

ggmgastro

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: MMK21LB

(12 pieces) Dinner knife Alessandra - 21,7 cm





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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro 12 Pieces Dinner Knife Alessandra 21.7 cm

1. General Information

The GGM Gastro 12 Pieces Dinner Knife Alessandra is designed for both functional use and elegant presentation at any dining occasion. Crafted with care, these stainless steel knives are durable and enhance your dining experience. Ideal for both commercial and home use, they retain their shine and performance over time.

2. Safety Information

- Usage Warning: Always handle the knives with care to avoid injuries. The blades are sharp, and improper handling may result in cuts or lacerations.
- Keep Out of Reach of Children: Store knives in a safe place where children cannot access them.
- Avoid Dropping: Do not drop knives or expose them to extreme impacts, as this may damage the blade or handle.
- Dishwasher Safe: While the knives are dishwasher safe, we recommend using a gentle cycle and drying them immediately to maintain their appearance.
- Inspect for Damage: Regularly inspect knives for any signs of wear, damage, or corrosion. Discontinue use of any damaged pieces.

3. Product Specifications

- Product Name: Dinner Knife Alessandra
- Material: Stainless Steel
- Length: 21.7 cm
- Quantity in Set: 12 pieces

4. Setup and Installation

No specific installation required for the GGM Gastro Dinner Knives. Simply remove them from their packaging and ensure they are clean before use. Store knives in a knife block or a designated drawer to prevent damage.

5. Operation

- Use the knives for cutting various types of food during meals.
- Hold the knife securely by the handle and apply appropriate pressure when cutting to ensure safety and effectiveness.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, wash knives with warm soapy water and a soft sponge or cloth. Avoid abrasive materials that can scratch the surface.
- Dishwashing: Suitable for dishwasher use but hand washing is recommended to prolong lifespan.
- Drying: Immediately dry the knives with a soft cloth after washing to prevent water spots and maintain shine.

7. Troubleshooting

- Rust or discoloration: Ensure knives are dried immediately after washing; store in a dry place. If rust appears, use a soft cloth to gently polish the area.
- Loose handle: Check for tightness of the handle; if loose, discontinue use and contact customer support.

8. Disposal

Dispose of any damaged or unusable knives in accordance with local waste disposal regulations. Consider recycling the stainless steel if permitted in your area.

9. Contact

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

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products. We hope you enjoy your Dinner Knife Set!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das 12-teilige Abendmesser Alessandra 21,7 cm (MMK21LB)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des 12-teiligen Abendmessers Alessandra! Dieses hochwertige Besteckset wurde entwickelt, um sowohl Ästhetik als auch Funktionalität zu bieten und ist ideal für formelle Anlässe oder den täglichen Gebrauch.

2. Sicherheitsinformationen

- Halten Sie alle Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nur für die beabsichtigten Zwecke, z.B. zur Zubereitung und zum Servieren von Lebensmitteln.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge scharf ist; verringern Sie den Druck und vermeiden Sie plötzliche Bewegungen.
- Verwenden Sie eine geeignete Unterlage beim Schneiden, um Verletzungen und Beschädigungen der Klinge zu vermeiden.
- Nach der Benutzung gründlich reinigen und an einem trockenen Ort aufbewahren.

3. Produktübersicht und -spezifikationen

- Produktname: Abendmesser Alessandra
- Stückzahl: 12
- Länge: 21,7 cm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Pflegehinweis: Spülmaschinengeeignet (handwäsche empfohlen)

4. Einrichtung und Installation

- Entnehmen Sie das Besteckset vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie jedes Messer auf Beschädigungen oder Mängel.
- Spülen Sie die Messer vor dem ersten Gebrauch unter heißem Wasser ab.
- Lagern Sie das Besteck an einem trockenen Ort und vermeiden Sie Feuchtigkeit, um Rostbildung zu verhindern.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Messer für alle allgemeinen Schneidarbeiten in der Küche und am Tisch.
- Achten Sie darauf, bei der Benutzung eine sichere Arbeitsweise zu praktizieren.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Messer sofort mit einem weichen Tuch ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Bei Bedarf regelmäßig schärfen, um die Schneidleistung zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Bei Rost oder Verfärbungen: Überprüfen Sie die Lagerbedingungen; stellen Sie sicher, dass die Messer trocken und sauber sind.
- Wenn die Klinge stumpf ist: Verwenden Sie einen Schleifstein oder einen Messerschärfer, um die Schärfe wiederherzustellen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie beschädigte Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Recyclingmöglichkeiten sollten in Betracht gezogen werden, um die Umweltbelastung zu minimieren.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Alessandra Tafelmes - 21,7 cm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Alessandra tafelmes. Dit product is ontworpen om aan de hoogste normen van kwaliteit en functionaliteit te voldoen. Het is ideaal voor zowel dagelijks gebruik als speciale gelegenheden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doel, namelijk snijden van voedsel.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen of slijtage. Vervang het mes indien nodig.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik een snijplank om de levensduur van het mes te verlengen en om ongelukken te vermijden.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 21,7 cm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Verpakking: Set van 12

4. Opstelling en Installatie

Het Alessandra tafelmes hoeft niet geïnstalleerd te worden. Het is gebruiksklaar bij aankoop. Zorg ervoor dat het mes schoon is voordat u het voor het eerst gebruikt.

5. Bediening

- Grip het mes stevig bij de handgreep.
- Snijd met een gelijkmatige druk om de beste resultaten te behalen.
- Vermijd het gebruik van het mes op hardere oppervlakken die de snede kunnen beschadigen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes na gebruik met warm water en afwasmiddel. Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Het is geschikt voor de vaatwasmachine; echter, handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig.
- Probleem: Roest op het mes.
Oplossing: Zorg ervoor dat het mes goed wordt gedroogd na het reinigen en vermijd langdurig contact met water.

8. Afvoer

Afhankelijk van de regels in uw regio, kan het tafelmes worden afgevoerd bij het metaalafval. Zorg ervoor dat u het mes op een veilige manier afvoert zodat het geen gevaar vormt voor anderen.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual de Producto para Cuchillo de Cena Alessandra 21,7 cm (MMK21LB)

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Cena Alessandra. Este cuchillo ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la mesa, combinando un diseño elegante y funcionalidad. Hecho de materiales de alta calidad, es ideal para uso doméstico y profesional.

2. Información de Seguridad

- Uso Responsable: Este cuchillo es afilado y debe manejarse con precaución. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Almacenamiento Seguro: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o en un cajón cerrado.
- Manipulación: Siempre corte alejado de su cuerpo. No use el cuchillo para otros propósitos que no sean cortar alimentos.
- Mantenimiento: Las hojas afiladas deben ser manejadas con cuidado. Evite el contacto con superficies duras que puedan dañar el filo.
- Limpieza: Limpie el cuchillo inmediatamente después de su uso. No deje el cuchillo sumergido en agua por largos períodos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Alessandra
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud: 21,7 cm
- Uso: Cuchillo de cena para uso doméstico y profesional
- Diseño: Mango ergonómico, diseño elegante y moderno

4. Configuración e Instalación

Este producto no requiere instalación compleja. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje y estará listo para su uso. Se recomienda limpiar el cuchillo antes de la primera utilización.

5. Operación

Para usar el Cuchillo de Cena Alessandra:

- Sujete el cuchillo con una mano por el mango, asegurándose de que su agarre sea firme.
- Coloque el alimento a cortar sobre una superficie plana y estable.
- Utilice una presión uniforme para realizar cortes suaves y controlados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua y jabón suave.
- Se recomienda no poner el cuchillo en el lavavajillas, ya que puede dañar el filo.
- Seca el cuchillo con un paño suave después de lavarlo para evitar manchas de agua.
- Afila el cuchillo regularmente para mantener su eficacia.

7. Resolución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Asegúrese de que la hoja esté afilada. Si es necesario, afile utilizando una piedra de afilar o un afilador adecuado.
- Manchas en la hoja: Lave y seque el cuchillo inmediatamente después de su uso para evitar manchas. Si las manchas persisten, use un limpiador de acero inoxidable.

8. Disposición

Al final de la vida útil del cuchillo, disponga de él de manera responsable. Considere la posibilidad de llevarlo a un centro de reciclaje o seguir las normativas locales para la disposición de materiales metálicos.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional sobre el Cuchillo de Cena Alessandra, no dude en contactarnos:

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

Agradecemos su elección del Cuchillo Alessandra y esperamos que disfrute de su uso.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau de table Alessandra 21,7 cm (MMK21LB)

1. Informations générales

Ce manuel fournit des instructions essentielles pour l'utilisation, l'entretien et la sécurité de votre couteau de table Alessandra de 21,7 cm. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de sécurité

Pour assurer une utilisation sûre et efficace de votre couteau :

- Tenez le couteau par le manche, jamais par la lame.
- Ne jamais essayer de rattraper un couteau tombant.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Évitez le contact avec des surfaces instables lors de l'utilisation.
- Utilisez le couteau pour ses fins prévues uniquement - la coupe des aliments.
- Nettoyez le couteau après chaque utilisation pour éviter la corrosion.

3. Aperçu du produit et spécifications

Couteau de table Alessandra

- Longueur : 21,7 cm
- Matériau : Acier inoxydable
- Finition : Poli miroir
- Poids : 60 g
- Épaisseur de la lame : 2 mm

4. Installation et configuration

L'installation de votre couteau de table Alessandra est facile. Il n'y a pas de pièces à assembler. Veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Retirez le couteau de son emballage.
2. Nettoyez le couteau à l'eau tiède avec un peu de savon doux avant la première utilisation.
3. Rangez le couteau dans un tiroir ou un bloc à couteaux pour éviter les accidents.

5. Fonctionnement

Utilisez le couteau de table Alessandra pour découper les aliments en complétant les étapes suivantes :

1. Placez l'aliment sur une planche à découper stable.
2. Tenez fermement le manche du couteau.
3. Appliquez une pression douce et constante pour trancher.

6. Nettoyage et entretien

Pour maintenir votre couteau dans un état optimal :

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Séchez immédiatement pour éviter la corrosion.
- Évitez le lave-vaisselle si possible, car cela peut endommager le couteau.
- Affûtez régulièrement la lame avec un aiguiser à couteaux approprié.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes avec votre couteau :

- Problème de coupe : Vérifiez si la lame a besoin d'être aiguisée.
- Corrosion : Assurez-vous de sécher le couteau après chaque lavage et de ne pas le laisser tremper dans l'eau.
- Manche lâche : Contactez le service client.

8. Élimination

Lorsque le couteau a atteint la fin de sa vie utile :

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans le protéger. Enveloppez-le dans du papier journal ou une autre protection avant de le jeter.
- Recyclez-le si possible, en fonction des réglementations locales relatives aux métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cena Alessandra

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Cena Alessandra (MMK21LB). Questo prodotto è progettato per offrire un'esperienza di utilizzo superiore nel quotidiano. Realizzato con materiali di alta qualità, il coltello unisce funzionalità e design elegante, rendendolo un complemento ideale per ogni tavola.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Responsabile:** Utilizzare il coltello esclusivamente per il suo scopo previsto, ovvero tagliare cibi. Evitare di utilizzare il coltello per scopi impropri.
- **Rischio di Tagli:** Maneggiare il coltello con cautela. Tenere sempre il coltello lontano da bambini e animali domestici.
- **Superficie di Lavoro:** Utilizzare sempre il coltello su una superficie piana e stabile per evitare incidenti.
- **Conservazione:** Riporre il coltello in un luogo sicuro e asciutto, preferibilmente in un ceppo o supporto per coltelli.
- **Manutenzione:** Assicurarsi di affilare il coltello regolarmente e di ripararlo se danneggiato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Nome del Prodotto:** Coltello da Cena Alessandra
- **Dimensioni:** 21,7 cm
- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Design:** Elegante e maneggevole
- **Quantità:** Pacco da 12 pezzi
- **Resistenza alla Corrosione:** Alta
- **Compatibilità con Lavastoviglie:** Sì

4. Installazione e Setup

Il Coltello da Cena Alessandra non richiede installazione. Prima dell'uso, si consiglia di:

- Lavare il coltello con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare bene con un panno morbido.
- Posizionare il coltello in un ceppo di coltelli o in un supporto dedicato per una conservazione sicura.

5. Operazione

Utilizzare il coltello per tagliare cibi di consistenze varie, come carne, pesce, verdure e pane. Assicurarsi di mantenere il coltello affilato per un'ottima prestazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni uso per prevenire macchie e odori.
- Non utilizzare spugne abrasive che potrebbero graffiare il materiale.
- Per la pulizia in lavastoviglie, posizionare il coltello in un cestello sicuro per evitare danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Coltello Deteriorato:** Se il coltello non taglia come dovrebbe, potrebbe essere necessario affilarlo. Utilizzare una pietra o un affilatore appropriato.
- **Macchie di Ruggine:** Se appare ruggine, utilizzare una pasta di bicarbonato di sodio e acqua per rimuoverla.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del Coltello da Cena Alessandra, smaltirlo in accordo con le normative locali sui rifiuti. Separare il materiale inossidabile dalla plastica e riciclare quando possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Coltello da Cena Alessandra!