

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: MSECP3

Knife set Ecco Classic - 3 pieces



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Knife Set Ecco Classic - 3 Pieces

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Knife Set Ecco Classic, 3 Pieces. This high-quality knife set is designed for both professional and home chefs, offering exceptional performance and reliability. Each knife is precision-engineered for cutting, slicing, and dicing, ensuring safety and ease of use.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle knives with care. Keep fingers away from blades when cutting.
- Child Safety: Keep knives out of reach of children. Store knives in a secure and safe place.
- Usage Safety: Use knives only for their intended purpose. Do not use for cutting frozen foods, bones, or hard surfaces that could damage the blade.
- Cutting Surface: Always use a proper cutting board to avoid damaging the blade and to prevent slipping.
- Cleaning Safety: Do not put knives in the dishwasher. Hand wash with warm water and mild detergent immediately after use.
- Storage: Store knives in a designated knife block, magnetic strip, or sheath to prevent accidental cuts and ensure blade protection.

3. Product Specifications

- Product Type: Knife Set
- Material: Stainless Steel
- Content:
 - Chef's Knife (20 cm)
 - Bread Knife (20 cm)
 - Utility Knife (12 cm)

4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully remove the knives from their packaging. Dispose of any plastic or cardboard materials safely.
- Storage: Place the knives in a knife block or a safe storage area to avoid damage and ensure safety. Ensure that they are placed with their blades facing downward or protected by sheaths.

5. Operation

- Using the Knife Set:
 - For the Chef's Knife: Ideal for slicing, chopping, and dicing vegetables and meat. Hold the handle firmly and use a rocking motion for efficient cutting.
 - For the Bread Knife: Use a sawing motion to slice through crusty bread without crushing the softer inner portion.
 - For the Utility Knife: Best suited for small tasks, such as cutting fruits and smaller vegetables.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash knives by hand with warm, soapy water and dry immediately with a soft cloth.
- Avoid using abrasive materials for cleaning, as they may scratch the surface of the knife.
- Periodically sharpen knives using a whetstone or professional sharpener to maintain cutting efficiency.

7. Troubleshooting

- Knife Not Cutting Properly: Ensure knives are sharp and clean. Sharpen if necessary.
- Handle Feel Loose: Check for any visible damage. If loose, avoid use and contact customer support for assistance.
- Rust Spots: Clean with vinegar or a mild rust remover, followed by drying thoroughly.

8. Disposal

- Dispose of old or damaged knives in a safe manner. Wrap blades securely in protective material or place in a designated container before disposing in regular rubbish to prevent injury to sanitation workers.

9. Contact

For further assistance, please reach out to GGM Gastro:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience with the Ecco Classic Knife Set!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Messer-Set Ecco Classic (3 Stück)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Ecco Classic Messer-Sets! Dieses Set enthält hochwertige Messer, die für eine Vielzahl von Kochanwendungen entwickelt wurden. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die optimale Nutzung und Langlebigkeit der Messer zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Schnittgefahr: Die Klingen sind sehr scharf. Halten Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern und verwenden Sie sie nur auf den vorgesehenen Oberflächen.
- Verwendung: Verwenden Sie die Messer nur für ihre vorgesehenen Zwecke. Verwenden Sie kein stumpfes oder beschädigtes Messer.
- Lagerung: Bewahren Sie die Messer in einem geeigneten Messerblock oder einer Schutzhülle auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie die Messer sofort nach Gebrauch und vermeiden Sie es, sie in die Spülmaschine zu geben, um die Klingen zu schützen.
- Wartung: Schärfen Sie die Klingen regelmäßig und achten Sie auf Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das Messer-Set Ecco Classic umfasst folgende Produkte:

- Kochmesser (20 cm Klinge)
- Brotmesser (20 cm Klinge)
- Schälmesser (8 cm Klinge)

Technische Daten:

- Material: Edelstahl
- Griffmaterial: Hochwertiger Kunststoff
- Klingenhärte: 56±2 HRC
- Spülmaschinenfest: Nein
- Gewicht: 1,5 kg

4. Einrichten und Installation

1. Entfernen Sie die Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie jedes Messer auf Beschädigungen.
3. Lagern Sie die Messer in einem Messerblock oder in einer Schutzhülle an einem trockenen Ort, um sie vor Schäden zu schützen.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand zur Stabilisierung des Schneidgutes.
- Verwenden Sie gleichmäßige Druck- und Schnittbewegungen, um saubere Schnitte zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie die Messer sofort nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Messer gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klingen regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Messerschärfer.

7. Fehlerbehebung

- Das Messer ist stumpf: Verwenden Sie einen Wetzstein oder einen Messerschärfer, um die Klinge zu schärfen.
- Rostflecken: Reinigen Sie die betroffene Stelle mit einer Mischung aus Wasser und Essig. Trocknen Sie das Messer umgehend ab.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden lokalen Entsorgungsvorschriften. Scharfe Klingen sollten in einer sicheren Verpackung 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

Handleiding voor het Messe Set ECCO Classic - 3 Stukken

1. Algemene Informatie

Dit Messe Set ECCO Classic bestaat uit drie hoogwaardige messen, perfect ontworpen voor verschillende snijbehoeften in de keuken. De messen zijn vervaardigd met aandacht voor detail en zijn ideaal voor zowel professionele koks als thuishokks.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor hun beoogde doeleinden.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank om de kans op letsel te verminderen en om de snijrand te beschermen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen en zorg ervoor dat de snede naar beneden gericht is wanneer ze niet in gebruik zijn.
- Controleer regelmatig of de messen scherp zijn. Een bot mes kan gevaarlijker zijn dan een scherp mes.
- Bij beschadiging van het mes, stop met gebruik en neem contact op met de klantenservice.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch en antislip
- Type: Koksmes, Broodmes, Schilmes
- Lengte messen: 20 cm, 22 cm, 10 cm
- Gewicht: 2 kg

4. Setup en Installatie

1. Haal het Messe Set ECCO Classic uit de verpakking.
2. Controleer elk mes op eventuele beschadigingen.
3. Was elk mes grondig met warm water en milde zeep voordat je ze voor het eerst gebruikt.
4. Droog de messen zorgvuldig af met een schone doek.
5. Bewaar de messen op een veilige en droge plaats, bij voorkeur in een messenblok of op een magnetische messenmagneet.

5. Bediening

- Gebruik het koksmes voor het snijden, hakken en dicing van vlees, groenten en fruit.
- Gebruik het broodmes voor het snijden van vers brood en andere zachte voedingsmiddelen.
- Gebruik het schilmesje voor het schillen en snijden van klein fruit en groenten.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de messen onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep.
- Vermijd het gebruik van schurende materialen die de snijkant kunnen beschadigen.
- Droog de messen altijd direct na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen op een droge plek en vermijd langdurige blootstelling aan vocht.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Scherp het mes indien nodig.
- Roest op het mes: Zorg ervoor dat je het mes goed schoon en droog houdt na gebruik. Gebruik een roestoplosser indien nodig.
- Beschadiging van het handvat: Neem contact op met de klantenservice voor vervanging of reparatie-informatie.

8. Afvoer

- Deponeer oude of beschadigde messen in overeenstemming met de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.
- Als het mes niet meer bruikbaar is, zorg ervoor dat je het veilig inwikkelt in bijvoorbeeld karton voordat je het weggooit om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Cuchillos Ecco Classic (3 Piezas)

1. Información General

El Set de Cuchillos Ecco Classic está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina. Este set incluye cuchillos esenciales que satisfacen las necesidades de cualquier chef, desde principiantes hasta expertos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto es únicamente para el corte de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Manejo: Siempre sostenga el cuchillo por el mango, evitando el contacto con la hoja.
- Almacenamiento: Mantenga los cuchillos en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- Cortes: Utilice una superficie de corte adecuada para evitar lesiones y daños a la hoja.
- Cuidado: No intente afilar el cuchillo con métodos no recomendados.
- Evitar el contacto con agua caliente: La exposición prolongada a altas temperaturas puede dañar los cuchillos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la hoja del cuchillo de chef: 20 cm
- Longitud de la hoja del cuchillo para pan: 20 cm
- Longitud de la hoja del cuchillo para pelar: 10 cm
- Mango: Antideslizante

4. Configuración e Instalación

- Desembalaje: Retire cuidadosamente el set de cuchillos de su empaque.
- Inspección: Verifique que no haya daños visibles en las hojas y que estén bien afiladas.
- Almacenamiento: Puede utilizar un bloque de cuchillos, una tira magnética o fundas protectoras. Asegúrese de que estén bien sujetos.

5. Operación

- Utilización: Seleccione el cuchillo adecuado según la tarea (corte, picado, rebanado).
- Mantenimiento del Corte: Corte en ángulo y utilice la cantidad justa de presión.
- Cuidado: Mantenga las hojas limpias y secas después de cada uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave a mano los cuchillos con agua tibia y jabón suave. No utilice estropajos abrasivos.
- Secado: Seque inmediatamente con un paño limpio para evitar manchas.
- Almacenamiento: Mantenga siempre los cuchillos en un lugar seguro y seco.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Use un afilador de cuchillos adecuado para restaurar el filo.
- Óxido o manchas: Limpie con un paño suave y, si es necesario, use un limpiador de acero inoxidable.
- Ruidos o inestabilidad al usar: Asegúrese de que la superficie de corte sea estable y que el cuchillo esté a la altura adecuada.

8. Eliminación

Los cuchillos que ya no estén en uso deben ser desechados adecuadamente. Envuelva la hoja en material resistente y empaque el cuchillo en una caja antes de desecharlo para evitar lesiones.

9. Contacto

Para consultas, asistencia técnica o más información, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le set de couteaux Ecco Classic 3 pièces

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le set de couteaux Ecco Classic 3 pièces. Ce produit est conçu pour répondre aux normes élevées de qualité, de sécurité et de performance. Veuillez lire ce manuel attentivement pour garantir une utilisation optimale et en toute sécurité de ce produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce set de couteaux est destiné à la coupe de différents aliments. Ne l'utilisez pas pour des matériaux non alimentaires.
- Lames tranchantes : Les couteaux sont dotés de lames tranchantes. Manipulez-les avec précaution pour éviter les blessures.
- Stockage : Rangez les couteaux dans un endroit sûr, hors de portée des enfants. Utilisez un support ou un bloc de couteaux pour les ranger.
- Utilisation d'un tapis de découpe : Utilisez un tapis de découpe pour protéger vos surfaces et prolonger la durée de vie des lames.
- Nettoyage : Ne passez pas les couteaux au lave-vaisselle. Lavez-les à la main avec de l'eau savonneuse et séchez-les soigneusement immédiatement après.
- Inspection régulière : Vérifiez régulièrement les lames pour tout signe d'usure ou de dommage. Remplacez-les si nécessaire.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Détails Techniques :

- Type : Set de couteaux
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Matériau du manche : Plastique durable
- Nombre de pièces : 3
- Couteau de chef : 20 cm
- Couteau à pain : 20 cm
- Couteau d'office : 10 cm

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez le set de couteaux de l'emballage avec soin.
2. Vérification : Inspectez chaque couteau pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages.
3. Stockage : Placez le set de couteaux dans un endroit sûr, comme un bloc de couteaux ou un tiroir avec un séparateur.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau avec une main sur le manche et l'autre main sur la partie supérieure de la lame pour plus de contrôle.
- Pour les coupes, appliquez une pression uniforme et utilisez un mouvement de va-et-vient pour la coupe de légumes et de fruits.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez les couteaux à la main avec de l'eau chaude et du savon. Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer les lames.
- Séchage : Séchez immédiatement les couteaux avec un chiffon propre pour éviter la rouille.
- Affûtage : Affûtez régulièrement les lames avec un affûteur de qualité pour maintenir leur performance.

7. Dépannage

- Problème de coupe : Si la lame ne coupe pas bien, vérifiez si elle est émoussée et affûtez-la si nécessaire.
- Rouille : Si vous remarquez des taches de rouille, nettoyez immédiatement avec une pâte de bicarbonate de soude et de l'eau, puis séchez soigneusement.

8. Élimination

Ne jetez pas les couteaux dans la poubelle ordinaire. Respectez les réglementations locales pour l'élimination des objets tranchants. Envisagez de les apporter à un centre de recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Set di Coltelli Ecco Classic 3 Pezzi

1. Informazioni Generali

Questo set di coltelli Ecco Classic è progettato per soddisfare le esigenze di preparazione dei cibi in cucina. Comprende tre coltelli essenziali, realizzati con materiali di alta qualità per garantire durata e performance.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare i coltelli solo per il loro scopo previsto.
- Superficie di lavoro: Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e stabile per evitare incidenti.
- Utilizzo: Non utilizzare i coltelli per tagliare materiali non alimentari o surgelati.
- Manutenzione: Affilare i coltelli con un affilatore adeguato. Non utilizzare mai coltelli danneggiati.
- Conservazione: Conservare i coltelli in un apposito supporto o copertura per proteggerne la lama e prevenire incidenti.
- Sicurezza durante la pulizia: Non afferrare le lame durante la pulizia. Utilizzare guanti se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Coltello da Chef: Lunghezza lama: 20 cm, materiale: acciaio inox.
- Coltello per Pane: Lunghezza lama: 20 cm, materiale: acciaio inox.
- Coltello da Ufficio: Lunghezza lama: 9 cm, materiale: acciaio inox.
- Manico: Materiale: polimero antiscivolo per una presa sicura.

4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione per questo set di coltelli. Aprire la confezione con attenzione. Posizionare i coltelli in un luogo sicuro e facilmente accessibile in cucina.

5. Funzionamento

Utilizzare i coltelli per tutte le attività di taglio, trito e affettatura degli alimenti. Assicurarsi di seguire le pratiche di sicurezza descritte.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Lavare i coltelli a mano con acqua e sapone subito dopo l'uso.
- Asciugatura: Asciugare i coltelli con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Manutenzione: Affilare regolarmente i coltelli. Non utilizzare in lavastoviglie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Coltello opaco: Utilizzare un affilatore per riportare la lama a un taglio ottimale.
- Ruggine sulla lama: Pulire con un detergente per metalli e asciugare immediatamente.

8. Smaltimento

Smaltire il set di coltelli secondo le normative locali relative al riciclaggio degli acciai e dei materiali compositi. Non disperdere nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania