

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: MSGP3R

Knife set Gastro with roll bag - 3 pieces



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Knife Set with Roll Bag (3 Pieces)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Knife Set with Roll Bag. This high-quality knife set is designed for professional chefs and cooking enthusiasts alike, ensuring precision and comfort in all your culinary tasks. The set includes three essential kitchen knives and a convenient roll bag for easy storage and transport.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always handle knives with care. Avoid using knives for unintended purposes. Keep knives out of reach of children.
- Personal Safety: Use a cutting board to protect surfaces and to avoid accidents. Ensure you have stable footing while using knives. Never attempt to catch a falling knife.
- Knife Care: Knives are sharp and should always be handled with caution. When cleaning, avoid placing hands near the blade.
- Storage: Store knives in a safe place when not in use. Use the roll bag provided to prevent accidental injury.
- Cleaning: Always clean knives immediately after use to prevent staining and corrosion.
- Inspection: Regularly inspect knives for damage. Do not use damaged knives, and contact customer support for assistance.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Blade Length: 20 cm (Chef's Knife), 15 cm (Utility Knife), 10 cm (Paring Knife)
- Handle Material: Ergonomic Plastic
- Roll Bag Material: Durable Fabric
- Weight: 1.5 kg
- Color: Stainless Steel with Black Handles

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Open the roll bag and carefully remove each knife.
2. Rolling Storage: To store knives, place each knife in its designated slot in the roll bag. Ensure blades are facing away from the handles for safety.
3. Secure Closure: Once all knives are in place, roll the bag from bottom to top and secure it with the provided straps.

5. Operation

1. Using the Chef's Knife: Hold the handle firmly, keep fingers curled away from the blade, and use a rocking motion for chopping or slicing.
2. Using the Utility Knife: Ideal for cutting fruits and vegetables. Use a firm grip and slice with a smooth motion.
3. Using the Paring Knife: Perfect for peeling and intricate cutting tasks. Hold the item securely and use gentle, controlled cuts.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash each knife with mild soap and warm water. Dry immediately with a soft cloth.
- Sharpening: Regularly sharpen knives using a whetstone or knife sharpener for optimal performance.
- Storage: After cleaning, store knives in the roll bag to protect the blades.

7. Troubleshooting

- Knife Rust: If rust develops, scrub lightly with a fine steel wool pad and re-oil the blade with food-safe mineral oil.
- Dull Blade: If knives are dull, sharpen with a whetstone or professional sharpening service.
- Loose Handle: If the handle becomes loose, contact customer support for repair options.

8. Disposal

When disposing of old or damaged knives, follow local regulations for hazardous waste disposal. Wrap the blades securely to prevent injury during disposal.

9. Contact

For inquiries or support, please contact us via:

- 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 your new knife set!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das GGM Gastro Messerset mit Rolltasche (3 Teile) - MSGP3R

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Messersets mit Rolltasche. Dieses hochwertige Set wurde entwickelt, um Kochliebhabern die bestmögliche Leistung in der Küche zu bieten. Es handelt sich um ein professionelles Kochset, das für Restaurants, Catering und den privaten Gebrauch geeignet ist.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass die Klingen vor der Verwendung immer scharf sind. Stumpfe Klingen erhöhen das Risiko von Unfällen.
- Halten Sie die Messer immer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messerset nur für den vorgesehenen Zweck und vermeiden Sie es, die Klingen für andere Materialien oder Gegenstände zu nutzen.
- Schneiden Sie niemals auf rutschigen oder instabilen Oberflächen. Verwenden Sie ein stabiles Schneidebrett.
- Seien Sie beim Reinigen der Messer vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Reinigen Sie die Klingen mit einem feuchten Tuch, und vermeiden Sie den Kontakt mit den Kanten.
- Verwahren Sie die Messer immer in der Rolltasche oder einem geeigneten Messerblock, um die Klingen und Ihre Hände zu schützen.
- Prüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klingen und der Rolltasche. Ersetzen Sie beschädigte Teile umgehend.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das GGM Gastro Messerset besteht aus:

- Kochmesser: 20 cm
- Gemüsemesser: 10 cm
- Ausbeinmesser: 15 cm
- Material: Hochlegierter Edelstahl
- Griff: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Rolltasche: Aus langlebigem, strapazierfähigem Material

Technische Daten

- Gesamtlänge: Variiert je nach Messer
- Gewicht: Leicht und handlich
- Pflegehinweis: Handwäsche empfohlen

4. Aufbau und Installation

Das GGM Gastro Messerset erfordert keine besondere Installation. Entfernen Sie die Messer vorsichtig aus der Rolltasche und richten Sie sie auf einer stabilen Arbeitsfläche ein. Stellen Sie sicher, dass Sie genügend Platz haben, um sicher und effektiv zu arbeiten.

5. Bedienung

Nutzen Sie die Klingen gemäß der spezifischen Anwendung (z.B. schneiden, schneiden, filetieren). Achten Sie darauf, die richtige Klinge für die jeweilige Aufgabe auszuwählen, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer nach der Benutzung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie die Messer sofort mit einem weichen Tuch ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie die Messer in der Rolltasche, um sie vor Beschädigungen zu schützen.
- Schärfen Sie die Klingen regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem geeigneten Messerschärfer.

7. Fehlerbehebung

- Wenn die Klinge schwer zu schneiden ist, deutet dies auf eine stumpfe Klinge hin. Schärfen Sie die Klinge.
- Bei Rost oder Verfärbung verwenden Sie einen speziellen Messerreiniger.
- Falls der Griff locker ist, prüfen Sie die Befestigung und ersetzen Sie das Messer, wenn nötig.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie beschädigte Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Hausmüll. Messer dürfen nicht in den normalen Recyclingprozess gegeben werden. Beachten Sie, dass kontaminierte Gegenstände ordnungsgemäß entsorgt werden müssen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor het GGM Gastro Messen Set met Rolltas - 3 Stukken

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Messen Set met Rolltas. Dit hoogwaardige messen set is ontworpen voor zowel professionele koks als thuishoukers. De set bevat drie essentiële messen die in een handige roll tas zijn verpakt voor optimale bescherming en draagbaarheid.

2. veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen altijd op een stevige en stabiele snijplank.
- Houd de messen buiten bereik van kinderen.
- Gebruik de messen alleen voor hun bedoelde doeleinden.
- Zorg ervoor dat de messen schoon en droog zijn wanneer ze worden opgeborgen.
- Wees voorzichtig bij het snijden om snijwonden te voorkomen.
- Controleer regelmatig de messen op beschadigingen en zorg ervoor dat ze goed geslepen zijn.

3. Product specificaties

- Aantal stukken: 3
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Messen:
 - Koksmes: 20 cm
 - Vleesmes: 20 cm
 - Schilmes: 10 cm
- Afmetingen van de roll tas: 50 cm x 25 cm
- Gewicht: 1.2 kg

4. Opzet en Installatie

1. Pak de roll tas uit en leg deze op een vlakke ondergrond.
2. Haal de messen voorzichtig uit de tas.
3. Zorg ervoor dat u een snijplank gebruikt en een goed verlichte ruimte kiest voor het snijden.
4. Bewaar de messen in de roll tas wanneer ze niet in gebruik zijn, zodat ze goed beschermd blijven.

5. Gebruik

- Voor het beste resultaat, gebruik elk mes voor zijn specifieke taak:
 - Het koksmes is ideaal voor het hakken van groenten en vlees.
 - Het vleesmes is perfect voor het snijden van grote stukken vlees.
 - Het schilmes is geschikt voor het schillen van fruit en kleine groenten.
- Zorg ervoor dat u steeds de juiste snijtechnieken toepast voor de beste controle en veiligheid.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de messen met warm water en mild afwasmiddel na gebruik.
- Droog de messen onmiddellijk af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen in de roll tas om slijtage te minimaliseren.
- Laat de messen niet in de vaatwasser om schade aan het lemmet en de handgreep te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Als de messen niet scherp genoeg zijn, gebruik een slijper om ze opnieuw te slijpen.
- Bij roestvorming, gebruik een roestverwijderaar en volg de instructies van de fabrikant.

8. Afvoer

- Beschadigde of versleten messen dienen op een veilige manier te worden weggegooid.
- Zorg ervoor dat scherpe randen niet blootgesteld zijn om verwondingen te voorkomen.
- Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning 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: Set de Cuchillos Gastro con Bolsa de Rodillo (3 piezas)

1. Información General

Este set de cuchillos Gastro incluye tres piezas esenciales para chefs y aficionados a la cocina. Diseñado para ofrecer un rendimiento superior y comodidad, cada cuchillo está fabricado con materiales de alta calidad, asegurando durabilidad y precisión en cada corte.

2. Información de Seguridad

- Uso: Utilice los cuchillos únicamente para su propósito previsto.
- Corte: Mantenga los cuchillos alejados de la piel y otros objetos al cortarlos.
- Almacenamiento: Guarde los cuchillos en la bolsa de rodillo proporcionada para evitar daños y lesiones.
- Superficie de Trabajo: Utilice una superficie de corte adecuada y estable para evitar accidentes.
- Mantenimiento: Mantenga los cuchillos afilados y en buen estado. Reemplace cuchillos dañados inmediatamente.
- Niños: Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: Limpie los cuchillos inmediatamente después de su uso para evitar la acumulación de residuos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Contenido: 3 cuchillos (cuchillo de chef, cuchillo de pan, cuchillo de pelar)
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante y ergonómico
- Dimensiones: Según especificaciones técnicas del fabricante.
- Accesorios Incluidos: Bolsa de rodillo para almacenamiento seguro.

4. Configuración e Instalación

1. Desempaque: Retire los cuchillos y la bolsa de rodillo del empaque.
2. Inspección: Verifique que no haya daños visibles en los cuchillos. En caso de encontrar defectos, no use el producto y contacte con el servicio al cliente.
3. Almacenamiento: Coloque los cuchillos en la bolsa de rodillo de forma segura, asegurando que las hojas no se toquen entre sí.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo por el mango, con un agarre firme.
- Al cortar, use una superficie de corte apropiada para evitar daños al cuchillo y lesiones personales.
- Para mejores resultados, utilice un movimiento de corte hacia adelante y hacia abajo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón.
- No los sumerja en agua durante largos períodos.
- Seque los cuchillos completamente antes de guardarlos.
- No use estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie de la hoja.
- Afile los cuchillos regularmente utilizando una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Resolución de Problemas

- Cuchillo Dañado: Si encuentra un cuchillo dañado, no lo use y contáctenos para obtener un reemplazo.
- Dificultad para Cortar: Si los cuchillos no cortan adecuadamente, verifique si están afilados y afílalos si es necesario.

8. Desecho

- Dispose de cuchillos dañados o desgastados poniéndolos en la bolsa de desecho adecuada para evitar lesiones.
- Consulte las normativas locales para el desecho de productos metálicos y plásticos.

9. Contacto

Para preguntas, asistencia o reclamaciones, contáctenos en:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Ensemble de couteaux Gastro avec sac de transport - 3 pièces

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi l'ensemble de couteaux Gastro. Ce produit est conçu pour offrir une performance optimale dans la cuisine, combinant fonctionnalité et style. Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel afin de garantir sa bonne utilisation et de maximiser sa durabilité.

2. Informations de sécurité

- Veuillez toujours garder les couteaux hors de portée des enfants.
- Utilisez le couteau en respectant le sens de la tranche pour éviter les blessures.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu, comme ouvrir des canettes ou des bouteilles.
- Évitez de couper sur des surfaces dures qui pourraient endommager le fil du couteau.
- En cas de blessure, nettoyez la plaie immédiatement et consultez un médecin si nécessaire.
- Les couteaux doivent être nettoyés et séchés immédiatement après usage pour éviter la corrosion.

3. Aperçu et spécifications du produit

- Ensemble comprenant : un couteau de chef, un couteau à pain et un couteau d'office, tous rangés dans un sac de transport.
- Matériau des lames : acier inoxydable de haute qualité.
- Longueur de la lame :
 - Couteau de chef : 20 cm
 - Couteau à pain : 20 cm
 - Couteau d'office : 10 cm
- Poignées confortables en matériau anti-dérapant.
- Sac de transport en tissu durable.

4. Installation et configuration

- Retirer soigneusement les couteaux du sac de transport.
- Pour le rangement, assurez-vous que les lames sont bien protégées, soit par des protège-lames soit en les remettant dans le sac.
- Ne placez pas le sac près de sources de chaleur ou d'humidité.
- Gardez le sac de transport en lieu sûr lorsqu'il n'est pas utilisé.

5. Opération

- Tenez le couteau par la poignée, ne touchez pas la lame lors de la coupe.
- Utilisez des mouvements de va-et-vient pour couper efficacement, sans forcer.
- Pour un meilleur contrôle, utilisez une planche à découper appropriée.
- Entre chaque utilisation, vérifiez que les couteaux sont propres et bien aiguisés.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez les couteaux à la main avec de l'eau chaude et du savon. Évitez le lave-vaisselle pour préserver le tranchant et l'intégrité des lames.
- Séchez immédiatement les couteaux après lavage pour éviter l'accumulation de rouille.
- Aiguiser les couteaux régulièrement avec un aiguiser approprié.
- Inspectez régulièrement les lames pour détecter tout signe d'usure ou de dommages.

7. Dépannage

- En cas de mauvaise performance du couteau, vérifiez s'il est bien aiguisé.
- Si la lame est endommagée, ne tentez pas de la réparer vous-même. Contactez le service clientèle pour plus d'assistance.
- Si la poignée est endommagée ou desserrée, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement le support.

8. Élimination

- Ne jetez pas les couteaux dans les poubelles ménagères.
- Pour la mise au rebut, enveloppez les couteaux dans du papier ou un tissu épais afin d'éviter les blessures et déposez-les dans un centre de récupération approprié.
- Le sac de transport peut être recyclé avec d'autres textiles selon les recommandations locales.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi l'ensemble de couteaux Gastro. Profitez de votre expérience culinaire en toute sécurité et efficacité.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli Gastro con Borsa a Rotolo - 3 Pezzi

1. Informazioni Generali

Questo set di coltelli da cucina Gastro è progettato per professionisti e appassionati di cucina. Include tre coltelli di alta qualità e una borsa a rotolo per una facile conservazione e trasporto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Utilizzare solo per l'uso previsto.
- Rischio di Taglio: I coltelli sono affilati; maneggiarli con cautela.
- Uso dei Guanti: Si consiglia di indossare guanti da cucina per una maggiore protezione.
- Dispositivi di Protezione: Tenere il prodotto lontano da bambini e animali domestici.
- Conservazione: Riporre i coltelli in un luogo asciutto e sicuro quando non in uso.
- Controllo Periodico: Controllare regolarmente i coltelli per eventuali segni di usura o danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Numero di pezzi: 3
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Borsa: Borsa a rotolo per un facile trasporto
- Coltello Chef: Lunghezza lama 20 cm
- Coltello da Pane: Lunghezza lama 20 cm
- Coltello da Verdure: Lunghezza lama 10 cm

4. Setup e Installazione

1. Rimuovere il set di coltelli dalla confezione.
2. Sette i coltelli nella borsa a rotolo, assicurandosi che ogni coltello sia in una tasca separata.
3. Assicurarsi che la borsa sia chiusa correttamente e pronta per il trasporto.

5. Operazione

- Utilizzare il coltello appropriato per il compito specifico (cucinare, affettare, tagliare).
- Mantenerli sempre affilati per garantire prestazioni ottimali.
- Seguire le tecniche di taglio corrette per evitare incidenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Non utilizzare lavastoviglie per evitare danni ai coltelli.
- Controllare e affilare le lame regolarmente per mantenere la loro efficienza.

7. Risoluzione dei Problemi

- Coltello non affilato: Affilare la lama con una pietra per affilare o un affilatore.
- Ruggine sulla lama: Pulire con un detergente specifico per acciaio inossidabile e asciugare immediatamente.
- Manico allentato: Contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- Smaltire i coltelli seguendo le normative locali per i rifiuti metallici.
- Non gettare i coltelli nei rifiuti domestici non riciclabili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania