

# ggmgastro

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: MSCP3R

### Knife set Classic with roll bag - 3 pieces



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Knife Set Classic with Roll Bag (3 Pieces)

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Knife Set Classic with Roll Bag. This premium knife set is designed for culinary enthusiasts and professionals alike. It includes three essential knives, each crafted with high-quality materials for durability and precision. The roll bag provides safe and convenient storage for easy transport.

### 2. Safety Information

Please read and retain this manual for future reference. The following safety precautions must be observed:

- Always use knives on appropriate cutting surfaces to avoid damage and injury.
- Keep blades away from children and untrained individuals.
- Never attempt to catch a falling knife.
- Use caution when handling and cleaning knives to prevent cuts.
- Avoid using knives for unintended purposes.
- Ensure knives are stored securely in the roll bag when not in use.
- Regularly inspect knives for damage or wear. Replace if necessary.
- Do not expose knives to extreme temperatures or prolonged moisture.
- Ensure proper cleaning methods are followed to maintain the integrity of the blades.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Blade Types: Chef's Knife, Bread Knife, Paring Knife
- Handle Material: Ergonomic Plastic
- Roll Bag Material: Durable Fabric
- Dimensions of Chef's Knife: 20 cm
- Dimensions of Bread Knife: 20 cm
- Dimensions of Paring Knife: 9 cm

### 4. Setup and Installation

The GGM Gastro Knife Set is designed for immediate use. To set up your knife set:

1. Carefully remove the knives from packaging.
2. Check each knife for any visible defects or damage.
3. Place the knives securely in the roll bag, with blades facing inward for safety.
4. Store in a cool, dry place away from direct sunlight.
5. Familiarize yourself with each knife's purpose: the chef's knife for chopping, the bread knife for slicing, and the paring knife for intricate cutting tasks.

### 5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle with a comfortable grip.
- Use smooth, even strokes while cutting to achieve desired results.
- Apply adequate pressure depending on the material you are cutting. For example, use a gentle sawing motion for bread and a firm cutting motion for vegetables.
- Always cut away from your body to avoid accidents.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean knives immediately after use with warm, soapy water and a soft cloth or sponge.
- Do not immerse knives in water for prolonged periods.
- Avoid placing knives in the dishwasher as this may damage blades and handles.
- Dry each knife thoroughly to prevent corrosion.
- Sharpen knives regularly using a suitable sharpening tool for optimal performance.

### 7. Troubleshooting

If you encounter issues with your knife set, consider the following:

- Dull Blades: Use a sharpening stone or a dedicated knife sharpener.
- Rust: Wipe blades with oil and ensure they are dried thoroughly after cleaning.
- Loose Handles: Inspect for visible damage. If handles are damaged, contact customer support for possible replacements.

### 8. Disposal

When disposing of old or damaged knives:

- Wrap blades securely in thick material (e.g., cardboard) to prevent injury.
- Dispose of in accordance with local waste management guidelines.
- Never throw knife blades loosely in trash to avoid injury to waste management personnel.

### 9. Contact

For assistance, please reach out to us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Messerset Classic mit Rolltasche - 3 Teile

## 1. Allgemeine Informationen

Willkommen beim Messerset Classic mit Rolltasche. Dieses hochwertige Messerset besteht aus drei wesentlichen Küchenmessern, die für eine Vielzahl von Schneide- und Zubereitungsaufgaben in der Küche geeignet sind. Mit seiner praktischen Rolltasche ist es sowohl ideal für den Heimgebrauch als auch für professionelle Köche.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klingen von Kindern und unbefugten Personen fern.
- Schneiden Sie immer auf einer stabilen Schneidefläche, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Schneiden keine übermäßige Kraft, um ein Abrutschen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie nicht in der Spüle stehen.
- Achten Sie darauf, die Messer richtig zu lagern, um Beschädigungen oder Verletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Inhalt: 3 Teile
- Kochmesser 20 cm
- Brotmesser 20 cm
- Schälmesser 10 cm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griff: Ergonomisches Design für Komfort und Sicherheit
- Rolltasche: Robustes Material für einfachen Transport und Aufbewahrung

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Messerset vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie die Messer auf eventuelle Beschädigungen.
- Bewahren Sie die Messer in der Rolltasche auf, um sie sicher und organisiert zu halten.
- Stellen Sie sicher, dass die Rolltasche an einem trockenen und sicheren Ort aufbewahrt wird, um die Klingen zu schützen.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer beim Schneiden mit einer Hand am Griff.
- Führen Sie das Messer mit der anderen Hand sicher und kontrolliert.
- Verwenden Sie die Klingen relativ sanft und vermeiden Sie ruckartige Bewegungen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm.
- Vermeiden Sie kratzende Reinigungsmittel oder -utensilien, die die Klingen beschädigen könnten.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Messer regelmäßig mit einem Schleifstein oder einem Messerschärfer.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Messer ist stumpf
  - Lösung: Schärfen Sie das Messer mit einem geeigneten Schärfergerät.
- Problem: Rostflecken auf der Klinge
  - Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich und trocknen Sie sie sofort ab. Vermeiden Sie längeren Kontakt mit Wasser und säurehaltigen Lebensmitteln.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie beschädigte oder nicht mehr benötigte Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährlichen Abfall.
- Da Edelstahl recycelbar ist, bringen Sie die Messer zu einem geeigneten Recyclingzentrum, wenn diese nicht mehr verwendbar sind.

## 9. Kontakt

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

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

Vielen Dank, dass Sie sich für das Messerset Classic entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

# NL NEDERLANDS

## Handleiding voor het Mes Set Classic met Roll Tas - 3 Stukken

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Mes Set Classic met Roll Tas. Dit set bevat drie hoogwaardige messen, perfect voor de professionele chef-kok en de thuis kok. De messen zijn ontworpen voor duurzaamheid en precisie, waardoor ze ideaal zijn voor verschillende snijtaken in de keuken.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor het doel waarvoor ze zijn ontworpen.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om schade aan de messen en uw werkoppervlak te voorkomen.
- Snijd altijd van u af en houd uw handen en vingers uit de buurt van het snijpad.
- Controleer regelmatig de staat van de messen. Als de messen beschadigd zijn, gebruik ze dan niet.
- Reinig de messen onmiddellijk na gebruik om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen in de meegeleverde roll tas om verwondingen te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch, anti-slip
- Lengte hoofdmessen: 20 cm, 15 cm, 9 cm
- Kleur: Zilver met zwarte handgrepen
- Inclusief: Roll tas voor veilig en handig transport

### 4. Opstelling en Installatie

- Haal het mes set uit de verpakking.
- Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn: drie messen en de roll tas.
- Zorg ervoor dat u een veilige en voorzichtige werkplek heeft.
- Bewaar de messen in de roll tas wanneer ze niet in gebruik zijn om schade te voorkomen.
- Voor gebruik: neem een mes uit de tas, maak het schoon met een vochtige doek indien nodig, en veeg voorzichtig af.

### 5. Bediening

- Kies het juiste mes voor de taak: het grote mes voor snijden en hakken, het medium mes voor snijwerk, en het kleine mes voor precisiewerk.
- Gebruik altijd een snijplank voor optimale prestaties en veiligheid.
- Snijd met een constante druk en een gelijkmatige beweging voor de beste resultaten.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de messen na elk gebruik met warm zeepwater en een zachte spons.
- Droog de messen onmiddellijk af met een schone doek om roest te voorkomen.
- Bewaar de messen in de roll tas als ze niet in gebruik zijn.
- Voor extra onderhoud, slijp de messen indien nodig met een geschikte slijper.

### 7. Probleemoplossing

Probleem: Het mes snijdt niet goed.

Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig.

Probleem: Roest op het mes.

Oplossing: Reinig en droog het mes goed na gebruik. Gebruik een roestverwijderaar indien nodig.

Probleem: Messen zijn beschadigd.

Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor ondersteuning.

### 8. Afvoer

Bij afvoer van de messen, volg de lokale regelgeving voor het weggooien van metalen voorwerpen. Zorg ervoor dat de messen veilig verpakt zijn om verwondingen te voorkomen.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons 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: Set de Cuchillos Clásico con Bolsa de Rodillo - 3 Piezas

## 1. Información General

El Set de Cuchillos Clásico con Bolsa de Rodillo incluye tres cuchillos de alta calidad diseñados para satisfacer las necesidades de los chefs profesionales y aficionados. Este producto está fabricado con materiales de primera calidad para asegurar durabilidad y un rendimiento excepcional en la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Debido a la naturaleza afilada de los cuchillos, se debe tener cuidado al manejarlos y almacenarlos.
- Mantener los cuchillos fuera del alcance de niños.
- No usar los cuchillos para propósitos no destinados, como abrir latas o cortar materiales duros.
- Verificar regularmente que los cuchillos estén en buen estado. Si la hoja está dañada o desafilada, se recomienda el afilado o sustituir el cuchillo.
- Utilizar siempre una tabla de cortar adecuada.
- No colocar los cuchillos en el lavavajillas, ya que el calor y la humedad pueden dañar la hoja y el mango.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Set de Cuchillos Clásico
- Número de piezas: 3
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía para un agarre cómodo
- Bolsa de rodillo: Incluida para un almacenamiento y transporte fácil
- Dimensiones: Variable según el cuchillo
- Peso: Aprox. 1 kg (dependiendo de la configuración)
- Uso: Cocina profesional y doméstica

## 4. Configuración e Instalación

- Desempaquetar el set y comprobar que todos los cuchillos estén presentes y en buen estado.
- Desplegar la bolsa de rodillo y colocar los cuchillos en los compartimentos designados.
- Asegurarse de que la bolsa está bien cerrada y que los cuchillos están seguros antes de transportarlos.
- Si se desea, se puede colgar la bolsa en un gancho o colocarla en un lugar de fácil acceso en la cocina.

## 5. Operación

- Utilizar los cuchillos para cortar, picar o rebanar alimentos en la cocina.
- Asegurarse de mantener la hoja en ángulo adecuado mientras se corta para obtener mejores resultados.
- Después de cada uso, enjuagar los cuchillos con agua tibia y secarlos con un paño suave.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lavar a mano los cuchillos con agua y jabón suave.
- No usar estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie de la hoja.
- Secar inmediatamente los cuchillos con un paño para evitar la corrosión.
- Afilarlos regularmente para mantener un rendimiento óptimo.

## 7. Solución de Problemas

- Los cuchillos están oxidados: Limpie la hoja con un paño húmedo y aplique un poco de aceite vegetal para proteger la superficie.
- Los cuchillos están desafilados: Use una piedra de afilar o un afilador de cuchillos adecuado para restaurar el filo.
- Mango suelto: Verifique si hay tornillos sueltos y ajuste según sea necesario.

## 8. Eliminación

- No arrojar los cuchillos en la basura doméstica.
- Llevar a un centro de reciclaje que acepte metal.
- Para la bolsa, verifique las directrices locales sobre la eliminación de textiles.

## 9. Contacto

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

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'Utilisation du Set de Couteaux Classiques avec Sac de Rangement - 3 Pièces (MSCP3R)

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Set de Couteaux Classiques avec Sac de Rangement de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour les chefs professionnels et amateurs, offrant une performance exceptionnelle et une durabilité. Ce set comprend trois couteaux essentiels pour toutes vos créations culinaires.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez les couteaux uniquement pour la préparation des aliments. Ne les utilisez pas pour d'autres fins.
- Manipulation : Prenez soin de toujours tenir le couteau par le manche et de diriger la lame loin de vous.
- Stockage : Rangez les couteaux dans le sac de rangement fourni pour éviter les accidents.
- Enfants : Gardez les couteaux hors de portée des enfants.
- Entretien : Évitez de laisser les couteaux immergés dans l'eau pendant une longue période pour prévenir la corrosion.
- Avertissement : Ne pas utiliser de force excessive lors de la coupe afin d'éviter tout glissement ou blessure.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau des Lames : Acier inoxydable de haute qualité
- Manches : Ergonomiques en matériau antidérapant
- Dimensions :
  - Couteau Chef : 20 cm
  - Couteau à Pain : 20 cm
  - Couteau d'Office : 10 cm
- Poids total : Environ 1.2 kg
- Sac de Rangement : Oui, en polyester léger

### 4. Installation et Configuration

Le set de couteaux est prêt à l'emploi dès la réception. Déballez soigneusement le sac de rangement. Assurez-vous que tous les couteaux sont en bon état et nettoyés avant la première utilisation. Il n'y a pas d'installation requise. Vous pouvez simplement placer les couteaux dans le sac pour un rangement et un transport faciles.

### 5. Utilisation

Pour utiliser les couteaux :

1. Choisissez le couteau approprié en fonction de votre tâche (coupure, hachage, etc.).
2. Tenez le couteau par le manche, solide et sécurisé.
3. Utilisez une planche à découper stable pour couper les aliments.
4. Nettoyez chaque couteau après utilisation pour maintenir leur performance.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez les couteaux à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Séchez immédiatement avec un chiffon propre.
- Non recommandé : Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Affûtage : Utilisez une pierre à aiguiser ou un aiguiser conçu pour les couteaux en acier inoxydable pour maintenir la netteté des lames.

### 7. Dépannage

- Problème : Le couteau est émoussé.
  - Solution : Affûtez la lame avec un aiguiser approprié.
- Problème : La lame rouillée.
  - Solution : Nettoyez avec un mélange de vinaigre et d'eau, séchez immédiatement.
- Problème : Le couteau ne coupe pas proprement.
  - Solution : Vérifiez si la lame est émoussée ou endommagée.

### 8. Élimination

En fin de vie, ne jetez pas les couteaux dans la poubelle ordinaire. Consultez les directives locales pour le recyclage des métaux. Disposez de manière responsable pour éviter les blessures.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi GGM Gastro.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli Classici con Borsa da Viaggio - 3 Pezzi

## 1. Informazioni Generali

Il Set di Coltelli Classici con Borsa da Viaggio è progettato per chef professionisti e appassionati della cucina. Realizzato con materiali di alta qualità, offre prestazioni eccezionali e una lunga durata. Questo set include tre coltelli essenziali, perfetti per una varietà di tecniche di cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare il set di coltelli solo per il taglio di alimenti. Non utilizzare per altre applicazioni.
- Manutenzione delle lame: Tenere i coltelli affilati per evitare lesioni. Affilare i coltelli regolarmente con un affilatore appropriato.
- Custodia sicura: Riporre sempre i coltelli nella borsa da viaggio o in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- Maniglia: Assicurarsi che le maniglie dei coltelli siano asciutte e pulite per evitare scivolamenti durante l'uso.
- Chiusura della borsa: Controllare che la borsa da viaggio sia ben chiusa quando in movimento per prevenire incidenti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Coltello da chef: Lunghezza lama 20 cm, utilizzato per tagliare carne, pesce e verdure.
- Coltello da pane: Lunghezza lama 20 cm, ideale per affettare pane e dolci.
- Coltello per pelare: Lunghezza lama 9 cm, perfetto per sbucciare frutta e verdura.
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità.
- Materiale gestione: Impugnature ergonomiche in materiale antiscivolo.

## 4. Installazione e Montaggio

Non è richiesta alcuna installazione per il Set di Coltelli Classici. Rimuovere i coltelli dalla borsa da viaggio per l'uso. Assicurarsi che la borsa sia pulita e asciutta prima di riporla.

## 5. Operazione

Una volta rimosso il coltello desiderato dalla borsa, utilizzare un tagliere per proteggere le lame e i piani di lavoro. Eseguire un taglio fluido e controllato. Pulire la lama immediatamente dopo l'uso per mantenere l'integrità del coltello.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Lavare i coltelli con acqua calda e sapone, evitando lavastoviglie. Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Conservazione: Riporre i coltelli nella borsa da viaggio o in un porta-coltelli per garantirne la sicurezza e l'integrità.
- Affilatura: Affilare i coltelli regolarmente con l'affilatore per mantenere le lame in condizioni ottimali.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Coltello arrugginito: Pulire con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua. Asciugare bene.
- Coltello non affilato: Utilizzare un affilatore per ripristinare la funzione della lama.
- Impugnature danneggiate: Contattare il servizio clienti per assistenza.

## 8. Smaltimento

Smaltire il set di coltelli e la borsa da viaggio in base alle normative locali per il riciclaggio dei materiali. Non gettare i coltelli nella spazzatura domestica.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare il servizio clienti:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania