

# 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: MSEC6R

### Set of knives Ecco Chef with roll bag - 6 pieces



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Set of Knives Ecco Chef with Roll Bag (6 Pieces)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Ecco Chef Set of Knives. This premium knife set is designed for both professional chefs and home cooking enthusiasts. It includes six essential knives that offer precision, comfort, and durability, all conveniently housed within a stylish roll bag for easy storage and transport.

### 2. Safety Information

- User Responsibility: Always use knives with care and attention. Improper use may result in injury.
- Storage: Keep knives in the roll bag or a designated knife block when not in use to prevent accidents.
- Handling: Always cut away from your body and keep fingers clear of the cutting line.
- Children: Keep knives out of reach of children. This product is not a toy.
- Cleaning: Clean knives immediately after use to prevent the buildup of food residue that may lead to slips when handling.
- Sharpening: Use appropriate sharpening tools and techniques. Avoid using unapproved tools that may damage the blade.
- Inspection: Regularly inspect knives for signs of wear or damage. Do not use damaged knives.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless steel blades with ergonomic handles
- Quantity: 6 knives
- Included Knives:
  - Chef's Knife (8 inches)
  - Bread Knife (8 inches)
  - Paring Knife (3.5 inches)
  - Utility Knife (5 inches)
  - Boning Knife (6 inches)
  - Santoku Knife (7 inches)
- Weight: 1.5 kg
- Dimensions of the Roll Bag: 40 x 20 cm
- Care Instructions: Hand wash and dry immediately

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Remove the roll bag from its packaging and lay it flat on a stable surface.
2. Organizing Knives: Carefully remove each knife from the roll bag. Place them back in their designated slots for optimal storage.
3. Initial Cleaning: Before first use, gently wash each knife with warm soapy water and dry with a soft cloth.

### 5. Operation

- Ensure your workstation is clean and organized before using the knives.
- Select the appropriate knife for the task at hand. For example, use the chef's knife for chopping vegetables, and the bread knife for slicing bread.
- Maintain a comfortable grip on the handle while using the knife, applying gentle pressure to cut through food items.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand Washing: Clean the knives with warm, soapy water immediately after use. A non-abrasive sponge is recommended to avoid scratching the blade.
- Drying: Thoroughly dry each knife with a soft cloth before storing it in the roll bag.
- Storage: Always store knives safely in the roll bag or a knife block. Avoid stacking knives on top of each other.

### 7. Troubleshooting

- Knife Not Cutting Properly: Ensure the blade is sharpened correctly. Use a sharpening stone or professional service if needed.
- Handle Is Loose: Check the screws if the handle is detachable. Tighten as needed or contact customer service for assessment.
- Rusty Blade: If rust appears, clean the affected area with a rust eraser. Regular cleaning and maintenance will prevent this issue.

### 8. Disposal

Dispose of any damaged knives according to local waste management regulations. Sharp objects should be placed in a puncture-proof container before disposal to prevent injury.

### 9. Contact

For further inquiries or support, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Ecco Chef. We hope you enjoy your new set of knives!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Ecco Chef Messerset mit Rolltasche (6-teilig)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Ecco Chef Messersets. Dieses hochwertige Set mit 6 Teilen wurde entwickelt, um ein nahtloses Kocherlebnis zu gewährleisten. Ideal für Profi- und Hobbyköche, umfasst es alle notwendigen Messer für Ihre Küchenbedürfnisse.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Achten Sie darauf, die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.
- Klingehandhabung: Seien Sie beim Umgang mit scharfen Klingen vorsichtig. Verwendung von Messern nur auf stabilen Oberflächen.
- Reinigung: Verwenden Sie niemals die Geschirrspülmaschine zur Reinigung. Handwäsche wird empfohlen, um die Klingen zu schützen.
- Lagerung: Bewahren Sie die Messer in der Rolltasche oder einem anderen sicheren Aufbewahrungsort auf, um Verletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Ecco Chef Messerset mit Rolltasche
- Teile: 6
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griff: Ergonomisch gestaltet für Komfort und Halt
- Rolltasche: Robuste, tragbare Rolltasche für einfache Lagerung und Transport

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Nehmen Sie das Messerset vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen: Stellen Sie sicher, dass alle Teile (6 Messer und Rolltasche) vorhanden sind.
3. Rolltasche öffnen: Falten Sie die Rolltasche vollständig auf und überprüfen Sie, ob die Fächer unbeschädigt sind.
4. Messer platzieren: Legen Sie die Messer ordnungsgemäß in die entsprechenden Fächer der Rolltasche.

## 5. Bedienung

- Verwenden Sie das passende Messer für verschiedene Lebensmittel (z. B. Kochmesser für Gemüse, Filetmesser für Fleisch).
- Führen Sie Schnittbewegungen sicher und kontrolliert aus.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach Gebrauch unter fließendem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch trocken wischen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Wartung: Halten Sie die Klingen scharf, indem Sie sie regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Messerschärfer nachschärfen.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Messer sind stumpf.
- Lösung: Schärfen Sie die Messer mit einem geeigneten Schärfgerät.
- Problem: Keine Probleme festgestellt.
- Hinweis: Bei Fragen wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie beschädigte oder nicht mehr benötigte Messer gemäß den gesetzlichen Bestimmungen in Ihrer Region. Um den Umweltschutz zu fördern, recyceln Sie die Materialien, wo möglich.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung 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 voor Set van Messen Ecco Chef met Roltas (6 Stukken)

### # 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Set van Messen Ecco Chef met Roltas. Deze hoogwaardige messen zijn ontworpen voor zowel professionele koks als thuishokks. Elk mes is zorgvuldig gemaakt om optimale prestaties en duurzaamheid te bieden.

### # 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor hun bedoelde doeleinden. Deze messen zijn ontworpen voor voedselbereiding. Gebruik ze niet voor andere doeleinden zoals snijden van harde voorwerpen.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen. De messen zijn scherp en kunnen verwondingen veroorzaken.
- Controleer regelmatig op schade. Inspecteer de messen voor eventuele slijtage of beschadiging voordat u ze gebruikt.
- Gebruik altijd een snijplank. Gebruik geen messen op harde oppervlakken die de snijrand kunnen beschadigen.
- Wees voorzichtig bij het reinigen. De messen zijn scherp; zorg ervoor dat u de snijkant altijd van uzelf af richt tijdens het schoonmaken.

### # 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal messen: 6
- Roltas: Inclusief
- Afmetingen roltas: 45 x 15 cm
- Kleur: Zwart
- Gewicht: 1,5 kg
- Inhoud: Verschillende soorten messen waaronder koksmes, broodmes en schilmes.

### # 4. Setup en Installatie

1. Verwijder de messen uit de rol tas.
2. Controleer elk mes op eventuele beschadigingen. Zorg ervoor dat ze volledig intact zijn voordat u ze gebruikt.
3. Bewaar de messen in de rol tas wanneer ze niet in gebruik zijn. Dit helpt om de messen te beschermen en veilig te houden.

### # 5. Gebruik

- Het koksmes: Perfect voor het hakken, snijden en dicing van groenten en vlees.
- Het broodmes: Geschikt voor het snijden van brood en andere zachte producten.
- Het schilmes: Ideaal voor het schillen en snijden van fruit en kleine groenten.

Houd de messen altijd scherp voor optimale prestaties. Zorg ervoor dat u de juiste techniek gebruikt bij het snijden en hakken.

### # 6. Reiniging en Onderhoud

- Na elk gebruik: Was de messen met warm zeepwater en droog ze onmiddellijk af met een schone doek.
- Vermijd de vaatwasser: Het gebruik van een vaatwasser kan de messen beschadigen of hun scherpte verminderen.
- Periodiek onderhoud: Gebruik een messenslijper om de messen regelmatig scherp te houden.

### # 7. Probleemoplossing

- Mes is niet scherp: Gebruik een slijper om de mesrand opnieuw te vormen.
- Roestplekjes: Reinig het mes met een roestverwijderaer en breng opnieuw olie aan op de rand.

### # 8. Afvoer

- Oude of versleten messen: Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor richtlijnen over de veilige afvoer van scherpe voorwerpen. Zorg ervoor dat de messen veilig zijn verpakt om verwondingen te voorkomen.

### # 9. Contact

Neem voor vragen of ondersteuning contact op met:

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

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw Ecco Chef messen!

# ES ESPAÑOL

## MANUAL DEL PRODUCTO: SET DE CUCHILLOS ECCO CHEF CON BOLSO DE ROLLO (6 PIEZAS)

### 1. Información General

El Set de Cuchillos Ecco Chef con Bolso de Rollo es un conjunto de alta calidad diseñado para chefs y aficionados a la cocina. Este set incluye seis cuchillos esenciales que facilitan la preparación de alimentos en cualquier entorno culinario.

### 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para la preparación de alimentos. No lo utilice para propósitos no relacionados.
- Cuidado con los cuchillos: Manipule los cuchillos con precaución para evitar cortes y lesiones. Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Superficies de corte: Use una tabla de cortar adecuada para evitar dañar las hojas de los cuchillos.
- Almacenamiento seguro: Guarde los cuchillos en el bolso de rollo proporcionado cuando no estén en uso para proteger las hojas y evitar accidentes.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente los cuchillos para detectar cualquier daño y afile según sea necesario.

### 3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Contenido del set:
  - Cuchillo de chef de 20 cm
  - Cuchillo para pan de 20 cm
  - Cuchillo para carne de 20 cm
  - Cuchillo pelador de 9 cm
  - Cuchillo para verduras de 15 cm
  - Cuchillo de oficio de 15 cm
- Material de las hojas: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía para un agarre cómodo
- Bolso de rollo: Fabricado en material resistente y fácil de limpiar

### 4. Configuración e Instalación

- Desempaque: Retire el set de cuchillos del embalaje con cuidado. Asegúrese de no tocar las hojas con las manos desnudas.
- Almacenamiento: Coloque los cuchillos en el bolso de rollo una vez desempaquetados. Cada cuchillo debe insertarse en su ranura correspondiente para un almacenamiento seguro.

### 5. Operación

- Uso de los cuchillos: Utilice el cuchillo adecuado para cada tarea culinaria. Por ejemplo, use el cuchillo de chef para picar y el cuchillo para pan para cortar pan y pasteles.
- Afilado: Afile los cuchillos regularmente para mantener el rendimiento. Utilice un afilador adecuado o lleve los cuchillos a un profesional para su mantenimiento.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza inmediata: Lave los cuchillos con agua tibia y jabón justo después de su uso. Evite dejarlos en remojo.
- Secado: Seque los cuchillos con una toalla limpia y suave.
- Almacenamiento: Asegúrese de que los cuchillos estén completamente secos antes de guardarlos en el bolso de rollo.

### 7. Solución de Problemas

- Dificultad para cortar: Asegúrese de que los cuchillos estén afilados. Si están desgastados, afile o reemplace.
- Óxido en las hojas: Limpie las hojas inmediatamente después de su uso y asegúrese de que están completamente secas antes de su almacenamiento.

### 8. Desecho

- Desecho de cuchillos: Cuando los cuchillos lleguen al final de su vida útil, deséchelos de manera responsable, asegurándose de envolver los bordes afilados para evitar lesiones.
- Materiales reciclables: El bolso de rollo puede ser reciclado dependiendo de las regulaciones locales.

### 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

Este manual debe mantenerse para futuras consultas sobre el uso y mantenimiento del set de cuchillos Ecco Chef.

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Ensemble de Couteaux Ecco Chef avec Sac de Rangement - 6 Pièces

## 1. Informations Générales

Félicitations pour l'acquisition de l'Ensemble de Couteaux Ecco Chef. Ce set de six pièces allie performance, durabilité et style pour répondre à tous vos besoins culinaires. Il est conçu pour les chefs professionnels et les amateurs passionnés.

## 2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement le manuel avant d'utiliser ce produit.
- Utilisez les couteaux uniquement pour la coupe d'aliments.
- Ne laissez pas les couteaux à la portée des enfants.
- Ne tentez jamais de rattraper un couteau qui tombe.
- Toujours utiliser un plan de travail stable et une planche à découper appropriée.
- Évitez tout contact avec des surfaces chaudes ou des produits chimiques agressifs.
- Inspectez régulièrement les couteaux pour toute usure ou dommage. Remplacez-les si nécessaire.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

L'ensemble se compose de six couteaux de haute qualité comprenant :

- Un couteau de chef (20 cm)
- Un couteau à pain (20 cm)
- Un couteau à découper (20 cm)
- Un couteau d'office (10 cm)
- Un couteau à légumes (10 cm)
- Un couteau à éplucher (8 cm)

## Données techniques :

- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Matériau du manche : Plastique antidérapant
- Poids total : 1,2 kg
- Longueur totale de la sacoche : 45 cm
- Capacité de la sacoche : 6 couteaux

## 4. Installation et Mise en Place

1. Ouvrez le sac de rangement et vérifiez que tous les couteaux sont présents.
2. Assurez-vous que le sac est propre et sec avant utilisation.
3. Rangez les couteaux proprement dans les emplacements prévus.
4. Fermez le sac en veillant à ce qu'il soit bien sécurisé pour éviter tout dommage aux lames.

## 5. Fonctionnement

- Pour utiliser un couteau, saisissez-le par le manche avec une prise ferme.
- Utilisez le couteau en effectuant des mouvements de va-et-vient pour une coupe efficace.
- Ne pas forcer le couteau; laissez la lame faire le travail.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les couteaux à la main avec de l'eau tiède et du savon doux immédiatement après utilisation.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement avec un chiffon propre.
- Pour maintenir la lame, il est conseillé de l'affûter régulièrement.

## 7. Dépannage

- Si la lame est émoussée, utilisez un aiguiser de couteau approprié.
- Si le manche présente des signes de déformation, ne pas utiliser le couteau.
- Pour toute pièce manquante ou endommagée, veuillez contacter le service client.

## 8. Élimination

Ne jetez pas les couteaux avec les déchets ménagers. Suivez les règles de recyclage locales liées aux objets tranchants.

## 9. Contact

Pour toute question, vous pouvez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli Ecco Chef con Sacca a Rullo - 6 Pezzi

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Coltelli Ecco Chef con Sacca a Rullo. Questo set è progettato per soddisfare le esigenze di chef professionisti e appassionati di cucina. Include sei coltelli di alta qualità, ciascuno progettato per specifici compiti culinari.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare i coltelli solo per il loro scopo previsto.
- Maneggiare i coltelli con cautela e tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare coltelli danneggiati o sbeccati.
- Non lasciare i coltelli in ammollo in acqua per lunghi periodi.
- Utilizzare un tagliere adeguato per proteggere i bordi dei coltelli.
- Indossare guanti protettivi se si lavora con ingredienti duri che potrebbero causare scivolamenti.
- Pulire e asciugare i coltelli dopo ogni uso per garantire durata e prestazioni ottimali.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo: Set di Coltelli da Cucina
- Numero di Pezzi: 6
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Accessori: Sacca a rullo per la conservazione e il trasporto dei coltelli

## 4. Installazione e Setup

Per utilizzare il Set di Coltelli Ecco Chef, seguire questi passaggi:

1. Rimuovere i coltelli dalla sacca a rullo.
2. Esaminare ogni coltello per eventuali danni o difetti.
3. Per una conservazione sicura, riporre i coltelli nella sacca a rullo, assicurandosi che siano ben affilati e in ordine.

## 5. Funzionamento

Utilizzare i coltelli secondo la loro funzione specifica:

- Coltello da Cuoco: per affettare, tritare e cubettare.
- Coltello da Pane: per affettare il pane e i prodotti da forno senza schiacciarli.
- Coltello da Verdura: per tagliare verdure e frutti.
- Coltello per disossare: per rimuovere ossa da carne e pesce.
- Coltello per pelare: per lavori di precisione con frutta e ortaggi.
- Coltello da chef: per un'ampia varietà di compiti culinari.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua e sapone. Non usare la lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire macchie.
- Affilare regolarmente le lame per mantenerle in condizioni ottimali.
- Conservare i coltelli nella sacca a rullo o in un ceppo da cucina per evitare danni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se i coltelli risultano poco affilati, utilizzare una pietra per affilare o un affilacoltelli.
- Se notate macchie, pulire immediatamente con una spugna non abrasiva.
- In caso di problemi con il manico o la lama, contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

Questo prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. Contattare il proprio centro di raccolta locale per informazioni su come smaltire correttamente i coltelli e la sacca.

## 9. Contatti

Per assistenza o domande, contattare il servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania