



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: MMK22B**

**(12 pieces) Giancarlo dinner knife - 22.4 cm**





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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Giancarlo Dinner Knife (Model: MMK22B)

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Giancarlo Dinner Knife. Designed for culinary excellence, this knife is crafted with precision to enhance your dining experience. Measuring 22.4 cm, the Giancarlo Dinner Knife combines functionality with elegant design, making it suitable for both everyday use and special occasions.

### 2. Safety Information

- Sharpness Warning: The Giancarlo Dinner Knife is extremely sharp. Handle with care to avoid cuts or injury. Always store the knife safely away from children.
- Usage Guidelines: Use the knife only for its intended purpose (cutting food). Do not use for any other purpose, such as opening packages or cutting hard objects, which may damage the blade.
- Handling and Cleaning: Always handle the knife by the handle. Avoid contact with the blade when cleaning. Keep the blade away from hot surfaces and open flames.
- Storage: Store in a knife block or a designated drawer to ensure that the blade does not come into contact with other utensils.

### 3. Product Specifications

- Model: MMK22B
- Length: 22.4 cm
- Material: Stainless steel
- Weight: 100g
- Number of Pieces: 12

### 4. Setup and Installation

The Giancarlo Dinner Knife requires no assembly. Simply unpack the knives from the packaging and store them in a knife block or drawer. Ensure that the knives are stored in a way that the blades do not come into contact with each other to avoid dulling.

### 5. Operation

To use the Giancarlo Dinner Knife:

- Hold the handle firmly.
- Position the knife at the edge of the food item you wish to cut.
- Apply even pressure while slicing through the food.
- For best results, use on a cutting board to protect the knife and surfaces.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: It is recommended to hand wash the knife with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or scouring pads.
- Drying: Immediately dry the knife with a soft cloth to prevent water spots.
- Storage Maintenance: Regularly inspect the blade and handle for any signs of wear. Ensure the knife is stored in a dry place.

### 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife becomes dull, use a whetstone or knife sharpener specifically designed for stainless steel.
- Handle Issues: If the handle becomes loose or damaged, discontinue use immediately and contact support.

### 8. Disposal

When the Giancarlo Dinner Knife reaches the end of its lifespan, dispose of it responsibly. Wrap the blade in a protective covering to prevent injury and discard it in a waste container. Do not place loose blades in the regular trash.

### 9. Contact

For any questions or support regarding the Giancarlo Dinner Knife, please reach out via the following:

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

Thank you for choosing the Giancarlo Dinner Knife. Enjoy your culinary adventures!

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Giancarlo 12-Teile Dinnerbesteck-Set

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Giancarlo Dinnerbesteck-Sets. Dieses Set besteht aus 12 hochwertigen Dinner-Messern (22,4 cm) und wurde entwickelt, um nicht nur funktional zu sein, sondern auch durch elegantes Design zu überzeugen. Es ist ideal für den täglichen Gebrauch sowie für besondere Anlässe.

## 2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsrichtlinien, um eine sichere Verwendung des Produkts zu gewährleisten:

- Verwenden Sie das Besteck nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie scharfe Kanten von Kindern fern.
- Reinigen Sie das Besteck nach jedem Gebrauch, um hygienische Standards zu erfüllen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit anderen harten Oberflächen, um Kratzer zu vermeiden.
- Bei Beschädigungen des Bestecks darf dieses nicht mehr verwendet werden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Giancarlo Dinnerbesteck-Set
- Model: MMK22B
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Messergröße: 22,4 cm
- Menge: 12 Stück

## 4. Montage und Installation

Das Giancarlo Dinnerbesteck-Set benötigt keine spezielle Montage. Es kann direkt nach dem Auspacken verwendet werden. Entnehmen Sie die Messer vorsichtig aus der Verpackung und stellen Sie sicher, dass alle Teile unversehrt sind.

## 5. Bedienung

Die Bedienung des Giancarlo Dinnerbesteck-Sets ist einfach:

1. Wählen Sie ein Messer aus dem Set.
2. Verwenden Sie das Messer zum Schneiden von Lebensmitteln, indem Sie den Griff festhalten und das Messer in einer gleichmäßigen Bewegung führen.
3. Nach Gebrauch legen Sie das Messer bitte wieder auf die gedeckte Tischfläche oder in ein Besteckfach.

## 6. Reinigung und Wartung

- Das Besteckset ist spülmaschinenfest, um die Reinigung zu erleichtern.
- Bei Handreinigung verwenden Sie warmes Wasser, Geschirrspülmittel und einen weichen Schwamm.
- Trocknen Sie das Besteck nach der Reinigung sofort ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie das Besteck an einem trockenen Ort, um Korrosion zu verhindern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: ROST.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob das Besteck nach der Reinigung ausreichend getrocknet wurde.
- Problem: Kratzer oder Abnutzung.
  - Lösung: Verwenden Sie Trennmaterial, wenn das Besteck gelagert wird, um Kratzer zu vermeiden.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Besteck umweltgerecht. Edelstahl kann recycelt werden. Beachten Sie lokale Richtlinien zur Abfallentsorgung und zum Recycling, um sicherzustellen, dass das Produkt umweltschonend entsorgt wird.

## 9. Kontakt

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

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für den Kauf des Giancarlo Dinnerbesteck-Sets. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Giancarlo Tafelmessen - MMK22B

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Giancarlo Tafelmessen (MMK22B). Deze hoogwaardige tafelmessen zijn ontworpen voor dagelijks gebruik en bieden een perfecte balans tussen functionaliteit en esthetiek. Het elegante ontwerp maakt ze geschikt voor elke tafelsetting.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor het snijden van voedsel. Gebruik ze niet voor andere doeleinden, zoals het openen van verpakkingen of als gereedschap.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen om verwondingen te voorkomen.
- Bij gebruik, zorg ervoor dat u de messen stevig vasthoudt en snij altijd van uw lichaam af.
- Wees voorzichtig met de scherpe randen om snijwonden te voorkomen.
- Controleer regelmatig op schade of slijtage. Gebruik geen beschadigde messen.
- Bewaar de messen op een veilige plaats wanneer ze niet in gebruik zijn.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 22,4 cm
- Materiaal: Hoogwaardige roestvrijstalen blad
- Gewicht per mes: 100 g
- Kleur: Zilverkleurig
- Ondersteuning voor vaatwasmachine: Ja

## 4. Installatie en Setup

1. Haal de messen uit de verpakking en controleer of er geen zichtbare schade is.
2. Was de messen met warm zeepsop en droog ze goed af voordat u ze gebruikt.
3. Bewaar de messen in een messenblok of een keukenlade om scherpte te behouden en letsel te voorkomen.

## 5. Gebruik

- Gebruik de messen voor het snijden van verschillende soorten voedsel, zoals vlees, groenten en brood.
- Snijd altijd op een geschikte snijplank om de messen en uw werkoppervlak te beschermen.
- Voor optimale prestaties, gebruik de messen alleen voor hun beoogde doelen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel de messen direct na gebruik af om voedselresten te verwijderen.
- Het wordt aanbevolen om de messen met de hand te wassen in plaats van in de vaatwasmachine om de levensduur te verlengen.
- Gebruik een zachte spons en vermijd schurende schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- Droog de messen onmiddellijk af na het wassen om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer op slijtage of scherpe randen en slijp de messen indien nodig.
- Roestvlekken: Zorg voor goede droging na het wassen en controleer op corrosie. Gebruik een speciaal roestwerend product als dat nodig is.
- Mes is moeilijk vast te houden: Dit kan komen door een onvoldoende droge grip. Zorg ervoor dat de handgreep schoon en droog is voor gebruik.

## 8. Afvalverwerking

Wanneer de messen aan het einde van hun levensduur zijn, verwijder ze dan op een veilige manier. Gooi ze niet gewoon in de vuilnisbak. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerbedrijf voor informatie over de juiste verwijderingsmethoden voor metalen voorwerpen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Wij wensen u veel plezier met uw Giancarlo Tafelmessen!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de 12 Cuchillos de Cena Giancarlo 22,4 cm (MMK22B)

## 1. Información General

Gracias por elegir el Juego de 12 Cuchillos de Cena Giancarlo. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una experiencia culinaria excepcional en su hogar o en ambientes de restauración. Cada cuchillo mide 22,4 cm de longitud y está fabricado con materiales de alta calidad para asegurar durabilidad y un corte preciso.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto está destinado exclusivamente para cortar alimentos. No usar para otros fines.
- Responsabilidad: Siempre supervise a los niños cuando se manejen cuchillos y mantenga el producto fuera de su alcance.
- Cuidado al Usar: Asegúrese de utilizar el cuchillo en superficies estables y resistentes para evitar lesiones. No aplique fuerza excesiva al cortar.
- Almacenamiento: Almacene los cuchillos en un lugar seguro, como un bloque de cuchillos o un cajón con separación, para evitar daños y lesiones.
- Inspección Regular: Verifique periódicamente que los cuchillos no presentan daños o desgaste. Si están defectuosos, deje de usarlos y considere su reparación o reemplazo.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud: 22,4 cm
- Número de piezas: 12
- Diseño: Elegante y moderno, adecuado para cualquier tipo de mesa
- Resistencia al óxido: Sí
- Apto para lavavajillas: Se recomienda lavarse a mano para mayor durabilidad

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere configuración o instalación para el uso de los cuchillos Giancarlo. Siga estos sencillos pasos para prepararlos para su uso:

1. Retire los cuchillos de su embalaje.
2. Lave cada cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso.
3. Sécalos con un paño limpio y suave.

## 5. Operación

Para utilizar el cuchillo, sujete el mango firmemente y utilice movimientos controlados y suaves al cortar. Asegúrese de colocar el alimento en una superficie sólida y estable.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Se recomienda lavar los cuchillos a mano con agua tibia y jabón suave. Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Secado: Seca cada cuchillo inmediatamente después de lavarlos para prevenir manchas o corrosión.
- Almacenamiento: Guarde los cuchillos en un bloque, una funda, o en un lugar que evite que se rayen o dañen.

## 7. Solución de Problemas

- Desperfectos u Oxidación: Si observa manchas de óxido, frote suavemente la zona afectada con un estropajo suave y un poco de aceite mineral.
- Dificultad al Cortar: Si los cuchillos no están cortando de manera efectiva, podría ser necesario afilarlos. Considere usar un afilador de cuchillos o un servicio profesional de afilado.

## 8. Eliminación

Cuando decida descartar el producto, asegúrese de hacerlo de manera responsable:

- Puede reciclar el acero en centros de reciclaje de metales.
- Verifique las normativas locales para la eliminación de productos metálicos para garantizar el cumplimiento.

## 9. Contacto

Para consultas o más información sobre el producto, por favor contáctenos a:

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

Gracias por elegir el Juego de 12 Cuchillos de Cena Giancarlo. Disfrute de su experiencia culinaria.

# FR FRANÇAIS

## MANUEL DE PRODUIT - COUTEAU À DINER GIANCARLO

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau à dîner Giancarlo. Ce produit a été conçu pour offrir une performance optimale, esthétique et durabilité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement le couteau pour sa fonction prévue, c'est-à-dire pour couper des aliments.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser le couteau pour ouvrir des emballages ou pour tout autre usage non prévu.
- Rangez le couteau dans un endroit sûr après utilisation.
- Évitez le contact avec d'autres objets tranchants afin d'éviter d'endommager la lame.
- Vérifiez régulièrement l'état du couteau. Si vous remarquez des signes d'usure ou de dommages, cessez de l'utiliser.
- Lavez le couteau à la main avec de l'eau savonneuse. Ne pas le mettre au lave-vaisselle.

### 3. Présentation et Spécifications du Produit

- Longueur : 22,4 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique
- Utilisation : Couteau de dîner

### 4. Installation et Mise en Place

Le couteau Giancarlo n'a pas besoin d'installation spéciale. Il est prêt à l'emploi dès sa sortie de l'emballage. Pour garantir une expérience optimale :

- Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
- Évaluez l'état du couteau pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé.

### 5. Fonctionnement

Le couteau Giancarlo est conçu pour être utilisé de manière fluide. Tenez le couteau par la poignée ergonomique et utilisez une pression modérée pour couper les aliments. Toujours couper sur une surface plane et stable.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez immédiatement le couteau après utilisation avec de l'eau tiède savonneuse.
- Utilisez une éponge douce pour éviter de rayer la lame.
- Séchez soigneusement avec un chiffon doux pour préserver l'acier inoxydable.
- Évitez de stocker le couteau dans des environnements humides pour prévenir la rouille.

### 7. Dépannage

Si le couteau ne coupe pas correctement :

- Vérifiez que la lame n'est pas émoussée. Si c'est le cas, envisager de l'aiguiser.
- Assurez-vous que la surface de coupe est ordinaire et en bon état.

### 8. Élimination

Pour vous débarrasser du couteau Giancarlo de manière responsable :

- Vérifiez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux.
- Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers ordinaires.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser le couteau à dîner Giancarlo. Nous espérons que vous apprécierez votre expérience culinaire.



# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Set di Coltelli da Pranzo Giancarlo. Questo prodotto è stato progettato per offrire qualità e praticità per l'uso quotidiano in cucina e durante le cene. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un'esperienza ottimale.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Manipolare i coltelli con cautela per evitare incidenti.
- Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare i coltelli per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi che i coltelli siano ben affilati per evitare sforzi eccessivi durante l'uso.
- Evitare di lasciare i coltelli a mollo in acqua per lunghi periodi per prevenire la formazione di ruggine.
- Verificare che il piano di lavoro sia stabile e privo di oggetti fragili prima di utilizzare i coltelli.
- In caso di danni o usura, sostituire immediatamente il prodotto.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il set di coltelli da pranzo Giancarlo è composto da 12 pezzi, ciascuno con una lunghezza di 22,4 cm. Realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità, questi coltelli offrono resistenza e durata nel tempo. Sono perfetti per tagliare carne, pesce e verdure.

#### Specifiche tecniche:

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Lunghezza: 22,4 cm
- Peso: 150 g ciascuno
- Colore: Argento
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

### 4. Installazione e Montaggio

1. Assicurati di avere un piano di lavoro pulito e stabile.
2. Rimuovi i coltelli dalla confezione con attenzione per evitare di danneggiarli.
3. Organizza i coltelli in modo che siano facilmente accessibili durante l'uso.
4. Non necessita di ulteriori opere di installazione.

### 5. Funzionamento

Per utilizzare i coltelli, impugnali saldamente per il manico e utilizza il peso della lama per tagliare efficacemente. Per un taglio ottimale, segui una linea retta con un movimento deciso. Assicurati di usare una tavola da taglio adeguata.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Asciugare immediatamente per evitare la formazione di macchie.
- È possibile lavare in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano per preservare la qualità.
- Controllare regolarmente il filo dei coltelli e affilarli se necessario.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Coltello arrugginito: Pulire con una spugna abrasiva e asciugare immediatamente.
- Lama smussata: Utilizza un affilatore per ripristinare il filo.
- Coltello scheggiato: Sostituire il coltello, poiché la sicurezza è la priorità.

### 8. Smaltimento

Smaltire i coltelli in conformità con le normative locali sui rifiuti. Se il prodotto è irreparabile, riciclare il materiale in acciaio inossidabile.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto i coltelli da pranzo Giancarlo. Buon appetito!