

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

## SKU: MSCP9R

### Knife set Classic with roll bag - 8 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 (8 Pieces)

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Knife Set Classic with Roll Bag. This premium quality knife set is designed for professional chefs and culinary enthusiasts alike, providing exceptional performance and durability. The set includes eight essential knives, each crafted from high-quality materials and designed to enhance your cooking experience.

### 2. Safety Information

- Cutting Safety: Always handle knives with care. Keep blades away from fingers and do not attempt to catch falling knives.
- Children: Keep knives out of reach of children. Never allow children to use knives unsupervised.
- Storage: Store knives in the provided roll bag to protect blades and prevent accidents.
- Maintenance: Regularly check for any damage or wear. Do not use knives with damaged blades or handles.
- Cleaning: Always clean knives after use. Do not leave knives submerged in water for long periods as this can damage handles and edges.
- First Aid: In case of an injury, apply pressure to the wound and seek medical assistance if necessary.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Knife Set Classic with Roll Bag
- Pieces Included: 8
- Material: High-quality stainless steel
- Handle: Ergonomic design
- Blade Length: Various (exact lengths are specific to each knife)
- Storage: Comes with a durable roll bag for easy transport and storage

### 4. Setup and Installation

1. Take the roll bag out of the packaging.
2. Unroll the bag flat on a stable surface.
3. Place the knives in their respective slots in the roll bag. Ensure each knife is inserted with the blade facing away from other knives.
4. Once all knives are in place, roll the bag up and secure it with the provided straps or closure.

### 5. Operation

This knife set is ready to use immediately after setup. Select the appropriate knife for your culinary tasks, such as chopping, slicing, or dicing. Ensure you are using the correct technique for each type of knife to maximize efficiency and safety.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Wash knives by hand using warm, soapy water. Avoid using a dishwasher as it can damage the blades and handles.
- Dry knives immediately with a clean cloth to prevent moisture damage.
- Regularly hone your knives with a honing steel to maintain sharpness.
- Store knives in the roll bag after cleaning and drying.

### 7. Troubleshooting

- If a knife becomes dull, sharpen it using a suitable knife sharpener.
- If a handle feels loose, do not use the knife until it has been properly tightened or replaced.
- For any defects or issues, please refer to the contact section.

### 8. Disposal

Dispose of any damaged or unusable knives responsibly. Wrap blades in protective material (such as cardboard) before disposal to prevent injury. Check with local waste management guidelines for proper disposal procedures of sharp objects.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. We hope you enjoy your new knife set!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Messer-Set Classic mit Rolltasche - 8 Teile

## 1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum Produktmanual des Messer-Sets Classic mit Rolltasche. Dieses hochwertige Set ist ideal für Profiköche und Hobbyköche und bietet eine Vielzahl an Messern, die für verschiedene Küchenanforderungen konzipiert sind.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klingen scharf und frei von Beschädigungen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie immer ein geeignetes Schneidebrett, um Rutsch- und Schnittverletzungen zu verhindern.
- Halten Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigen Sie die Klingen sofort nach Gebrauch, um Korrosion zu vermeiden.
- Tragen Sie beim Reinigen der Klingen Vorsicht walten und verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände zur Entfernung von Lebensmitteln.
- Sollte ein Messer beschädigt oder gebrochen sein, stellen Sie es sofort außer Betrieb.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Messerfarbe: Schwarz
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenform: Verschiedene, je nach Messer
- Anzahl der Teile: 8
- Rolltasche: Ja, für einfache Aufbewahrung und Transport
- Technische Daten:
  - Schneidmesser: 20 cm
  - Kochmesser: 20 cm
  - Gemüsemesser: 10 cm
  - Brotmesser: 20 cm
  - Steakmesser: 11 cm (x4)
  - Schälmesser: 8 cm

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entnehmen Sie das Messer-Set vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen.
3. Stellen Sie die Rolltasche an einem geeigneten Ort auf, wo sie bei Bedarf leicht zugänglich ist.
4. Lagern Sie die Messer in der Rolltasche, sodass die Klingen nicht aufeinanderstoßen.

## 5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand das Schneidgut.
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Schneiden eine kontrollierte und sichere Haltung einnehmen.
- Nach Gebrauch sollten die Messer sofort gereinigt und getrocknet werden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer von Hand mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung, um Korrosion zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Messer regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Wetzstahl.

## 7. Fehlersuche

- Wenn ein Messer nicht schneidet, könnte es stumpf sein. Schärfen Sie das Messer.
- Bei Beschädigungen oder Bruch, sofort aus der Verwendung nehmen und kontaktieren Sie den Hersteller.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie beschädigte oder abgelaufene Messer gemäß den lokalen Vorschriften.
- Recyceln Sie Edelstahlteile, wo immer möglich.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Messenset Classic met Rolltas (8 Stukken)

## 1. Algemene Informatie

Deze hoogwaardige messenset Classic is ontworpen voor zowel professionele koks als thuischefs. De set bestaat uit 8 zorgvuldig geselecteerde messen, perfect voor allerlei snijwerkzaamheden in de keuken. De messen worden geleverd in een praktische rolltas, waardoor ze gemakkelijk vervoerd en opgeborgen kunnen worden.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen altijd met zorg en houd ze buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele, vlakke ondergrond om uitglijden te voorkomen.
- Houd de messen scherp; een bot mes vereist meer kracht en vergroot het risico op verwondingen.
- Gebruik elk mes voor zijn specifieke doel en vermijd het snijden van harde materialen die de messen kunnen beschadigen.
- Wees voorzichtig bij het reinigen van de messen, vooral bij het afwassen; kwets het mes niet met andere keukengerei.
- Controleer regelmatig de staat van de messen. Bij zichtbaar slijtage of schade, stop het gebruik en neem contact op voor een vervangend mes.

## 3. Productspecificaties

- Aantal stukken: 8
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch, antislip
- Inclusief: Koksmes, broodmes, filéermes, hakmes, schilmes, en een aanzetstaal
- Rolltas: Gemaakt van duurzaam textiel, biedt bescherming en draaggemak.

## 4. Opstelling en Installatie

1. Haal de messen uit de rolltas en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Kies een geschikte plek in de keuken voor het opbergen van de messen. Dit kan in de rolltas zijn of in een messenset houder.
3. Zorg ervoor dat de messen altijd veilig en op een droge plek worden bewaard.
4. Bij gebruik van de rolltas, rol deze op en vergrendel met de sluitbanden voor eenvoudig transport.

## 5. Bediening

Gebruik de messen zoals bedoeld; elk mes heeft zijn eigen functie.

- Koksmes: Ideaal voor groentes, vlees en vis.
- Broodmes: Perfect voor het snijden van brood zonder te kneuzen.
- Filéermes: Geschikt voor het fileteren van vis.
- Hakmes: Voor het hakken van kruiden en kleinere ingrediënten.
- Schilmes: Voor het schillen van fruit en groenten.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de messen met warm water en een mild afwasmiddel na gebruik.
- Gebruik een zachte spons of doek; vermijd harde schuurmiddelen.
- Droog de messen onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen op een droge plaats of in de rolltas.

## 7. Probleemoplossing

- Als een mes bot is: gebruik het aanzetstaal om de snijkant bij te werken.
- Bij schade aan het lemmet of handgreep: gebruik het mes niet en neem contact op voor reparatie of vervanging.
- Als de messen in de rolltas niet goed passen: zorg ervoor dat ze correct in de vakken zijn geplaatst en niet overlappen.

## 8. Afvoer

- Disposeer van messen volgens lokale richtlijnen voor gevaarlijk afval.
- Breek de messen niet af; gebruik in plaats daarvan een stevige verpakking wanneer u ze weggooit.
- Neem bij twijfel contact op met uw lokale afvalbeheerder.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Cuchillos Clásico con Bolsa de Rodillo - 8 Piezas

## 1. Información General

El Set de Cuchillos Clásico con Bolsa de Rodillo - 8 Piezas es una colección premium de cuchillos diseñados para chefs profesionales y aficionados. Cada cuchillo está fabricado con acero de alta calidad y cuenta con un diseño ergonómico que garantiza un manejo cómodo y seguro.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto es solo para cortar alimentos y no debe utilizarse para otros fines.
- Corte y Lesiones: Maneje los cuchillos con cuidado para evitar cortes y lesiones. No deje cuchillos desatendidos cerca de niños.
- Superficie de Trabajo: Utilice siempre una tabla de cortar para evitar daños en las superficies y el filo del cuchillo.
- Limpieza: No sumerja los cuchillos en agua o los lave en el lavavajillas. Lávalos a mano inmediatamente después de su uso.
- Almacenamiento: Guarde los cuchillos en su bolsa correspondiente o en un soporte adecuado para evitar accidentes.
- Inspección Regular: Revise periódicamente el estado de los cuchillos. Si están desgastados, contáctenos para obtener asesoramiento.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de Cuchillo: Acero forjado de alto carbono
- Mango: Polipropileno
- Número de Piezas: 8
- Incluye: Chef, pan, filete, pelador, cuchillo de verduras, cuchillo de chef, tijeras de cocina y afilador
- Peso Total: 2.5 kg
- Dimensiones de la Bolsa: 44 x 30 cm
- Color: Negro

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Desembale el set de cuchillos y verifique que todas las piezas estén incluidas.
- Paso 2: Coloque la bolsa de rodillo en una superficie plana.
- Paso 3: Acomode los cuchillos en sus respectivos compartimentos dentro de la bolsa.
- Paso 4: Asegúrese de que los cuchillos estén totalmente guardados y que los mangos estén accesibles.
- Paso 5: Cierre la bolsa y asegúrese de que esté bien asegurada antes de su transporte.

## 5. Operación

- Uso del Cuchillo: Sujete firmemente el cuchillo por el mango y utilice la técnica de corte adecuada, adaptándose al tipo de alimento.
- Cambio de Cuchillo: Cambie a otro cuchillo según la necesidad, asegurándose de guardar el cuchillo usado en su lugar.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave cada cuchillo a mano con agua y jabón suave después de cada uso.
- Seque inmediatamente con un paño limpio y seco para prevenir la corrosión.
- Afilar los cuchillos regularmente usando el afilador incluido en el set para mantener el rendimiento óptimo.

## 7. Solución de Problemas

- Cuchillo Desafilado: Utilice el afilador incluido para reavivar el filo.
- Manchas en el Acero: Lave con una esponja suave y detergente, secando bien después.
- Mango Flojo: Compruebe si hay tornillos sueltos y ajuste si es necesario.

## 8. Eliminación

- Este producto se debe eliminar de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. Los cuchillos de metal deben ser gestionados como residuos de acero.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contacte 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 Classique avec Sac de Rangement - 8 Pièces

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Set de Couteaux Classique avec Sac de Rangement. Ce set est conçu pour répondre aux exigences des chefs professionnels et des amateurs de cuisine.

## 2. Informations de Sécurité

- Ne jamais utiliser des couteaux pour des tâches pour lesquelles ils ne sont pas conçus.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Manipuler les couteaux avec précaution pour éviter les coupures.
- Toujours utiliser une planche à découper stable pour éviter les accidents.
- Ne pas utiliser des couteaux endommagés.
- Toujours nettoyer et sécher les couteaux après utilisation pour prévenir la corrosion.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

Le Set de Couteaux Classique comprend les éléments suivants :

- Couteau de chef 20 cm
- Couteau à pain 20 cm
- Couteau à découper 20 cm
- Couteau d'office 10 cm
- Couteau à légumes 10 cm
- Couteau universel 12 cm
- Ciseaux de cuisine
- Sac de rangement en polyester

## 4. Installation et Configuration

- Retirez soigneusement les couteaux du sac de rangement.
- Vérifiez chaque couteau pour tout dommage potentiel avant de les utiliser.
- Rangez les couteaux dans un endroit sécurisé et accessible.
- Ne les laissez pas en vrac dans un tiroir.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez les couteaux pour les tâches spécifiques pour lesquelles ils sont conçus.
- Tenez fermement le couteau et maintenez votre main loin de la lame pendant l'utilisation.
- Utilisez un mouvement de va-et-vient pour trancher, surtout pour des aliments plus durs.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez chaque couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux après chaque utilisation.
- Séchez immédiatement avec un chiffon propre pour éviter les taches d'eau.
- Ne pas mettre les couteaux au lave-vaisselle pour assurer leur durabilité.

## 7. Dépannage

- Si un couteau est émoussé, utilisez un aiguiser de couteaux pour lui redonner son tranchant.
- Pour un couteau endommagé, veuillez ne pas utiliser et contacter le service clientèle.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas les couteaux à la poubelle sans les emballer pour éviter les blessures.
- Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des produits en acier.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli Classici con Borsa a Rullo - 8 Pezzi

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Set di Coltelli Classici con Borsa a Rullo. Questo set è progettato per soddisfare le esigenze dei cuochi professionisti e degli appassionati di cucina. Ogni coltello è realizzato con materiali di alta qualità per garantire durata e precisione nella preparazione dei cibi.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Questo prodotto è destinato esclusivamente alla lavorazione degli alimenti. Non utilizzare i coltelli per scopi non previsti.
- Maneggio: Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini. Utilizzare sempre il coltello con cautela e prestare attenzione durante il taglio.
- Conservazione: Conservare i coltelli in un luogo sicuro, come la borsa a rullo fornita, per evitare lesioni e danni.
- Pulizia: Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone. Non utilizzare la lavastoviglie.
- Acciottolamento: Utilizzare un affilatore appropriato per mantenere i coltelli affilati in modo sicuro. Non provare mai ad affilare un coltello senza l'attrezzatura adeguata.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Contenuto: 8 pezzi
- Materiale delle lame: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Incluso: Borsa a rullo per il trasporto
- Dimensioni della borsa: 40 x 20 cm
- Peso totale: 2 kg

## 4. Installazione e allestimento

1. Scegliere un piano di lavoro stabile e ben illuminato.
2. Estrarre la borsa a rullo e disporre i coltelli in un'area sicura e facilmente accessibile.
3. Controllare che tutti i pezzi siano presenti. Il set dovrebbe includere:
  - Coltello da chef
  - Coltello da pane
  - Coltello per disossare
  - Coltello per verdure
  - Coltello da affettare
  - Coltello per formaggi
  - Coltello per filetto
  - Coltello per universale

## 5. Funzionamento

Utilizzare ciascun coltello per il proprio scopo specifico. Assicurarsi di utilizzare la tecnica corretta durante il taglio per ottimizzare la prestazione e ridurre il rischio di infortuni. È consigliabile esercitarsi prima di affrontare tagli complessi.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli immediatamente dopo l'uso con acqua calda e sapone, evitando l'uso di detersivi abrasivi.
- Asciugare i coltelli con un panno morbido per evitare l'accumulo di umidità.
- Controllare regolarmente i coltelli per segni di usura e affilarli se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Coltello non affilato: Affilare con un acciottolatore appropriato seguendo le istruzioni del produttore.
- Ruggine o macchie sulla lama: Pulire con una soluzione di aceto e acqua, quindi asciugare immediatamente.
- Manico danneggiato: Contattare il servizio clienti se il manico mostra segni di usura o danni.

## 8. Smaltimento

Per smaltire il prodotto, seguire le normative locali riguardanti i rifiuti metallici. Assicurarsi di avere particolare attenzione a non danneggiare l'ambiente e smaltire i coltelli in modo sicuro.

## 9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro Set di Coltelli Classici. Buona cucina!