

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: PKMEP16GE

Professional chef knife - Blade: 160mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Professional Chef Knife Blade 160mm - PKMEP16GE

1. General Information

Thank you for your purchase of the Professional Chef Knife Blade 160mm - PKMEP16GE. This high-quality kitchen tool is designed for both professional chefs and culinary enthusiasts. With precision craftsmanship and ergonomic design, it offers optimal performance and comfort during food preparation.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care; it is extremely sharp.
- Keep out of reach of children.
- Use the knife for its intended purpose only—cutting and slicing food items.
- Do not use on hard surfaces like glass or stone to avoid damage to the blade.
- Always use a stable cutting board to prevent slipping.
- Store the knife in a protective sheath or holder when not in use to prevent accidents.

3. Product Specifications

- Blade Length: 160 mm
- Blade Material: High carbon stainless steel
- Handle Material: Ergonomic plastic
- Weight: 200 g
- Dishwasher Safe: No
- Country of Origin: Germany

4. Setup and Installation

The Professional Chef Knife is ready to use upon purchase. No assembly is required. Follow these steps to ensure proper use:

- Remove the knife from its protective packaging.
- Clean the knife with warm, soapy water and dry it thoroughly before first use.
- To maintain sharpness, it is recommended to use a whetstone or knife sharpener after frequent use.

5. Operation

- Always use a proper cutting technique, holding the handle firmly.
- Position the knife's blade at the correct angle depending on the type of food being cut.
- Use a straight downward motion for cutting vegetables and fruits; use a rocking motion for herbs and soft ingredients.
- Clean the knife immediately after use to prevent food residue buildup.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife blade with warm, soapy water after each use.
- Do not immerse the knife in water for extended periods.
- Dry with a soft cloth to prevent moisture from corroding the blade.
- Regularly sharpen the blade to maintain its cutting efficiency.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, sharpen it using a whetstone or knife sharpener.
- If the handle is loose, please contact customer support for repair or replacement.
- If the blade gets chipped or damaged, discontinue use and consult a professional for repair.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If discarding:

- Wrap the blade securely in cardboard to avoid injury.
- Check local regulations for applicable disposal methods for knives.

9. Contact

For assistance, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Professional Chef Knife Blade 160mm - PKMEP16GE. We hope it enhances your culinary experience.

DE DEUTSCH

Produktmanual - Professionelles Chefmesser Klinge 160mm (PKMep16GE)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des professionellen Chefmessers Klinge 160mm (PKMep16GE). Dieses qualitativ hochwertige Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um Ihre Kochkünste auf das nächste Level zu heben. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die Sicherheit und Langlebigkeit des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Das Messer wird extrem scharf geliefert. Bitte greifen Sie nur an den Griff und vermeiden Sie den Kontakt mit der Klinge, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck der Lebensmittelzubereitung.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, dass die Klinge nicht in Kontakt mit harten Oberflächen kommt, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Messer regelmäßig auf Beschädigungen. Nutzen Sie es nicht, wenn die Klinge beschädigt ist.
- Reinigen Sie das Messer sofort nach der Benutzung; lassen Sie es nicht im Wasser liegen, um Beschädigungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkttyp: Chefmesser
- Klingenmaterial: Hochwertiger Stahl
- Klingenlänge: 160mm
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Gewicht: 200g
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Schäden. Bei Schäden wenden Sie sich an uns (siehe Kontaktinformation).
3. Fachgerecht lagern – idealerweise in einem Messerblock oder mit einem Klingenschutz.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand zur Stabilisierung des Schneideguts.
- Üben Sie konstanten Druck beim Schneiden aus, um gleichmäßige Schnitte zu erzielen.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Ansammlungen von Lebensmitteln zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch, keine scheuernden Materialien.
- Trocknen Sie das Messer gründlich mit einem weichen Tuch, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem Schärfgerät, um die Leistung des Messers zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneidet nicht gut.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist. Schärfen Sie das Messer.
- Problem: Klingenbeschädigung.
- Lösung: Bei beschädigtem Messer das Produkt nicht verwenden und umgehend den Kundenservice kontaktieren.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß lokalen Vorschriften. Das Produkt sollte nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern bei einer zugelassenen Entsorgungsstelle für scharfe Gegenstände abgegeben werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Anfragen wenden Sie sich bitte an:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen für Ihren Kauf und wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding - Professionele Koksmes Lemmet 160mm PKMEP16GE

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Professionele Koksmes met een lemmet van 160mm. Dit mes is ontworpen voor zowel professionele koks als enthousiaste hobbykoks, en het biedt uitstekende prestaties voor al uw snijwerk in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd een snijplank om letsel te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en zorg voor een stevige grip op het mes.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenhouder of beschermhoes om blessures te voorkomen.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen en verslijting. Bij beschadiging, stop met het gebruik en vervang het mes.
- Gebruik het mes alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.

3. Product Specificaties

- Lemmetlengte: 160 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch, ontworpen voor comfort en grip
- Gewicht: 200 gram
- Kleur: Zwart met zilveren accenten

4. Installatie en Opstelling

- Haal het mes voorzichtig uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Bewaar het mes op een droge en veilige plaats, bij voorkeur in een messenhouder.
- Zorg ervoor dat alle accessoires voor veilig gebruik aanwezig zijn.
- Er is geen complexe installatie nodig; het mes is direct gebruiksklaar.

5. Bediening

- Voor de beste resultaten, gebruik het mes voor het snijden van vlees, groenten en fruit.
- Maak gebruik van een snijtechniek waarbij je het mes naar beneden en naar voren beweegt voor gelijkmatige sneden.
- Reinig het mes grondig na elke gebruik, vooral na het snijden van vlees of vis.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met warm water en een mild reinigingsmiddel direct na gebruik.
- Vermijd het gebruik van schuurwipes of agressieve schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- Droog het mes goed af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het lemmet en slijp indien nodig met een geschikte slijpsteen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed
Oplossing: Controleer de scherpheid van het lemmet en slijp opnieuw indien nodig.
- Probleem: Mes kan niet worden gewassen in de vaatwasser
Oplossing: Was altijd met de hand om de levensduur te verlengen.

8. Afvoer

- Het mes kan worden afgedankt via het reguliere afval, maar zorg ervoor dat het mes geen anderen kan verwonden. Bescherm het lemmet indien nodig met een hoes.

9. Contact

Voor verdere 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

Información General

El cuchillo de chef profesional de GGM Gastro (modelo PKMEP16GE) es una herramienta diseñada para satisfacer las necesidades de chefs y cocineros exigentes. Fabricado con materiales de alta calidad, combina durabilidad y rendimiento para un uso profesional.

Información de Seguridad

- Siempre utilice el cuchillo en una superficie de corte adecuada y estable.
- Mantenga la hoja afilada para evitar accidentes. Un cuchillo desafilado puede ser más peligroso.
- No utilice el cuchillo para propósitos para los cuales no está diseñado, como abrir botellas o como herramienta de palanca.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Al manipular el cuchillo, asegúrese de que su mano esté seca y que haga un buen agarre en el mango.
- Use guantes de protección si es necesario.
- Al almacenar el cuchillo, utilice una funda de protección o un bloque de cuchillos para evitar cortes accidentales.
- Si el cuchillo se daña o tiene parte de la hoja rota, no lo utilice y devuélvalo para su reparación.

Descripción General y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 160 mm
- Material de la hoja: acero inoxidable de alta calidad
- Mango: antideslizante y ergonómico para un agarre seguro
- Tipo de uso: profesional, adecuado para corte de carne, verduras, y más
- Peso: ligero para facilitar el uso prolongado

Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de la caja y asegúrese de que no haya daños visibles.
2. Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso.
3. Seque bien con un paño limpio y seco.
4. Coloque el cuchillo en un bloque de cuchillos o funda para su almacenamiento seguro.
5. Asegúrese de que el cuchillo esté en un lugar donde no pueda caerse ni ser alcanzado por niños.

Operación

- Para usar el cuchillo, asegúrese de que esté bien afilado.
- Sostenga el mango firmemente y mantenga los dedos alejados de la hoja.
- Realice movimientos de corte suaves y firmes, aprovechando el peso del cuchillo para facilitar el proceso.
- Para cortes más precisos, utilice una tabla de cortar estable y adecuada.

Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No coloque el cuchillo en el lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja y el mango.
- Seque inmediatamente con un paño limpio para evitar la corrosión.
- Afile la hoja regularmente para mantener un rendimiento óptimo.

Solución de Problemas

- Si la hoja no corta adecuadamente, verifique el afilado y afile si es necesario.
- Si el mango está suelto, no use el cuchillo y contáctenos para una solución.
- En caso de que el cuchillo se dañe, deje de utilizarlo y devuélvalo para reparación o reemplazo.

Eliminación

- El cuchillo debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales de residuos.
- Si está dañado, asegúrese de envolver la hoja para evitar cortes y llevarlo a un punto de reciclaje adecuado.

Contacto

Para cualquier consulta o información adicional, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau de chef professionnel

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre couteau de chef professionnel avec une lame de 160 mm (PKMEP16GE). Ce produit est idéal pour les chefs professionnels et amateurs souhaitant réaliser des découpes précises et efficaces. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le couteau pour garantir une expérience optimale et sécuritaire.

2. Informations de sécurité

- Avant d'utiliser le couteau, vérifiez que la lame est en bon état et correctement fixée au manche.
- Utilisez toujours le couteau sur une surface de travail appropriée, telle qu'une planche à découper.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu, comme ouvrir des canettes ou couper des aliments congelés.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Lors de la manipulation du couteau, tenez toujours la lame en pointant vers le bas pour éviter les blessures.

3. Présentation et spécifications du produit

- Longueur de la lame : 160 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Manche : Ergonomique en matériau antidérapant
- Poids : 150 g
- Utilisation : Idéal pour hacher, émincer et trancher.

4. Installation et mise en place

1. Déballez soigneusement le couteau en évitant de toucher la lame.
2. Vérifiez que la lame est correctement attachée au manche.
3. Placez le couteau sur votre planche à découper ou dans un support à couteaux approprié.
4. Aucun assemblage supplémentaire n'est requis.

5. Utilisation

- Avant chaque utilisation, assurez-vous que la lame est propre.
- Pratiquez une bonne technique de découpe en gardant les doigts en retrait.
- Pour de meilleures performances, affûtez régulièrement la lame à l'aide d'un aiguiser ou d'une pierre à aiguiser.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle pour éviter d'endommager la lame et le manche.
- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon propre.
- Stockez-le dans un endroit sec et sûr, de préférence dans un support à couteaux.

7. Dépannage

- En cas de rouille sur la lame, utilisez un nettoyant doux et un chiffon pour enlever les taches.
- Si le couteau devient terne, affûtez-le avec un aiguiser approprié.
- Si le manche semble lâche, veuillez cesser l'utilisation immédiatement et contactez le service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle classique.
- Recyclez-le conformément aux réglementations locales sur les déchets et le recyclage.
- Assurez-vous que la lame est sécurisée avant l'élimination pour éviter les blessures.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Nous vous remercions de votre achat et vous souhaitons de belles expériences culinaires avec votre nouveau couteau de chef professionnel.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Coltello da Chef Professionale - Lama 160mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Coltello da Chef Professionale. Questo strumento è progettato per chef professionisti e appassionati di cucina, garantendo alta qualità e prestazioni superiori in cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che possano danneggiare la lama.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare tagli e ferite.
- Eseguire la manutenzione regolare e controllare la lama per eventuali scheggiature o danni.
- Non lasciare il coltello in ammollo in acqua o detergenti aggressivi.
- Utilizzare guanti protettivi se si maneggiano materiali di pulizia abrasive o se si tagliano alimenti estremamente duri.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Coltello da Chef Professionale
- Lunghezza lama: 160mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Peso: 200g

4. Installazione e Montaggio

Il coltello non richiede installazione. Prima dell'uso, rimuovere l'imballaggio e controllare il coltello per eventuali danni. Assicurarsi che sia riposto in un luogo sicuro.

5. Operazione

- Tenere il coltello con una presa salda e sicura.
- Utilizzare una tavola di taglio adeguata per proteggere la lama.
- Per affettare, fare movimenti decisi e controllati, evitando la forza eccessiva.
- Pulire immediatamente dopo l'uso per evitare l'accumulo di residui.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone, evitando l'uso di lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido per prevenire macchie o ruggine.
- Durante l'uso regolare, affilare la lama con una pietra o un affilacoltelli per mantenere la nitidezza.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è opaca, affilarla utilizzando uno strumento adeguato.
- Se si osservano scheggiature, evitare di utilizzare il coltello fino a riparazione o sostituzione.
- In caso di manico allentato, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, smaltirlo in modo sicuro. Non gettarlo nell'immondizia comune. Si consiglia di avvolgere la lama in un materiale protettivo per evitare infortuni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania