

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: PKMEP19GR

Professional chef knife - Blade: 190mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Professional Chef Knife Blade 190mm (PKMEP19GR)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Professional Chef Knife Blade 190mm (PKMEP19GR). This high-quality knife is designed for precision and performance in professional kitchens. Please read this manual thoroughly before using your new knife to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care. Keep the blade away from your body and fingers during use.
- Use a suitable cutting board to avoid damaging the blade and to ensure stability while cutting.
- Avoid using the knife on hard surfaces such as glass or metal, which can dull the blade.
- Always cut away from your body and keep your fingers clear of the cutting path.
- Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or sheath, to prevent accidental cuts.
- Ensure the knife is kept out of reach of children.
- Regularly check the edge of the blade and sharpen when necessary to maintain cutting efficiency.
- Do not attempt to catch a falling knife. Step back and let it land safely to avoid injury.

3. Product Specifications

- Model: PKMEP19GR
- Blade Length: 190mm
- Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Ergonomic non-slip grip
- Weight: 150g
- Usage: Professional kitchen use, suitable for various cutting tasks including slicing, dicing, and chopping

4. Setup and Installation

The Professional Chef Knife requires no installation. Before first use:

- Remove the knife from its packaging and carefully inspect it for any damage during shipping.
- Wash the knife with warm soapy water and dry thoroughly with a soft cloth.
- Familiarize yourself with the grip and balance of the knife for optimal cutting performance.

5. Operation

- Use the knife for slicing, dicing, and chopping.
- Maintain a firm grip on the handle and let the weight of the knife do most of the work.
- For best results, use a rocking motion when chopping herbs or vegetables.
- When slicing, apply gentle pressure and let the blade glide through the food.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife with warm soapy water and rinse thoroughly.
- Dry the knife immediately with a soft cloth to prevent rusting and maintain blade quality.
- Avoid placing the knife in the dishwasher as this can damage the blade and handle.
- Store the knife in a protective sheath or block to prevent dulling of the blade.
- Regularly hone the blade with a honing steel to maintain sharpness and perform full sharpening as needed.

7. Troubleshooting

- Blade dullness: If the knife does not cut effectively, sharpen it using a whetstone or professional sharpening service.
- Handle discomfort: Ensure you are holding the knife correctly and adjust your grip if necessary. If discomfort persists, consider using a knife with a different handle design suited to your grip.

8. Disposal

When the knife has reached the end of its lifespan and is no longer usable, dispose of it safely. Wrap the blade in thick paper or cardboard and dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Professional Chef Knife Blade 190mm. Enjoy the precision and quality it brings to your culinary experience.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das professionelle Küchenmesser KMEP19GR

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des professionellen Küchenmessers KMEP19GR. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um die Anforderungen von Profi- und Hobbyköchen zu erfüllen und bietet herausragende Leistung und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, das Messer immer sicher zu handhaben und aufzubewahren.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
 - Benutzen Sie beim Schneiden eine geeignete Schneidunterlage, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge stets scharf ist, da stumpfe Klingen gefährlicher sein können.
- Reinigen Sie das Messer nach der Benutzung sofort, um Verfärbungen und Korrosion zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer in einer Schutzhülle oder in einem Messerblock, um Verletzungen zu verhindern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wärmequellen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Professionelles Küchenmesser KMEP19GR
- Klingenlänge: 190 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Griff für sicheren Halt
- Gewicht: 180 g

4. Einrichtung und Installation

- Verpackung öffnen und sicherstellen, dass das Messer unbeschädigt ist.
- Vor dem ersten Gebrauch das Messer gründlich reinigen.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort, idealerweise in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand, um das Schneidgut zu stabilisieren.
- Schneiden Sie mit sanften, kontrollierten Bewegungen, um gleichmäßige Schnitte zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln oder Spülmaschinen, da diese die Klinge beschädigen können.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rost zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Schleifgerät, um die Schneideigenschaft beizubehalten.

7. Fehlerbehebung

- Klinge ist stumpf: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Schleifgerät.
- Rost oder Verfärbung: Reinigen Sie die Klinge gründlich und verhindern Sie, dass das Messer in feuchter Umgebung gelagert wird.
- Lose Klinge oder Griff: Überprüfen Sie die Verbindung und suchen Sie bei ernsthaften Problemen den Kundendienst auf.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, dass es nicht einfach im Haushaltsabfall landet, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

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

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Aufmerksamkeit bei der Anwendung sorgt für Ihre Sicherheit und die Langlebigkeit Ihres neuen Messers. Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Professionele Koksmes - Blade 190mm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Professionele Koksmes met een blad van 190 mm. Dit mes is ontworpen voor zowel professionele koks als hobbykoks die precisie en kwaliteit waarderen in hun keukengereedschap.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor de doeleinden waarvoor het bedoeld is.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele snijplank om uitglijden te voorkomen.
- Gebruik geen onvoldoende scherpe messen. Zorg ervoor dat het blad goed is onderhouden.
- Wees voorzichtig bij het reinigen van het mes; de scherpste van het blad kan snijwonden veroorzaken.
- Vermijd het wassen van het mes in een vaatwasser om schade aan het blad te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plek om schade of verwondingen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Model: Koksmes
- Blade lengte: 190 mm
- Totale lengte: 310 mm
- Gewicht: 250 g
- Materiaal blad: Roestvrij staal
- Hardheid: 58 HRC
- Ergonomische handgreep voor comfortabel gebruik

4. Setup en Installatie

Het mes heeft geen installatie. Zorg ervoor dat u het mes goed kunt hanteren voordat u het gebruikt. Neem de volgende stappen om het mes voor gebruik voor te bereiden:

- Verwijder het mes uit de verpakking.
- Controleer of het blad vrij van beschadigingen is.
- Het mes is gebruiksklaar, echter, desgewenst kan het voor gebruik worden aangescherpt.

5. Bediening

- Houd het mes met één hand vast bij de handgreep en gebruik de andere hand om het voedsel te stabiliseren.
- Snijd met een gecontroleerde en gelijkmatige druk om de beste resultaten te behalen.
- Vermijd krachtig slagen; gebruik meer finesse voor een schonere snede.

6. Cleaning en Onderhoud

- Reinig het mes met warm water en milde zeep na elk gebruik.
- Droog het onmiddellijk met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Scherp het mes regelmatig met een slijper of aanzetstaal voor optimale prestaties.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Het mes kan dof zijn. Scherp het mes.
- Roestvorming op het blad: Zorg ervoor dat het mes altijd goed gedroogd wordt na het wassen.
- Oncomfortabele grip: Controleer of de handgreep vrij is van vuil en vet. Reinig waar nodig.

8. Afvoer

- Wanneer het mes aan het einde van zijn levenscyclus is, neem dan contact op met een lokale afvalverwerkingsorganisatie voor veilige afvoer van het mes.
- Gooi het mes nooit zomaar in de gewone afvalbak om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Profesional de Chef - Hoja de 190 mm

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo Profesional de Chef con hoja de 190 mm. Este cuchillo está diseñado para satisfacer las exigencias de los chefs profesionales y entusiastas de la cocina, asegurando un corte preciso y eficiente en todo tipo de alimentos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Este cuchillo está diseñado únicamente para uso culinario. No lo utilice para cortar materiales no alimentarios.
- **Manos Libres:** Evite el manejo del cuchillo con las manos húmedas o grasientas.
- **Almacenamiento Adecuado:** Guarde el cuchillo en un bloque de cuchillos o en una funda de seguridad cuando no esté en uso.
- **Manejo Precautorio:** Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- **Superficie de Trabajo:** Asegúrese de usar una tabla de cortar adecuada para evitar el daño del cuchillo y lesiones personales.
- **Atención al Cortar:** Siempre corte lejos de su cuerpo y mantenga los dedos alejados de la trayectoria de la hoja.
- **Cuidado de la Hoja:** No use el cuchillo para abrir latas o como palanca.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material de la hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Longitud de la hoja:** 190 mm
- **Mango:** Ergonomía antideslizante
- **Peso:** 0.15 kg
- **Uso recomendado:** Cortes precisos de carnes, verduras y frutas
- **Fabricación:** Hecho en Alemania

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación para el uso de este cuchillo. Sin embargo, siga estos pasos para asegurar un uso adecuado:

1. Retire el cuchillo de su empaque con cuidado.
2. Inspeccione la hoja para asegurarse de que no haya daños visibles.
3. Si es prácticamente nuevo, lave la hoja con agua tibia y jabón suave antes de usarla la primera vez.
4. Seque bien el cuchillo con un paño suave.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango.
- Para un uso eficiente, apoye la punta de la hoja en la superficie de la tabla de cortar y utilice un movimiento de vaivén para cortar.
- Ajuste la presión según el tipo de alimento que esté cortando para asegurar un corte limpio.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave.
- Evite limpiar el cuchillo en el lavavajillas, ya que puede dañar la hoja y el mango.
- Seca el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para evitar la corrosión.
- Mantenga la hoja afilada utilizando un afilador adecuado o llevándolo a un profesional.

7. Solución de Problemas

- La hoja se siente desafilada: Use un afilador o consulte a un profesional.
- La hoja presenta manchas o corrosión: Asegúrese de secar completamente el cuchillo después de cada uso y evite el contacto prolongado con agua.
- El mango se siente suelto: Contacte al soporte técnico, no intente repararlo usted mismo.

8. Eliminación

Cuando el cuchillo haya llegado al final de su vida útil, deséchelo de manera responsable:

- Recicle el metal de acuerdo con las directrices locales.
- Asegúrese de envolver la hoja en material protector para evitar lesiones a otros durante el proceso de eliminación.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en comunicarse con nosotros:

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

Gracias por elegir nuestro Cuchillo Profesional de Chef. ¡Disfrute de la experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour Couteau de Chef Professionnel - Lame 190 mm (PKMEP19GR)

1. Informations Générales

Le couteau de chef professionnel avec une lame de 190 mm (modèle PKMEP19GR) est un outil indispensable pour tout chef, amateur ou professionnel. Conçu pour offrir une performance optimale et une durabilité exceptionnelle, ce couteau allie ergonomie et efficacité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez le couteau uniquement pour les applications prévues, telles que la préparation des aliments.
- Ne jamais utiliser le couteau pour trancher des objets durs comme des os ou des surfaces inappropriées.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Assurez-vous que vos mains et la surface de travail sont sèches pour éviter le glissement.
- Évitez de laisser le couteau en contact avec des surfaces de chaleur excessive.
- Toujours utiliser un plan de travail stable lors de l'utilisation du couteau.
- Veillez à ce que la lame soit soigneusement protégée lorsque le couteau n'est pas utilisé.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Longueur de la lame: 190 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée: Ergonomique, antidérapante
- Poids: [Ajouter le poids ici si disponible]
- Type: Couteau de cuisine professionnel

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement le couteau et retirez tout emballage.
2. Avant la première utilisation, lavez la lame à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
3. Sèche le couteau avec un chiffon doux.
4. Stockez le couteau dans un bloc à couteaux ou un support pour éviter tout dommage.

5. Opération

- Tenez fermement la poignée et utilisez un mouvement de va-et-vient pour trancher.
- Pour des coupes précises, maintenez l'ingrédient stable avec votre main non dominante.
- Nettoyez le couteau immédiatement après chaque utilisation pour maintenir la qualité de la lame.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame et la poignée.
- Séchez le couteau immédiatement pour éviter la rouille.
- Affûtez la lame régulièrement avec un aiguiser adapté pour maintenir sa performance.

7. Dépannage

- Problème: La lame est émoussée.
Solution: Utilisez un aiguiser pour affûter.

- Problème: La poignée glisse.
Solution: Assurez-vous que vos mains sont sèches avant l'utilisation.

8. Élimination

Lorsque vous n'utilisez plus le couteau, assurez-vous de le jeter correctement. Les lames doivent être enveloppées dans un matériau solide pour éviter les coupures lors de l'élimination. Consultez les directives locales sur la élimination des matériaux de cuisine.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter:

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Coltello Professionale da Chef Lama 190mm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Coltello Professionale da Chef Lama 190mm. Questo strumento è progettato per soddisfare le esigenze dei cuochi professionisti e degli appassionati di cucina. Realizzato con materiali di alta qualità, offre prestazioni superiori e durata nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello esclusivamente per scopi culinari.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure per evitare danneggiamenti.
- Assicurarsi di affilare il coltello correttamente e regolarmente.
- Maneggiare il coltello con attenzione per evitare infortuni.
- Non utilizzare il coltello se danneggiato o scheggiato.
- Lavare il coltello a mano per preservarne la qualità.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 190mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Impugnatura: Ergonomica e antiscivolo
- Peso: 150g
- Applicazione: Taglio, affettatura e tranciatura di ingredienti freschi.

4. Installazione e Montaggio

Non è richiesta alcuna installazione particolare. Prima dell'uso, rimuovere l'imballaggio protettivo e pulire il coltello con acqua tiepida e sapone neutro. Asciugare accuratamente prima dell'uso.

5. Funzionamento

Per utilizzare il coltello, afferrare saldamente l'impugnatura ed effettuare movimenti decisi e controllati. Assicurarsi di utilizzare un tagliere appropriato durante il taglio. Non applicare forze eccessive e mantenere sempre il coltello affilato per risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua tiepida e sapone neutro.
- Evitare l'uso di lavastoviglie per preservare il coltello.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio.
- Affilare regolarmente la lama con una pietra per affilatura o un affilatore.

7. Risoluzione dei Problemi

- Coltello Non Affilato: Affilare con un affilatore o una pietra.
- Ruggine sulla Lama: Pulire la lama con olio minerale e stoccare in un luogo asciutto.
- Danni alla Lama: Sostituire il coltello se presenta scheggiature o rotture.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali sullo smaltimento di prodotti metallici. Si consiglia di consegnare il coltello a un centro di raccolta per materiali metallici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania