

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: MSGP5R

Knife set Gastro with roll bag - 5 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 (5 Pieces) - MSGP5R

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Knife Set with Roll Bag. This high-quality set is designed for professional and home chefs alike, offering exceptional performance and durability. The set includes five essential knives housed in a convenient roll bag for easy storage and transport.

2. Safety Information

- Sharp Blades: All knives in this set feature sharp blades. Handle with care to avoid cuts and injuries. Always cut away from your body.
- Keep Out of Reach of Children: Store knives securely and out of the reach of children.
- Proper Handling: Use knives only for their intended purpose. Do not use knives for prying or any task other than cutting.
- Cleaning: Always clean knives immediately after use to prevent staining and corrosion.
- Storage: Store knives in a protective roll bag or knife block to avoid blade damage and accidents.
- Blunt Blades: Dull knives can be dangerous. Regularly sharpen blades to maintain their effectiveness.

3. Product Specifications

- Product Name: GGM Gastro Knife Set with Roll Bag
- Model Number: MSGP5R
- Pieces Included: 5
- Material: Stainless Steel
- Roll Bag: Yes, included for safe storage
- Knife Types: Chef Knife, Bread Knife, Paring Knife, Utility Knife, Carving Knife
- Handle: Ergonomic design for comfort and grip

4. Setup and Installation

1. Unpack the Knife Set: Carefully remove the knives and roll bag from the packaging.
2. Inspect Each Knife: Check each knife for any visible damage. Do not use damaged knives.
3. Familiarize Yourself with the Knives: Identify each knife by type and intended use.
4. Store in Roll Bag: Place knives back into the designated slots in the roll bag for safe storage.
5. Secure Closure: Fold the roll bag and secure it with the fastening mechanism to protect the blades during storage or travel.

5. Operation

- Using the Knives: Select the appropriate knife for your task (e.g., chef knife for chopping vegetables, bread knife for slicing bread).
- Cutting Technique: Use a cutting board to prevent damage to surfaces. Ensure a stable grip on the knife handle, and use a smooth motion while cutting.
- Maintenance: Regularly check the sharpness of each knife and sharpen as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand Wash: Wash knives with warm soapy water and a soft cloth immediately after use. Avoid using abrasive sponges or cleaning agents.
- Dry Immediately: Dry knives with a soft cloth to prevent moisture accumulation and corrosion.
- Sharpening: Use a knife sharpener to maintain sharpness or seek professional sharpening services if required.
- Inspect Regularly: Periodically inspect knife blades and handles for wear and tear.

7. Troubleshooting

- Dull Blades: If knives are not cutting efficiently, they may need sharpening.
- Rust Spots: If rust appears, clean with a mixture of vinegar and baking soda, rinse, and dry immediately.
- Loose Handles: If any handles feel loose, please discontinue use and contact customer support for further guidance.

8. Disposal

When disposing of old or damaged knives:

- Wrap knives securely in protective material to prevent accidental injury during disposal.
- Check local regulations for proper disposal methods for sharp objects.

9. Contact

For further information or assistance, please contact us:

- 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 our high-quality knife set!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Gastro Messer-Set mit Tragetasche (5 Teile)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Gastro Messer-Sets mit Tragetasche. Dieses Set beinhaltet fünf hochwertige Messer, die für den professionellen Einsatz in der Gastronomie entwickelt wurden. Unser Ziel ist es, Ihnen Produkte anzubieten, die Sicherheit, Benutzerfreundlichkeit und lange Haltbarkeit garantieren.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieses Messer-Set ist ausschließlich für professionelle kulinarische Anwendungen vorgesehen. Stellen Sie sicher, dass es von geschultem Personal verwendet wird.
- Kurze Klängen: Halten Sie die Finger während des Schneidens immer von der Klinge fern. Nutzen Sie geeignete Schneideschneidebrett für zusätzliche Sicherheit.
- Schutzmaßnahmen: Verwenden Sie beim Arbeiten mit scharfen Klängen immer Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Messer in der Tragetasche auf, um Verletzungen beim Transport zu vermeiden. Halten Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Entsorgung: Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer ordnungsgemäß. Verwenden Sie eine sichere Verpackung, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

Das Gastro Messer-Set enthält:

- Kochmesser: 20 cm
- Brotmesser: 20 cm
- Ausbeinmesser: 15 cm
- Gemüsemesser: 10 cm
- Schälmesser: 7 cm

Technische Daten:

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffe: Ergonomisch und rutschfest
- Gewicht: ca. 1,2 kg (gesamt)
- Lieferumfang: 5 Messer, Tragetasche

4. Einrichtung und Installation

Um das Messer-Set effektiv nutzen zu können, folgen Sie diesen Schritten:

1. Entpacken: Entfernen Sie das Messer-Set vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen: Überprüfen Sie alle Klängen auf Beschädigungen. Im Falle von Beschädigungen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.
3. Auswahl: Wählen Sie das benötigte Messer aus, basierend auf der Art der Lebensmittel, die Sie schneiden möchten.

5. Betrieb

- Halten Sie die Klängen von sich weg während der Benutzung.
- Schneiden Sie auf einem stabilen Untergrund.
- Wenden Sie nur angemessenen Druck an, um die Lebensdauer der Klängen zu verlängern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jeder Benutzung die Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Trocknen: Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch ab.
- Schärfen: Schärfen Sie die Klängen regelmäßig mit einem Wetzstein, um die Klinge in gutem Zustand zu halten.

7. Fehlerbehebung

Problem: Messer schneiden nicht gut

- Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Schärfen Sie das Messer mit einem geeigneten Werkzeug.

Problem: Klinge ist verbogen

- Lösung: Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen. Bei ernsthaften Schäden nehmen Sie Kontakt mit dem Kundenservice auf.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer umweltfreundlich. Trennen Sie Metall von anderen Materialien. Nutzen Sie geeignete Verpackungen, um die Klängen beim Transport vor Schnittverletzungen zu schützen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder im Falle von Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het GGM Gastro Mes Set met Roltas - 5 Stuks (MSG-P5R)

1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Mes Set met Roltas bestaat uit vijf stuk professionele messen ontworpen voor de culinaire professional en de enthousiaste thuis kok. De messen zijn vervaardigd uit hoogwaardige materialen en zijn ontworpen voor een lange levensduur en uitstekende prestaties in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Gebruik de messen enkel voor hun ontworpen doeleinden. Dit voorkomt ongevallen en schade aan het mes.
- Snijtechnieken: Wees voorzichtig bij het snijden, gebruik altijd een snijplank en houd je vingers uit de snijlijn.
- Bewaring: Bewaar de messen op een veilige plek, bij voorkeur in de meegeleverde rol tas, om verwondingen te voorkomen.
- Kinderen: Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig op bijlen of beschadigingen en gebruik ze niet als ze onveilig zijn.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch en antislip
- Aantal stuks: 5
- Inclusief rol tas: Ja
- Geschikt voor: Professionele en huishoudelijke keuken

4. Installatie en Opstelling

1. Ontpakken: Haal de messen voorzichtig uit de verpakking.
2. Controle: Controleer elk mes op beschadigingen of defecten. Indien gevonden, neem contact op met de klantenservice.
3. Roltas: Vouw de rol tas open en plaats elk mes op de daarvoor bestemde plaats. Zorg ervoor dat de messen goed beveiligd zijn om schade te voorkomen.
4. Opslag: Bewaar de rol tas op een droge en koele plek, uit de buurt van directe zonlicht en vochtigheid.

5. Bediening

- Snijden: Houd het mes met een stevige grip en snijd met een gelijkmatige druk.
- Soorten snijden: Scheppen, hakken, en in plakjes snijden moeten met precisie gebeuren om een veilig gebruik te waarborgen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schoonmaken: Was de messen met warm water en milde zeep. Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Afwassen: Vermijd het gebruik van de vaatwasmachine; dit kan de handgreep en het lemmet beschadigen.
- Drogen: Droog de messen onmiddellijk na het wassen om roest te voorkomen.
- Slijpen: Slijp de messen regelmatig met een slijper of aanzetstaal voor optimale prestaties.

7. Probleemoplossing

- Scherpheid: Als de messen niet goed snijden, slijp ze dan.
- Roestvorming: Kan optreden indien niet goed gedroogd; gebruik een reinigingsmiddel speciaal voor roestvrij staal.
- Buiten gebruik: Bij gebroken of beschadigde messen, stop met gebruik en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Oude messen: Als de messen aan vervangingen toe zijn, neem dan de maatregelen voor recycling. Controleer lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen voorwerpen.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Cuchillos Gastro con Bolsa de Rollo (5 Piezas)

1. Información General

El Set de Cuchillos Gastro está diseñado para ofrecer a los chefs y aficionados a la cocina una experiencia de corte excepcional. Este conjunto de 5 cuchillos de alta calidad incluye una variedad de herramientas indispensables para preparar una amplia gama de alimentos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Utilice los cuchillos exclusivamente para cortar, picar y preparar alimentos. No utilice los cuchillos para tareas para las que no han sido diseñados.
- **Cuidado con los Cortes:** Maneje los cuchillos con precaución. Mantenga los dedos alejados de la hoja mientras corta.
- **Superficie de Corte:** Siempre utilice una superficie de corte adecuada. No corte sobre superficies duras que puedan dañar la hoja.
- **Almacenamiento Seguro:** Guarde los cuchillos en la bolsa de rollo o en un bloque para cuchillos, fuera del alcance de los niños.
- **Mantenimiento de la Hoja:** Afile regularmente los cuchillos para mantener su eficacia. Un cuchillo desafilado puede ser peligroso, ya que requiere más presión al cortar.
- **Limpieza:** Lave los cuchillos a mano con agua y jabón. No los coloque en el lavavajillas, lo que puede dañar las hojas y el mango.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Material del Mango:** Plástico ergonómico
- **Número de piezas:** 5
- **Incluye:**
 - Cuchillo de Chef de 20 cm
 - Cuchillo de Pan de 20 cm
 - Cuchillo de Uso General de 15 cm
 - Cuchillo Para Verduras de 10 cm
 - Cuchillo de Pelar de 9 cm
- **Dimensiones del Producto:** Varían según el tipo de cuchillo
- **Peso Total:** Aproximadamente 1.2 kg con la bolsa

4. Configuración e Instalación

1. **Unboxing:** Retire cuidadosamente el set de la caja. Asegúrese de no dañar las cuchillas al desenvainar.
2. **Inspección Visual:** Revise cada cuchillo por daños o imperfecciones. Si observe alguna anomalía, no lo use.
3. **Almacenamiento:** Coloque los cuchillos en la bolsa de rollo para un almacenamiento fácil y seguro. Asegúrese de que las hojas estén completamente insertadas en las ranuras designadas.

5. Operación

- Corte los alimentos con movimiento suave y controlado.
- Cambie entre cuchillos según el tipo de ingrediente para maximizar la eficacia.
- Recuerde mantener la superficie de corte limpia para evitar el cruce de sabores.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano los cuchillos inmediatamente después de cada uso con agua tibia y jabón.
- Seque con un paño suave para evitar manchas.
- Afile los cuchillos con regularidad utilizando un afilador adecuado.
- Inspeccione los mangos y las hojas periódicamente para detectar cualquier daño.

7. Resolución de Problemas

- **Cuchillo sin filo:** Use un afilador adecuado para restaurar el filo.
- **Manguito suelto:** Verifique que el mango esté firmemente unido a la hoja; si se ve dañado, evite el uso y contacte con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

- Dispose de los cuchillos viejos o dañados de manera responsable.
- No arroje cuchillos a la basura sin envolver las hojas para evitar lesiones.
- Verifique las normativas locales sobre la disposición de acero inoxidable y plásticos.

9. Contacto

Para consultas, soporte o reclamaciones, póngase en contacto con nosotros:

- Correo Electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el Set de Cuchillos Gastro. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Set de Couteaux Gastro avec Sac de Roulage (5 pièces)

1. Informations Générales

Ce set de couteaux Gastro comprend cinq pièces de haute qualité, parfaites pour les chefs professionnels et amateurs. Le sac de roulage facilite le transport et le stockage, garantissant que vos couteaux restent protégés et bien organisés.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Ce produit est conçu pour la coupe et la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour d'autres fins.
- Couteaux Tranchants: Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez les couteaux. Toujours couper sur une planche à découper stable et éviter le contact direct avec la peau.
- Enfants: Garder hors de portée des enfants. Ne jamais laisser un enfant utiliser les couteaux sans la supervision d'un adulte.
- Rangement: Rangez les couteaux dans le sac de roulage lorsque vous ne les utilisez pas pour éviter les accidents.
- Inspection: Vérifiez régulièrement l'état des couteaux pour détecter toute usure ou dommage. Remplacez-les si nécessaire.

3. Aperçu du produit et spécifications

Le set de couteaux comprend les éléments suivants :

- Couteau de chef: 8"
- Couteau à pain: 8"
- Couteau d'office: 3.5"
- Couteau à découper: 6"
- Couteau à légumes: 7"

Données Techniques:

- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Matériau du manche: ABS
- Poids total: 1.5 kg
- Dimensions du sac: 40 cm x 20 cm x 5 cm

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le set de couteaux du packaging.
2. Dépliez le sac de roulage et placez-le sur une surface plane.
3. Rangez chaque couteau dans sa poche dédiée du sac. Assurez-vous que les lames sont protégées.
4. Vérifiez que le sac est correctement fermé pour garantir la sécurité lors du transport.

5. Fonctionnement

- Avant chaque utilisation, lavez les couteaux à l'eau chaude savonneuse et rincez-les soigneusement.
- Utilisez le couteau approprié en fonction de la tâche (par exemple, le couteau de chef pour hacher, le couteau à pain pour couper du pain).
- Une fois l'utilisation terminée, nettoyez soigneusement chaque couteau.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les couteaux à la main pour préserver l'acier inoxydable. Évitez le lave-vaisselle.
- Séchez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Aiguissez régulièrement les lames à l'aide d'un aiguiser adapté pour maintenir leur performance.

7. Dépannage

- Si la lame semble émoussée, utilisez un aiguiser pour restaurer le tranchant.
- En cas de rouille, frottez doucement la zone touchée avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc ou de bicarbonate de soude, puis rincez et séchez.

8. Élimination

Ne jetez pas les couteaux dans la poubelle ordinaire. Consultez les réglementations locales pour la mise au rebut des objets tranchants. Envisagez de recycler le matériel en acier.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

Merci d'avoir choisi le Set de Couteaux Gastro. Nous vous souhaitons de faire d'excellentes préparations culinaires !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli Gastro con Borsa a Rullo - 5 Pezzi

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Coltelli Gastro con Borsa a Rullo. Questo set è progettato per soddisfare le esigenze di chef professionisti e appassionati di cucina. Ogni coltello è realizzato con materiali di alta qualità per garantire prestazioni ottimali.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare i coltelli solo per gli scopi previsti.
- Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare i coltelli su superfici dure che potrebbero danneggiare il filo.
- Maneggiare con attenzione le lame affilate e non utilizzare i coltelli se danneggiati.
- Indossare sempre un guanto protettivo durante la pulizia.
- Evitare di lasciare i coltelli in immersione nell'acqua per prolungati periodi.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre pulito e asciutto dopo ogni uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Composizione: Set di 5 coltelli professionali
- Materiale: Acciaio inossidabile con rivestimento antiaderente
- Lunghezza del coltello: Varie misure
- Borsa a rullo inclusa per una facile conservazione e trasporto
- Design ergonomico per un comfort superiore durante l'uso

4. Installazione e Configurazione

1. Aprire la borsa a rullo su una superficie piana.
2. Estrarre delicatamente i coltelli, assicurandosi di maneggiarli per la maniglia e non per la lama.
3. Verificare che ogni coltello sia in buono stato e privo di difetti.
4. Riporre i coltelli nella borsa a rullo, sistemandoli nei rispettivi scomparti.

5. Funzionamento

- Utilizzare i coltelli per tagliare, affettare e preparare alimenti.
- Ogni coltello ha una funzione specifica; consultare le indicazioni sulla borsa per la corretta applicazione.
- Dopo l'uso, pulire i coltelli con acqua calda e sapone, asciugando immediatamente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano e non in lavastoviglie per prolungarne la durata.
- Asciugare i coltelli immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la formazione di ruggine.
- Affilare regolarmente le lame con una pietra per affilare o un affilacoltelli per mantenere la loro efficacia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se un coltello è danneggiato o presenta segni di ruggine, contattare il servizio clienti per assistenza.
- Se i coltelli non affettano correttamente, potrebbero necessitare di affilatura.
- Assicurarsi che i coltelli siano puliti e privi di residui di cibo durante l'uso.

8. Smaltimento

- Non gettare i coltelli nel contenitore dei rifiuti domestici.
- Gli utensili in acciaio inossidabile devono essere riciclati presso un centro di raccolta autorizzato.
- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei materiali di imballaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Set di Coltelli Gastro. Siamo certi che sarà un prezioso alleato per la tua cucina!