



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: MMK24P

(12 pieces) Dinner knife Vincenza - 24 cm





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

EN ENGLISH

Product Manual: 12 Pieces Dinner Knife Vincenza 24 cm

1. General Information

Thank you for purchasing the 12 Pieces Dinner Knife Vincenza. This elegant set is designed for both everyday use and special occasions, adding a touch of sophistication to your dining experience.

2. Safety Information

- Intended Use: The dinner knives are intended exclusively for cutting food during meal service.
- Sharp Edges: The blades are sharp. Always handle with care to avoid cuts or injuries. Keep out of reach of children.
- Storage: Store knives in a designated knife block, drawer, or on a magnetic strip to prevent accidental injury.
- Contact with Food: Ensure knives are made of food-safe materials. Do not use on hard surfaces that might damage the blade.
- Cleaning: Avoid using abrasive cleaners or scouring pads as this can scratch and damage the knife's surface.

3. Product Specifications

- Material: Stainless steel
- Length: 24 cm
- Finish: Mirror-polished
- Weight: 60 grams per piece
- Quantity: 12 pieces per set

4. Setup and Installation

The dinner knives do not require any installation but follow these guidelines for optimal use:

1. Remove the knives from the packaging and inspect for any visible damage.
2. Wash each knife with warm, soapy water before first use.
3. Dry with a soft cloth to prevent water spots.

5. Operation

- Use the dinner knives to cut soft to medium-hard foods. Do not use for cutting frozen or extremely hard items which may damage the knife.
- Ensure you hold the knife correctly with the handle in your palm and the blade pointed away from your body while cutting.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash knives in warm, soapy water and dry immediately with a soft cloth.
- Dishwasher Use: While the knives may be safe for top-rack dishwasher use, hand washing is recommended to preserve the finish.
- Maintenance: Regularly sharpen the knives using a sharpening stone or professional service to maintain cutting efficiency.

7. Troubleshooting

- Knife is Dull: Use a whetstone or kitchen sharpener to restore sharpness.
- Signs of Rust: Clean the blade immediately and dry it thoroughly. Apply a light coat of food-safe oil if rust persists.
- Handle Issues: If the handle becomes loose, check for screws and tighten as needed.

8. Disposal

When disposing of your knives:

- Avoid throwing them directly into the trash to prevent injuries.
- Wrap the blades securely in cardboard or a cloth and label as sharp waste before disposal.
- Check local regulations for specific disposal guidelines.

9. Contact

For customer service inquiries or additional information, please reach out to us:

- Email: info@ggmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the 12 Pieces Dinner Knife Vincenza. Enjoy your dining experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das 12-teilige Dinner-Messer Vincenza 24 cm

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zu Ihrem neuen 12-teiligen Dinner-Messer-Set Vincenza. Dieses Set von hochwertigen Messern ist ideal für formelle Anlässe sowie den täglichen Gebrauch. Die Messer sind aus langlebigem Material gefertigt und bieten eine hervorragende Schneidleistung und Handhabung.

2. Sicherheitsinformationen

- Schneidschutz: Diese Messer sind scharf. Halten Sie sie von Kindern fern und verwenden Sie beim Schneiden stets eine geeignete Unterlage.
- Benutzung: Verwenden Sie die Messer nur zum Schneiden von Lebensmitteln. Vermeiden Sie den Kontakt mit harten Oberflächen, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Messer in einem Messerblock oder einer sicheren Schublade auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie die Messer nach der Benutzung sofort, um Verfärbungen und Rost zu vermeiden. Verwenden Sie kein Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: 12-teiliges Dinner-Messer Vincenza
- Länge: 24 cm
- Material: Edelstahl
- Anzahl der Teile: 12
- Design: Elegantes und modernes Design
- Verwendung: Für alle Arten von Gerichten
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie vorsichtig das Messer-Set aus der Verpackung.
2. Überprüfung: Überprüfen Sie das Set auf Beschädigungen oder fehlende Teile.
3. Aufbewahrung: Lagern Sie die Messer an einem sicheren Ort, z. B. in einem Messerblock oder einer Schublade.
4. Vorbereitung: Waschen Sie die Messer vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie gründlich ab.

5. Betrieb

Verwenden Sie das Messer für das Schneiden von Lebensmitteln. Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und schneiden Sie mit der anderen Hand das Lebensmittel, das Sie zubereiten möchten. Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und verwenden Sie sanfte, ziehende Bewegungen, um beste Ergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigungsmethode: Spülen Sie die Messer sofort nach der Benutzung mit warmem Wasser ab. Verwenden Sie milde Seife und einen Schwamm, um Rückstände zu entfernen.
- Trocknen: Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagerung: Bewahren Sie die Messer an einem trockenen Ort auf, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Messer schneiden nicht gut.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge sauber und frei von Verunreinigungen ist. Reinigen Sie die Klinge gründlich.
- Problem: Oberflächenverfärbung.
 - Lösung: Reinigen Sie die Messer sofort nach der Benutzung, um das Risiko von Verfärbungen zu minimieren.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie gebrauchte Messer entsprechend den lokalen Vorschriften. Scharfe Klingen sollten in einer sicheren Verpackung oder mit Schutzvorrichtungen entsorgt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de 12-delige Tafelmes Vincenza 24 cm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het 12-delige Tafelmes Vincenza. Dit hoogwaardige product is ontworpen voor zowel professioneel als thuisgebruik en biedt een perfecte combinatie van functionaliteit en elegantie. De messen zijn vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en hebben een stevige grip.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes altijd op een snijplank om beschadiging van oppervlakken en verwondingen te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen aan het mes. Bij beschadiging, gebruik het mes niet meer en vervang het onmiddellijk.
- Vermijd contact met de vingers bij het reinigen of afdrogen van het mes.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om het mes schoon te maken.
- Bewaar de messen op een veilige, droge plaats om ongelukken te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte: 24 cm
- Aantal: 12 stuks
- Kleur: Zilver
- Gebruik: Geschikt voor professioneel en huishoudelijk gebruik
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Opstelling en Installatie

De 12-delige set tafelmes Vincenza vereist geen installatie. Het is raadzaam om de messen uit de verpakking te verwijderen en ze grondig te reinigen met warm water en een mild afwasmiddel voordat u ze gaat gebruiken. Bewaar de messen in een geschikte snijblock of in de besteklade om beschadiging te voorkomen.

5. Bediening

Gebruik het mes dat geschikt is voor uw gerecht. Bij het snijden, zorg ervoor dat u een stevige grip op het mes heeft en dat u het mes recht houdt om een gelijkmatige snede te verkrijgen. Voor betere resultaten, snijd in een gelijkmatige, gecontroleerde beweging.

6. Reiniging en Onderhoud

- Als u het mes in de vaatwasser plaatst, gebruik dan een mild afwasmiddel en stel de vaatwasser in op een geschikte temperatuur.
- Voor handreiniging, gebruik warm water en een mild afwasmiddel. Spoel het mes daarna goed af en droog het onmiddellijk af met een zachte doek.
- Bewaar de messen op een droge plaats om corrosie te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Als het mes niet goed snijdt, kan het zijn dat het mes bot is. slijp het mes met een geschikte slijper.
- Bij roestvorming, gebruik een staalwol of een roestbestrijdend product volgens de instructies van de fabrikant.
- Als er schade aan het mes is, zoals een gebroken lemme, vervang het mes dan om ongelukken te voorkomen.

8. Afvalverwijdering

De messen zijn volledig recyclebaar. Wanneer u het product niet meer gebruikt, zorg dan ervoor dat u het op de juiste manier weggooit in overeenstemming met de plaatselijke wetgeving voor afvalverwerking. Bij voorkeur in een recyclecontainer voor metalen.

9. Contact

Voor vragen 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 del Producto: Cuchillo de Cena Vincenza 24 cm MMK24P

1. Información General

Gracias por adquirir el Cuchillo de Cena Vincenza de 24 cm (MMK24P). Este cuchillo ha sido diseñado para ofrecer una experiencia culinaria excepcional, combinando funcionalidad con un estilo elegante. Fabricado con materiales de alta calidad, es ideal para cualquier ocasión, desde cenas informales hasta eventos especiales.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está destinado exclusivamente para el corte de alimentos. No utilizar para fines distintos.
- Cuidado y Manipulación: Manéjelo con cuidado. Mantenga el cuchillo alejado de los niños y no lo deje en lugares accesibles.
- Superficie de Corte: Utilice siempre una tabla de cortar adecuada. Evite cortar sobre superficies duras que podrían dañar el filo.
- Filo Afilado: El cuchillo es extremadamente afilado. Evite tocar el filo y asegúrese de almacenar adecuadamente el cuchillo después de su uso.
- Lesiones: En caso de cortes o lesiones, limpie la herida y consulte a un profesional de salud si es necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Cuchillo de Cena Vincenza
- Longitud: 24 cm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante y ergonómico
- Color: Plateado con acabado pulido
- Usos: Ideal para cortar carnes, verduras y otros alimentos.

4. Configuración e Instalación

El cuchillo de cena Vincenza no requiere instalación. Se recomienda:

- Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
- Lave el cuchillo con agua y jabón antes de su primer uso.
- Se sugiere usar un soporte o bloque de cuchillos para su almacenamiento.

5. Operación

Para usar el cuchillo:

- Sujete el mango de manera firme y cómoda.
- Realice cortes con un movimiento suave y continuo.
- Nunca aplique presión excesiva. Permita que el cuchillo realice el corte con su afilado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No sumerja en agua por períodos prolongados.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar el filo.
- Se recomienda secar inmediatamente después de lavar para prevenir manchas de agua.
- Afilado: Mantenga el cuchillo afilado utilizando una piedra de afilar o un afilador especializado.

7. Solución de Problemas

- Dificultad para cortar: Verifique el estado del filo. Afile si es necesario.
- Manchas en la superficie: Limpie con un paño suave y una mezcla de agua y vinagre.
- Mango suelto: Si su mango parece suelto, deje de usarlo y consulte al fabricante.

8. Eliminación

El Cuchillo de Cena Vincenza debe ser desechado de manera responsable.

- No lo tire a la basura normal.
- Consulte las normativas locales sobre reciclaje de acero inoxidable.
- Considere llevarlo a un centro de reciclaje o desecho de metales para una eliminación adecuada.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir el Cuchillo de Cena Vincenza. Cosas excelentes suceden en la cocina ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour Couteau de Table Vincenza 24 cm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de Table Vincenza de 24 cm. Ce produit est conçu pour offrir une expérience de cuisine et de dîner exceptionnelle. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il est idéal pour un usage professionnel ou domestique.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation recommandée : Ce couteau est destiné uniquement à la préparation et à la consommation d'aliments. Ne pas l'utiliser pour des fins autres que celles prévues.
- Manipulation : Toujours manipuler le couteau avec précaution. Tenir par le manche et éviter les contacts avec la lame.
- Enfants : Tenir ce produit hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants utiliser le couteau sans supervision adulte.
- Entretien : Assurez-vous que le couteau est propre avant de l'utiliser. Vérifiez régulièrement qu'il n'y a pas de dommages ou de signes d'usure.
- Rangement : Rangez toujours le couteau dans un endroit sécurisé et dédié pour éviter les accidents.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du Produit : Couteau de Table Vincenza
- Longueur : 24 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Matériau du manche : Plastique ergonomique
- Poids : 200 g
- Couleur : Argenté

4. Installation et Configuration

1. Retirez le couteau de l'emballage avec soin.
2. Inspectez le couteau pour toute anomalie ou dommage.
3. Rincez le couteau à l'eau claire pour enlever tout résidu d'emballage.

5. Utilisation

- Utilisez le Couteau de Table Vincenza pour couper, trancher et servir vos aliments.
- Pour une coupe optimale, appliquez une pression uniforme et évitez les mouvements brusques.

6. Nettoyage et Entretien

- Ne pas mettre au lave-vaisselle. Lavez à la main avec de l'eau savonneuse.
- Utilisez une éponge non abrasive pour éviter de rayer la lame.
- Séchez immédiatement après le nettoyage pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée
- Solution : Affûtez le couteau avec un aiguiser approprié.
- Problème : Le couteau a des signes de rouille
- Solution : Éliminez la rouille avec un nettoyant non abrasif et séchez-le correctement.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau dans les déchets ménagers ordinaires. Contactez votre point de collecte local pour les instructions de recyclage appropriées.

9. Contact

Pour toute question ou pour assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Coltello da tavola Vincenza 24 cm

1. Informazioni generali

Il coltello da tavola Vincenza 24 cm è un utensile di alta qualità, progettato per offrire prestazioni durature e un design elegante. Realizzato con materiali robusti, è adatto per l'uso domestico e professionale.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Maneggiare il coltello con cautela e tenerlo lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare il coltello su superfici idonee come taglieri.
- Non utilizzare il coltello per scopi non previsti, come aprire contenitori o tagliare materiali duri.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre affilato. Un coltello smussato può richiedere più forza e aumentare il rischio di infortuni.
- Lavare e asciugare il coltello subito dopo l'uso per prevenire la corrosione.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Lunghezza: 24 cm
- Design: Manico ergonomico per una presa sicura

4. Installazione e montaggio

Non è necessaria alcuna installazione per il coltello da tavola Vincenza. Rimuovere il prodotto dalla confezione e verificare che non ci siano danni. Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro.

5. Funzionamento

Il coltello da tavola può essere utilizzato per affettare, tagliare e servire cibi. Assicurarsi di utilizzare la tecnica di taglio appropriata e di mantenere il coltello in posizione verticale durante l'uso.

6. Pulizia e manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non mettere in lavastoviglie, poiché il calore e l'umidità possono danneggiare il manico.
- Asciugare bene il coltello per evitare macchie di ruggine.
- Applicare periodicamente un leggero strato di olio alimentare sull'acciaio inossidabile per mantenerne la lucentezza.

7. Risoluzione dei problemi

Problema: Il coltello è smussato

Soluzione: Utilizzare una pietra per affilare o un affilacoltelli per riportare il filo originale.

Problema: Macchie di ruggine sull'acciaio

Soluzione: Pulire la superficie con un detergente delicato e un panno morbido, quindi asciugare bene.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali. Non gettare il prodotto nell'indifferenziato. Considerare il riciclo se disponibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania