

ggmgastro

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

SKU: MSDPP6R

Knife set Duo Professional with roll bag - 6 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 (6 Pieces)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Knife Set Duo Professional with Roll Bag. This premium knife set is designed for professional chefs and culinary enthusiasts. It includes six essential knives that ensure precision in the kitchen. The accompanying roll bag allows for easy transport and safe storage.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always handle knives with care. Use appropriate cutting techniques to avoid injury.
- Storage: Store the knives in the provided roll bag or a dedicated knife block to prevent blade exposure and injuries.
- Child Safety: Keep knives out of reach of children. Educate older children about safe handling practices if they are to use the knives.
- Cutting Surface: Always use a stable cutting surface to prevent slips that can lead to accidents.
- Cleaning: After use, clean the knives immediately. Avoid soaking and ensure they are completely dry before storage.
- Inspection: Regularly inspect knives for damage. Do not use knives with damaged blades or handles.

3. Product Specifications

- Content: 6 piece professional knife set
- Material: Stainless steel blade
- Handle Material: Ergonomically designed handle for comfort and grip
- Weight: 1 kg
- Dimensions: Knife sizes range from 10 cm to 20 cm (blade length)

4. Setup and Installation

No installation is required for the knife set. Simply unpack the knives from the roll bag, ensuring that each knife is in good condition. Place the roll bag in a convenient location for easy access.

5. Operation

- Usage: Each knife in the set is designated for specific tasks:
 - Chef's Knife: General chopping, slicing, and dicing.
 - Paring Knife: Peeling and intricate cutting.
 - Bread Knife: Slicing bread and baked goods.
 - Fillet Knife: Filleting fish.
 - Santoku Knife: Versatile chopping and cutting.
 - Utility Knife: Multi-purpose cutting.
- Always employ the appropriate knife for the task to ensure safety and efficiency.

6. Cleaning and Maintenance

- Wash knives by hand using mild detergent and warm water. Do not use abrasive cleaners as they can scratch the surface.
- Avoid placing knives in a dishwasher as this can damage the blade and handle.
- Dry knives immediately after washing to prevent water spots and maintain sharpness.
- Regularly hone blades with a sharpening stone or honing rod to maintain edge quality.

7. Troubleshooting

- Blunt Blade: Sharpen with a whetstone or honing rod.
- Rust Formation: Clean and dry the knife after use. Store in a dry place.
- Loose Handle: Inspect for damage. If handle issues persist, contact customer support.

8. Disposal

When disposing of the knives, do so responsibly. Ensure the blades are covered or wrapped to prevent injury. Check local regulations for specific disposal guidelines for sharp objects.

9. Contact

For support or inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro! Enjoy your culinary experience.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Messer-Set Duo Professional mit Rolltasche (6 Teile)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zu Ihrem Messer-Set Duo Professional. Dieses Set wurde für Profiköche und Kochbegeisterte entwickelt, die hohe Qualität, Langlebigkeit und Funktionalität suchen. Es besteht aus 6 Teilen, die in einer praktischen Rolltasche aufbewahrt werden.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Messer-Set nur für den vorgesehenen Zweck.
- Schneidsicherheit: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit scharfen Klingen. Halten Sie Ihre Hände und andere Körperteile vom Klingensbereich fern.
- Lagerung: Bewahren Sie die Klingen in der Rolltasche oder einem geeigneten Messerblock auf, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie zur Reinigung niemals abrasive Materialien oder aggressive Chemikalien, die die Klingen beschädigen könnten.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Set außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenhärte: HRC 56-58
- Anzahl der Teile: 6
- Rolltasche: Ja, aus robustem Material
- Klingenlängen:
 - Chefmesser: 20 cm
 - Ausbeinmesser: 15 cm
 - Gemüsemesser: 10 cm
 - Brotmesser: 22 cm
 - Allzweckmesser: 12 cm
 - Schälmesser: 8 cm

4. Einrichtung und Installation

1. Öffnen Sie die Rolltasche und überprüfen Sie alle Teile auf Vollständigkeit.
2. Lagern Sie die Klingen in der Rolltasche oder in einem geeigneten Messerblock, um deren Sicherheit zu gewährleisten.
3. Stellen Sie sicher, dass die Rolltasche an einem trockenen Ort aufbewahrt wird, um Korrosion zu vermeiden.

5. Bedienung

- Verwenden Sie jedes Messer entsprechend seinem vorgesehenen Zweck.
- Für beste Ergebnisse verwenden Sie ein geeignetes Schneidebrett.
- Halten Sie die Klingen scharf für einen effizienten Schnitt. Schneiden Sie niemals durch gefrorene Lebensmittel.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Spülmittel.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserschäden zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klingen regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Messerschärfer.

7. Fehlersuche

- Wenn die Klinge stumpf ist, verwenden Sie einen Wetzstein oder einen Messerschärfer.
- Bei Rostbildung reinigen Sie die Klingen mit einer milden Säurelösung (z. B. Essig) und trocknen Sie sie aufmerksam.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie defekte oder unbrauchbare Klingen sicher, um Verletzungen zu vermeiden.
- Fragen Sie bei Ihrer Gemeinde nach, wie Sie Metallabfälle sicher entsorgen können.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Messenset Duo Professional met Rolltas - 6 Stukken

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aanschaf van de Messenset Duo Professional met Rolltas, bestaande uit zes hoogwaardige messen in een handige rolltas. Deze set is ontworpen voor zowel professionele koks als kookliefhebbers en biedt een uitstekende balans van ergonomie, functionaliteit en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen gebruik: Gebruik de messen uitsluitend voor hun bedoelde toepassingen. Vermijd het gebruik van de messen voor andere doeleinden (bijvoorbeeld als gereedschap).
- Snijwonden: Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen. Zorg ervoor dat u altijd de messen met de snijkant van uw lichaam weg richt om snijwonden te voorkomen.
- Ouderen en kinderen: Dit product is niet geschikt voor kinderen onder de 14 jaar. Bewaar de messen buiten het bereik van kinderen.
- Ondergrond: Gebruik de messen alleen op snijplanken gemaakt van kunststof of hout om de messen scherp te houden en beschadigingen te voorkomen.
- Reiniging: Reinig de messen met de hand. Vermijd het gebruik van de vaatwasser, omdat dit de kwaliteit van het lemmet kan beïnvloeden.

3. Productspecificaties

- Type: Messenset
- Aantal Stukken: 6
- Materiaal: RVS Lemmet met Ergonomische Handgreep
- Levertijd: 2-5 werkdagen
- Afmetingen Rolltas: 46 x 25 cm
- Gewicht: 1,5 kg

4. Installatie en Opstelling

De Messenset Duo Professional is gebruiksklaar bij levering. Volg deze stappen om de set op een veilige manier op te bergen:

1. Open de rolltas en leg deze plat op een schone, droge ondergrond.
2. Plaats elk mes in het daarvoor bestemde vakje in de rolltas, met de snijkant naar boven gericht.
3. Zorg ervoor dat elk mes goed vastzit en sluit de rolltas stevig.

5. Gebruik

- Gebruik elk mes volgens zijn specifieke functie (bijv. koksmes voor snijden, groentemes voor schillen).
- Houd de handgreep stevig vast en snijd met een gelijkmatige druk om de beste snijresultaten te bereiken.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de messen met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte doek of spons om krassen te voorkomen.
- Droog de messen meteen na het reinigen af met een schone, droge doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen in de rolltas of in een meshouder om hen scherp en veilig te houden.

7. Probleemoplossing

- Mes is dof: Slijp het lemmet met een geschikte messenslijper of breng het naar een professionele slijper.
- Rustvorming: Reinig en droog het mes onmiddellijk na gebruik en bewaar het op een droge plaats.
- Breuk: Neem contact op met de klantenservice voor vervanging of reparatie.

8. Afvalverwerking

Gooi beschadigde of versleten messen op de juiste manier weg. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over speciale recyclingprocedures voor metalen voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor uw vertrouwen in de Messenset Duo Professional. Geniet van het koken!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Cuchillos Profesional con Bolsa (6 Piezas)

1. Información General

Este juego de cuchillos profesional está diseñado para chefs y entusiastas de la cocina que buscan calidad y precisión. Consta de seis cuchillos esenciales que garantizan un rendimiento superior en la preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar el juego de cuchillos, asegúrese de leer todas las instrucciones y advertencias.
- Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Nunca intente atrapar un cuchillo que se caiga.
- Utilice solo en superficies de corte apropiadas; no use los cuchillos en superficies duras que puedan dañar la hoja.
- Siempre corte alejado de su cuerpo y evite distraerse mientras utiliza el cuchillo.
- Lave a mano los cuchillos y evite el uso de lavavajillas, ya que esto puede dañar las hojas.
- Inspeccione regularmente los cuchillos para detectar daños y reemplázelos si es necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Material del mango: Madera ergonómica
- Incorpora:
 - Chef Knife: 20 cm
 - Pan Knife: 20 cm
 - Utility Knife: 15 cm
 - Paring Knife: 10 cm
 - Fillet Knife: 20 cm
- Knife Roll Bag: Diseño portátil para almacenamiento y transporte
- Peso total: 1.5 kg
- Dimensiones de la bolsa: 45 cm x 30 cm

4. Configuración e Instalación

1. Desembale el juego de cuchillos y verifique que todas las piezas estén presentes.
2. Seleccione un lugar adecuado y seguro para almacenar la bolsa de cuchillos.
3. Coloque los cuchillos en la bolsa siguiendo el orden y el soporte designado, asegurando que la hoja de cada cuchillo no se toque.
4. Asegúrese de que la bolsa esté cerrada adecuadamente y guárdela en un lugar seco y bien ventilado.

5. Operación

- Asegúrese de que el cuchillo que va a utilizar esté afilado y limpio.
- Use la técnica adecuada para cada tipo de cuchillo. Por ejemplo, utilice el cuchillo de chef para picar y cortar carne, y el cuchillo de pelar para frutas y verduras.
- Mantenga una postura firme y un buen control del cuchillo mientras corta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón suave inmediatamente después de su uso.
- Seque cada cuchillo con un paño suave para evitar la corrosión.
- Almacene los cuchillos en la bolsa para proteger la hoja y mantener la seguridad.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja se desafiló: Utilice una piedra de afilar o un afilador especializado para devolver el filo.
- Si el mango se afloja: Verifique que los tornillos de la hoja estén firmes; si no, consulte a un especialista.

8. Eliminación

- A la hora de deshacerse de cuchillos desgastados o dañados, envuélvalos en papel de periódico o cartón y colóquelos en un contenedor de residuos adecuado, o entréguelos a un centro de reciclaje para materiales afilados.

9. Contacto

Para más información o asistencia adicional, contacte a nuestro equipo:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Set de Couteaux Duo Professionnel avec Sac Roulant (6 Pièces)

1. Informations Générales

Le Set de Couteaux Duo Professionnel est conçu pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine. Fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, ce set comprend tout ce dont vous avez besoin pour la préparation de vos plats.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce set de couteaux est destiné à la coupe des aliments uniquement et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.
- Cuisinier prudente : Utilisez toujours les couteaux sur une planche à découper pour éviter d'endommager les lames; ne coupez pas sur des surfaces dures.
- Évitez les blessures : Gardez les lames éloignées des mains et des enfants. Utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Rangement sûr : Rangez les couteaux dans le sac roulé ou un support adapté pour éviter les blessures.
- Inspection régulière : Vérifiez régulièrement l'état des couteaux avant utilisation. Remplacez les couteaux endommagés immédiatement.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Ce set comprend :

- 1 x Couteau de Chef
- 1 x Couteau à Pain
- 1 x Couteau à Éplucher
- 1 x Couteau à Découper
- 1 x Couteau Santoku
- 1 x Couteau à Fileter

Données techniques :

- Matériau des lames : Acier inoxydable
- Matériau des poignées : Résine
- Longueur des lames : Varie entre 10 cm et 25 cm
- Poids total : 1.2 kg

4. Configuration et installation

1. Déballez soigneusement le set de couteaux et vérifiez si toutes les pièces sont présentes.
2. À l'aide d'un chiffon doux, essuyez chaque couteau pour enlever tout résidu de fabrication.
3. Rangez chaque couteau dans le sac roulé, en le plaçant dans les pochettes appropriées.
4. Assurez-vous que le sac est bien fermé pour un transport sécurisé.

5. Fonctionnement

- Utilisez chaque couteau selon sa fonction spécifiée.
- Tempérez les lames pour une meilleure performance coupante avant utilisation, si nécessaire.
- Après chaque utilisation, nettoyez les couteaux immédiatement pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez chaque couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux, puis rincez et séchez soigneusement.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager les lames et les poignées.
- Afilez les lames régulièrement à l'aide d'un aiguiser adapté pour maintenir leur tranchant.

7. Dépannage

- Problème : Le couteau ne coupe pas bien.
 - Solution : Vérifiez si la lame est émoussée. Afilez-la si nécessaire.
- Problème : Poignée glissante.
 - Solution : Vérifiez si le couteau est propre. Nettoyez toute saleté ou résidu pour assurer une bonne prise.
- Problème : Loupe ou éclat sur la lame.
 - Solution : Inspectez la lame et remplacez le couteau si des dommages sont visibles.

8. Élimination

- Recyclez les couteaux endommagés conformément aux réglementations locales concernant les déchets métalliques.
- Ne jetez pas les couteaux à la poubelle ordinaire pour éviter les blessures.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli Duo Professionale con Borsa (6 Pezzi)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Set di Coltelli Duo Professionale. Questo set include sei coltelli di alta qualità, progettati per offrire prestazioni eccellenti nella cucina professionale e domestica. La borsa inclusa permette un facile trasporto e conservazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare i coltelli solo per l'uso previsto e secondo le istruzioni fornite.
- Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare i coltelli per tagliare materiali duri come ossa o metalli.
- Durante la pulizia, maneggiare i coltelli con cura per evitare tagli.
- Assicurarsi che le superfici siano stabili e asciutte prima dell'uso.
- Evitare di lasciare i coltelli immersi nell'acqua per lungo tempo, poiché potrebbe danneggiare la lama.
- Indossare guanti protettivi se necessario, durante la preparazione degli alimenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Set di Coltelli Duo Professionale è composto da:

- Coltello da cuoco 20 cm
- Coltello per pane 20 cm
- Coltello per disossare 15 cm
- Coltello per verdure 9 cm
- Coltello per frutta 9 cm
- Coltello per affettare 20 cm
- Borsa di trasporto

Specifiche Tecniche:

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Lavabile in lavastoviglie: No
- Lunghezza totale della borsa: 45 cm

4. Installazione e Setup

- Rimuovere il set di coltelli dalla borsa con attenzione.
- Assicurarsi che ogni coltello sia affilato e senza danni.
- Posizionare i coltelli su una superficie di lavoro pulita e stabile.
- Non utilizzare la borsa se danneggiata; sostituirla in caso di usura.

5. Funzionamento

Utilizzare i coltelli per tagliare, affettare e tritare gli alimenti secondo le esigenze culinarie. Applicare una pressione uniforme e mantenere una presa sicura sul manico per il massimo controllo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare i coltelli a mano con acqua calda e detergente delicato.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Conservare i coltelli nella borsa per proteggerli da graffi e danni.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se un coltello non affetta correttamente, controllare se è affilato. Rifornire o affilare se necessario.
- Rimuovere eventuali residui di cibo con una spazzola morbida.

8. Smaltimento

- Non gettare i coltelli nei rifiuti normali.
- Portare i coltelli usati a un centro di riciclaggio di metalli o seguire le normative locali per lo smaltimento di articoli taglienti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro set di coltelli! Buon lavoro in cucina.