



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-R**

**(12 pieces) Stella dinner knife - 23.5 cm**





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

# EN ENGLISH

Product Manual for Stella Dinner Knife Set (23.5 cm) - Set of 12

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Stella Dinner Knife Set (23.5 cm) from GGM Gastro. This set includes 12 high-quality stainless steel dinner knives designed for everyday use. Ideal for both home dining and professional catering, the Stella Dinner Knife offers durability, elegance, and ease of use.

## 2. Safety Information

- Ensure that all knives are kept out of reach of children.
- Handle knives with care to avoid cuts or injuries.
- Do not use knives for purposes other than intended, such as prying or opening cans.
- Always use a cutting board when slicing food.
- Clean knives carefully to avoid cutting hands.
- Inspect knives regularly for damage, including chips or bent blades. Dispose of any damaged knives appropriately.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Stella Dinner Knife
- Material: Stainless Steel
- Length: 23.5 cm
- Quantity: Set of 12
- Dishwasher Safe: Yes
- Warranty: 2-Year Limited Warranty

## 4. Setup and Installation

The Stella Dinner Knives require no assembly. Simply remove them from the packaging and ensure that they are clean before using. Store knives in a knife block or drawer to prevent damage to the blade and ensure safety.

## 5. Operation

To use the forks effectively:

- Hold the knife by the handle, ensuring a firm grip.
- Use the blade edge for cutting through soft to firm foods efficiently.
- Maintain a stable position on the cutting board for better control.
- Avoid using excessive force to prevent damage to the knife.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Rinse knives under warm water immediately after use to prevent food particles from drying.
- For cleaning, use mild soap and a soft sponge; avoid abrasive cleaners or scouring pads.
- Knives are dishwasher safe; however, hand cleaning is recommended for longevity.
- Dry knives thoroughly before storing them to prevent rusting.

## 7. Troubleshooting

If you encounter any issues with your Stella Dinner Knives:

- If blades become dull, use a knife sharpener to restore the edge.
- For any signs of rust, clean the knife with a mixture of vinegar and baking soda, then dry thoroughly.
- If you notice any handle looseness or cracks, discontinue use and contact customer service.

## 8. Disposal

If you need to dispose of any knife from the set:

- Wrap the knife securely in newspaper or cardboard to prevent injury.
- Dispose of it in accordance with your local waste management regulations. Do not place sharp knives in regular trash bins without proper wrapping.

## 9. Contact

For questions, concerns, or customer support, please reach out to us:

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

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

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Dinner-Messer Stella (23,5 cm, Set von 12)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Dinner-Messers Stella. Dieses Produkt wurde für den täglichen Gebrauch entwickelt und erfüllt die höchsten Standards in Bezug auf Qualität und Sicherheit. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Beste aus Ihrem Produkt herausholen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie das Messer ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.

- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um Verletzungen zu vermeiden.

- Benutzung: Halten Sie das Messer während des Schneidens immer sicher und kontrolliert, um Verletzungen zu vermeiden.

- Klingenpflege: Vermeiden Sie Kontakt der Klinge mit harten Oberflächen, die die Schneide beschädigen könnten.

- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach dem Gebrauch, um Lebensmittelrückstände zu vermeiden, die Bakterienwachstum fördern können.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Dinner-Messer Stella

- Material: Edelstahl

- Länge: 23,5 cm

- Set-Inhalt: 12 Stück

- Gewicht: 150 g pro Stück

- Farbe: Edelstahl glänzend

- Klingenform: Gerade

- Besondere Merkmale: Ergonomischer Griff, rostfrei

## 4. Einrichtung und Installation

Die Messer sind sofort einsatzbereit. Sie benötigen keine besondere Montage oder Installation. Bitte stellen Sie sicher, dass die Messer vor der ersten Verwendung gründlich gewaschen werden. Verwenden Sie hierfür warmes Seifenwasser und trocknen Sie die Messer sofort danach ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 5. Bedienung

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und nutzen Sie die andere Hand, um das zu schneidende Lebensmittel zu stabilisieren. Schneiden Sie das Lebensmittel in gleichmäßigen Bewegungen von vorne nach hinten bzw. nach Bedarf. Achten Sie darauf, die Klinge nicht auf der Haut oder an anderen Körperteilen zu verwenden.

## 6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme, um die Klingen zu schützen. Lassen Sie die Messer nicht in Wasser stehen, um Rostbildung zu verhindern. Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab. Um die Klingen scharf zu halten, empfiehlt es sich, die Messer regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder einer Schleifmaschine zu schärfen.

## 7. Fehlersuche

Problem: Das Messer schneidet nicht mehr gut.

- Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder einer Messerschärfmaschine.

Problem: Rostflecken auf der Klinge.

- Lösung: Verwenden Sie eine kleine Menge Edelstahl-Reiniger und ein weiches Tuch, um die Flecken vorsichtig zu entfernen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte oder Metallprodukte. Wenn das Messer nicht mehr verwendbar ist, stellen Sie sicher, dass es sicher von anderen Gegenständen getrennt aufbewahrt wird, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice:

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

- Telefonnummer: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für das Dinner-Messer Stella entschieden haben. Genießen Sie Ihren Einkauf!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Dinner Knives Stella 23,5 cm - Set van 12

## 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Dinner Knives Stella 23,5 cm - Set van 12. Deze hoogwaardige tafelmessen zijn ontworpen voor dagelijks gebruik en zijn vervaardigd met oog voor detail en functionaliteit.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor de bedoelde doeleinden, zoals het snijden van voedsel.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen om ongevallen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de messen op een stabiele, vlakke ondergrond worden gebruikt om uitglijden te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken en opbergen van de messen. De snijkanten zijn scherp en kunnen verwondingen veroorzaken.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan de handgrepen of de bladen van de messen. Gebruik geen beschadigde messen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte: 23,5 cm
- Gewicht per mes: 80 g
- Aantal in set: 12
- Geschikt voor vaatwasmachine: Ja
- Kleur: Zilver

## 4. Opstelling en installatie

Voor gebruik van de Dinner Knives Stella is geen installatie vereist. Zorg ervoor dat de messen zijn schoongemaakt alvorens ze te gebruiken. Bewaar de messen op een veilige plek, bij voorkeur in een messenblokkade of een opberger om snijwonden te voorkomen.

## 5. Gebruik

Gebruik de Dinner Knives Stella voor het snijden van verschillende soorten voedsel. Deze messen zijn ontworpen om efficiënt en comfortabel te snijden. Gebruik voor het beste resultaat een snijplank.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Spoel de messen direct na gebruik af om voedselresten te verwijderen.
- Was de messen met een mild reinigingsmiddel en heet water, of plaats ze in de vaatwasser.
- Droog de messen grondig af met een zachte doek om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de messen op een droge plek en vermijd blootstelling aan vocht.

## 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes beschadigd is of dat het bot is. Indien nodig kunnen de messen opnieuw worden geslepen.
- Rotsen of ruiken: Dit kan voorkomen door voedselresten. Zorg voor een grondige reiniging na gebruik.
- Beschadigde handgreep: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingsopties.

## 8. Afvoer

De Dinner Knives Stella zijn vervaardigd van roestvrij staal en kunnen aan het einde van hun levensduur als metaalrecycling worden afgevoerd. Zorg ervoor dat het mes veilig wordt opgeborgen of verpakt om verwondingen tijdens het afvoeren te voorkomen.

## 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over uw Dinner Knives Stella, neem contact op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Cuchillos de Cena Stella de 23,5 cm (Juego de 12)

## 1. Información General

Este manual es para el Juego de Cuchillos de Cena Stella de 23,5 cm. Este producto está diseñado para uso doméstico y profesional, proporcionando una experiencia de corte eficiente y cómoda.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este juego de cuchillos está destinado solo para cortar alimentos. No utilizar para otros fines.
- **Cuidado al Manejar:** Siempre manejar los cuchillos con cuidado. Mantener fuera del alcance de los niños.
- **Cuchillas Afiladas:** Las cuchillas son muy afiladas. Evitar el contacto con la piel y manejar con un ángulo de corte seguro.
- **Superficie Segura:** Utilizar sobre tablas de cortar adecuadas y nunca sobre superficies duras que puedan dañar el cuchillo.
- **Almacenamiento:** Almacenar en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o fundas de protección para evitar accidentes.
- **Inspección Regular:** Revisar el estado de las cuchillas regularmente. Si hay daños, no utilizar el cuchillo.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Nombre del Producto:** Juego de Cuchillos de Cena Stella
- **Dimensiones:** 23,5 cm
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Cantidad:** Juego de 12 cuchillos
- **Color:** Acabado de acero pulido

## 4. Configuración e Instalación

- **Desembalaje:** Retire cuidadosamente el producto del embalaje. Asegúrese de que no haya piezas dañadas.
- **Almacenamiento:** Almacene los cuchillos en un bloque de cuchillos o en un cajón con protección para evitar daños.
- **Preparación:** Lave cada cuchillo con agua tibia y jabón antes del primer uso. Enjuague y seque completamente.

## 5. Operación

- **Uso:** Para utilizar, sujete el cuchillo firmemente por el mango con una mano y el alimento con la otra. Realice cortes suaves y controlados.
- **Técnica:** Utilice un movimiento de vaivén para conseguir cortes limpios, especialmente en carnes y panes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón. No usar limpiadores abrasivos.
- **Secado:** Seque inmediatamente después de lavarlo para evitar manchas de agua.
- **Afilar:** Afile los cuchillos regularmente para mantener su efectividad. Utilice un afilador adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- **Dificultad al Cortar:** Si el cuchillo presenta dificultad al cortar, es posible que necesite afilarse.
- **Ruidos al Cortar:** Si escucha sonidos inusuales, verifique que no esté utilizando sobre una superficie dura.
- **Desgaste de la Cuchilla:** Si la cuchilla se desgasta, considere reemplazarla.

## 8. Eliminación

Este producto es reciclable. Para deshacerse de un cuchillo, asegúrese de envolverlo adecuadamente para evitar lesiones. Siga las regulaciones locales de reciclaje y desechos.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuelle d'utilisation du Couteau de Table Stella 23,5 cm (Set de 12)

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de Table Stella 23,5 cm. Ce produit est conçu avec des matériaux de haute qualité pour assurer durabilité et performance. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

## 2. Informations de Sécurité

- Avertissements Générales : Ne laissez pas les enfants utiliser les couteaux sans surveillance. Utilisez toujours le couteau sur une surface stable.
- Utilisation : Évitez de forcer le couteau sur des aliments très durs qui pourraient endommager la lame.
- Rangement : Rangez les couteaux hors de portée des enfants et dans un endroit sûr pour éviter les accidents.
- Manipulation : Tenez toujours le couteau par le manche et évitez de toucher la lame.
- Entretien : Ne plongez pas les couteaux dans l'eau chaude après usage; cela pourrait endommager la finition.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque : GGM Gastro
- Modèle : Stella
- Longueur du Couteau : 23,5 cm
- Set : 12 pièces
- Matériau : Acier inoxydable

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez délicatement le set de couteaux de son emballage.
2. Vérification : Examinez chaque couteau pour s'assurer qu'il n'est pas endommagé.
3. Rangement : Placez les couteaux dans un bloc à couteaux, un tiroir de cuisine ou un support pour couteaux afin de les garder organisés et accessibles.

## 5. Fonctionnement

Utilisez le couteau pour couper divers aliments tels que viandes, légumes et fruits. Appuyez fermement sur la poignée pour un meilleur contrôle lors de la coupe.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez chaque couteau à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux. Évitez le lave-vaisselle, car cela pourrait endommager la lame et le manche.
- Séchage : Séchez soigneusement chaque couteau avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Affûtage : Affûtez le couteau régulièrement pour maintenir sa performance. Utilisez un aiguiser approprié.

## 7. Dépannage

Si le couteau ne coupe pas correctement :

- Vérifiez si la lame est émoussée et affûtez si nécessaire.
- Assurez-vous que vous utilisez le couteau sur une surface adéquate (planche à découper recommandée).

Si vous rencontrez d'autres problèmes, veuillez contacter notre service client.

## 8. Élimination

Veuillez éliminer ce produit conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Le métal peut être recyclé, veuillez donc déposer dans un centre de recyclage approprié.

## 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: Coltello da Tavola Stella 23,5 cm - Set di 12

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Tavola Stella. Questo prodotto è progettato per offrire performance elevate in cucina e durante i pasti. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire la massima sicurezza e prestazioni.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi culinari.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure, per evitare di compromettere l'affilatura.
- Non lavare in lavastoviglie se non specificato, per prolungarne la durata.
- Evitare di utilizzare il coltello per grattare o rompere alimenti.
- Controllare periodicamente l'integrità del coltello; sostituire se danneggiato.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Coltello da Tavola Stella

- Lunghezza: 23,5 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Riduzione dello spessore: Affilatura impeccabile
- Lavabile a mano

## 4. Setup e Installazione

Il coltello da tavola Stella non richiede installazione. Prima dell'uso, assicurarsi che la lama sia affilata e che il manico sia pulito e asciutto. Conservare in un luogo sicuro, come un blocco da coltelli o un cassetto.

## 5. Operazione

Utilizzare il coltello da tavola Stella per affettare diversi tipi di alimenti. Impugnare il coltello saldamente per garantire controllo e precisione. Assicurarsi di utilizzare un tagliere adeguato per evitare danni alla lama.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello immediatamente dopo l'uso per rimuovere residui di cibo.
- Lavare con acqua calda e sapone utilizzando una spugna morbida.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido.
- Non utilizzare prodotti abrasivi che possano danneggiare la superficie della lama.

## 7. Risoluzione dei Problemi

Se il coltello non affetta come previsto:

- Verificare se la lama è affilata; affilare se necessario.
- Controllare che non ci siano residui di cibo sulla lama.

## 8. Smaltimento

Quando il coltello da tavola Stella non è più utilizzabile, smaltirlo secondo le normative locali sul riciclaggio dei metalli. Non gettarlo nei normali rifiuti domestici.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o reclamazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania