

ggmgastro

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: MSDPP5R

Knife set Duo Professional with roll bag - 5 pieces



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Knife Set Duo Professional with Roll Bag (5 Pieces)

1. General Information

The GGM Gastro Knife Set Duo Professional with Roll Bag is designed for professional chefs and culinary enthusiasts. This set includes five essential knives that offer peak performance, precision cutting, and safety. The knives are housed in a convenient roll bag for easy transport and storage.

2. Safety Information

- Usage: Always use knives on a stable, flat surface. Avoid using knives for unintended purposes.
- Cutting Safety: Keep fingers clear of the blade when cutting. Use a cutting board to prevent injury and to maintain blade sharpness.
- Storage: Store knives in the roll bag or a safe location. Do not store loose in a drawer.
- Cleaning: Handle knives with care during cleaning. Always wash by hand immediately after use. Avoid placing knives in the dishwasher.
- Child Safety: Keep knives out of reach of children. Always supervise when children are in the vicinity of sharp objects.

3. Product Specifications

- Product Name: Knife Set Duo Professional with Roll Bag
- Number of Pieces: 5
- Materials: High-carbon stainless steel blades; ergonomic handles
- Blade Types: Chef's knife, paring knife, bread knife, utility knife, and boning knife
- Blade Lengths:
 - Chef's Knife: 20 cm
 - Paring Knife: 10 cm
 - Bread Knife: 20 cm
 - Utility Knife: 13 cm
 - Boning Knife: 15 cm
- Roll Bag Material: Durable polyester

4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully remove the knives from the packaging. Check for any damage.
- Roll Bag Preparation: Open the roll bag and lay it flat. Ensure all compartments are accessible.
- Knives Placement: Place each knife in its designated compartment in the roll bag, ensuring the blades are facing down to prevent injury.
- Secure Closure: Once all knives are placed, roll the bag and secure it using the fastening straps.

5. Operation

- Using the Knives: Select the knife appropriate for the task. Hold the handle firmly and apply controlled pressure while cutting.
- Knives Handling: Always pass knives blade-side down to others. Do not attempt to catch a falling knife.

6. Cleaning and Maintenance

- Washing: Hand wash knives immediately after use with warm soapy water. Dry with a soft cloth.
- Sharpening: Regularly hone blades with a sharpening steel or whetstone to maintain edge. Use a professional knife sharpener for major sharpening needs.
- Inspection: Regularly check for any signs of damage or warping on the blades and handles.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the blade is dull, perform sharpening with a whetstone or seek professional sharpening services.
- Rust Formation: If rust appears, clean using a mild abrasive and immediately dry. Ensure knives are not left wet or submerged in water.

8. Disposal

When knives reach the end of their life, dispose of them according to local regulations. Do not throw knives in general household waste. Wrap blades securely in newspaper or cardboard to prevent injury and bring to a designated disposal facility.

9. Contact

For further assistance, reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das GGM Gastro Messer-Set Duo Professional mit Rolltasche (5 Teile)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Messer-Sets Duo Professional. Dieses hochwertige Messer-Set wurde für professionelle Köche und kulinarische Enthusiasten entwickelt und bietet eine Kombination aus Funktionalität und Komfort. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die optimale Nutzung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, die Klängen beim Schneiden von Lebensmitteln nicht zu berühren.
- Halten Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Benutzen Sie die Messer nicht auf festen Oberflächen wie Glas oder Stein.
- Verwenden Sie beim Schneiden immer ein Schneidebrett.
- Reinigen und lagern Sie die Messer mit der Klinge nach unten in der Rolltasche.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klängen auf Beschädigungen oder Abnutzung.
- Verwenden Sie keine beschädigten oder stumpfen Messer, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Messer nur mit geeigneten Schärfgeräten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das Messer-Set besteht aus:

- Kochmesser (20 cm)
- Brotmesser (20 cm)
- Universalmesser (12 cm)
- Schälmesser (8 cm)
- Rolltasche

Technische Daten:

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Gewicht: 1,5 kg
- Klängenlänge: Variiert je nach Messer
- Lieferumfang: 5 Messer und 1 Rolltasche

4. Einrichtung und Installation

Das Messer-Set benötigt keine spezielle Installation. Um das Set zu verwenden, folgen Sie diesen Schritten:

- Nehmen Sie das Messer-Set aus der Rolltasche.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und stabil ist.
- Nutzen Sie ein geeignetes Schneidebrett, um Schneide- und Vorbereitungsarbeiten durchzuführen.
- Bewahren Sie das Messer-Set nach der Verwendung wieder in der Rolltasche auf.

5. Betrieb

- Für optimale Schneideergebnisse halten Sie das Messer in einem Winkel von 20 Grad zum Schneidebrett.
- Lassen Sie beim Schneiden das Messer sanft über das Schneidebrett gleiten.
- Vermeiden Sie unnötigen Druck, um die Klinge nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Spülmaschinentabs.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie die Messer immer in der Rolltasche, um Klängenverletzungen zu vermeiden.

7. Troubleshooting

- Wenn die Klinge stumpf ist: Verwenden Sie einen geeigneten Wetzstein oder einen Schärf.
- Bei Rost: Reinigen Sie die betroffene Stelle mit einem Rostentferner und pflegen Sie die Klinge regelmäßig mit einem lebensmittelechten Öl.

8. Entsorgung

- Bei der Entsorgung der Messer befolgen Sie die örtlichen Vorschriften für Abfälle.
- Klängen sollten vorsichtig verpackt und im Restmüll entsorgt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het Messenset Duo Professional met Rolltas - 5 Stukken

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Messenset Duo Professional met Rolltas. Dit hoogwaardige messen set bestaat uit vijf professionele messen die in een praktische rolltas worden geleverd. Dit product is ontworpen voor zowel professionele koks als kookliefhebbers die waarde hechten aan kwaliteit en functionaliteit in hun keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Gebruik de messen uitsluitend voor hun bedoelde doeleinden. Snijd niet op harde oppervlakken zoals glas of steen.
- Bewaring: Bewaar de messen op een veilige plek, uit de buurt van kinderen. Gebruik de bijgeleverde rolltas voor veilige opslag.
- Let op snijwonden: Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen, omdat ze zeer scherp zijn.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de messen op beschadigingen en slijtage. Verwijder altijd etensresten na gebruik.
- Reiniging: Was de messen met de hand met warm water en zeep. Vermijd de vaatwasser.

3. Productspecificaties

- Inhoud: 5 professionele messen
- Type messen: Koksmes, fileermes, broodmes, groentenmes, schilmes
- Afmetingen: Varieert per mes
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Opzet en Installatie

1. Haal de rolltas uit de verpakking.
2. Vestig de rolltas op een vlakke en stabiele ondergrond.
3. Ontrol de rolltas en controleer of alle messen aanwezig zijn.
4. Zorg ervoor dat de messen veilig en goed opgeborgen zijn in hun specifieke vakken.

5. Bediening

- Bij het gebruik van de messen, pak elk mes altijd bij het handvat.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en zorg ervoor dat uw vingers uit de snijzone zijn.
- Voor specifieke snijtechnieken, raadpleeg kookboeken of online bronnen voor instructies.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was de messen direct na gebruik met handwarm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Droog de messen grondig met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Slijp de messen regelmatig met een slijpstaaf of slijper voor optimale prestaties.

7. Probleemoplossing

Probleem: Messen zijn niet scherp.

- Oplossing: Slijp de messen met een slijpstaaf of vraag om professioneel slijpen.

Probleem: Messen roesten.

- Oplossing: Zorg ervoor dat de messen goed gedroogd zijn na het wassen en bewaar ze op een droge plaats.

8. Afvalverwerking

Verwerk dit product op een milieuvriendelijke manier. Controleer lokale regelgeving voor de juiste manier om roestvrij staal en verpakking af te voeren.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Cuchillos Duo Profesional con Bolsa de Rodillo - 5 Piezas

1. Información General

El Set de Cuchillos Duo Profesional es una colección de cuchillos de alta calidad diseñada para satisfacer las necesidades de chefs profesionales y aficionados a la cocina. Este set incluye cinco cuchillos esenciales y una bolsa de rodillo para un transporte y almacenamiento convenientes.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está destinado únicamente para el corte de alimentos. No use los cuchillos para ningún otro propósito.
- **Cuidado con los Cuchillos Afilados:** Los cuchillos incluidos son extremadamente afilados. Maneje con cuidado para evitar cortes en la piel.
- **Almacenamiento Seguro:** Almacene los cuchillos en la bolsa de rodillo y fuera del alcance de los niños.
- **Superficie de Trabajo:** Asegúrese de utilizar una superficie de corte adecuada para proteger sus utensilios y evitar accidentes.
- **Limpieza:** No sumerja los cuchillos en agua caliente durante periodos prolongados. Lávelos a mano y séquelos inmediatamente después de la limpieza.

3. Vista General del Producto y Especificaciones

- **Material del cuchillo:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Tipo de cuchillos:** Chef, pan, pelador, utilidad, y carne
- **Cantidad:** 5 cuchillos
- **Bolsa de rodillo:** Incluida para fácil transporte
- **Dimensiones de la bolsa:** 40 x 20 x 5 cm

4. Configuración e Instalación

- **Desembalaje:** Retire el set de cuchillos de su embalaje con cuidado.
- **Inspección:** Verifique que todos los cuchillos estén incluidos y en buenas condiciones.
- **Colocación:** Coloque la bolsa de rodillo en una superficie plana y deslice los cuchillos en los compartimentos correspondientes. Asegúrese de que cada cuchillo esté bien protegido.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo por el mango, asegurándose de que su mano esté alejada de la hoja.
- Aplique una presión constante y controlada al cortar.
- Para los cuchillos de chef, utilice un movimiento de balanceo para una mejor eficacia.
- Siempre mantenga la hoja afilada para un rendimiento óptimo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- No lave en lavavajillas.
- Seque completamente con un paño suave antes de guardarlos.
- Mantenga los cuchillos afilados utilizando una piedra de afilar o un sacapuntas de cuchillos.

7. Solución de Problemas

- **Cuchillo desafilado:** Afile el cuchillo utilizando una piedra de afilar.
- **Manchas de óxido:** Limpie con un paño de algodón y un poco de aceite mineral.
- **Ruidos extraños al cortar:** Asegúrese de que la superficie de corte sea adecuada y no esté dañada.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, asegúrese de identificar los cuchillos como productos afilados. Deséchelos en un contenedor seguro para objetos afilados.
 - La bolsa de rodillo puede desecharse en un contenedor de reciclaje adecuado si está hecha de materiales reciclables.

9. Contacto

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

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Ensemble de Couteaux Duo Professionnel avec Sac de Rangement - 5 Pièces

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Ensemble de Couteaux Duo Professionnel. Ce produit est conçu pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine qui recherchent des outils de haute qualité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours des couteaux avec prudence pour éviter les coupures.
- Ne laissez pas les couteaux à la portée des enfants.
- Évitez de pousser ou de forcer les couteaux lors de la coupe d'aliments durs.
- Ne plongez pas les couteaux dans l'eau chaude ou dans le lave-vaisselle.
- Vérifiez que les couteaux sont toujours bien affûtés; un couteau émoussé nécessite plus de force et augmente le risque d'accident.
- Évitez d'utiliser les couteaux sur des surfaces inappropriées, privilégiez les planches à découper en bois ou en plastique.
- Ne tentez pas de rattraper un couteau tombant.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Cet ensemble comprend :

- Couteau de chef (20 cm)
- Couteau à pain (20 cm)
- Couteau d'office (9 cm)
- Couteau Santoku (18 cm)
- Couteau à désosser (15 cm)
- Sac de rangement en cuir

Données techniques :

- Matériaux des lames : Acier inoxydable
- Matériaux des poignées : Plastique ergonomique
- Poids total : 1.5 kg
- Dimensions du sac : 35 x 25 cm

4. Installation et Configuration

Il n'y a pas d'installation complexe requise pour cet ensemble de couteaux. En revanche, suivez les étapes suivantes pour tout préparer :

1. Déballez soigneusement les couteaux et le sac de rangement.
2. Stockez les couteaux dans le sac en utilisant les compartiments appropriés pour chaque type de couteau.
3. Assurez-vous que chaque couteau est correctement placé pour éviter les dommages.

5. Fonctionnement

Les couteaux peuvent être utilisés pour diverses tâches de coupe en cuisine : hacher, trancher, émincer et débiter. Utilisez le couteau approprié pour chaque type de tâche pour assurer un bon rendement.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les couteaux à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de louches qui pourraient endommager les lames.
- Séchez immédiatement les couteaux avec un chiffon propre pour éviter la rouille.
- Affûtez les lames régulièrement à l'aide d'une meule ou d'une pierre à aiguiser.

7. Dépannage

- Si un couteau ne coupe pas correctement, vérifiez s'il est bien aiguisé.
- Pour des coupes irrégulières, oscillez le couteau afin d'exercer une pression uniforme.
- En cas de rupture d'une partie du couteau, cessez de l'utiliser immédiatement.

8. Élimination

Éliminez les couteaux usés conformément aux lois et réglementations locales concernant les déchets. Ne jetez pas les couteaux à la poubelle ménagère. Consultez un point de collecte de déchets spéciaux ou recyclez de manière responsable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Set di coltelli Duo Professional con borsa a rotolo - 5 pezzi

1. Informazioni generali

Il Set di Coltelli Duo Professional è progettato per i professionisti della cucina e gli appassionati di gastronomia. Confezionato in una borsa a rotolo per un facile trasporto e stoccaggio, questo set include tutti i coltelli essenziali per preparare piatti deliziosi.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare il prodotto esclusivamente per scopi previsti.
- Maneggiare i coltelli con cautela per evitare tagli.
- Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile durante l'uso.
- Non utilizzare i coltelli su superfici dure come piastrelle o vetro.
- Controllare regolarmente le condizioni dei coltelli per evitare incidenti.
- Utilizzare i coltelli solo quando affilati; un coltello smussato può scivolare e causare infortuni.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

Il set comprende:

- Coltello da chef 20 cm
- Coltello per il pane 20 cm
- Coltello per disossare 15 cm
- Coltello per verdure 9 cm
- Coltello da fetta 20 cm

Materiale lama: acciaio inossidabile di alta qualità

Impugnatura: ergonomica in materiale antiscivolo

Peso del set: 1.5 kg

4. Installazione e configurazione

1. Rimuovere il set di coltelli dalla borsa a rotolo.
2. Assicurarsi che ogni coltello sia pulito e asciutto prima dell'uso.
3. Conservare la borsa in un luogo asciutto e fresco quando non in uso.

5. Operazione

- Scegliere il coltello appropriato in base al tipo di ingrediente da lavorare.
- Tenere il coltello con una mano e l'ingrediente con l'altra.
- Applicare una pressione uniforme mentre si taglia per ottenere risultati ottimali.

6. Pulizia e manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Evitare di mettere i coltelli in lavastoviglie per preservare il materiale dell'impugnatura e la lama.
- Asciugare bene i coltelli prima di riporli nella borsa.
- Affilare i coltelli regolarmente utilizzando una pietra per affilare o un affilacoltelli.

7. Risoluzione dei problemi

Problema: Coltelli non affilati.

Soluzione: Affilare i coltelli con gli strumenti appropriati.

Problema: Manico scivoloso.

Soluzione: Assicurarsi che le mani siano asciutte durante l'uso.

8. Smaltimento

In caso di smaltimento, rispettare le normative locali riguardanti i rifiuti. I coltelli in acciaio inossidabile possono essere riciclati. Assicurarsi di smaltire i coltelli in modo sicuro, evitando di danneggiare altri beni o persone.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania