



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-P

Dinner knife Leandro - 23,6 cm - set of 12





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

EN ENGLISH

Product Manual: Dinner Knife Leandro 23.6 cm Set of 12

1. General Information

Thank you for your purchase of the Dinner Knife Leandro 23.6 cm Set of 12. This product is designed for everyday use, offering an elegant and practical addition to your dining experience. Made with high-quality materials, these knives ensure durability and performance over time.

2. Safety Information

- Usage: Always use the knives in accordance with their intended purpose to avoid injury. Do not use for cutting hard materials.
- Handling: Handle the knives with care to prevent cuts. Keep the blades pointed away from your body and others when in use.
- Storage: Store knives in a designated drawer or knife block away from children. Do not leave knives in a sink or submerged in water where they can cause accidents.
- Cleaning: Avoid using abrasive cleaning materials that can damage the blade or handle. Ensure knives are cleaned and dried properly to prevent corrosion.
- Maintenance: Regularly check the blades for dullness or damage. Maintain the cutting edge for optimal performance.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Length: 23.6 cm
- Weight: Each Knife: Approx. 80 g
- Quantity: Set of 12

4. Setup and Installation

No assembly is required for the Dinner Knife Leandro set. Simply unpack the knives from the packaging and place them in a suitable storage location. For optimal organization, consider using a knife block.

5. Operation

To use the Dinner Knife Leandro, grasp the handle firmly and apply gentle pressure to cut through food. Ensure the knife remains clean during use. For best results, use a cutting board to protect both the knife and your table surfaces.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Handwash the knives using warm, soapy water. A soft sponge is recommended to avoid scratching. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- Maintenance: To preserve the sharpness, regularly hone the blades with a sharpening steel. Store knives in a dry place to prevent rust.

7. Troubleshooting

- Dull Blades: If the knives are not cutting effectively, sharpen them with a suitable knife sharpener or have them professionally sharpened.
- Rust Spots: If rust appears, gently scrub with a non-abrasive cleaner and dry immediately after washing.
- Handle Issues: If any handle becomes loose, check if it can be tightened by gluing. If not, contact customer service for assistance.

8. Disposal

Dispose of any damaged or unusable knives responsibly. Follow local regulations for disposing of sharp objects. Consider recycling metal components where possible.

9. Contact

For any inquiries or support regarding the Dinner Knife Leandro set, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Customer satisfaction is important to us, and we are here to help with any questions or concerns you may have. Thank you for choosing our product.

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Dinner-Messer Leandro 23,6 cm (Set von 12)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Dinner-Messers Leandro. Dieses hochwertige Set aus 12 Messern ist perfekt für Ihre nächsten Dinnerpartys oder für den täglichen Gebrauch. Die Messer sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und bieten sowohl Funktionalität als auch Stil.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Messer von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Schneiden eine geeignete Unterlage, um Schäden an der Klinge und der Arbeitsfläche zu vermeiden.
- Scharfe Klingen: Seien Sie beim Umgang mit den Messern vorsichtig, um Schnittverletzungen zu verhindern.
- Reinigen Sie die Messer vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden, und verwenden Sie keine rauen Reinigungsmittel, die die Klingen beschädigen könnten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Dinner-Messer Leandro
- Material: Rostfreier Edelstahl
- Länge: 23,6 cm
- Gewicht pro Messer: ca. 100 g
- Set enthält: 12 Messer

4. Einrichtung und Installation

Die Messer sind sofort einsatzbereit und erfordern keine spezielle Installation. Bitte entfernen Sie die Verpackung und reinigen Sie die Messer vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie die Messer mit einem weichen Tuch ab.

5. Betrieb

Die Dinner-Messer sind für die Verwendung mit einer Vielzahl von Lebensmitteln geeignet, einschließlich Fleisch, Fisch und Gemüse. Halten Sie das Messer mit einer Hand und führen Sie mit der anderen Hand die notwendigen Schnitte aus. Achten Sie darauf, gleichmäßigen Druck auszuüben, um ein sauberes Schnittbild zu erzeugen.

6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Materialien, um Kratzer auf der Klinge zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Messer gründlich ab, um Wasserschäden und Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie die Messer in einem Messerblock oder einer Schublade mit einem Coverschutz.

7. Fehlersuche

Problem: Die Klinge ist stumpf.

Lösung: Schärfen Sie die Messer regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Messerschärfer.

Problem: Rost auf der Klinge.

Lösung: Reinigen Sie die Klingen gründlich und lagern Sie sie an einem trockenen Ort. Entfernen Sie Rost mit einem milden Schleifmittel.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Messer verantwortungsbewusst. Scharfe Klingen sollten nicht in den normalen Haushaltsmüll gegeben werden. Informieren Sie sich über lokale Vorschriften zur Entsorgung von scharfen Gegenständen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung 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 Leandro - 23,6 cm (Set van 12)

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Dinner Knife Leandro. Deze messen zijn ontworpen voor dagelijks gebruik en zijn ideaal voor diners en speciale gelegenheden. De set bevat 12 prachtig ontworpen messen die functionaliteit combineren met elegantie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor hun bedoeld doel, namelijk het snijden van voedsel.
- Voorzichtig omgaan met scherpe randen; snijwonden kunnen ernstig zijn.
- Houd de messen buiten bereik van kinderen.
- Vermijd het gebruik van de messen op harde oppervlakken zoals glas of steen om beschadiging te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen; vervang bij beschadiging.
- Bij het reinigen van de messen, gebruik geen schurende middelen; dit kan de mesrand en de afwerking beschadigen.
- Wij adviseren het gebruik van een snijplank om de levensduur van de messen te verlengen.

3. Product Specificaties

- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Afmeting: 23,6 cm
- Gewicht: 80 g per mes
- Kleur: Zilver
- Set bevat: 12 messen
- Geschikt voor vaatwasmachine

4. Installatie en Opstelling

De Dinner Knife Leandro vereist geen installatie. U kunt de messen rechtstreeks uit de verpakking halen en meteen gebruiken. Zorg ervoor dat u de messen op een veilige en stabiele plaats opbergt, bij voorkeur in een messenblok of beschermhoezen om de snijranden te beschermen.

5. Gebruik

- Gebruik de messen voor het snijden van vlees, groenten en ander voedsel.
- Zorg ervoor dat het mes goed wordt vastgehouden en onder een stabiele hoek wordt gebruikt om de controle te behouden tijdens het snijden.
- Na gebruik kunt u de messen in de vaatwasser plaatsen voor eenvoudige reiniging, of handmatig reinigen met warm zeepwater.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Voor bestendige kwaliteit raden we aan de messen handmatig te reinigen met een zachte spons en warm zeepwater.
- Droog de messen onmiddellijk na reiniging om aanslag of vlekken te voorkomen.
- Bewaar de messen op een droge plaats.
- Regelmatig slijpen van de messen met een slijpstaaf of slijpsteen is aanbevolen om de scherpte te behouden.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Overweeg om het mes te slijpen. Waarschijnlijk is de snijkant niet meer scherp.
- Roestplekken op het mes: Zorg ervoor dat het mes goed afgedroogd wordt na het reinigen en bewaar het op een droge plek.
- Beschadigde handgreep: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of garanties.

8. Weggoaien

Zorg ervoor dat u de messen op een veilige manier weggooit. Als het mes versleten of beschadigd is, kan het in de restafval worden weggegooid, zodat het veilig wordt afgevoerd. Overweeg recyclingmogelijkheden voor metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw aankoop en geniet van uw Dinner Knife Leandro!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Cuchillos de Cena Leandro 23,6 cm (Juego de 12)

1. Información General

Gracias por elegir el Juego de Cuchillos de Cena Leandro. Este juego ha sido diseñado para proporcionar una experiencia culinaria superior, combinando estilo y funcionalidad.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto es solo para uso doméstico. No utilizar para cortar materiales duros que puedan dañar el filo.
- Manejo: Siempre manipule los cuchillos con cuidado. Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Almacenamiento: Guarde los cuchillos en un lugar seguro y seco, utilizando un bloque de cuchillos o una funda de protección.
- Condiciones de uso: Evite el uso en entornos húmedos o corrosivos.
- Inspección: Revise regularmente los cuchillos por signos de desgaste o daño.
- Primeros Auxilios: En caso de un accidente con el cuchillo, procure atención médica si es necesario.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud del cuchillo: 23,6 cm
- Cantidad en el set: 12 cuchillos
- Peso: 800 g (aproximadamente)
- Tratamiento: Resistente a manchas y fácil de afilar

4. Instalación y Configuración

1. Retire el juego de cuchillos de su empaque.
2. Inspeccione cada cuchillo para asegurarse de que no presenten daños.
3. Coloque los cuchillos en un bloque de cuchillos o en un soporte seguro para un fácil acceso.
4. Asegúrese de que el área de almacenamiento esté limpia, seca y alejada de fuentes de humedad.

5. Operación

- Al utilizar el cuchillo, sujete la empuñadura firme y cómodamente.
- Utilice la hoja del cuchillo para cortar alimentos suavemente, evitando ejercer una presión excesiva que pueda causar daño al cuchillo o lesiones.
- Limpie el cuchillo inmediatamente después de su uso para evitar la acumulación de residuos alimentarios.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y un detergente suave.
- No utilice esponjas abrasivas que puedan dañar el acabado.
- Seque los cuchillos completamente con un paño suave antes de guardarlos.
- Afíle los cuchillos según sea necesario utilizando un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Use un afilador para restaurar el filo.
- Ruidos inusuales al cortar: Revise si hay residuos atrapados en la hoja o la empuñadura.
- Daño visible en la hoja: Si hay signos de daño, es recomendable no utilizar el cuchillo y contactar el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimine los cuchillos de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos. Evite desecharlos de forma irresponsable para prevenir lesiones.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau de Dîner Leandro (Set de 12 pièces 23,6 cm)

1. Informations Générales

Le couteau de dîner Leandro est un ustensile de cuisine de haute qualité conçu pour une utilisation quotidienne. Son design élégant et sa durabilité en font un choix idéal pour tous ceux qui cherchent à améliorer leur expérience culinaire.

2. Informations de Sécurité

- Toujours manipuler le couteau avec précaution pour éviter les blessures.
- Tenir le couteau hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu (coupure des aliments).
- Inspectez le couteau avant chaque utilisation. Si vous constatez des dommages, ne l'utilisez pas.
- Le couteau doit être utilisé sur des surfaces appropriées pour éviter les dommages.
- Évitez de laisser le couteau tremper dans l'eau pendant une longue période.
- Ne pas utiliser de méthodes abrasives lors du nettoyage pour préserver le tranchant de la lame.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Couteau de dîner Leandro
- Quantité : Set de 12 pièces
- Longueur : 23,6 cm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique et résistante à la chaleur
- Poids : 150 g par couteau
- Résistant à la corrosion et facile à aiguiser

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez soigneusement le couteau de son emballage.
2. Inspectez chaque couteau pour garantir qu'il n'y a pas de dommages.
3. Rangez les couteaux dans un bloc à couteaux ou un tiroir en utilisant un protège-lame pour éviter les accidents.
4. Assurez-vous que les couteaux sont bien sécurisés et hors de portée des enfants.

5. Utilisation

- Utilisez le couteau pour trancher, hacher ou couper divers aliments.
- Assurez-vous de maintenir une bonne posture et de tenir le couteau avec une prise ferme.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez une planche à découper stable.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez vos couteaux à la main avec de l'eau chaude et du savon doux après chaque utilisation.
- Évitez de les mettre au lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame.
- Séchez soigneusement les couteaux avec un chiffon doux avant de les ranger.
- Aiguissez régulièrement les lames avec un aiguiser approprié pour maintenir leur efficacité.

7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas correctement, vérifiez s'il a besoin d'être aiguisé.
- Si la poignée se desserre, ne l'utilisez pas et contactez le service client.
- En cas de dommages visibles sur la lame, ne tentez pas de réparer le couteau vous-même.

8. Élimination

- Ne jetez pas les couteaux à la poubelle sans protection. Enveloppez-les dans du papier ou placez-les dans un conteneur sécurisé pour éviter les blessures.
- Évitez de les jeter dans des espaces publics pour des raisons de sécurité.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di 12 Coltelli da Tavola Leandro 23.6 cm

1. Informazioni Generali

Il Set di Coltelli da Tavola Leandro è progettato per offrire un'esperienza culinaria straordinaria. Realizzati con materiali di alta qualità, questi coltelli sono ideali per la preparazione e il consumo di una varietà di piatti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi culinari.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare su superfici dure per evitare scheggiature.
- Evitare l'uso di utensili metallici che possono graffiare la lama.
- Lavare a mano per mantenere l'integrità della lama e del manico.
- Non immergere in acqua per periodi prolungati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Lunghezza della lama: 23.6 cm
- Manico: Plastica ergonomica
- Lavabile in lavastoviglie: No
- Numero di pezzi: 12

4. Installazione e Montaggio

Il Set di Coltelli da Tavola Leandro non richiede montaggio. Prima dell'uso, estrarre i coltelli dalla confezione e pulirli delicatamente con un panno umido. Assicurarsi che siano asciutti prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Utilizzare il coltello per affettare, tagliare e servire.
- Impugnare saldamente il manico durante l'uso.
- Applicare un'uniforme pressione mentre si taglia per ottenere risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Asciugare con un panno morbido.
- Non utilizzare pagliette abrasive.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco, preferibilmente in un blocco per coltelli.

7. Risoluzione dei Problemi

Se la lama appare scolorita o arrugginita, pulire con un panno asciutto e un detergente per acciaio inossidabile. In caso di scheggiature o danni, contattare il nostro servizio clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità alle normative locali riguardo ai rifiuti metallici. Non gettare i coltelli nella spazzatura domestica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, è possibile contattarci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania