

# 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: MSECSP3

### Knife set Ecco Chef Starter - 3 pieces



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Ecco Chef Starter Knife Set (3 Pieces)

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Ecco Chef Starter Knife Set. This high-quality knife set is designed for both amateur and professional chefs, providing precision and durability for all your culinary needs. The set includes essential knives for a variety of meal preparations, ensuring safety and efficiency in your kitchen.

### 2. Safety Information

- Use Appropriate Knives: Always use the right knife for the task at hand. Using a knife for an unintended purpose may cause damage or injury.
- Sharp Blades: The knives in this set have sharp blades. Handle with caution and store safely out of reach of children.
- Cutting Surface: Use a cutting board to prevent damage to surfaces and to avoid slipping of the knife.
- Hand Placement: Keep fingers and hands away from the blade while cutting, slicing, or chopping.
- Clean Carefully: When cleaning knives, handle with care to avoid cuts. Do not attempt to catch a falling knife.
- Storage: Store knives in a designated knife block, sheath, or magnetic strip to protect the blades and prevent accidental injury.
- Disposal: When disposing of damaged knives, wrap them securely to prevent injuries.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Blade Type: Forged
- Handle: Ergonomic Design
- Set Contains:
  - 1 x Chef's Knife (20 cm)
  - 1 x Paring Knife (9 cm)
  - 1 x Bread Knife (20 cm)

### 4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the knife set from the packaging.
- Inspection: Check each knife for any transport damages. Report any issues to customer service.
- Storage: Place the knives in a suitable storage solution such as a knife block or drawer with a protective insert.
- Preparation: It is recommended to wash the knives before the first use. Hand wash with warm, soapy water and dry immediately.

### 5. Operation

- Using the Chef's Knife: Ideal for slicing, dicing, and chopping vegetables and meats. Grip the handle firmly and use a rocking motion for effective cutting.
- Using the Paring Knife: Perfect for precision tasks such as peeling and trimming fruits or vegetables.
- Using the Bread Knife: Utilize the serrated edge for clean cuts through crusty bread or soft loaves without squashing.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Handwashing Recommended: Clean knives with warm, soapy water and a soft sponge. Dry immediately to prevent rusting.
- Avoid Dishwasher: Do not place knives in the dishwasher as high heat and moisture can damage the blades and handles.
- Sharpening: Regularly sharpen your knives using a whetstone or a designated knife sharpener to maintain performance.
- Storage: Ensure knives are stored properly to maintain edge sharpness and prevent damage.

### 7. Troubleshooting

- Dull Blades: If knives become dull, use a sharpening tool to restore the edge.
- Rust Spots: Remove rust spots with a mixture of baking soda and water. Rinse and dry thoroughly afterward.
- Loose Handle: If the handle feels loose, contact customer service for assistance as it may require professional repair.

### 8. Disposal

- Safe Disposal: If the knives are damaged beyond use, wrap each knife securely in cardboard or cloth before disposal to prevent injury to waste handlers.
- Recycling: Check local regulations on recycling metal products.

### 9. Contact

For further assistance, you can reach us at:

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

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

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für das GGM Gastro Messer-Set Ecco Chef Starter (3 Teile)

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das GGM Gastro Messer-Set Ecco Chef Starter entschieden haben. Dieses Set besteht aus drei essentiellen Küchenmessern, die speziell für die Ansprüche professioneller Köche und ambitionierter Hobbyköche entwickelt wurden. Bei richtiger Anwendung bietet dieses Messer-Set eine hervorragende Schärfe und Langlebigkeit.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung der Messer: Verwenden Sie die Messer nur für die vorgesehenen Zwecke. Schneiden Sie keine gefrorenen Lebensmittel oder harte Gegenstände, die die Klinge beschädigen könnten.
- Handhabung: Halten Sie die Klingen beim Umgang mit den Messern von Ihrem Körper und anderen Personen fern.
- Aufbewahrung: Lagern Sie die Messer an einem sicheren Ort, z.B. in einem Messerblock oder einer Schutzhülle, um Verletzungen zu vermeiden.
- Kinder: Bewahren Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Reinigung: Reinigen Sie die Messer sofort nach Gebrauch. Vermeiden Sie kontakt mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Schärfen: Schärfen Sie die Messer mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Schärfgerät. Befolgen Sie die Anleitung des Herstellers.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

Das GGM Gastro Messer-Set Ecco Chef besteht aus folgenden Komponenten:

- Kochmesser: 20 cm Klingenlänge, ideal zum Schneiden, Würfeln und Hacken.
- Gemüsemesser: 10 cm Klingenlänge, perfekt für das Schneiden von Gemüse und Obst.
- Schälmesser: 8 cm Klingenlänge, für präzises Schälen und Dekorieren.

Technische Daten:

- Material: Edelstahl
- Griff: Ergonomisch, rutschfest
- Klingenhärte: HRC 55-57

## 4. Setup und Installation

Das Messer-Set ist sofort einsatzbereit. Es ist wichtig, die folgenden Schritte zur sicheren Nutzung zu befolgen:

1. Überprüfen Sie, ob alle Teile im Set enthalten sind.
2. Stellen Sie sicher, dass die Klingen sauber und scharf sind.
3. Wählen Sie einen stabilen Arbeitsplatz, um sicher zu arbeiten.

## 5. Bedienung

1. Nehmen Sie das gewünschte Messer aus dem Set.
2. Halten Sie das Messer am Griff mit einer Hand und das Lebensmittel mit der anderen Hand fest.
3. Führen Sie sanfte, kontrollierte Schnitte aus. Vermeiden Sie ruckartige Bewegungen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Messer nach Gebrauch sofort mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie ein mildes Spülmittel und ein weiches Tuch zur Reinigung.
- Lassen Sie die Messer nicht in der Spülmaschine, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung.

## 7. Fehlerbehebung

- Schlechte Schnittleistung: Prüfen Sie die Schärfe der Klinge. Schärfen Sie sie bei Bedarf nach.
- Rostbildung: Stellen Sie sicher, dass die Klingen stets trocken und sauber sind. Lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie beschädigte oder nicht mehr nutzbare Messer gemäß den örtlichen Entsorgungsrichtlinien für Metallabfälle.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen 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

## Handleiding voor het GGM Gastro Ecco Chef Starter Messenset (3-delig)

### 1. Algemene Informatie

Dank u voor uw keuze voor de GGM Gastro Ecco Chef Starter Messenset. Dit hoogwaardige messenset is ontworpen voor zowel professionele koks als hobbykoks. Het set bevat drie essentiële messen die ideaal zijn voor uiteenlopende snijtaken in de keuken.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik messen alleen voor hun bedoelde doel.
- Bewaar messen buiten het bereik van kinderen.
- Meshandvatten zijn ontworpen voor optimale grip; gebruik geen scherpe mesranden met natte handen.
- Controleer regelmatig de scherpste van de messen en slijp ze indien nodig.
- Let op bij het snijden; gebruik een snijplank om blessures te voorkomen.
- Reinig de messen niet in de vaatwasser, dit kan de snijkant en het handvat beschadigen.

### 3. Productspecificaties

- Product: GGM Gastro Ecco Chef Starter Messenset
- Aantal stuks: 3
- Afmetingen messen:
  - Chefmes: 20 cm
  - Broodmes: 20 cm
  - Schilmes: 9 cm
- Materiaal: Roestvrij staal

### 4. Opstelling en Installatie

Er is geen installatie nodig voor het gebruik van deze messenset. Zorg ervoor dat u de messen op een veilige en gemakkelijke plek in uw keuken plaatst. Voor extra veiligheid kunt u een messenslijper of messenblok gebruiken voor opslag.

### 5. Gebruik

- Maak gebruik van de mesjes op een geschikte snijplank om de snijkanten te beschermen.
- Bij gebruik van het chefmes, positioneer uw vingers achter de snijkant voor maximale controle.
- Voor het snijden van brood, gebruik het speciale broodmes voor een schone snede zonder het brood te pletten.
- Het schilmesje is ideaal voor het schillen en snijden van kleinere ingrediënten.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de messen met de hand met warm zeepsop en een zachte spons.
- Droog de messen onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Slijp de messen regelmatig met een geschikte slijper om de scherpste te behouden.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is niet scherp.  
Oplossing: Gebruik een slijper om de scherpste te herstellen.
- Probleem: Mes roest of vlekken.  
Oplossing: Maak het mes schoon en droog het goed na elk gebruik. Gebruik een schone doek om roestvlekken te verwijderen.

### 8. Afvalverwerking

Verwerk oude of beschadigde messen in overeenstemming met lokale regelgeving. Neem contact op met uw gemeentelijke afvalbeheer voor richtlijnen over het weggooien van scherpe objecten.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto: Set de Cuchillos Ecco Chef Starter (3 Piezas)

### 1. Información General

El Set de Cuchillos Ecco Chef Starter está diseñado para proporcionar herramientas de alta calidad para el corte y la preparación de alimentos. Este conjunto incluye tres piezas esenciales que satisfacen las necesidades tanto de chefs profesionales como de aficionados a la cocina.

### 2. Información de Seguridad

- Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
- Utilice una superficie de corte adecuada para evitar daños en la cuchilla y lesiones.
- No utilice los cuchillos para fines distintos a la preparación de alimentos.
- Evite el contacto de los cuchillos con fuego o fuentes de calor.
- Inspeccione los cuchillos regularmente para detectar daños. No use cuchillos dañados.
- Al manipular los cuchillos, siempre apunte la hoja hacia abajo y mantenga las manos alejadas del filo.
- Lave los cuchillos a mano y evite el uso de lavavajillas para prolongar su vida útil.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la Cuchilla: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Plástico ergonómico
- Tamaños incluidos:
  - Cuchillo Chef: 20 cm
  - Cuchillo de Pan: 20 cm
  - Cuchillo de Pelar: 10 cm
- Uso: Corte y preparación de alimentos
- Diseño: Biselado para un corte preciso

### 4. Configuración e Instalación

El Set de Cuchillos Ecco no requiere instalación. Sin embargo, se recomienda desinfectar cada cuchillo antes de su uso inicial. Para ello:

- Lave los cuchillos con agua caliente y jabón suave.
- Enjuague bien y seque con un paño limpio y seco antes de su uso.
- Almacene los cuchillos en un bloque de cuchillos o imán para evitar daños.

### 5. Operación

- Sujete el cuchillo por el mango, asegurándose de que la hoja esté alejada de su cuerpo y superficies cercanas.
- Utilice un movimiento de corte hacia adelante y hacia abajo, manteniendo la hoja en contacto con la superficie de corte.
- Para el cuchillo de pelar, utilice movimientos suaves para evitar lesiones en la piel.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave cada cuchillo a mano con agua jabonosa tibia después de cada uso.
- No utilice estropajos abrasivos que puedan rayar la hoja.
- Seque completamente los cuchillos con un paño antes de almacenarlos.
- Para mantener el filo de los cuchillos, se recomienda afilar periódicamente con una piedra de afilar.

### 7. Solución de Problemas

- Si la cuchilla no corta adecuadamente, verifique si está afilada. Afile si es necesario.
- Si el mango está suelto, revise el ensamblaje y asegúrese de que esté firmemente montado.
- En caso de daño evidente, deje de usar el cuchillo y contáctenos.

### 8. Eliminación

- Los cuchillos deben ser reciclados de acuerdo con las regulaciones locales de desechos.
- No arroje cuchillos a la basura regular. En su lugar, consulte a un especialista en reciclaje.

### 9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du Set de Couteaux Ecco Chef (3 pièces)

### 1. Informations Générales

Bienvenue dans votre expérience culinaire avec le Set de Couteaux Ecco Chef. Ce set comprend trois couteaux essentiels pour tout cuisinier, qu'il soit novice ou professionnel. Fabriqués avec des matériaux de haute qualité, ces couteaux sont conçus pour durer et améliorer votre expérience de cuisine.

### 2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser ces couteaux, veuillez lire attentivement les informations de sécurité suivantes :

- Utilisation appropriée : Ces couteaux sont conçus uniquement pour la coupe des aliments. N'utilisez pas les couteaux pour d'autres matériaux ou applications, car cela pourrait endommager les lames.
- Aiguilles : Les lames sont très tranchantes. Manipulez avec précaution et évitez de toucher le bord de la lame.
- Rangement : Gardez les couteaux hors de portée des enfants. Utilisez un bloc à couteaux ou un protège-lame pour stocker les couteaux en toute sécurité.
- Nettoyage : Ne laissez pas les couteaux tremper dans l'eau pendant de longues périodes. Lavez-les à la main avec un détergent doux et séchez immédiatement.
- Blessures : En cas de coupure, nettoyez et désinfectez la plaie et consultez un médecin si nécessaire.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

Ce set contient les couteaux suivants :

- Couteau de chef (20 cm)
- Couteau à pain (20 cm)
- Couteau d'office (10 cm)

### Caractéristiques Techniques :

- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Matériau du manche : Plastique ergonomique
- Résistance à la chaleur : Oui
- Lavage au lave-vaisselle : Non recommandé

### 4. Installation et Mise en Place

Le Set de Couteaux Ecco Chef ne nécessite aucune installation spéciale. Pour garantir une sécurité optimale, faites ce qui suit :

- Déballez soigneusement les couteaux de leur emballage.
- Inspectez chaque couteau pour tout dommage éventuel.
- Placez les couteaux dans un bloc à couteaux ou un tiroir sécurisé, de manière à ce qu'ils soient bien protégés.

### 5. Fonctionnement

Ces couteaux sont conçus pour une utilisation en cuisine. Tenez le couteau par le manche, et guidez la lame sur les aliments à couper. Utilisez le couteau de chef pour la plupart des tâches de coupe, le couteau à pain pour les pains et les gâteaux, et le couteau d'office pour les fruits et légumes.

### 6. Nettoyage et Entretien

Pour maintenir les couteaux en bon état :

- Lavez chaque couteau à la main avec un détergent doux immédiatement après utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle.
- Séchez chaque couteau complètement avant de le ranger.
- Aiguissez régulièrement les lames pour garantir un tranchant optimal.

### 7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes avec les couteaux, vérifiez :

- S'ils ne coupent pas efficacement : Il se peut qu'ils aient besoin d'être aiguisés. Utilisez un aiguiser approprié.
- S'ils rouillent : Essuyez-les après chaque utilisation pour éviter l'humidité.
- Si le manche est lâche : Assurez-vous qu'il n'y a pas de débris et essuyez-le.

### 8. Élimination

Pour éliminer le Set de Couteaux Ecco Chef :

- Ne jetez pas les couteaux à la poubelle sans les protéger. Utilisez un emballage ou un protège-lame pour éviter les blessures.
- Vérifiez les réglementations locales sur le recyclage pour les matériaux de l'acier inoxydable.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant le Set de Couteaux Ecco Chef, veuillez 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 Starter 3 Pezzi

## 1. Informazioni Generali

Il Set di Coltelli Ecco Chef Starter è progettato per soddisfare le esigenze culinarie di chef professionisti e appassionati di cucina. Questo set comprende tre coltelli di alta qualità, realizzati per garantire performance e durata nel tempo.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare i coltelli esclusivamente per il loro scopo previsto.
- Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini.
- Non tentare di affilare i coltelli con metodi non consigliati dal produttore.
- Maneggiare i coltelli con cautela per evitare tagli o lesioni.
- Evitare di utilizzare i coltelli su superfici dure che potrebbero danneggiare il filo.
- Lavare i coltelli a mano e asciugare immediatamente per mantenere la loro qualità.
- Non immergere i coltelli in acqua per lunghi periodi per prevenire danni alla lama e al manico.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Set di Coltelli Ecco Chef Starter comprende:

- Coltello da Chef 20 cm: ideale per tritare, affettare e preparare ingredienti.
- Coltello per Pane 20 cm: progettato per affettare pane e dolci senza schiacciare.
- Coltello da Verdura 10 cm: perfetto per la pulizia e il taglio di frutta e verdura.

Specifiche Tecniche:

- Materiale della lama: Acciaio inox di alta qualità
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Colore: Acciaio inossidabile con finitura opaca
- Lavabile in lavastoviglie: No
- Peso totale: 800 g

## 4. Installazione e Configurazione

Il Set di Coltelli Ecco Chef Starter non richiede un'installazione specifica. Assicurati di avere una superficie di lavoro pulita e stabile per l'uso. Conserva i coltelli in un ceppo per coltelli o in un contenitore sicuro per evitare incidenti e prolungare la loro vita utile.

## 5. Operazione

Per utilizzare i coltelli:

- Assicurati che la lama sia affilata.
- Utilizza il coltello adeguato per il tipo di alimento.
- Maneggia il coltello con una presa sicura, mantenendo i polpastrelli lontani dalla lama.
- Affetta e tritura gli ingredienti secondo necessità, usando movimenti controllati e precisi.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che potrebbero graffiare la lama.
- Conservare i coltelli in un luogo asciutto e sicuro.

## 7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Coltello arrugginito

Soluzione: Pulire e asciugare il coltello immediatamente dopo l'uso. Usa una pasta di bicarbonato di sodio per rimuovere eventuali macchie di ruggine.

Problema: Coltello non affilato

Soluzione: Utilizza una pietra per affilare o un affilacoltelli per riportare il filo alla sua condizione ottimale.

## 8. Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, smaltiscilo in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare i coltelli nei rifiuti comuni senza protezione per evitare infortuni.

## 9. Contatti

Per assistenza o domande sui prodotti, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania