

# 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: MSDCP3R

### Knife set Duo Chef with rolling bag - 3 pieces



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Knife Set Duo Chef with Rolling Bag - 3 Pieces

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Knife Set Duo Chef with Rolling Bag. This premium quality knife set is designed for professional chefs and cooking enthusiasts alike. The set includes three essential knives, housed in a durable rolling bag for convenient storage and transport.

### 2. Safety Information

- Always handle knives with care. Keep blades away from fingers and body.
- Use a cutting board to prevent damage to surfaces and ensure stability.
- Store knives securely in the rolling bag or a designated knife holder to avoid accidents.
- Ensure that knives are always sharp. A dull knife is more dangerous as it requires more force to cut.
- Always supervise children around the knife set.
- Do not attempt to catch a falling knife.

### 3. Product Specifications

- Item Name: Knife Set Duo Chef with Rolling Bag
- Material Composition: Stainless Steel blades | Plastic handles
- Number of Pieces: 3
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Non-slip Plastic
- Dimensions of Knives:
  - Chef Knife: 20 cm
  - Paring Knife: 9 cm
  - Bread Knife: 20 cm
- Weight: 1.5 kg
- Rolling Bag Dimensions: 45 x 18 x 10 cm

### 4. Setup and Installation

- Unpack the knife set from the rolling bag.
- Inspect each knife for any damages. If defects are found, do not use the knife and contact customer support.
- To maintain optimum performance, align knives in a designated position within the rolling bag to avoid blade damage.

### 5. Operation

- Use each knife according to its purpose:
  - Chef Knife: Ideal for slicing, dicing, and chopping.
  - Paring Knife: Best suited for peeling and intricate work.
  - Bread Knife: Designed for cutting through crusty loaves and pastries.
- Ensure a steady grip on the handle and cut away from your body.
- Clean the knives after each use with warm, soapy water and dry thoroughly.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Wash knives by hand only. Do not place in a dishwasher as it may cause damage.
- Use a soft sponge or cloth to avoid scratching the blade.
- Wipe the blades dry immediately after washing to prevent rust or corrosion.
- Regularly sharpen the knives using a whetstone or a professional sharpening tool to maintain performance.

### 7. Troubleshooting

- Blades are dull: Regular sharpening is required to maintain edge performance.
- Knives feel unbalanced: Check the handle and blade for secure attachment.
- Corrosion or Rust: Ensure knives are dried immediately after washing and stored correctly.

### 8. Disposal

- When disposing of the knife set, ensure blades are covered with protective material (e.g., the original sheath or bubble wrap) to prevent injury.
- Dispose of the knife set according to local regulations regarding metal waste.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

We hope you enjoy your GGM Gastro Knife Set Duo Chef with Rolling Bag. Happy cooking!

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für das GGM Gastro Messer-Set Duo Chef mit Rolltasche (3 Teile)

## 1. Allgemeine Informationen

Das GGM Gastro Messer-Set Duo Chef umfasst drei hochwertige Messer, die in einer praktischen Rolltasche geliefert werden. Dieses Set ist ideal für professionelle Köche und Hobbyköche, die Wert auf Qualität und Funktionalität legen. Die Messer sind aus rostfreiem Stahl gefertigt und bieten eine hervorragende Balance und Schärfe.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Benutzen Sie die Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Vermeiden Sie es, die Messer zu schwingen oder gegen harte Oberflächen zu schlagen.
- Schutz: Verwenden Sie beim Schneiden ein geeignetes Schneidebrett und halten Sie Ihre Hände stets von der Klinge fern.
- Aufbewahrung: Lagern Sie die Messer in der Rolltasche oder in einem geeigneten Messerblock, um Verletzungen zu vermeiden.
- Klingenschutz: Achten Sie darauf, dass die Klingen beim Transport immer mit dem mitgelieferten Schutzabdeckungen versehen sind.
- Reinigung: Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch, um die Hygiene zu gewährleisten und eine Verfärbung zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: GGM Gastro Messer-Set Duo Chef
- Teile: 3 Messer
- Kochmesser: 20 cm
- Brotmesser: 20 cm
- Schäler: 9 cm
- Material: Rostfreier Stahl
- Rolltasche: Ja, aus strapazierfähigem Material
- Gewicht: 1 kg (gesamt)

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie das Messer-Set vorsichtig aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie die Messer: Überprüfen Sie jedes Messer auf Beschädigungen oder Mängel.
3. Rolltasche ausbreiten: Falten Sie die Rolltasche an einem sauberen und sicheren Ort auf.
4. Ablage: Legen Sie jedes Messer in die vorgesehenen Fächer der Rolltasche.
5. Transport: Verschießen Sie die Rolltasche sicher, wenn Sie die Messer transportieren.

## 5. Betrieb

- Schneiden: Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und die andere Hand am Lebensmittel, das geschnitten werden soll. Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und schneiden Sie langsam, um eine gleichmäßige Schnittführung zu gewährleisten.
- Wartung: Schärfen Sie die Messer regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem geeigneten Messerschärfer, um die Schärfe zu erhalten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Waschen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trocknen Sie die Messer sofort mit einem sauberen Tuch ab.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen: Um die Klingen zu schützen und ihre Lebensdauer zu verlängern, reinigen Sie die Messer nicht in der Spülmaschine.
- Lagerung: Lagern Sie die Messer in der Rolltasche oder einem geeigneten Messerblock, um Schäden zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Klinge stumpf: Wenn das Messer nicht mehr schneidet, verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen Schärfestein, um die Klinge wieder zu schärfen.
- Beschädigte Klinge: Bei Bruch oder Beschädigung der Klinge, setzen Sie sich mit unserem Kundenservice in Verbindung.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer umweltgerecht. Sie können sich an örtliche Entsorgungsstellen oder Recyclingzentren wenden, um Informationen über die sichere Entsorgung von Messern zu erhalten.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het GGM Gastro Messenset Duo Chef met Roltas - 3 Stukken (MSDCP3R)

---

## 1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Messenset Duo Chef met Roltas. Deze hoogwaardige messenset is ontworpen voor zowel professionele chef-koks als enthousiaste thuis-koks. De set bevat drie essentiële messen die perfect zijn voor het snijden, hakken en dicing van diverse ingrediënten. De rolta bevat ruimte voor veilig en georganiseerd opbergen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Het mes is scherp; gebruik voorzichtig om snijwonden te voorkomen.
- Houd messen buiten bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank om het mes veilig te gebruiken.
- Reinig de messen onmiddellijk na gebruik om roestvorming te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van messen op harde oppervlakken zoals keramiek of glas.
- Gebruik de messen niet voor een ander doel dan bedoeld, zoals het openen van verpakkingen.

## 3. Productspecificaties

- Model: MSDCP3R
- Aantal stukken: 3
- Messen: Koksmes, Groentemes, en Vleesmes
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Afmetingen:
  - Koksmes: 20 cm
  - Groentemes: 15 cm
  - Vleesmes: 22 cm
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.

## 4. Setup en installatie

1. Haal de messenset uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de rolta op een vlakke ondergrond en rits de tas volledig open.
3. Plaats de messen in de daarvoor bestemde vakken, zorg ervoor dat de lemmeten naar beneden wijzen voor veilige opslag.
4. Sluit de tas zorgvuldig om de messen te beschermen tijdens het transport.

## 5. Bediening

- Neem het gewenste mes uit de rolta.
- Gebruik volgens de richtlijnen in de veiligheidsinformatie.
- Bij het snijden, oefen gecontroleerde druk uit en beweeg met de rand van het mes.
- Volg de aanbevolen snijtechnieken voor het beste resultaat.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Was de messen altijd met de hand af in warm zeepwater en droog ze direct met een zachte doek.
- Vermijd het gebruik van schurende middelen die het lemmet kunnen krassen.
- Bewaar de messen in de rolta om beschadiging te voorkomen.
- Controleer regelmatig op eventuele slijtage en laat de messen sharpenen indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
  - Oplossing: Controleer de scherppte van het mes en slijp indien nodig.
- Probleem: Roest op het mes.
  - Oplossing: Reinig het mes en zorg ervoor dat het goed droog is na gebruik.

## 8. Afvoer

De messenset bevat roestvrij staal, wat kan worden gerecycled. Zorg ervoor dat de messen en de rolta worden afgevoerd volgens de lokale richtlijnen voor afvalbeheer. Gooi geen scherpe voorwerpen in de vuilnisbak zonder bescherming.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Cuchillos DUO Chef con Bolsa de Transporte (3 Piezas) - MSDCP3R

## 1. Información General

Gracias por adquirir el Juego de Cuchillos DUO Chef. Este conjunto está diseñado para proporcionar herramientas de alta calidad para chefs profesionales y aficionados. Incluye tres cuchillos esenciales y una bolsa de transporte para un almacenamiento seguro.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice los cuchillos solo para los fines previstos. Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Cuidado al Manejar: Use siempre una tabla de cortar y evite cortar sobre superficies duras que puedan dañar el filo.
- Almacenamiento: Guarde los cuchillos en su bolsa de transporte o en un bloque de cuchillos para proteger los filos y garantizar la seguridad.
- Cuchillos Afilados: Los cuchillos están muy afilados. Manipule con cuidado para evitar cortes o lesiones.
- Inspección Regular: Revise regularmente los cuchillos por daños o desgaste y reemplace cualquier cuchillo dañado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material del Filo: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía antideslizante
- Dimensiones: Vario dependiendo del cuchillo
- Incluye:
  - Cuchillo de Chef (20 cm)
  - Cuchillo para Pan (20 cm)
  - Cuchillo de Verduras (10 cm)
- Bolsa de Transporte: Diseñada para fácil transporte y almacenamiento

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire los cuchillos de la bolsa de transporte.
2. Coloque los cuchillos en un lugar seguro sobre una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que la bolsa de transporte esté limpia y seca antes de almacenar los cuchillos.
4. Para una mayor durabilidad, evite exponer la bolsa de transporte a la humedad prolongada.

## 5. Operación

- Para un corte efectivo, utilice la técnica de rebanado en ángulo y aplique una presión uniforme.
- Limite el uso de los cuchillos a superficies apropiadas para evitar daños.
- Lávese las manos antes y después de manipular los cuchillos para garantizar la higiene.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con jabón suave y agua tibia. Evite el uso de detergentes abrasivos.
- Seque completamente los cuchillos con un paño suave después de lavarlos.
- No coloque los cuchillos en el lavavajillas, ya que puede dañar el filo y el mango.
- Para mantener los cuchillos afilados, utilice una piedra de afilar o un afilador adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- Cuchillo Dañado o Desafilado: Si el cuchillo pierde su filo, afílelo o llévelo a un profesional.
- Mango Flojo: Revise el mango de los cuchillos y asegúrese de que esté firmemente sujeto. Si hay una falla, no dude en contactar el servicio al cliente.

## 8. Eliminación

Sigue las normativas locales para la eliminación de cuchillos y otros utensilios. Si es posible, retrae los cuchillos dañados y deposítalos en un contenedor adecuado. No deseche cuchillos en la basura común.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Agradecemos su compra y esperamos que disfrute de su Juego de Cuchillos DUO Chef.

# FR FRANÇAIS

## MANUEL DE PRODUIT

Set de Couteaux Duo Chef avec Sac de Rangement - 3 Pièces (MSDCP3R)

---

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Set de Couteaux Duo Chef. Ce produit a été conçu pour améliorer votre expérience culinaire avec des outils professionnels de haute qualité. Ce set comprend trois couteaux essentiels, parfaits pour les chefs à domicile et les professionnels.

---

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Utilisez les couteaux uniquement pour les tâches pour lesquelles ils sont conçus.
- Avertissement de coupure: Les lames sont extrêmement tranchantes. Manipulez toujours avec soin.
- Protection: Conservez les couteaux hors de portée des enfants. Ne laissez jamais des couteaux non protégés sur le comptoir.
- Stockage: Rangez les couteaux dans leur sac de rangement ou dans un bloc de couteaux approprié pour éviter tout contact non sécurisé.
- Désinfectez les lames: Lavez toujours les couteaux après usage, surtout après avoir coupé de la viande ou des aliments potentiellement contaminés.
- Surfaces de travail: Utilisez des planches à découper appropriées pour éviter d'endommager les lames et prévenir les accidents.

---

### 3. Aperçu et Spécifications du Produit

Contenu du Set:

- Couteau de Chef 20 cm
- Couteau à Pain 20 cm
- Couteau d'Office 10 cm

Données Techniques:

- Matériau des lames: Acier inoxydable
- Handle: Polypropylène
- Sac de rangement: Nylon
- Poids total: 0,8 kg
- Dimensions du sac: 30 x 10 x 5 cm

---

### 4. Installation et Configuration

1. Déballage: Retirez le set de couteaux de l'emballage.
2. Inspection: Vérifiez que tous les éléments sont présents et en bon état.
3. Stockage: Rangez les couteaux dans le sac de rangement fourni pour un transport facile et sécurisé.
4. Ajustement: Assurez-vous que le sac est correctement fermé à l'aide du système de fermeture éclair pour éviter la perte des couteaux.

---

### 5. Fonctionnement

- Utilisation des Couteaux: Tenez toujours le couteau par la poignée en utilisant une prise ferme, et coupez lentement et avec contrôle. La technique de coupe appropriée est essentielle pour éviter les accidents.
- Nettoyage des Couteaux: Après chaque utilisation, lavez les lames à la main avec de l'eau chaude savonneuse, puis séchez-les immédiatement pour prévenir la rouille.

---

### 6. Nettoyage et Entretien

- Exécution: Ne placez pas les couteaux au lave-vaisselle pour éviter d'endommager les lames.
- Affûtage: Utilisez un aiguiser pour maintenir les lames dans un état optimal après de multiples utilisations.
- Vérification régulière: Inspectez régulièrement les poignées pour toute usure ou dommage.

---

## 7. Dépannage

- Lame ternie: Si la lame devient terne, utilisez un aiguiser de couteaux pour redonner du tranchant.
- Taches sur la lame: En cas de taches, nettoyez avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau avant de rincer et de sécher.

---

## 8. Élimination

Ne jetez pas les couteaux à la poubelle ordinaire. Contactez votre centre de recyclage local pour connaître les procédures d'élimination appropriées pour les matériaux tranchants.

---

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter:

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

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Conservez ce manuel pour référence future et pour garantir une utilisation sécurisée et efficace de votre Set de Couteaux Duo Chef.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il set di coltelli Duo Chef con borsa da trasporto. Questo set è progettato per soddisfare le esigenze dei professionisti e degli appassionati di cucina. Comprende tre coltelli di alta qualità, perfetti per un'ampia varietà di preparazioni culinarie.

### Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare i coltelli solo per gli scopi previsti.
- Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini.
- Non cercare di affilare i coltelli con oggetti non progettati per questo scopo.
- Evitare di utilizzare i coltelli su superfici dure come vetro o pietra.
- Assicurarsi che i coltelli siano sempre riposti in modo sicuro nella borsa da trasporto.
- Prestare attenzione durante la pulizia per prevenire tagli accidentali.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il set di coltelli Duo Chef include:

1. Coltello da Chef - 20 cm
2. Coltello da Pane - 20 cm
3. Coltello da Pelare - 10 cm

Specifiche Tecniche:

- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Plastica antiscivolo
- Peso: 1,2 kg
- Dimensioni borsa: 45 x 10 x 5 cm

### Installazione e Montaggio

1. Aprire la borsa da trasporto.
2. Rimuovere i coltelli dalla borsa.
3. Riporre ogni coltello nel suo scomparto specifico per garantire la sicurezza e la protezione della lama.
4. Assicurarsi che la borsa sia completamente chiusa quando non in uso.

### Operazione

1. Prima di utilizzare i coltelli, sciacquare le lame con acqua calda e asciugare bene.
2. Utilizzare un tagliere in legno o plastica per affettare gli ingredienti.
3. Manipolare i coltelli con cautela per evitare infortuni.
4. Dopo l'uso, pulire i coltelli immediatamente per rimuovere residui di cibo.

### Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua e sapone neutro.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia dei coltelli.
- Asciugare i coltelli immediatamente dopo il lavaggio per evitare la ruggine.
- Affilare le lame regolarmente con un affilatore di coltelli di buona qualità.

### Risoluzione dei Problemi

- Se i coltelli diventano poco affilati, utilizza un affilatore per ridare loro filo.
- In caso di rottura o danneggiamento di una lama, contattare il servizio clienti per assistenza.

### Smaltimento

- I coltelli non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici.
- Consultare le normative locali per lo smaltimento sicuro dei coltelli in acciaio inossidabile.

### Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania