

# ggmgastro

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

## SKU: MSEP5

### Knife set Ecco - 5 pieces



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Knife Set Ecco (5 Pieces) - MSEP5

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Knife Set Ecco. This set is designed for both professional and home culinary enthusiasts, providing precision and durability for all your cutting needs.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use the knives with caution. Keep the blades away from fingers and skin.
- Handling: Use a cutting board for food preparation. Avoid cutting on hard surfaces that can dull the blades.
- Storage: Store knives in a designated block or sheath to prevent accidental cuts and prolong blade life.
- Children: Keep knives out of reach of children. Always supervise young children when in the kitchen.
- Maintenance: Regularly inspect knives for damage. Do not use damaged knives.
- Usage: Do not use the knives for purposes other than intended, such as prying or opening cans.

### 3. Product Specifications

- Product Name: GGM Gastro Knife Set Ecco
- Model: MSEP5
- Number of Pieces: 5
- Material: Stainless steel
- Handle Type: Ergonomic polypropylene
- Dishwasher Safe: Yes
- Blade Edge Type: Sharp, precision cut
- Country of Origin: Germany

### 4. Setup and Installation

- Remove the knife set from the packaging.
- Inspect each knife for any visible damage before use.
- For best results, we recommend washing the knives with warm soapy water before the first use.
- Place the knives in a knife block or designated area to ensure safe storage.
- Ensure all knives are securely stored and arranged for easy access.

### 5. Operation

- Always use the appropriate knife for the task (chef's knife for chopping, paring knife for peeling, etc.).
- Hold the knife firmly by the handle, using a proper grip to maintain control during use.
- Cut with a steady motion, applying even pressure. Avoid sawing motions unless specified for a specific task.
- Clean the knives after each use with warm water and mild soap, then dry with a soft cloth.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash with mild soap and warm water. To preserve the blades, avoid using abrasive sponges or cleaners.
- Drying: Dry immediately after washing to prevent rusting and maintain blade integrity.
- Sharpening: Regularly sharpen the knives using a suitable knife sharpener to maintain performance.
- Storage: Store knives in a safe manner, avoiding drawers where blades can become dull or damaged.

### 7. Troubleshooting

- Dull Knife: If the knife does not cut effectively, it may need sharpening. Use a knife sharpener.
- Rust: To remove rust, use fine steel wool or a rust eraser and then wash, dry, and apply a light coat of oil to the blade.
- Loose Handle: If the handle feels loose or unstable, discontinue use and contact customer support.

### 8. Disposal

- Dispose of any damaged knives safely by wrapping the blade in cardboard and securing it with tape. Place in a secure waste container.
- Check with local regulations for the disposal of metal products.

### 9. Contact

For further inquiries, please reach out to us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

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

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für das GGM Gastro Ecco 5-teiliges Messerset

### 1. Allgemeine Informationen

Das GGM Gastro Ecco 5-teilige Messerset wurde entwickelt, um sowohl professionellen Köchen als auch Hobbyköchen die besten Werkzeuge zum Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln zu bieten. Dieses Set enthält alle notwendigen Messer für eine Vielzahl von Anforderungen in der Küche.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messerset nur wie vorgesehen.
- Halten Sie die Klingen von Kindern fern.
- Schneiden Sie immer auf einer stabilen, rutschfesten Unterlage.
- Achten Sie darauf, die Messer während des Gebrauchs gut im Griff zu halten.
- Schärfen Sie die Klingen mit einem geeigneten Schleifgerät, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bei Beschädigungen oder starken Abnutzungsspuren der Klingen sofort ersetzen.
- Benutzen Sie die Messer nicht für andere Zwecke, wie z.B. das Öffnen von Dosen oder das Schneiden von gefrorenen Lebensmitteln.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griff: Ergonomisch, rutschfest, Kunststoff
- Klingenlängen:
  - Kochmesser: 20 cm
  - Universalmesser: 12 cm
  - Schälmesser: 8 cm
  - Brotmesser: 22 cm
  - Allzweckmesser: 10 cm
- Pflegehinweis: Spülmaschinenfest aber Handwäsche empfohlen

### 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie jedes Messer auf Transportschäden.
- Lagern Sie die Messer in einem Messerblock oder einer Messertasche, um die Klingen zu schützen und Verunreinigungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Aufstellungsort für den Messerblock stabil und trocken ist.

### 5. Betrieb

- Halten Sie die Messer stets trocken und sauber, während Sie sie verwenden.
- Bei der Benutzung verschiedener Lebensmittelarten (wie rohem Fleisch und Gemüse) ist es empfehlenswert, die Messer nach jeder Verwendung zu reinigen, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle, da dies die Klingen beschädigen kann.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung mit einem sauberen Tuch ab.
- Schärfen Sie die Klingen regelmäßig, um die Schneidleistung aufrechtzuerhalten.

### 7. Fehlersuche

- Wenn das Messer nicht schneidet, überprüfen Sie die Schärfe und schärfen Sie es nach Bedarf.
- Bei Unregelmäßigkeiten in der Verarbeitung (z.B. Splitterungen) sofort die Verwendung einstellen und den Hersteller kontaktieren.
- Bei Verrutschen des Griffs während des Gebrauchs, überprüfen Sie, ob der Griff locker ist und lassen Sie das Messer gegebenenfalls von einem Fachmann überprüfen.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie beschädigte oder abgenutzte Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfall.
- Bringen Sie Messer nicht im regulären Müll weg. Nutzen Sie wiederverwendbare Entsorgungsoptionen, wo vorhanden.

### 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding - Messenset Ecco 5 Delen

### 1. Algemeen Informatie

Welkom bij uw nieuwe Messenset Ecco 5 Delen. Deze set is ontworpen voor thuis- en professionele koks die op zoek zijn naar kwaliteit en duurzaamheid in hun keuken. Deze messen zijn vervaardigd van hoogwaardig staal en bieden uitstekende snijprestaties.

### 2. Veilige Informatie

Gebruik de Messenset Ecco met de grootste zorg en aandacht. Volg de volgende veiligheidstips:

- Houd messen altijd uit de buurt van kinderen.
- Snijd op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Vermijd het gebruik van messen voor andere doeleinden dan snijden.
- Zorg ervoor dat de messen altijd scherp zijn, dit vermindert het risico op verwondingen.
- Bewaar de messen in de juiste kastruimte of met een messenblok om snijwonden te voorkomen.
- Reinig de messen onmiddellijk na gebruik om roest en corrosie te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Aantal onderdelen: 5
- Onderdeel 1: Koksmes - 20 cm
- Onderdeel 2: Broodmes - 20 cm
- Onderdeel 3: Schilmes - 10 cm
- Onderdeel 4: Flemmingmes - 15 cm
- Onderdeel 5: Universele snijplank - 25 x 30 cm
- Gewicht: 1,2 kg
- Kleur: Zwart

### 4. Opzetten en Installatie

- Haal de messenset uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
- Plaats de messen op een droge en veilige plek, bij voorkeur in een messenblok of magneetstrip voor veilige opslag.
- Zorg ervoor dat de messen niet in direct zonlicht of vochtige omgevingen worden geplaatst.

### 5. Bediening

- Gebruik het juiste mes voor de juiste taak om optimale resultaten te behalen.
- Voor het snijden, houd het mes in een hoek van 20 graden ten opzichte van het voedsel.
- Maak gladde, gelijkmatige sneden zonder te duwen om de controle te behouden over het mes.
- Pas op voor uw vingers en gebruik een snijtechniek die de veiligheid bevordert.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was de messen met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Droog de messen direct na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Gebruik geen vaatwasser.
- Slijp de messen regelmatig om hun scherpe rand te behouden.

### 7. Probleemoplossing

- Als het mes niet goed snijdt: slijp het mes opnieuw met een slijpsteen of een slijper.
- Bij roest op het mes: Maak het mes schoon met een mengsel van zuiveringszout en water.
- Bij gebroken of beschadigde messen: Neem contact op met de klantenservice.

### 8. Afvalverwerking

- Gooi oude of beschadigde messen niet zomaar weg. Neem contact op met een lokaal recyclingcentrum voor de juiste afvalverwerking.
- De verpakking van de messen kan doorgaans gerecycled worden, afhankelijk van de lokale richtlijnen.

### 9. Contact

Voor meer informatie of bij vragen kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Cuchillos Ecco (5 Piezas)

## 1. Información General

Gracias por comprar el Set de Cuchillos Ecco de GGM Gastro. Este conjunto de cuchillos de alta calidad es ideal para su uso en cocinas profesionales y domésticas. Cada cuchillo está diseñado para proporcionar precisión y comodidad en la preparación de alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este set de cuchillos está diseñado exclusivamente para el corte de alimentos. No se deben utilizar para otros fines, como abrir paquetes o cortar materiales no alimentarios.
- **Cuidado de los Cuchillos:** Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños. Siempre use un soporte o bloque de cuchillos para almacenarlos.
- **Cuchillos Afilados:** Tenga cuidado con los bordes afilados. Utilice siempre una tabla de cortar adecuada para proteger su superficie de trabajo y los cuchillos.
- **Uso de Guantes:** Se recomienda el uso de guantes antideslizantes al manipular cuchillos afilados para mayor seguridad.
- **Mantenimiento:** Siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento para evitar daños al filo y a las manijas.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material del Cuchillo:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Longitud de la Hoja:**
  - Cuchillo de chef: 20 cm
  - Cuchillo para pan: 20 cm
  - Cuchillo para verduras: 15 cm
  - Cuchillo de pelar: 10 cm
  - Cuchillo multiusos: 15 cm
- **Mango:** TPR (caucho termoplástico) antideslizante
- **Número de Piezas:** 5
- **Color:** Negro

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembale el set de cuchillos cuidadosamente.
2. Coloque los cuchillos en un lugar seguro, utilizando un soporte o bloque de cuchillos para evitar accidentes.
3. Asegúrese de que los cuchillos estén secos y limpios antes de guardarlos.
4. Opcionalmente, para mayor seguridad, puede utilizar un afilador de cuchillos para asegurar que todos tengan un filo óptimo.

## 5. Operación

- Utilice el cuchillo adecuado para cada tarea (por ejemplo, cuchillo de chef para picar, cuchillo de pan para rebanar pan).
- Sostenga el mango firmemente y haga cortes con movimientos suaves y controlados.
- Nunca trate de cortar superficies duras que puedan dañar el filo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua y jabón. No los coloque en el lavavajillas.
- Seque los cuchillos inmediatamente después de lavarlos para evitar manchas y corrosión.
- Almacene en un lugar seco. Reafilado regular es recomendable para mantener el filo.

## 7. Solución de Problemas

- **El cuchillo no corta bien:** Puede necesitar afilado. Utilice un afilador de cuchillos adecuado.
- **Manijas sueltas:** Verifique si hay tornillos que necesiten ajustes. Consulte un profesional si el problema persiste.

## 8. Eliminación

- Al final de la vida útil de los cuchillos, recomiende su eliminación responsable. No tire los cuchillos a la basura común.
- Consulte las pautas locales de reciclaje para el acero inoxidable.

## 9. Contacto

Para más información, consultas o servicio al cliente, contáctenos:

- Email: [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 5 PIÈCES

---

### 1. Informations générales

Félicitations pour votre achat du set de couteaux ECCO 5 pièces. Ce produit est conçu pour une performance optimale en cuisine et pour répondre aux besoins des chefs professionnels ainsi que des amateurs.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce set de couteaux est destiné à être utilisé uniquement pour la coupe des aliments. L'utilisation à d'autres fins est strictement interdite.

- Maniement : Ne jamais utiliser le couteau sans protection. Évitez de couper des aliments durs ou congelés pour prévenir les dommages matériels et les blessures.

- Aiguisage : Utilisez un aiguiser approprié. Ne jamais utiliser un aiguiser électrique inadapté.

- Stockage : Rangez les couteaux dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.

- Nettoyage : Ne pas mettre au lave-vaisselle. Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse et séchez immédiatement.

- Entretien : Inspectez régulièrement les couteaux pour détecter tout signe d'usure. Remplacez-les si nécessaire.

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

- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité

- Longueur de la lame :

- Couteau de chef : 20 cm

- Couteau à pain : 20 cm

- Couteau à découper : 20 cm

- Couteau utilitaire : 12 cm

- Couteau d'office : 9 cm

- Poignée : Ergonomique pour un confort optimal

- Garantie : 2 ans de garantie contre les défauts de fabrication

### 4. Installation et configuration

1. Déballez soigneusement le set de couteaux de son emballage.

2. Vérifiez chaque article pour tout dommage potentiel durant le transport.

3. Nettoyez chaque couteau avec un chiffon humide pour éliminer la poussière de fabrication.

4. Rangez les couteaux sur un bloc à couteaux, dans un tiroir de rangement sécurisé, ou sur un support de couteaux magnétique.

### 5. Fonctionnement

Utilisez les couteaux en fonction de leur conception respective :

- Couteau de chef : Pour hacher, trancher et couper des aliments.

- Couteau à pain : Pour trancher le pain sans l'émietter.

- Couteau à découper : Pour trancher des viandes et rôtis.

- Couteau utilitaire : Pour les petites tâches de coupe.

- Couteau d'office : Pour les petites découpes, épluchage et garnitures.

### 6. Nettoyage et entretien

- Lavez chaque couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon.

- Évitez les agents nettoyants abrasifs qui pourraient rayer les lames.

- Séchez immédiatement après le lavage pour éviter la rouille et la corrosion.

### 7. Dépannage

- Problème : Les couteaux ne coupent pas efficacement.

- Solution : Aiguiser les lames conformément aux instructions d'aiguisage.

- Problème : Les lames présentent des taches de rouille.

- Solution : Nettoyez soigneusement avec un nettoyant doux et rincer à l'eau chaude.

### 8. Élimination

Ne jetez pas les couteaux à la poubelle sans protection. Recyclez et éliminez les déchets en acier inoxydable conformément aux règlements locaux sur les déchets et le recyclage.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le set de couteaux ECCO 5 pièces. Bon appétit !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli Ecco 5 Pezzi

## 1. Informazioni Generali

Il Set di Coltelli Ecco 5 Pezzi è progettato per i cuochi di tutti i livelli, combinando funzionalità e design eleganti. Ogni coltello è realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, garantendo durata e precisione nelle prestazioni culinarie.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi culinari. Non utilizzare coltelli per altri fini.
- Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare una superficie di taglio stabile per evitare incidenti.
- Non affilare i coltelli utilizzando metodi non consigliati, poiché possono danneggiare la lama.
- Manipolare i coltelli con attenzione per evitare tagli accidentali.
- Non mettere i coltelli in lavastoviglie; pulirli a mano per preservare la qualità della lama.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Quantità: 5 Pezzi
- Tipi di coltelli inclusi: Coltello da cuoco, coltello per pane, coltello universale, coltello per verdure, coltello per sfilettare
- Manico: Ergonomico per una presa sicura
- Dimensioni: Variano a seconda del tipo di coltello

## 4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione per il Set di Coltelli Ecco. Si consiglia di conservare i coltelli in un blocco apposito o in un porta coltelli per garantire una conservazione sicura e per evitare danni alle lame.

## 5. Funzionamento

Per utilizzare i coltelli, afferrare uno per la maniglia con una presa salda. Assicurarsi di utilizzare il coltello appropriato per il compito specifico. Eseguire movimenti netti e controllati durante il taglio per garantire precisione e sicurezza.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone. Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detersivi aggressivi.
- Affilare le lame regolarmente utilizzando una pietra per affilare o un affilatore a barretta.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama non affonda.  
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare un coltello appropriato per il tipo di alimento. Assicurarsi che la lama sia affilata.
- Problema: Macchie sulla lama.  
Soluzione: Pulire la lama immediatamente dopo l'uso e assicurarsi di asciugarla bene per prevenire la corrosione.

## 8. Smaltimento

Quando i coltelli raggiungono la fine della loro vita utile, smaltirli in modo responsabile. Non gettare i coltelli nell'umido o nella plastica. Considerare il riciclaggio dell'acciaio.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania