



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-M

Dinner knive Milo - 24,5 cm - set of 12





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

EN ENGLISH

Product Manual for Milo Dinner Knives Set of 12 (24.5 cm)

1. General Information

Thank you for choosing the Milo Dinner Knives Set of 12. This high-quality cutlery set combines elegance with functionality, making it an excellent addition to your dining experience. Designed for everyday use, the Milo knives enhance your table setting with their modern aesthetic.

2. Safety Information

- Cutting Safety: Always cut away from your body and keep fingers clear of the blade.
- Handling: Handle knives with care to avoid injury. Always store in a designated knife block or cutlery tray when not in use.
- Child Safety: Keep knives out of reach of children. Do not allow children to play with or use knives unsupervised.
- Damage Check: Regularly inspect the blades for any signs of damage or wear. Replace any damaged knives immediately to ensure safety while using.
- Usage: Only use the knives for their intended purpose—cutting food.
- Heat Exposure: Do not expose knives to high temperatures, as this may damage the handle material.

3. Product Specifications

- Model: Milo Dinner Knife Set
- Quantity: 12 knives
- Length: 24.5 cm
- Material: Stainless steel
- Finish: High-polished
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully unpack the knives from the packaging. Ensure all items are present and free from damage.
2. Storage: Place the knives in a knife block or cutlery tray for proper storage. Ensure they are stored safely and are not in contact with other metal objects to prevent scratching.
3. Preparation for Use: Before first use, wash each knife with warm soapy water, rinse, and dry thoroughly.

5. Operation

- Use the Milo dinner knives for cutting and serving a variety of foods, including meats, vegetables, and breads.
- Hold the handle firmly and ensure a steady grip while cutting.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Clean the knives after each use with warm soapy water and a soft sponge. Do not use abrasive materials.
- Dishwasher Use: The knives are dishwasher safe. Place the knives in the cutlery basket, ensuring blades are facing down for safety.
- Drying: To maintain shine and prevent spotting, dry knives immediately after washing.

7. Troubleshooting

- Rust Spots: If rust appears, gently scrub with a non-abrasive sponge and a mixture of baking soda and water. Rinse and dry thoroughly.
- Damage: If a knife tip breaks or the blade chips, discontinue use and replace the knife immediately.

8. Disposal

- If disposal is required, ensure knives are securely wrapped in a protective material and disposed of in accordance with local regulations for sharp objects.

9. Contact

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

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Milo Dinner Knives Set. We hope they bring elegance and functionality to your dining experience.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Dinner-Messer Milo 24,5 cm (Set von 12)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Dinner-Messers Milo! Dieses hochwertige Messerset wurde speziell für den ultimativen Komfort und die Effizienz bei der Zubereitung und dem Servieren von Speisen entwickelt. Jedes Messer in diesem Set misst 24,5 cm und ist aus robustem, rostfreiem Edelstahl gefertigt.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Blenden Sie die Klingen nicht.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie beim Schneiden eine geeignete Unterlage, um Verletzungen und Beschädigungen von Oberflächen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Klingen regelmäßig, um deren Schärfe zu erhalten und hygienische Bedingungen zu wahren.
- Vermeiden Sie den Kontakt der Klingen mit Wasser über längere Zeit, um Korrosion zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Dinner-Messer Milo
- Set: 12 Stück
- Klingenmaterial: Rostfreier Edelstahl
- Klingenlänge: 24,5 cm
- Griffmaterial: BPA-freier Kunststoff

4. Einrichtung und Installation

Bei diesem Produkt ist keine besondere Installation erforderlich. Entnehmen Sie die Messer vorsichtig aus der Verpackung und legen Sie sie in Ihrem Schrank oder Messerblock ab. Stellen Sie sicher, dass die Klingen nicht im direkten Kontakt mit anderen Metallgegenständen aufbewahrt werden, um Kratzer zu vermeiden.

5. Betrieb

Verwenden Sie das Dinner-Messer Milo für alle Arten von Lebensmitteln, einschließlich Fleisch, Gemüse und Obst. Schärfen Sie die Klingen bei Bedarf mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Messerschärfer, um die optimale Schneidleistung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie einen weichen Schwamm und keine scheuernden Reinigungsmittel, um die Klingeoberfläche zu schonen. Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung ab, um Wasserflecken zu vermeiden. Lagern Sie die Messer an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Wenn die Klingen stumpf sind: Schärfen Sie die Messer mit einem geeigneten Schärfergerät.
- Bei Rost oder Verfärbungen: Reinigen Sie das Messer gründlich und lagern Sie es trocken.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, die Klingen sicher zu verpacken, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Dinner Knife Milo 24,5 cm Set van 12

1. Algemene Informatie

Deze set van 12 Milo dinner knives is vervaardigd van hoogwaardig roestvrij staal en is ontworpen voor dagelijks gebruik in restaurants, cafés, en thuis. Ze bieden een perfecte balans tussen functionaliteit en stijl, waardoor ze ideaal zijn voor elke gelegenheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor zijn bedoelde doel: het snijden van voedsel.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van het mes om snijwonden te voorkomen; houd het mes altijd uit de buurt van kinderen.
- Geen houten of plastic oppervlakken gebruiken om het mes op te snijden; dit kan schade aan de rand veroorzaken.
- Reinig het mes niet met agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Vermijd blootstelling aan extreme temperaturen; dit kan het materiaal aantasten.

3. Productspecificaties

- Afmetingen per mes: 24,5 cm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht per mes: 80 gram
- Onderhoud: Vaatwasmachinebestendig
- Kleur: Zilver
- Set bevat: 12 messen

4. Setup en Installatie

Deze messen zijn direct klaar voor gebruik. Zorg ervoor dat ze voor het eerste gebruik goed gewassen worden in warm water met een mild afwasmiddel. Droog ze daarna zorgvuldig af met een schone doek om waterlekken te voorkomen.

5. Bediening

Gebruik de Milo dinner knives voor het snijden van diverse gerechten. Houd het mes stevig vast bij de handgreep en gebruik een geschikte snijplank als ondergrond om de veiligheid te waarborgen. Zorg ervoor dat de snijrand altijd scherp is voor optimale prestaties.

6. Reinigen en Onderhouden

- Handwas is aanbevolen met warm zeepwater en een zachte spons.
- Voor vaatwasmachinegebruik, plaatst u de messen op de bovenste rek om krassen te voorkomen.
- Droog de messen direct na het wassen om waterlekken te vermijden.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan de snijkant en schakel indien nodig een professional in om te slijpen.

7. Probleemoplossing

- Als de messen niet goed snijden, controleer dan op beschadigingen aan de snijkant.
- Zorg ervoor dat de messen niet in contact komen met andere metalen voorwerpen die de rand kunnen beschadigen.
- Bij vermoeden van roest, droog de messen goed en gebruik een mild schuurmiddel om roestplekken te verwijderen.

8. Afvoer

Aan het einde van hun levensduur kunnen de messen gewoon worden weggegooid in de reguliere afvalverwerking. Het is aanbevolen om de messen in een stevige verpakking te wikkelen voordat u ze weggooit, om verwondingen aan afvalverwerkers te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie 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: Cuchillo de Cena Milo 24.5 cm (Juego de 12)

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Cena Milo. Este producto está diseñado para ofrecer durabilidad y un corte excepcional en sus comidas. Este juego incluye 12 cuchillos, perfectos para cualquier hogar o establecimiento de comida.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este cuchillo está destinado a cortar alimentos. No utiliza el cuchillo para otros fines.
- Manejo Seguro: Siempre maneje el cuchillo con cuidado. Mantenga la hoja alejada de su cuerpo y de otros.
- Supervisión de Niños: Este producto no es un juguete. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Almacenamiento: Guarde los cuchillos en un soporte para cuchillos o en un lugar seguro donde no puedan causar lesiones.
- Inspección Periódica: Revise regularmente el cuchillo en busca de daños, astillas o desgaste. No use el cuchillo si está dañado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del producto: Cuchillo de Cena Milo
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la hoja: 24.5 cm
- Cantidad: Juego de 12 cuchillos
- Uso: Cuchillos para cena, adecuados para todo tipo de alimentos

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. Simplemente retire los cuchillos de su empaque y colóquelos en su lugar de almacenamiento deseado.

5. Operación

- Antes de usar el cuchillo, asegúrese de que esté limpio y seco.
- Use una tabla de cortar para proteger la hoja y las superficies de trabajo.
- Corte con un movimiento suave y controlado para lograr los mejores resultados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No coloque los cuchillos en el lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja y el mango.
- Seque los cuchillos inmediatamente después de lavarlos para evitar la corrosión.
- Afile regularmente la hoja para mantener su efectividad de corte.

7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Puede necesitar ser afilado. Use un afilador de cuchillos adecuado.
- Daño en la hoja: Si la hoja está dañada, evite su uso y considere reemplazarla.

8. Eliminación

- Este producto no se debe desechar junto con los residuos domésticos. Para desechar correctamente, siga las normativas locales sobre reciclaje y desecho de metales.

9. Contacto

Para más información, atención al cliente o consultas, por favor contáctenos:

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

Agradecemos su compra y esperamos que disfrute de su cuchillo de cena Milo.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau de dîner Milo 24,5 cm (ensemble de 12)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre ensemble de couteaux de dîner Milo. Cet ensemble de 12 couteaux de 24,5 cm allie design élégant et fonctionnalité. Conçu pour une utilisation quotidienne, il est parfait pour toutes les occasions de restauration.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte: Ne pas utiliser pour d'autres fins que celles prévues. Les couteaux sont conçus uniquement pour les aliments.
- Tranchant: Les lames sont très tranchantes. Manipulez avec précaution pour éviter les coupures.
- Stockage: Conserver hors de portée des enfants. Utiliser un bloc de couteaux ou un support sécuritaire pour le rangement.
- Nettoyage: Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de nettoyeurs agressifs. Laver à la main pour préserver la lame.
- Inspection: Vérifiez régulièrement l'état des couteaux. En cas de dommage, ne pas utiliser.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Longueur du Couteau: 24,5 cm
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Manche: Polypropylène antidérapant
- Poids: Léger, facile à manier
- Élégance: Design moderne qui s'intègre à tout service de table

4. Configuration et Installation

1. Déballage: Retirez soigneusement les couteaux de leur emballage. Évitez de tirer les lames contre les bords de l'emballage.
2. Vérification: Assurez-vous que tous les éléments de l'ensemble sont présents et en bon état.
3. Rangement: Placez les couteaux dans un bloc conçu à cet effet ou dans un tiroir séparé pour garantir la sécurité.

5. Opération

- Utilisez le couteau en tranchant les aliments avec une pression uniforme pour des coupes nettes. Évitez de forcer ou de tordre le couteau pour éviter les dommages à la lame.
- Ne pas utiliser le couteau sur des surfaces dures comme le verre ou la pierre, privilégier les planches à découper en bois ou en plastique.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les couteaux immédiatement après utilisation pour éviter les taches. Utilisez de l'eau chaude et du savon doux.
- Séchez les couteaux avec un chiffon doux pour éviter les marques d'eau.
- Évitez les lave-vaisselle car cela pourrait endommager la lame et le manche.

7. Résolution de Problèmes

- Problème de Tranchant: Si le couteau ne coupe pas efficacement, il peut nécessiter un affûtage.
- Rouille: Si des taches de rouille apparaissent, nettoyez immédiatement avec de l'huile d'olive et un tissu doux.
- Manche Sécurisé: Si le manche semble desserrer, ne l'utilisez pas jusqu'à ce que vous ayez vérifié sa sécurité.

8. Élimination

Ne jetez pas les couteaux avec des déchets ménagers. Lorsque les couteaux arrivent en fin de vie, déposez-les dans un point de collecte de déchets dangereux ou relatez-vous à la législation locale concernant l'élimination des objets tranchants.

9. Contact

Pour plus d'informations, contactez-nous :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del set di coltelli da cena Milo di GGM Gastro. Questo set include 12 coltelli da 24,5 cm, realizzati con materiali di alta qualità per garantire una lunga durata e prestazioni eccellenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi previsti; non utilizzare per tagliare materiali non alimentari.
- Maneggiare con attenzione; la lama è affilata e può causare lesioni.
- Conservare il prodotto in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare utensili metallici o abrasivi per evitare di danneggiare la superficie della lama.
- In caso di danneggiamento o segni di usura, interrompere immediatamente l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello da Cena Milo
- Quantità: 12 pezzi
- Lunghezza: 24,5 cm
- Materiale lama: Acciaio inox di alta qualità
- Manico: Antiscivolo per una presa sicura
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Garanzia: 2 anni

4. Installazione e Setup

Non è necessaria alcuna installazione. Prima dell'uso, estrarre i coltelli dalla confezione. Assicurarsi che siano privi di imballaggio e di eventuali residui di produzione. Controllare che non vi siano danni alle lame.

5. Funzionamento

Utilizzare il coltello per tagliare carne, verdure e altri alimenti. Si raccomanda di utilizzare un tagliere idoneo. Per risultati ottimali, mantenere la lama affilata. È consigliabile affilare i coltelli regolarmente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Asciugare immediatamente per evitare macchie d'acqua.
- Evitare di utilizzare la lavastoviglie se non si desidera un possibile deterioramento della finitura.
- Conservare in un luogo asciutto, non in contatto con altri utensili.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta bene, potrebbe essere necessario affilarlo.
- In caso di danni visibili o difetti, contattare il servizio clienti.
- Se si verifica ruggine, pulire delicatamente con un panno umido e asciugare immediatamente.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare i coltelli nell'indifferenziata; se possibile, riciclare il materiale metallico.

9. Contatti

Per eventuali domande o assistenza, contattare GGM Gastro:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania