

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: MSRTP5

Knife set in roll bag - with 6 compartments



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

EN ENGLISH

Product Manual: Knife Set in Roll Bag with 6 Compartments - GGM Gastro MSRTP5

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Knife Set in Roll Bag with 6 Compartments (Model: MSRTP5). This knife set is designed for professional chefs and culinary enthusiasts who value quality and convenience. The roll bag provides secure and organized storage for your knives, making it easy to transport them safely.

2. Safety Information

- Handle with Care: Always handle the knives with caution. Use protective gloves if necessary.
- Cutting Surface: Use a stable cutting board to minimize the risk of slipping and injury.
- Children's Safety: Keep knives out of reach of children. Do not allow children to use knives without adult supervision.
- Sharp Edges: Knives are sharp and can cause injuries. Ensure you cut away from your body and keep your fingers clear of the cutting path.
- Proper Usage: Use each knife for its intended purpose only. Do not use knives to pry open or cut materials other than food.
- Cleaning Injuries: If injured, clean the wound with soap and water and seek medical attention if necessary.

3. Product Specifications

- Model: MSRTP5
- Material: High-carbon stainless steel
- Number of knives: 8
- Compartment: 6
- Roll bag material: Durable fabric
- Dimensions of roll bag: Approximately 51 cm x 23 cm
- Knife types included: Chef's knife, paring knife, bread knife, filleting knife, utility knife, and carving knife.

4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully remove the knife set from the packaging. Inspect for any damage.
- Placement of Knives: Place each knife in its designated compartment within the roll bag. Ensure the blades are facing away from you to prevent accidental cuts.
- Securing the Roll Bag: Once knives are stored, roll the bag tightly and secure it with the provided strap or fasteners.
- Storage: Store the roll bag in a clean, dry area, away from direct sunlight and moisture.

5. Operation

- Familiarize yourself with each knife's intended use.
- Ensure that each knife is maintained properly and is sharp before use.
- Follow proper cutting techniques to maximize efficiency and safety.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning:
 - Wash knives by hand using warm, soapy water immediately after use. Avoid soaking in water or placing in the dishwasher to prevent damage to the blades and handles.
 - Dry knives immediately with a clean cloth to prevent rust.
- Maintenance:
 - Regularly sharpen the knives with a quality whetstone or sharpener.
 - Store knives in the roll bag to protect the blade integrity and maintain hygiene.

7. Troubleshooting

- Problem: Knife is dull.
 - Solution: Sharpen the knife using a whetstone or knife sharpener.
- Problem: Roll bag is damaged.
 - Solution: Inspect for tears or spills. Clean any spills and consider a replacement if structural integrity is compromised.

8. Disposal

When the knife set or roll bag reaches the end of its life:

- Dispose of knives according to local regulations; wrap sharp edges to prevent injury.
- The fabric roll bag can usually be disposed of with general household waste; check local guidelines for fabric recycling.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro! Enjoy your culinary creations with your new Knife Set in Roll Bag.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Messerset in der Rolltasche mit 6 Fächern (MSRTP5)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Messersets in der Rolltasche mit 6 Fächern (MSRTP5). Dieses hochwertige Set ist ideal für den professionellen Einsatz sowie für den anspruchsvollen Heimgebrauch. Die Rolltasche ermöglicht eine sichere Aufbewahrung und einen einfachen Transport Ihrer Messer.

2. Sicherheitsinformationen

- Vorsicht beim Umgang mit Messern: Die Klingen sind extrem scharf. Vorsicht ist geboten, um Verletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Lagern Sie die Messer in der Rolltasche oder an einem sicheren Ort, um Unfälle zu verhindern.
- Kinder: Halten Sie das Produkt von Kindern fern. Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 18 Jahren geeignet.
- Verletzungsgefahr: Bei Schnittverletzungen sofort die Wunde mit Wasser und Seife reinigen. Bei schweren Verletzungen ärztliche Hilfe in Anspruch nehmen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Messerset in der Rolltasche mit 6 Fächern (MSRTP5)
- Material der Klinge: Hochlegierter Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer, rutschfester Kunststoff
- Anzahl der Messer: 6
- Fächer: 6 separate Fächer zur sicheren Aufbewahrung
- Rolltasche: Transportabel, leicht und kompakt
- Pflege: Handwäsche empfohlen

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie den Inhalt: Entpacken Sie die Rolltasche und überprüfen Sie, ob alle 6 Messer enthalten sind.
2. Sicherheitsplatzierung: Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz frei von Hindernissen ist.
3. Zugänglichkeit: Öffnen Sie die Rolltasche auf einer stabilen Oberfläche und stellen Sie sicher, dass alle Fächer leicht zugänglich sind.
4. Aufbewahrung: Legen Sie jedes Messer in ein eigenes Fach, um Kratzer und Beschädigungen zu vermeiden.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer beim Schneiden immer mit einer Hand am Griff und führen Sie präzise Schnitte mit der anderen Hand aus.
- Verwenden Sie die geeignete Schneidetechnik für jedes Messer (z. B. Hacken, Schneiden, Schlitzen).
- Nach der Benutzung reinigen Sie jedes Messer gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Waschen Sie jedes Messer von Hand mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie sie sofort mit einem weichen Tuch ab.
- Aufbewahrung: Halten Sie die Messer in der Rolltasche, wenn sie nicht verwendet werden, um die Klingen zu schützen und eine sichere Aufbewahrung zu gewährleisten.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Klingen auf Abnutzung und schärfen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Klingen stumpf: Schärfen Sie die Klingen mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Schärfgerät.
- Rostbildung: Vermeiden Sie die Lagerung in feuchten Umgebungen. Reinigen und trocknen Sie die Messer nach jedem Gebrauch.
- Schäden an der Rolltasche: Wenn die Rolltasche beschädigt ist, ersetzen Sie sie umgehend, um die Messer sicher aufzubewahren.

8. Entsorgung

- Messer: Entsorgen Sie beschädigte oder unbrauchbare Messer in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle.
- Rolltasche: Die Rolltasche kann im regulären Abfall entsorgt werden, sofern sie keine scharfen Kanten aufweist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het Mes Set in Rol Tas met 6 Compartimenten

1. Algemene Informatie

Deze mes set in rol tas is ontworpen voor professionele koks en kookliefhebbers. Met hoogwaardige messen en een praktische opbergoplossing biedt deze set gemak en functionaliteit in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen uitsluitend voor het doel waarvoor ze zijn ontworpen.
- Houd de messen uit de buurt van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele, vlakke ondergrond om ongelukken te voorkomen.
- Bij het bewaren van de messen, zorg ervoor dat de snijkanten veilig en beschermd zijn.
- Controleer regelmatig de staat van de messen en vervang beschadigde of versleten messen onmiddellijk.
- Gebruik geen messen die roest of andere beschadigingen vertonen.
- Bij het reinigen de messen nooit in de vaatwasmachine plaatsen; dit kan de snijkanten beschadigen.
- Draag altijd een snijbestendige handschoen tijdens het snijden en bevestigen van messen voor extra veiligheid.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Mes Set in Rol Tas
- Aantal compartimenten: 6
- Afmeting rol tas: 52 x 28 cm
- Materiaal: Pees hoogwaardig polyester, messen van roestvrijstaal
- Kleur: Zwart met rode accenten
- Gewicht: 1,2 kg

4. Opstelling en Installatie

- Ontpak de mes set en vouw de rol tas open op een vlakke, veilige ondergrond.
- Zorg ervoor dat alle messen correct zijn geplaatst in de daarvoor bestemde compartimenten.
- Controleer of de vlakken goed sluiten zonder dat de messen elkaar raken.
- Hang de rol tas op een droge en veilige plaats om ongevallen te voorkomen.

5. Bediening

- Om een mes te gebruiken, trek het mes voorzichtig uit het compartiment.
- Zorg dat je een stevige grip hebt en snijd altijd van je af.
- Na gebruik het mes schoonmaken en terugplaatsen in het juiste compartiment.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de messen na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Droog de messen direct na het wassen met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherpheid van de messen en slijp ze indien nodig.
- Bewaar de messen in de rol tas om ze in goede staat te houden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is niet scherp.
Oplossing: Slijp het mes met een geschikte slijper.
- Probleem: Rol tas sluit niet goed.
Oplossing: Controleer of alle messen correct zijn geplaatst in hun compartimenten.
- Probleem: Beschadiging van het mes.
Oplossing: Stop het gebruik en vervang het mes.

8. Afvalverwerking

Het product bevat zowel metaal als synthetische materialen. Zorg ervoor dat je de messen op een veilige manier weggooit, bij voorkeur in een speciaal afvalpunt voor gevaarlijke materialen. De rol tas kan worden gerecycled via het reguliere afvalbeheer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Cuchillos en Bolsa con 6 Compartimentos (MSRTP5)

1. Información General

Gracias por adquirir el Juego de Cuchillos en Bolsa con 6 Compartimentos MSRTP5. Este conjunto de cuchillos está diseñado para profesionales y aficionados a la cocina, permitiendo un almacenamiento seguro y accesible de sus herramientas esenciales de corte.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado exclusivamente para el corte de alimentos. No se debe utilizar para propósitos ajenos a la cocina.
- Precauciones de Manejo: Maneje los cuchillos con cuidado. Evite el contacto con la piel y otras superficies durante el uso.
- Almacenamiento: Almacene el juego de cuchillos en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.
- Mantenimiento: Siempre limpie y seque los cuchillos después de cada uso para evitar la corrosión.
- Inspección Regular: Inspeccione los cuchillos regularmente para asegurarse de que están en buen estado. No utilice cuchillos dañados o deformados.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante
- Número de cuchillos: 6
- Dimensiones de la bolsa: 46 x 25 cm
- Peso total: 1.5 kg
- Características adicionales: Fácil transporte, diseño compacto y elegante.

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el paquete del producto y desenvuelva la bolsa con los cuchillos.
- Paso 2: Asegúrese de que la bolsa esté completamente abierta y en una superficie estable.
- Paso 3: Organice los cuchillos en sus respectivos compartimentos, asegurándose de que las hojas no se toquen entre sí.
- Paso 4: Cierre la bolsa de forma segura cuando no esté en uso.

5. Operación

- Para utilizar los cuchillos, simplemente sáquelos de sus compartimentos y asegúrese de sujetarlos correctamente. Utilice una superficie de corte adecuada para evitar daños a las cuchillas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y un detergente suave después de cada uso.
- No utilice productos abrasivos ni lave los cuchillos en el lavavajillas.
- Seque completamente con un paño suave inmediatamente después de lavarlos.
- Afile los cuchillos regularmente con un afilador adecuado para mantener su rendimiento.

7. Solución de Problemas

- Cuchillos Dañados: Si observa cualquier daño en la hoja o el mango, evite su uso y contacte con el servicio de atención al cliente.
- Dificultad en el Corte: Verifique si los cuchillos están afilados. Si no, afile la hoja siguiendo las instrucciones adecuadas.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, elimine los cuchillos de acuerdo con la normativa local sobre desechos peligrosos. Considere reciclar si es posible, utilizando puntos de recolección adecuados para metales.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Número de teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Set de Couteaux dans Un Sac à Rouleau avec 6 Compartiments

1. Informations Générales

Ce manuel fournit des instructions essentielles pour l'utilisation, l'entretien et la sécurité du set de couteaux dans un sac à rouleau avec 6 compartiments. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Avertissement Général: Les couteaux sont des outils tranchants. Faites preuve de prudence lors de leur manipulation.
- Utilisation: N'utilisez les couteaux que pour leur usage prévu. Ne les utilisez pas pour couper des matériaux autres que les aliments.
- Stockage: Conservez les couteaux dans le sac à rouleau lorsque non utilisés. Évitez tout contact avec d'autres objets tranchants.
- Enfants: Gardez les couteaux hors de portée des enfants. Ne les laissez pas sans surveillance.
- Entretien: Vérifiez régulièrement les couteaux pour détecter les dommages et remplacez toute pièce endommagée.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Le set de couteaux comprend 6 couteaux professionnels, organisés dans un sac à rouleau résistant.

Spécifications Techniques

- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Matériau du manche: Bois d'érable
- Dimensions du sac à rouleau: 51 cm x 35 cm
- Poids total: 1,8 kg
- Inclus: Couteau de chef, couteau à pain, couteau à légumes, couteau utilitaire, couteau à désosser, couteau à filet

4. Installation et Configuration

1. Inspection: Vérifiez le contenu du colis pour vous assurer que toutes les pièces sont présentes.
2. Utilisation du Sac: Ouvrez le sac à rouleau et placez les couteaux dans les compartiments appropriés.
3. Stockage: Assurez-vous que le sac est complètement déplié et que chaque couteau est bien rangé pour éviter les accidents.

5. Fonctionnement

- Pour utiliser un couteau, saisissez-le par le manche et assurez-vous d'avoir une surface de travail stable. Utilisez des planches à découper pour protéger les surfaces de travail et prolonger la durée de vie des couteaux.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Lavez chaque couteau à la main avec de l'eau tiède et du savon doux. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- Séchage: Essuyez les couteaux avec un chiffon doux immédiatement après le nettoyage pour éviter la rouille.
- Affûtage: Affûtez régulièrement les lames avec un aiguiser de couteaux adapté pour maintenir leur performance.

7. Dépannage

- Problème: Couteau terni ou rouillé
 - Solution: Protégez les couteaux de l'humidité et nettoyez-les correctement.
- Problème: Couteau émoussé
 - Solution: Affûtez le couteau selon les instructions fournies.

8. Élimination

Ne jetez pas les couteaux à la poubelle. Rappelez-les dans un centre de recyclage local ou suivez les réglementations locales concernant l'élimination des objets tranchants.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del set di coltelli GGM Gastro, modello MSRTP5. Questo set è progettato per professionisti e appassionati di cucina, offrendo un'eccezionale qualità e prestazioni. Il prodotto include una borsa a rotolo con sei scomparti, ideale per la conservazione e il trasporto dei coltelli.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Gli strumenti affilati devono essere maneggiati con cautela per prevenire infortuni.
- Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare coltelli per scopi non previsti.
- Assicurarsi che i coltelli siano sempre prontamente affilati per evitare movimenti errati durante l'uso.
- Utilizzare una superficie di taglio appropriata per ridurre il rischio di scivolamento.
- Non mettere i coltelli in lavastoviglie; lavare a mano con acqua e sapone.
- Se si verifica un danno al prodotto, non utilizzarlo e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: MSRTP5
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Numero di scomparti: 6
- Dimensioni della borsa: 50 cm x 30 cm
- Peso totale: 1.5 kg
- Colori disponibili: Nero

4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere un'area di lavoro piana e pulita.
2. Srotolare la borsa e posizionarla su una superficie stabile.
3. Assicurarsi che tutti i coltelli siano riposti negli scomparti designati.
4. Verificare che la borsa sia completamente aperta e ben distesa per l'uso.
5. Controllare che la chiusura della borsa sia funzionante per garantire la sicurezza del contenuto.

5. Funzionamento

- Estrarre il coltello desiderato dallo scomparto.
- Utilizzare il coltello seguendo le linee guida sulla sicurezza.
- Al termine dell'uso, riposizionare il coltello nel suo scomparto.
- Assicurarsi che la borsa sia accuratamente chiusa quando non è in uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare i coltelli immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie.
- Conservare i coltelli in modo sicuro nella borsa per prevenire danni.
- Controllare regolarmente l'affilatura dei coltelli e affilarli secondo necessità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se un coltello non taglia efficacemente, potrebbe essere necessario affilarlo.
- Se la borsa presenta danni, evitarne l'uso fino a quando non è stata riparata o sostituita.
- In caso di perdite o incomprensioni nei materiali, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Gli strumenti di acciaio inossidabile possono essere riciclati.
- Smaltire la borsa seguendo le normative locali sui rifiuti.
- Non gettare i coltelli nei rifiuti domestici non riciclabili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattateci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania