

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: MSEP3R

Knife set Ecco with rolling bag - 3 pieces



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

EN ENGLISH

Product Manual for Knife Set Ecco with Rolling Bag (3 Pieces) - MSEP3R

1. General Information

Thank you for choosing the Knife Set Ecco with Rolling Bag. This professional knife set is ideal for both culinary professionals and home chefs. The set includes three essential knives: a chef's knife, a utility knife, and a paring knife, all housed in a durable rolling bag for convenient storage and transport.

2. Safety Information

- Always use knives with caution and store them out of reach of children.
- Ensure the knives are handled by adults or under adult supervision.
- Use a cutting board for slicing and chopping to prevent damage to surfaces and injury.
- Keep fingers away from the blade while cutting.
- Regularly inspect knives for any signs of wear or damage; do not use damaged knives.
- Ensure the knife blades are sharp. Dull knives can slip and cause accidents.
- When transporting the knife set, ensure all knives are securely stored within the rolling bag.
- Do not attempt to catch a falling knife, and always draw knives away from your body.

3. Product Specifications

- Product Name: Knife Set Ecco with Rolling Bag
- Model Number: MSEP3R
- Components:
 - Chef's Knife: 20 cm blade
 - Utility Knife: 15 cm blade
 - Paring Knife: 9 cm blade
- Material: High-quality stainless steel blades and comfortable ergonomically designed handles.
- Rolling Bag: Durable fabric with secure compartments for each knife.

4. Setup and Installation

The Knife Set Ecco does not require complex installation; however, follow these steps for optimal use:

1. Remove the knife set from the packaging.
2. Inspect each knife for quality and any visible damage.
3. Place the knives into their designated compartments in the rolling bag:
 - Chef's Knife in the largest compartment
 - Utility Knife in the middle compartment
 - Paring Knife in the smallest compartment
4. Secure the zippers on the bag and store it in a safe, dry place when not in use.

5. Operation

1. Before using the knives, ensure they are clean and dry.
2. Select the appropriate knife for the task (chef's knife for larger cuts, utility knife for versatile tasks, and paring knife for detailed work).
3. When cutting, maintain a stable grip on the handle and keep the knife blade steady.
4. Always return knives to the rolling bag after use to ensure safety and blade protection.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knives with warm soapy water immediately after use.
- Do not place knives in a dishwasher, as this may dull the blades and damage the handles.
- Dry knives completely with a soft cloth to prevent rusting.
- Periodically sharpen knife blades to maintain cutting performance.
- Clean the rolling bag with a damp cloth and allow it to air dry.

7. Troubleshooting

- If the knife is dull, use a professional sharpening tool or consult a professional for sharpening services.
- Ensure that the bag zippers are functioning correctly; if they jam, use a lubricant or contact customer service for assistance.

8. Disposal

For knives no longer in use or deemed unusable:

- Wrap blades securely in protective material to prevent accidental cuts.
- Follow local regulations for disposing of sharp objects to avoid injury.

9. Contact

For further inquiries, customer service, or assistance with your Knife Set Ecco, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase, and enjoy your culinary experience with the Knife Set Ecco!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das GGM Gastro Messer-Set Ecco mit Rolltasche (3 Teile)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf unseres GGM Gastro Messer-Sets Ecco! Dieses Set wurde mit hochwertigen Materialien entwickelt und ist für professionelle und private Anwendungen geeignet. Es beinhaltet drei essenzielle Küchenmesser, die in einer praktischen Rolltasche geliefert werden.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie die Messer nur für ihre vorgesehenen Zwecke. Schneiden Sie keine harten Materialien, die die Klingen beschädigen könnten.
- Lagerung: Bewahren Sie die Messer in der Rolltasche oder sicher an einem Messerblock auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie Kinder niemals mit Messern allein.
- Reinigung: Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -geräte, die die Klingen zerkratzen können.
- Schutz: Tragen Sie beim Schneiden Schutzhandschuhe, wenn Sie mit besonders empfindlichen Techniken arbeiten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Produktinformationen:

- Material der Klinge: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Anzahl der Teile: 3
- Rolltasche: Ja
- Klingenfarben: Silber (Klinge), Schwarz (Griff)

Technische Daten:

- Kochmesser: 20 cm
- Gemüsemesser: 15 cm
- Schälmesser: 10 cm

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie das Messer-Set vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfung: Überprüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen. Bei Mängeln kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.
3. Rolltasche: Entfalten Sie die Rolltasche und legen Sie die Messer entsprechend den vorgesehenen Fächern hinein.

5. Betrieb

- Schneiden: Achten Sie auf eine sichere Handhabung der Messer. Schneiden Sie in Richtung der stabilen Fläche und achten Sie darauf, dass die Klinge nicht in Kontakt mit Ihren Händen kommt.
- Drehtechniken: Für unerfahrene Benutzer: Üben Sie Schneidetechniken zunächst ohne Druck, um ein Gefühl für das Messer zu bekommen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie die Messer ein sofort nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel ab. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm.
- Trocknung: Trocknen Sie die Messer sofort nach dem Abwaschen, um Wasserflecken und Rost zu vermeiden.
- Schärfen: Schärfen Sie die Klingen regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Wetzstab.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.
 - Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder Wetzstab.
- Problem: Griff löst sich.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Schrauben und ziehen Sie sie gegebenenfalls nach. Wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Nicht mehr benötigte Messer können scharf sein; wickeln Sie sie in Papier oder verwenden Sie einen speziellen Abfallbehälter für scharfe Gegenstände.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding - Messenset Ecco met Rolling Bag (3 stuks)

1. Algemene informatie

Deze Messenset Ecco is ontworpen voor zowel de professionele als de thuiskok. De set bevat drie hoogwaardige messen, perfect voor diverse snijtaken in de keuken. De bijgeleverde rolling bag maakt het eenvoudig om de messen veilig en georganiseerd te vervoeren.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor hun bedoelde doeleinden.
- Houd de messen uit de buurt van kinderen en onbevoegden.
- Gebruik altijd een snijplank om letsel en schade aan de messen en oppervlakken te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen, vooral tijdens het snijden en reinigen.
- Controleer regelmatig de staat van de messen. Vervang of laat verscherpen indien nodig.
- Vermijd het gebruik van de messen in de vaatwasser om de levensduur te verlengen.
- Gebruik geen ongeschikte oppervlakken zoals glas of metaal bij het snijden.

3. Productspecificaties

- Product: Messenset Ecco
- Aantal messen: 3
- Materiaal: Roestvrij staal
- Snijvlak: Ergonomisch ontwerp voor optimaal comfort
- Inclusief: Rolling bag voor veilig transport

4. Setup en installatie

1. Verwijder de messen uit de rolling bag.
2. Controleer de messen op eventuele beschadigingen.
3. Plaats de rolling bag op een veilige, droge plaats wanneer deze niet in gebruik is.
4. Zorg ervoor dat elk mes in de juiste positie in de tas is opgeborgen voor maximaal veiligheid en bescherming.

5. Bediening

- Houd het mes stevig vast met één hand en gebruik de andere hand om het te geleiden tijdens het snijden.
- Voor optimaal gebruik, snijd in een vloeiende beweging en vermijd te veel druk uit te oefenen.
- Bij het gebruik van verschillende messen, selecteer het juiste mes voor de taak (bijvoorbeeld een koksmes voor vlees, een schilmes voor groenten).

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig de messen met de hand met warm water en milde afwaszeep.
- Droog de messen grondig af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen in de rolling bag of op een veilige plaats.
- Smeer de messen af en toe in met een voedingsolie om het roestbeschermingsniveau te verhogen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer de scherpte van het mes en laat het indien nodig slijpen.
- Probleem: Het mes is beschadigd.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor verdere instructies.
- Probleem: De rolling bag sluit niet goed.
Oplossing: Controleer of alle messen op de juiste plaats zijn opgeborgen en vrij zijn van obstructies.

8. Afvalverwerking

Houd rekening met lokale voorschriften bij het weggooien van messen. Roestvrijstalen messen kunnen vaak worden gerecycled. Neem contact op met lokale recyclingcentra voor meer informatie.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Cuchillos Ecco con Bolsa de Rodar (3 Piezas)

1. Información General

El Juego de Cuchillos Ecco es un conjunto de herramientas de cocina de alta calidad diseñado para profesionales y aficionados a la cocina. Este set incluye tres cuchillos esenciales que facilitan la preparación de alimentos y garantizan precisión en el corte. La bolsa de rodar proporciona un almacenamiento seguro y conveniente para el transporte.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente a la preparación de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Cuidado con los bordes afilados: Los cuchillos son extremadamente afilados. Manipular con cuidado para evitar lesiones.
- Almacenamiento: Mantener los cuchillos en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Superficie de trabajo: Utilizar sobre una superficie estable y adecuada para el corte.
- Mantenimiento: Revisar regularmente los cuchillos por daños y afilar adecuadamente cuando sea necesario.
- Por favor, no lave los cuchillos en un lavavajillas, ya que esto puede dañar el filo y el mango.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Cuchillo de Chef: Ideal para picar, cortar y rebanar.
- Cuchillo para Pan: Diseñado para cortar panes y pasteles con facilidad.
- Cuchillo para Verduras: Perfecto para cortar y pelar vegetales.
- Material del Cuchillo: Acero inoxidable de alta calidad.
- Mangos: Antideslizantes para un mejor manejo.
- Bolsa de Rodar: Material resistente a la abrasión y fácil de limpiar.

4. Configuración e Instalación

1. Desembalar: Retire cuidadosamente los cuchillos y la bolsa de su embalaje.
2. Inspeccionar: Verifique que no haya daños visibles en los cuchillos.
3. Almacenamiento en la Bolsa: Coloque cada cuchillo en su respectivo compartimento en la bolsa de rodar.
4. Cierre: Asegúrese de que la bolsa esté correctamente cerrada para un transporte seguro.

5. Operación

- Para usar el cuchillo de chef, agarre el mango firmemente y utilice un movimiento de corte suave para picar o rebanar.
- Para el cuchillo de pan, aplique presión suave y utilice un movimiento de serrado.
- Utilice el cuchillo para verduras para pelar o cortar en trozos, asegurando un agarre firme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón. Seque inmediatamente para evitar la corrosión.
- Guardar los cuchillos en la bolsa de rodar cuando no estén en uso.
- Afilar regularmente con un afilador de cuchillos para mantener un rendimiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- Cuchillos Oscuros o Manchados: Limpiar con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Cuchillo Sin Afilado: Utilizar un afilador de cuchillos apropiado.
- Mango Dañado: Si nota daños, deje de usar el cuchillo y contacte con el servicio al cliente.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto:

- Los cuchillos deben ser desechados con cuidado. Considere envolver los bordes afilados para evitar lesiones.
- Dispose de los cuchillos conforme a la normativa local sobre residuos y reciclaje.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en comunicarse 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 Ecco avec sac roulant (3 pièces)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi l'ensemble de couteaux Ecco avec sac roulant. Ce produit est conçu pour fournir des performances optimales pour les chefs professionnels et amateurs. Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation pour assurer une utilisation appropriée et sécurisée.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit doit être utilisé uniquement pour la coupe et la préparation des aliments. Ne pas l'utiliser pour des matériaux non alimentaires.
- Sécurité des enfants : Conservez cet ensemble de couteaux hors de portée des enfants. L'utilisation de couteaux nécessite une supervision appropriée.
- Manipulation : Toujours manipuler les couteaux avec précaution. Évitez de pointer la lame vers vous ou vers d'autres personnes.
- Stockage : Rangez les couteaux dans leur étui ou sac pour éviter les accidents.
- Lames tranchantes : Les lames de couteau sont très tranchantes. Évitez de toucher la lame lors de la manipulation et du nettoyage.
- Entretien des lames : Un entretien adéquat est essentiel pour garantir la longévité et la sécurité du produit. Assurez-vous que les lames soient toujours aiguisées.

3. Présentation du produit et spécifications

Caractéristiques techniques

- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Type de couteaux : Chef, Pain, Légumes
- Longueur des lames :
 - Couteau de chef : 20 cm
 - Couteau à pain : 20 cm
 - Couteau à légumes : 12 cm
- Poignée : Matériau antidérapant
- Sac : Sac de transport en polyester avec des compartiments pour maintenir les couteaux en sécurité

4. Configuration et installation

1. Déballez soigneusement le sac roulant et tous les couteaux.
2. Assurez-vous que chaque couteau est en bon état.
3. Prenez le temps de vous familiariser avec les différents types de couteaux.
4. Rangez les couteaux dans le sac, les lames dans les compartiments dédiés pour éviter tout contact entre elles.
5. Conservez le sac de manière sécurisée dans un endroit sec.

5. Utilisation

- Sélectionnez le couteau approprié selon la tâche (par exemple, utilisez le couteau de chef pour hacher et le couteau à pain pour couper du pain).
- Tenez le couteau par la poignée, gardez les doigts éloignés de la lame.
- Utilisez une planche à découper solide pour protéger les lames et pour éviter les glissements.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Nettoyez immédiatement après usage à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Essuyage : Séchez soigneusement chaque couteau avant de le ranger.
- Aiguisage : Aiguiser régulièrement les lames pour maintenir leur efficacité. Utilisez un aiguiser de couteau approprié.

7. Dépannage

- Lame émoussée : Si la lame ne coupe pas correctement, il est temps de l'aiguiser.
- Corrosion : Si vous remarquez des taches de rouille, frottez doucement avec un chiffon doux et un nettoyant non abrasif.
- Poignée glissante : Si la poignée devient glissante, nettoyez-la avec de l'eau savonneuse.

8. Élimination

- Les couteaux et le sac ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les réglementations de recyclage de votre région pour savoir comment éliminer correctement les produits en acier inoxydable et les matériaux plastiques.

9. Contact

Pour des questions ou des préoccupations concernant votre produit, veuillez nous contacter à :

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

Merci de votre confiance en nos produits. Nous vous souhaitons une excellente expérience culinaire avec votre ensemble de couteaux Ecco.

IT ITALIANO

MANUALE DEL PRODOTTO: Set di coltelli Ecco con borsa a rotolo (3 pezzi)

1. Informazioni generali

Il set di coltelli Ecco è progettato per offrire prestazioni eccellenti e convenienza per i professionisti della ristorazione e per gli appassionati di cucina. Comprende tre coltelli essenziali, racchiusi in una pratica borsa a rotolo per una facile portabilità e conservazione.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzo previsto: I coltelli sono progettati esclusivamente per il taglio degli alimenti.
- Attenzione all'uso: Utilizzare i coltelli solo per le funzioni per cui sono stati progettati.
- Manutenzione: Affilare i coltelli regolarmente per garantire un taglio sicuro ed efficace. Un coltello affilato è più sicuro di uno smussato.
- Protezione: Indossare guanti di protezione se si è soggetti a tagli o si è inesperti nell'uso dei coltelli.
- Utilizzo della borsa: Assicurarsi che i coltelli siano riposti in modo sicuro nella borsa quando non vengono utilizzati per prevenire incidenti.

3. Panoramica e specifiche del prodotto

- Materiale lame: Acciaio inox
- Materiale manico: Polipropilene
- Coltelli inclusi:
 - Coltello da chef: 20 cm
 - Coltello per pane: 20 cm
 - Coltello da pelare: 9 cm
- Borsa inclusa: Sì, borsa a rotolo.

4. Installazione e assemblaggio

Distribuire la borsa su una superficie piana. Assicurarsi che ciascun coltello sia correttamente riposto nel suo scomparto. Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva. È consigliato tenere la borsa chiusa con il sistema di chiusura fornito quando non in uso.

5. Funzionamento

Estrarre il coltello desiderato dalla borsa. Utilizzare il coltello in base alla sua funzione specifica. Per un uso ottimale, mantenere una presa sicura sul manico e utilizzare una superficie di taglio appropriata.

6. Pulizia e manutenzione

Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso. Asciugarli accuratamente con un panno per prevenire macchie e ruggine. Non utilizzare la lavastoviglie per lavare i coltelli, poiché può danneggiare il materiale.

7. Risoluzione dei problemi

- Il coltello è smussato: Utilizzare una pietra per affilare per ripristinare il filo.
- Ruggine o macchie: Pulire con un panno umido e asciugare immediatamente. Utilizzare oli specifici per mantenere in buone condizioni le lame in acciaio inox.

8. Smaltimento

Quando i coltelli non sono più utilizzabili, smaltirli in conformità con le normative locali. Smaltire la borsa in plastica separatamente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania