

# ggmgastro

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

## SKU: MSPP5T

### Knife set professional with carrying bag - 5 pieces



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Professional Knife Set with Carrying Bag (5 Pieces)

### 1. General Information

The GGM Gastro Professional Knife Set is designed for culinary professionals and cooking enthusiasts alike. This comprehensive set includes five essential knives housed in a durable carrying bag for optimal protection and convenience. Ideal for use in restaurants, catering, and home kitchens.

### 2. Safety Information

- Sharp Blades: Always handle knives with care to avoid cuts and injuries. Keep blades away from children and inexperienced users.
- Proper Use: Use the right knife for the appropriate task. Do not use knives for unintended purposes (e.g., prying or twisting).
- Storage: Always store knives in their protective sheaths or carrying bag to prevent accidents and blade damage.
- Cleanliness: Regularly clean knives to prevent cross-contamination when preparing food. Use separate knives for raw meats and vegetables.
- Personal Protective Equipment: Consider using cut-resistant gloves when handling or washing the knives.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Ergonomic Plastic
- Blade Lengths:
  - Chef's Knife: 20 cm
  - Bread Knife: 20 cm
  - Filleting Knife: 20 cm
  - Vegetable Knife: 15 cm
  - Paring Knife: 8 cm
- Carrying Bag Dimensions: 45 x 15 x 5 cm
- Weight: 1.2 kg

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the Set: Carefully remove the knife set from the box.
2. Inspect the Knives: Check each knife for any visible damage or defects.
3. Prepare for Use: Ensure that your work surface is clean and dry.
4. Organize the Knives: Store the knives in the carrying bag or knife block if applicable.

### 5. Operation

- To use a knife, grip the handle firmly, ensuring your fingers are clear of the blade.
- Employ smooth, even strokes while cutting. For slicing, apply gentle downward pressure.
- Keep the knives sharp for optimal performance. Regularly hone blades with a whetstone or honing steel.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash knives with warm soapy water and rinse thoroughly.
- Do not place knives in the dishwasher as this may damage the blades and handles.
- Dry each knife immediately with a soft cloth to prevent water spots and corrosion.
- Periodically check for blade sharpness and sharpen as necessary.

### 7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is dull, sharpen it using a whetstone or a knife sharpener.
- Rust: If rust appears, remove it by gently scrubbing with fine steel wool and wipe clean.
- Loose Handle: If the handle is loose, do not use the knife and contact customer service for inspection and repair.

### 8. Disposal

- Dispose of damaged knives according to local regulations.
- Wrap the blade in cardboard or thick cloth to prevent cuts and safely discard in a designated waste container.

### 9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your culinary experience with our Professional Knife Set.

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für das professionelle Messerset mit Tragetasche (5 Teile) - MSPP5T

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des professionellen Messersets mit Tragetasche. Dieses Set ist ideal für Köche und Gastronomiebetriebe, die hochwertige Werkzeuge schätzen, die Funktionalität und ein stylish Design vereinen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verletzungsgefahr! Benutzen Sie die Messer nur wie vorgesehen. Halten Sie Kinder von den Messern fern.
- Schnittrichtung: Schneiden Sie immer von Ihrem Körper weg, um Verletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Lagern Sie die Messer in der Tragetasche oder in einem sicheren Messerblock, um die Klingen vor Beschädigungen zu schützen.
- Reinigung: Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien oder Scheuermittel.
- Schärfen: Schärfen Sie die Messer nur mit geeigneten Werkzeugen. Unsachgemäßes Schärfen kann zu Verletzungen führen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Produktdetails:

- Messerset: 5 Teile
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenhärte: HRC 56-58
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Tragetasche: Mit Reißverschluss

Technische Daten:

- Klingenlängen: 20 cm, 15 cm, 10 cm, 8 cm, 6 cm
- Gewicht: 1,5 kg
- Farbe: Schwarz

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie das Messerset vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen: Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Sets enthalten sind und keine Beschädigungen aufweisen.
3. Aufbewahrung: Legen Sie die Messer in die mitgelieferte Tragetasche, um sie sicher zu transportieren.
4. Schutz: Verwahren Sie die Tragetasche an einem trockenen und sicheren Ort, um die Messer vor Feuchtigkeit und Temperaturschwankungen zu schützen.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie die Messer entsprechend ihrer speziellen Funktion (z.B. für Fleisch, Gemüse, Brot).
- Achten Sie darauf, die Klingen mit einem geeigneten Schneidebrett zu verwenden, um die Schärfe der Klingen zu erhalten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch die Messer unter fließendem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch abwischen.
- Trocken: Lassen Sie die Messer vor der Lagerung gut trocknen, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen: Schärfen Sie die Klingen regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Wetzstahl.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Messer sind stumpf.  
- Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstein, um die Klingen wieder zu schärfen.
- Problem: Rostflecken auf den Klingen.  
- Lösung: Reinigen Sie die Klingen gründlich und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorgaben für Elektroschrott und Metallabfälle. Umweltgerechte Entsorgung trägt zur Reduzierung von Abfall und zur Schonung von Ressourcen bei.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen 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 Professionele Messenset met Draagtas - 5 Stukken (MSPP5T)

### 1. Algemene informatie

Dank u voor de aankoop van het Professionele Messenset met Draagtas. Dit set is ontworpen voor zowel amateur- als professionele koks en biedt een optimale combinatie van functionaliteit en stijl. Dit messenset bevat vijf hoogwaardige messen, perfect voor al uw culinaire behoeften.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik in de keuken.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de messen alleen voor hun beoogde doeleinden. Gebruik geen messen om objecten te openen of te snijden waarvoor ze niet bedoeld zijn.
- Zorg ervoor dat de messen altijd scherp zijn; gebruik een aanzetstaal of slijpsteen voor onderhoud.
- Wees voorzichtig bij het hanteren en schoonmaken van de messen om snijwonden te voorkomen.
- Bewaar de messen altijd in de meegeleverde draagtas om schade te voorkomen.
- Vermijd contact met vocht en laat de messen niet in de buurt van warmtebronnen liggen.

### 3. Productspecificaties

- Aantal stukken: 5
- Materiaal van de messen: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat materiaal: ergonomisch kunststof
- Draagtas: inbegrepen, gemaakt van duurzame materialen
- Lengte van het grootste mes: 20 cm
- Lengte van het kleinste mes: 8 cm
- Gewicht totaal: 1,5 kg

### 4. Installatie en setup

- Verwijder de messen voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer de messen op eventuele beschadigingen. Bij beschadiging, neem contact op met de klantenservice.
- Gebruik de messen op een stabiele ondergrond zoals een snijplank.
- Bewaar de messen in de meegeleverde draagtas wanneer ze niet in gebruik zijn om beschadiging en ongevallen te voorkomen.

### 5. Bediening

- Voor het snijden, grip het handvat stevig en pas druk toe met een vloeiende beweging.
- Gebruik het juiste mes voor de juiste taak (bijvoorbeeld, gebruik een koks mes voor het hakken van groenten en een trancheermes voor vlees).
- Vermijd het gebruik van een mes als het niet stabiel ligt of als u deze niet goed kunt hanteren.

### 6. Schoonmaken en onderhoud

- Na gebruik, was de messen met warm water en afwasmiddel. Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Droog de messen grondig af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen op een droge plek, bij voorkeur in de meegeleverde draagtas.
- Slijp de messen regelmatig voor optimale prestaties.

### 7. Probleemoplossing

- Als een mes niet goed snijdt, controleer dan of het mes scherp is en slijp het indien nodig.
- Bij roestplekken, gebruik een zacht schuurmiddel en volg het schoonmaakproces.
- Bij beschadiging van het handvat of het lemmet, gebruik het mes niet verder en neem contact op met de klantenservice.

### 8. Afvoer

- Wanneer de messen aan het einde van hun levensduur zijn, mochten ze niet meer gebruikt worden, breng ze dan naar een lokale recyclingfaciliteit of een speciaal geselecteerde verzamelplaats voor keukengerei. Gooi de messen niet in de reguliere afvalbak.

### 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact op met onze klantenservice:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw vertrouwen in het Professionele Messenset met Draagtas. We wensen u veel plezier en succes in de keuken!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Cuchillos Profesional con Bolsa de Transporte (5 Piezas)

## 1. Información General

El Set de Cuchillos Profesional con Bolsa de Transporte está diseñado para chefs y entusiastas de la cocina que buscan calidad y funcionalidad. Este set incluye cinco cuchillos esenciales para la preparación de alimentos, todos dentro de una bolsa de transporte convenientemente diseñada para facilitar su transporte y almacenamiento.

## 2. Información de Seguridad

- Asegúrese de mantener los cuchillos fuera del alcance de los niños para evitar lesiones.
- Utilice siempre una tabla de cortar adecuada para evitar daños en las hojas de los cuchillos y en las superficies de trabajo.
- Evite el contacto de los cuchillos con agua caliente o grasa para prevenir la corrosión.
- No intente cortar materiales que excedan la capacidad del cuchillo.
- Lave los cuchillos a mano; no se recomienda el uso de lavavajillas.
- Inspeccione regularmente los cuchillos para asegurarse de que no tengan daños. Si se dañan, evite su uso y reemplace inmediatamente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

Este set incluye:

- Cuchillo de chef (20 cm): Ideal para cortar, picar y rebanar.
- Cuchillo para pan (20 cm): Perfecto para rebanar pan con facilidad.
- Cuchillo para verdura (10 cm): Diseñado para pelar y cortar vegetales.
- Cuchillo de filete (15 cm): Ideal para filetear carne y pescado.
- Cuchillo pelador (8 cm): Perfecto para tareas de pelado y corte preciso.
- Cada cuchillo está hecho de acero inoxidable de alta calidad, garantizando durabilidad y resistencia al óxido.
- La bolsa de transporte es de material resistente y permite organizar los cuchillos de manera segura.

## 4. Montaje e Instalación

No se requiere montaje para este producto. Simplemente retire los cuchillos de la bolsa de transporte y estén listos para usar. Para una organización óptima, asegúrese de devolver cada cuchillo a su lugar en la bolsa después de su uso.

## 5. Funcionamiento

Sostenga el cuchillo de manera segura por el mango y utilice un movimiento controlado al cortar. Asegúrese de aplicar la técnica adecuada para cada tipo de cuchillo. Familiarícese con el uso de cada cuchillo para maximizar su efectividad y minimizar el riesgo de accidentes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie cada cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- Séquelos inmediatamente con un paño suave para evitar manchas.
- Afile los cuchillos regularmente con un afilador adecuado para mantener su eficacia.
- Almacene los cuchillos en su bolsa de transporte para proteger las hojas y mantenerlos organizados.

## 7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta adecuadamente, puede necesitar ser afilado. Utilice un afilador de cuchillos adecuado.
- Si el mango presenta movimientos inusuales, es posible que se haya aflojado. No use el cuchillo y contáctenos para asistencia.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, deseche los cuchillos de manera responsable. No arroje cuchillos a la basura convencional. Investigue opciones de reciclaje o centros de eliminación de residuos que acepten productos afilados.

## 9. Contacto

Para preguntas o asistencia adicional, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION

### 1. Informations Générales

Ce guide fournit des instructions essentielles pour l'utilisation, l'entretien et la sécurité de l'ensemble de couteaux professionnels avec sac de transport (5 pièces). Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez les couteaux uniquement pour leur usage prévu.
- Conservez le produit hors de portée des enfants.
- Manipulez les couteaux avec précaution afin d'éviter des coupures.
- Ne jamais tenter de rattraper un couteau tombant.
- Lorsque vous portez un couteau, gardez-le pointé vers le bas.
- Ne pas utiliser un couteau endommagé ou émoussé.
- Nettoyez le produit après chaque utilisation et ne le mettez pas au lave-vaisselle à moins que spécifiquement indiqué.
- Évitez de laisser les couteaux dans des endroits humides pour prévenir la corrosion.
- Utilisez un matériau de coupe approprié pour éviter d'endommager la lame.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

Cet ensemble de couteaux comprend :

- Couteau chef 20 cm
- Couteau à pain 20 cm
- Couteau à légumes 12 cm
- Couteau d'office 9 cm
- Couteau à désosser 15 cm

Spécifications Techniques :

- Matériau des lames : Acier inoxydable
- Manche : Plastique résistant à la chaleur
- Poids total : 1,5 kg
- Dimensions du sac : 30 x 15 x 10 cm

### 4. Installation et Configuration

1. Déballez le produit et assurez-vous que tous les couteaux sont présents.
2. Inspectez chaque couteau pour tout dommage éventuel.
3. Trouvez un espace de rangement sécurisé, à l'abri des enfants, et placez le sac de transport à plat.
4. Rangez chaque couteau dans son emplacement prévu dans le sac.

### 5. Utilisation

- Pour une utilisation optimale, tenez le couteau par le manche en évitant de toucher la lame.
- Effectuez la coupe en utilisant des mouvements fluides, sans forcer.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les couteaux à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Séchez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter les taches.
- Stockez les couteaux dans le sac de transport lorsque vous ne les utilisez pas.

### 7. Dépannage

- Si un couteau ne coupe pas correctement, il peut être émoussé. Aiguissez-le avec un aiguiser approprié.
- Si un manche est lâche, n'utilisez pas le couteau jusqu'à ce qu'il soit réparé.

### 8. Élimination

- Éliminez les couteaux usés ou endommagés conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Ne jetez pas les couteaux dans des ordures ménagères non sécurisées pour éviter les accidents.

### 9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous 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 Professionali con Borsa da Trasporto (5 Pezzi) MSPP5T

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nell'acquisto del Set di Coltelli Professionali con Borsa da Trasporto (5 Pezzi) MSPP5T. Questo set è progettato per professionisti e appassionati della cucina, offrendo una gamma completa di coltelli di alta qualità ideali per ogni esigenza culinaria.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Maneggiare i coltelli con attenzione per evitare lesioni. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Uso: Utilizzare sempre i coltelli su superfici di taglio appropriate. Non usare i coltelli per scopi diversi da quelli previsti.
- Manutenzione: Conservare i coltelli in modo sicuro. Assicurarsi che siano sempre puliti e asciutti.
- Danni: Non utilizzare coltelli danneggiati. Sostituire immediatamente qualsiasi coltello che mostra segni di usura o rottura.
- Protezione: Utilizzare guanti protettivi se maneggiati da principianti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Set di Coltelli Professionali comprende i seguenti coltelli:

- Coltello da Chef 20 cm
- Coltello per Pane 20 cm
- Coltello Universale 12 cm
- Coltello per Sfilettare 18 cm
- Coltello da Pelare 9 cm
- Materiale: Acciaio Inossidabile di Alta Qualità
- Impugnatura: Ergonomica, Antiscivolo
- Borsa: In Nylon Resistente con Manico per il Trasporto
- Dimensioni Borsa: 40 x 10 x 20 cm

## 4. Configurazione e Installazione

- Estrarre il set di coltelli dalla borsa protettiva.
- Assicurarsi che tutti i coltelli siano integri e in buono stato.
- Posizionare la borsa in una superficie piana e sicura all'interno della cucina.
- Riporre i coltelli negli appositi scomparti della borsa per mantenerli al sicuro e ordinati.

## 5. Operazione

- Prendere il coltello necessario dal set in base all'uso previsto.
- Utilizzare con tecniche di taglio appropriate, avendo sempre cura della propria sicurezza.
- Lavare i coltelli a mano con acqua e sapone dopo ogni utilizzo. Non utilizzare in lavastoviglie.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire i coltelli dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare prodotti abrasivi su lame o manici.
- Asciugare completamente i coltelli prima di riporli nella borsa.
- Ispezionare regolarmente le lame per eventuali segni di usura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Coltello arrugginito: Pulire con un detergente per metalli specifico.
- Coltello smussato: Affilare con una pietra per affilare o un affilatore appropriato.
- Manico allentato: Contattare il servizio clienti per assistenza.

## 8. Smaltimento

- Quando i coltelli non sono più utilizzabili, smaltirli in modo sicuro, avvolgerli in carta o plastica per ridurre il rischio di lesioni.
- Consultare le normative locali sullo smaltimento dei metalli.

## 9. Contatti

Per qualsiasi domanda o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania