfung: Überprüfen Sie alle Messer auf Beschädigungen. Sollten diese vorhanden sein, nutzen Sie bitte unseren Kundenservice.
3. Aufbewahrung: Bewahren Sie die Messer in einem Messerblock, einer Schublade oder an einem anderen sicheren Ort auf.

5. Betrieb

1. Verwendung: Halten Sie das Messer am Griff und schneiden Sie die Lebensmittel mit einer gleichmäßigen Bewegung.
2. Anwendungsgebiete: Ideal zum Schneiden von Fleisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln.
3. Achtsamkeit: Achten Sie stets darauf, dass die Klinge scharf bleibt für ein optimales Schneidergebnis.

6. Reinigung und Wartung

- Nach der Benutzung die Messer sofort mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm zur Reinigung.
- Lassen Sie die Messer vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder aufbewahren.
- Zur weiteren Pflege kann ab und zu ein Pflegespray für Edelstahl verwendet werden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Messer ist stumpf.
 - Lösung: Schärfen Sie das Messer mit einem geeigneten Wetzstahl oder bringen Sie es zu einem Fachmann zur Schärfung.
- Problem: Rostflecken auf dem Messer.
 - Lösung: Reinigen Sie die betroffenen Stellen mit einer Edelstahlscheuerpaste und spülen Sie anschließend gründlich mit Wasser.

8. Entsorgung

Die Messer sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und können in der Regel im Metallrecycling entsorgt werden. Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Müllentsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Anfragen können Sie uns unter folgenden Kontaktdaten erreichen:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Dinner Knife Luca (Set van 12)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Dinner Knife Luca. Deze set van 12 hoogwaardige messen is ontworpen voor dagelijks gebruik in zowel professionele als thuiskeukens. De messen zijn vervaardigd uit duurzaam roestvrij staal en bieden een elegante uitstraling met een comfortabele grip.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen uitsluitend voor hun voorziene doeleinden, namelijk het snijden van voedsel.
- Blijf voorzichtig bij het hanteren van scherpe randen om snijwonden te voorkomen.
- Bewaar de messen buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd het gebruik van de messen op harde oppervlakken die de snijkanten kunnen beschadigen.
- Reinig de messen onmiddellijk na gebruik om vleesaanslag of corrosie te voorkomen.
- Niet in de vaatwasser reinigen tenzij de handleiding aangeeft dat het veilig is; dit kan de levensduur van het product beïnvloeden.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmeting: 24.4 cm per mes
- Gewicht: 90 gram per mes
- Kleur: Hoogglans zilver
- Set van: 12 messen
- Geschikt voor professioneel en huishoudelijk gebruik

4. Installatie en Setup

De messen vereisen geen installatie. Verwijder eenvoudig de verpakking en controleer de messen op eventuele schade. Plaats de messen op een veilige en droge plek.

5. Bediening

De Dinner Knife Luca is eenvoudig in gebruik. Houd het mes stevig vast bij de handgreep en gebruik een gelijkmatige druk om door voedsel te snijden. Zorg ervoor dat u het mes altijd in een hoek houdt die veilig is om verwondingen te vermijden.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig direct na gebruik met warm, soapy water en een zachte spons.
- Droog de messen zorgvuldig af met een schone doek om watervlekken te voorkomen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen of -sponzen die de afwerking kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Dit kan veroorzaakt worden door slijtage. Probeer de snede opnieuw te slijpen met een geschikt slijpgereedschap.
- Roestvlekken: Zorg voor een goede droogprocedure na het reinigen en bewaar in een droge omgeving.

8. Afvoer

Giet de messen niet weg bij uw reguliere afval. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor specifieke richtlijnen over de recycling van metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de 12 Cuchillos de Cena LUCA 24,4 cm

1. Información General

El juego de cuchillos de cena LUCA de 24,4 cm está diseñado para ofrecer una experiencia de corte óptima en cualquier ocasión. Ideal para cenas formales o informales, este juego combina calidad y elegancia.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este producto está diseñado únicamente para la preparación y el consumo de alimentos. No utilice los cuchillos para otro propósito.
- **Cuchillos Afilados:** Maneje con cuidado, ya que la hoja es afilada. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- **Almacenamiento:** Guarde en un lugar seguro y seco. Se recomienda el uso de un bloque de cuchillos o imán para evitar accidentes.
- **Inspección Regular:** Revise el estado de la hoja y el mango periódicamente. Si presenta daños, no continúe usándolo.
- **Uso de Utensilios Apropriados:** Evite el uso de cuchillos en superficies duras que puedan dañar la hoja. Prefiera tablas de corte de madera o plástico.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de calidad.
- **Longitud de la Hoja:** 24,4 cm.
- **Mango:** Diseño ergonómico con acabados antideslizantes.
- **Cantidad:** Juego de 12 unidades.
- **Apto para Lavavajillas:** Sí, pero se recomienda lavado a mano para prolongar la vida del producto.

4. Configuración e Instalación

- **Desempaque:** Retire el juego de cuchillos de la caja con cuidado. Mantenga los cuchillos en su funda o protector hasta que esté listo para usarlos.
- **Almacenamiento Inicial:** Se recomienda colocar los cuchillos en su bloque correspondiente. Asegúrese de que cada cuchillo esté bien colocado y seguro.

5. Operación

- Para un uso seguro, utilice el cuchillo con ambas manos, sujetando correctamente el mango y guiando el corte con la otra mano sobre el alimento.
- Aplique el tipo de corte necesario según el alimento (por ejemplo, corte en rodajas, juliana, etc.).

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y detergente suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Seque completamente con un paño blando.
- Para mantener el filo, afile la hoja con un afilador adecuado periódicamente.

7. Solución de Problemas

- **Dificultad al Cortar:** Si la hoja no corta adecuadamente, puede estar desafilada. Afílela antes de intentar nuevamente.
- **Óxido o Manchas:** Limpie con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua, luego seque bien.

8. Eliminación

- Dispose de los cuchillos de acuerdo con las regulaciones locales para artículos de acero. Evite desecharlos en la basura común para prevenir accidentes.

9. Contacto

Para consultas, asistencia técnica o pedidos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Couteau de Dîner Luca (24,4 cm) - Ensemble de 12

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de Dîner Luca. Ce produit est conçu pour une utilisation quotidienne dans votre cuisine ou lors de repas spéciaux. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, cet ensemble de 12 couteaux est à la fois élégant et fonctionnel.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Destiné uniquement à la coupe des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Tranchant : Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution pour éviter les coupures.
- Enfants : Garder hors de portée des enfants. Ne pas laisser les enfants utiliser le produit sans surveillance.
- Rangement : Ranger le produit dans un endroit sûr et sec pour éviter les accidents.
- Dommages : Ne pas utiliser si le produit est endommagé. Inspecter régulièrement les couteaux pour tout signe d'usure ou de dommage.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 24,4 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique pour une prise en main confortable
- Type de produit : Couteau de dîner
- Quantité : Ensemble de 12

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez soigneusement les couteaux de l'emballage.
2. Inspection : Vérifiez chaque couteau pour s'assurer qu'il n'est pas endommagé.
3. Rangement : Placez les couteaux dans un bloc de couteaux ou dans un tiroir à l'abri de l'humidité.

5. Fonctionnement

Pour une coupe optimale, tenez le couteau par la poignée, en maintenant la lame à un angle approprié par rapport à la surface de coupe. Utilisez un coupe-bord propre et stable pour éviter l'accident.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage : Laver à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient rayer la lame.
- Séchage : Essuyer soigneusement avec un chiffon doux après lavage pour éviter les taches d'eau.
- Stockage : Ranger dans un endroit sec pour prolonger la durée de vie des couteaux.

7. Dépannage

- Problème de coupe : Si la lame ne coupe pas correctement, cela peut être dû à une usure. Affûter les couteaux à l'aide d'un aiguiser de couteau approprié.
- Dommages visibles : En cas de dommages, ne pas utiliser et contacter le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas les couteaux avec les déchets ménagers. Recyclez-les conformément à votre réglementation locale sur les matériaux métalliques. Consultez les exceptions locales en matière de recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter le service client :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di 12 Coltelli da Cena Luca 24,4 cm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Coltelli da Cena Luca 24,4 cm. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità per garantire durevolezza e prestazioni eccellenti. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire la massima sicurezza e soddisfazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare esclusivamente per scopi alimentari. Non utilizzare per tagliare materiali non alimentari.
- Attenzione ai bordi: I coltelli sono affilati. Maneggiarli con cura per evitare lesioni.
- Conservazione: Riporre i coltelli in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini.
- Pulizia: Lavare a mano per mantenere i coltelli in buone condizioni. Non utilizzare lavastoviglie.
- Ispezione: Controllare periodicamente i coltelli per eventuali danni. Non utilizzare un coltello danneggiato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Set di 12 coltelli da cena
- Lunghezza: 24,4 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e resistente
- Design: Elegante e raffinato

4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione o montaggio per i coltelli. Si consiglia di riporli in un portacoltelli o un cassetto sicuro per una facile accessibilità.

5. Utilizzo

Per utilizzare il coltello, afferrarlo saldamente per il manico e utilizzare una superficie di taglio stabile. Applicare una pressione uniforme durante il taglio per ottenere risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi per pulire i coltelli.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il coltello non affetta correttamente: controllare se è sporco o danneggiato. Pulirlo o affilarlo se necessario.
- Danni al manico o alla lama: Non utilizzare un coltello danneggiato. Contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Si consiglia di smaltire i coltelli secondo le normative locali riguardanti i materiali metallici. Assicurarsi di avvolgere la lama in materiale protettivo per evitare infortuni durante lo smaltimento.

9. Contatto

Per ulteriori domande o assistenza, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania