

# ggmgastro

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

## SKU: PKMEP16GR

**Professional chef's knife - Blade: 160mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Professional Chef's Knife Blade 160mm

### 1. General Information

Thank you for choosing the Professional Chef's Knife Blade 160mm (model: PKMEP16GR) from GGM Gastro. This product is designed to provide exceptional cutting performance and durability, making it an essential tool for culinary professionals and home cooks alike.

### 2. Safety Information

- Usage: Always use the knife as intended. Avoid using it for tasks for which it is not designed.
- Sharp Edges: The blade is extremely sharp. Handle with care and avoid direct contact with skin.
- Storage: Store the knife safely in a knife block, sheathe, or magnetic strip to prevent accidental cuts.
- Children: Keep out of the reach of children. This product is not suitable for children.
- Cleaning: Do not place in dishwashers. Clean immediately after use to prevent damage and maintain performance.
- Inspect: Regularly inspect for any damage or wear to the blade. Do not use if damaged.

### 3. Product Specifications

- Model: PKMEP16GR
- Blade Length: 160mm
- Material: High Carbon Stainless Steel
- Handle Material: Ergonomic Polypropylene
- Weight: 150 grams
- Purpose: Professional use, suitable for slicing, dicing, and chopping.

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully unpack the knife from its packaging. Remove any protective sheaths.
2. Inspection: Inspect the knife for any signs of damage or defect. Ensure the blade is intact and sharp.
3. Storage Solution: Choose an appropriate storage solution (knife block, sheathe, or magnetic strip) to keep the knife secure.
4. Safety Precautions: Always ensure the knife is stored safely and out of children's reach when not in use.

### 5. Operation

- Grip: Hold the handle firmly with a comfortable grip, ensuring your fingers are clear of the blade.
- Cutting Technique: Use fluid slicing, chopping, and dicing motions. Allow the knife to do the work without forcing it.
- Angle: Maintain the appropriate angle while cutting to ensure efficiency and safety.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: Wipe the blade with a damp cloth after each use to remove any debris or food residue.
- Hand Wash: Clean the knife with warm soapy water. Avoid abrasive sponges or harsh detergents.
- Drying: Dry the knife immediately after washing to prevent rusting.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or chef's knife sharpener to maintain its edge.

### 7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is not cutting effectively, it may need sharpening. Use a whetstone to restore the edge.
- Handle Loose: If the handle appears loose, discontinue use and contact customer service.

### 8. Disposal

Dispose of the knife responsibly in accordance with local regulations. If the knife is broken or damaged, wrap it securely in a box before disposal to prevent injury to waste handlers.

### 9. Contact

For further assistance, please contact GGM Gastro:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy the precision and quality of your new chef's knife.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das professionelle Kochmesser KMEP16GR 160mm

---

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres professionellen Kochmessers KMEP16GR. Dieses Produkt wurde für die höchsten Standards in der Gastronomie entwickelt und bietet außergewöhnliche Leistung und Langlebigkeit. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig, um die optimalen Eigenschaften Ihres Messers voll ausschöpfen zu können.

## 2. Sicherheitshinweise

- Verwendung: Benutzen Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Es ist nicht für den Einsatz in der Nähe von brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten geeignet.
- Schneidfläche: Achten Sie darauf, das Messer auf stabilen Unterlagen zu verwenden, um Verrutschen und Unfälle zu vermeiden.
- Handhabung: Halten Sie die Klinge während der Benutzung stets von sich weg und verwenden Sie einen geeigneten Griff.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf und lagern Sie es in einem Messersatz oder einer Schutzhülle, um Verletzungen zu vermeiden.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Beschädigungen. Schadhafte Klingen sollten sofort ersetzt werden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jeder Benutzung gründlich, um Hygiene und Sicherheit zu garantieren.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Professionelles Kochmesser KMEP16GR
- Klingenlänge: 160 mm
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 150 g
- Griffmaterial: Thermoplastischer Kunststoff
- Wasserabweisend: Ja
- Rostfrei: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

Das Kochmesser benötigt keine spezielle Installation. Beachten Sie beim ersten Gebrauch Folgendes:

- Reinigung: Waschen Sie das Messer vor dem ersten Gebrauch gründlich unter fließendem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen: Trocknen Sie die Klinge sorgfältig mit einem sauberen Tuch ab.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einem Messersatz oder einer hochwertigen Messerschutzhülle auf, um die Klinge zu schützen.

## 5. Betrieb

Um das Kochen mit Ihrem neuen Kochmesser zu optimieren, befolgen Sie diese Schritte:

- Greifen Sie den Griff fest mit der Haupt- und Zeigefinger, während der Rest der Hand den Korpus stabilisiert.
- Schneiden Sie mit gleichmäßigem Druck und in einem winkligen, kontrollierten Tempo, um maximale Effizienz zu gewährleisten.
- Üben Sie Geduld und Präzision, um ein perfektes Schneiden zu erreichen.

## 6. Reinigung und Wartung

Für die beste Lebensdauer Ihres Messers ist die richtige Pflege unerlässlich:

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Verwenden Sie kein Scheuermittel oder Maschinenwäsche.
- Trocknen: Sofort nach der Reinigung mit einem weichen, trockenen Tuch abtrocknen.
- Schärfen: Schärfen Sie das Messer nach Bedarf mit einem Wetzstein oder einem geeigneten Messerschärfer.

## 7. Fehlersuche

Wenn das Messer nicht die gewünschte Leistung erbringt, prüfen Sie Folgendes:

- Klinge stumpf: Schärfen Sie die Klinge wie oben beschrieben.
- Erhöhter Widerstand beim Schneiden: Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen oder Verunreinigungen.
- Ergonomie: Stellen Sie sicher, dass Sie das Messer richtig halten für eine optimale Kontrolle.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer verantwortungsbewusst:

- Versichern Sie sich, dass das Messer sicher verpackt ist, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.
- Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Messer über den lokalen Sondermüll, um Umweltbelastungen zu vermeiden.

## 9. Kontaktinformation

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

---

Vielen Dank für die Wahl des professionellen Kochmessers KMEP16GR. Genießen Sie die Zubereitung Ihrer Speisen!

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Professioneel Chefmes - 160mm

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw keuze voor het Professioneel Chefmes van GGM Gastro. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor professionele koks en biedt uitstekende prestaties in de keuken. Het mes heeft een scherp, duurzaam lemmet dat ideaal is voor het snijden van vlees, groenten en andere ingrediënten.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.
- Maak gebruik van een snijplank om schade aan oppervlakken en het mes zelf te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam om verwondingen te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van het lemmet op beschadigingen.
- Bewaar het mes in een meshouder of op een veilige plek om accidenten te vermijden.
- Wanneer u het mes niet gebruikt, zorg ervoor dat het goed is opgeslagen en niet vrij rond ligt.
- Reinig het mes altijd langzaam en voorzichtig om snijwonden te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Lengte lemmet: 160 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp voor comfortabele grip
- Gewicht: 150 g
- Geschikt voor professioneel gebruik

### 4. Opstelling en Installatie

Er is geen complexe installatie nodig voor dit mes, maar hier zijn enkele aanbevelingen voor het veilig en effectief gebruik:

- Zorg ervoor dat de werkplek schoon en vrij van obstakels is.
- Plaats een stevige snijplank op een vlakke ondergrond.
- Voordat u begint met snijden, neem het mes uit de verpakking en controleer het op eventuele beschadigingen.

### 5. Bediening

- Houd het mes met een stevige grip bij de handgreep.
- Gebruik de andere hand om de ingrediënten op de snijplank te stabiliseren.
- Gebruik een snijtechniek die comfortabel voor u voelt, zoals hakken of snijden.
- Wees voorzichtig bij het snijden en let op de positie van uw vingers.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schuursponsjes of agressieve reinigingsmiddelen om krassen te voorkomen.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen met een schone, zachte doek.
- Bewaar het mes op een droge plek om roestvorming te voorkomen.
- Periodiek slijpen van het mes wordt aangeraden voor optimale prestaties.

### 7. Probleemoplossing

Probleem: Mes snijdt niet goed

Oplossing: Slijp het lemmet met een geschikte slijper.

Probleem: Mes is roestig

Oplossing: Reinig grondig en zorg ervoor dat het mes goed wordt gedroogd na gebruik.

Probleem: Hanteert niet goed

Oplossing: Controleer of het mes goed is schoongemaakt en vrij is van vet of ander vuil.

### 8. Afvalverwerking

Neem verantwoordelijkheid voor het correct weggooien van het mes en de verpakking. Als het mes aan het einde van zijn levensduur is, dien je het op een veilige manier te recyclen volgens de lokale richtlijnen voor metalen producten.

### 9. Contact

Voor opmerkingen of vragen kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef Profesional - Hoja de 160 mm

## 1. Información General

Bienvenido al manual del usuario del Cuchillo de Chef Profesional de 160 mm. Este cuchillo está diseñado para chefs profesionales y entusiastas de la cocina que buscan calidad y precisión en su trabajo culinario.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado únicamente para uso culinario. No lo utilice para ningún otro propósito.
- Cuidado al manipular: Siempre maneje el cuchillo con precaución. Mantenga la hoja alejada de su cuerpo y de otras personas.
- Almacenamiento seguro: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Mantenimiento de la hoja: Afilado regular es necesario para mantener la eficiencia del cuchillo. Use un afilador diseñado para cuchillos de cocina.
- Desgaste: Verifique regularmente si hay signos de desgaste. Si la hoja está dañada o desgastada, no use el cuchillo y reemplácelo si es necesario.

## 3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad.
- Longitud de la hoja: 160 mm.
- Diseño de la empuñadura: Ergonomía superior para un agarre cómodo.
- Peso: Ligerero para un fácil manejo.
- Uso: Ideal para cortar, picar y rebanar.

## 4. Configuración e Instalación

El cuchillo no requiere instalación. Asegúrese de que su área de trabajo esté limpia y libre de obstáculos. Almacene el cuchillo en un soporte para cuchillos o en un estuche para proteger la hoja.

## 5. Operación

Para un uso efectivo del cuchillo, siga estos pasos:

1. Sujete el cuchillo con una mano en la empuñadura y la otra en la punta para mayor control.
2. Realice cortes cuidadosos siguiendo el movimiento de la hoja. Evite aplicar demasiada presión.
3. Limpie el cuchillo después de cada uso para evitar la acumulación de residuos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave.
- No utilice lavavajillas, ya que puede dañar la hoja.
- Seque bien el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para evitar la corrosión.
- Afile la hoja regularmente para mantener su eficacia.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja no corta adecuadamente.  
Solución: Afile la hoja con un afilador adecuado.
- Problema: La hoja presenta manchas o corrosión.  
Solución: Limpie con un paño suave y un limpiador de acero inoxidable.
- Problema: La empuñadura está suelta.  
Solución: Revise los tornillos de la empuñadura y ajústelos si es necesario.

## 8. Eliminación

El cuchillo debe ser desechado de manera adecuada. No lo tire a la basura normal. En su lugar, llévelo a un centro de reciclaje que acepte cuchillos. Asegúrese de envolver la hoja en papel o cartón para evitar lesiones.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, contáctenos:

- Correo electrónico: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el Cuchillo de Chef Profesional de 160 mm. Disfrute cocinando con precisión y estilo.

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Couteau de Chef Professionnel 160mm

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de Chef Professionnel de GGM Gastro. Ce couteau, avec sa lame de 160 mm, est conçu pour répondre aux besoins des chefs professionnels et des amateurs de cuisine. Il est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour garantir durabilité et performance.

## 2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser le couteau sur une surface stable et appropriée.
- Éviter tout contact avec les doigts lors de la coupe.
- Ne pas laisser le couteau à la portée des enfants.
- Utiliser des gants de protection si nécessaire, surtout lors de la manipulation d'aliments durs.
- Ne pas utiliser le couteau pour des fins autres que la coupe alimentaire.
- Garder le couteau propre et bien aiguisé pour éviter les accidents.
- Ne pas tenter de rattraper un couteau qui tombe.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Type de produit : Couteau de Chef Professionnel
- Longueur de la lame : 160 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Type de manche : Ergonomique en plastique résistant
- Poids : 0.2 kg

## 4. Installation et Mise en Service

Le couteau est prêt à être utilisé dès sa sortie de l'emballage. Toutefois, pour assurer une performance optimale:

- Lavez le couteau à l'eau chaude savonneuse et séchez-le avant la première utilisation.
- Éventuellement, aiguiser la lame si vous préférez un tranchant supplémentaire.
- Rangez le couteau dans un bloc à couteaux ou un protège-lame pour éviter les accidents.

## 5. Utilisation

- Tenez le couteau par le manche tout en maintenant un bon équilibre.
- Utilisez un mouvement de va-et-vient pour découper les ingrédients, en évitant une pression excessive.
- Nettoyez le couteau après chaque utilisation pour prolonger sa durée de vie.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laver le couteau à la main avec de l'eau savonneuse.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de lave-vaisselle, qui peuvent endommager la lame.
- Séchez immédiatement après lavage pour éviter la rouille.
- Aiguiser régulièrement pour maintenir un bord tranchant.

## 7. Dépannage

- Si la lame devient émoussée, utilisez un aiguiser de couteaux pour rétablir le tranchant.
- En cas de rouille, utilisez de l'huile minérale sur la lame après nettoyage.
- Pour tout problème persistant, contactez le service client.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans l'emballer pour éviter les blessures.
- Consultez les directives locales pour un recyclage approprié des métaux.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- E-mail : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello professionale da Chef - Lama 160mm

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello professionale da Chef con lama di 160mm. Questo strumento di alta qualità è stato progettato per soddisfare le esigenze dei professionisti della cucina. Utilizzando materiali di prima scelta, offre precisione e durata nel tempo.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare questo coltello esclusivamente per scopi culinari. Non utilizzare per altri scopi.
- Maneggiamento: Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini. Utilizzare sempre il coltello su una superficie stabile e piana.
- Affilatura: Affilare regolarmente il coltello con apposito affilatore. Non utilizzare mai un coltello danneggiato.
- Pulizia: Lava il coltello a mano con acqua e sapone. Non utilizzare lavastoviglie o detergenti abrasivi.
- Conservazione: Conservare il coltello in un luogo sicuro, come un blocco per coltelli o una custodia protettiva.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello professionale da Chef
- Lunghezza lama: 160 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, con finitura antiscivolo
- Peso: 200 g
- Colore: Nero

## 4. Installazione e Setup

Il coltello non richiede alcuna installazione. Prima del primo utilizzo, assicurati che la lama sia affilata. Se necessario, affila la lama secondo le istruzioni dell'affilatore.

## 5. Operazione

- Impugnare il coltello con una mano, garantendo una presa salda sul manico.
- Utilizzare tecniche di taglio adeguate, come la tecnica a dente di sega o il movimento di traslazione, per ottenere tagli precisi.
- Non forzare il coltello attraverso materiali duri, poiché potrebbe compromettere l'integrità della lama.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare ruggine o macchie.
- Per mantenere la lama in ottime condizioni, affilare periodicamente e conservare in modo appropriato.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Coltello arrugginito: Pulire con una spugna non abrasiva e applicare un po' di olio per alimenti.
- Lama smussata: Utilizzare un affilatore di alta qualità per ripristinare il filo.
- Manico allentato: Assicurarsi che il coltello sia correttamente conservato e non forzato in spazi ristretti.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltirlo in conformità con le normative locali sul rifiuto di metalli. Non gettare il coltello insieme ai normali rifiuti domestici.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania