

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: PKMEP25GR

Professional chef knife - Blade: 250mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Professional Chef Knife Blade 250mm (Model: PKMEP25GR)

1. General Information

Thank you for purchasing the Professional Chef Knife Blade 250mm. This high-quality knife is designed for professional chefs and culinary enthusiasts. It combines superior craftsmanship with durable materials to provide a reliable and efficient cutting tool in the kitchen.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care to prevent cuts or injuries.
- Keep out of reach of children and untrained individuals.
- Ensure that the knife is used on a stable cutting surface.
- Do not attempt to catch a falling knife.
- Use a cutting board to protect the blade's edge and your countertops.
- Regularly inspect the blade for any damages or wear before use.
- Store the knife in a safe location, preferably in a knife block or sheath.
- Always cut away from your body, and be aware of your surroundings when using the knife.

3. Product Specifications

- Blade Length: 250 mm
- Blade Material: High-Quality Stainless Steel
- Handle Material: Ergonomic Plastic
- Weight: 0.5 kg
- Dishwasher Safe: No
- Country of Origin: Germany

4. Setup and Installation

- Unbox the knife carefully, ensuring not to cut the packaging with the knife itself.
- Clean the blade with a damp cloth to remove any protective oil.
- The knife does not require assembly. It is ready to use directly after cleaning.

5. Operation

- Hold the knife with a firm grip on the handle.
- Use the knife for slicing, dicing, mincing, and chopping food items.
- For best results, maintain a consistent cutting technique.
- Clean the knife between different food items if working with raw meats and vegetables to avoid cross-contamination.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife after each use with warm soapy water.
- Rinse and dry the knife immediately to prevent rust and maintain the blade's sharpness.
- Avoid using abrasive cleaners or steel wool.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or sharpening steel to maintain its cutting efficiency.

7. Troubleshooting

- If the blade feels dull, sharpen it using appropriate tools.
- If there are visible damages to the blade, discontinue use and consult a professional for repairs.
- For handle issues, ensure it is securely attached. If it feels loose or damaged, contact customer support for assistance.

8. Disposal

- When disposing of the knife, ensure it is wrapped securely to avoid injury.
- Follow local regulations regarding metal disposal. Consider recycling if applicable.

9. Contact

For inquiries, support, or assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Professional Chef Knife Blade 250mm. Enjoy your culinary experiences!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das professionelle Kochmesser PKMEP25GR

1. Allgemeine Informationen

Das professionelle Kochmesser PKMEP25GR ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das für die präzise Zubereitung von Nahrungsmitteln entwickelt wurde. Es zeichnet sich durch seine Robustheit, Schärfe und Benutzerfreundlichkeit aus, und ist ideal für professionelle Köche sowie Hobbyköche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieses Messer ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Schärfe: Das Messer ist sehr scharf. Vorsicht ist geboten. Halten Sie es von Kindern fern.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verwenden Sie einen Messerblock oder einen Klingenschutz.
- Schnittverletzungen: Achten Sie beim Schneiden darauf, dass Ihre Finger und Hände nicht in den Schnittbereich gelangen.
 - Gleitende Unterlagen: Verwenden Sie eine rutschfeste Unterlage, um die Sicherheit beim Schneiden zu gewährleisten.
 - Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch, um Rückstände zu vermeiden und die Schärfe zu erhalten. Verwenden Sie heißes Wasser und mildes Reinigungsmittel.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenlänge: 250 mm
- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoffgriff für besseren Halt
- Gewicht: Leichtgewicht für präzise Handhabung

4. Einrichtung und Installation

Das Kochmesser benötigt keine Installation im klassischen Sinne, ist jedoch bereit für den Einsatz direkt nach dem Kauf. Bitte führen Sie die folgenden Schritte durch:

1. Überprüfen Sie das Messer auf Risse oder Beschädigungen.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien sorgfältig.
3. Reinigen Sie das Messer vor der ersten Verwendung mit warmem Seifenwasser.
4. Trocknen Sie das Messer gründlich mit einem sauberen Tuch.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand, um das Schneidgut sicher zu fixieren.
- Verwenden Sie eine geeignete Schneideunterlage, um eine Beschädigung des Messers und der Arbeitsfläche zu vermeiden.
- Bei Bedarf können Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit einem Schleifstein oder einem Schärfgerät nachschärfen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel, nachdem es verwendet wurde.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln oder Drahtbürsten, um Kratzer auf der Klinge zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, vorzugsweise in einem Messerblock oder in einer Schutzhülle.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Klinge ist stumpf.
 - Lösung: Schärfen Sie das Messer mit einem geeigneten Schärfgerät.
- Problem: Rostflecken sind sichtbar.
 - Lösung: Reinigen Sie das Messer gründlich und trocknen Sie es gut. Lagern Sie es an einem trockenen Ort.
- Problem: Der Griff ist locker.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Verbindung und ziehen Sie ggf. die Schrauben nach oder kontaktieren Sie unseren Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften zu gefährlichem Abfall. Das Messer sollte niemals einfach im Müll entsorgt werden, um Verletzungen zu vermeiden. Verwenden Sie eine geeignete Verpackung zur sicheren Entsorgung.

9. Kontakt

- Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:
- E-Mail: info@gmgastro.com
 - Telefon: 0800 7000 220
 - Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Professioneel Koksmes - Blade 250mm - PKMEP25GR

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van het Professioneel Koksmes met een blad van 250mm (model PKMEP25GR). Dit hoogwaardig koksmes is ontworpen voor professionele keukens en biedt optimale prestaties bij het bereiden van voedsel. Het mes is vervaardigd met precisie en beschikt over een ergonomisch handvat voor maximaal comfort tijdens gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn bedoelde doel, namelijk het snijden en hakken van voedsel.
- Houd het mes altijd uit de buurt van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes op een veilige en stabiele ondergrond wordt gebruikt om uitglijden te voorkomen.
- Snijd altijd van je af en niet naar jezelf toe.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een mesblok of met een beschermd lemmet.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen; vervang het bij slijtage of schade.

3. Productspecificaties

- Bladlengte: 250 mm
- Materiaal blad: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Ergonomisch kunststof
- Gewicht: 300 g
- Kleur: Zwart

4. Installatie en Ingebruikname

- Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer of het mes correct is geleverd en compleet is.
- Voor optimale veiligheid en gebruik, bevestig een mesblok of magneetstrip aan de muur indien nodig.
- Zorg ervoor dat de werkplek schoon en vrij van afleidingen is voor een veilige installatie en gebruik.

5. Bediening

- Voor het snijden, houd het mes stevig vast bij het handvat.
- Gebruik een snijplank van een geschikt materiaal (bijvoorbeeld hout of kunststof) om schade aan het mes en de ondergrond te voorkomen.
- Snijd met een gelijkmatige druk en beweging voor een efficiënt resultaat.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om ophoping van voedselresten te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met warm water en een mild afwasmiddel, gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Vermijd het gebruik van de vaatwasser om schade aan het lemmet en handvat te voorkomen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen met een schone handdoek.
- Scherp het mes regelmatig met een slijpstaaf om de snijkraft te behouden.

7. Probleemoplossing

Probleem: Het mes is niet scherp genoeg.

Oplossing: Slijp het mes met een slijpstaaf of breng het naar een professionele slijper.

Probleem: Blad is beschadigd.

Oplossing: Stop het gebruik van het mes en neem contact op met de klantenservice voor reparatie of vervanging.

8. Afvoer

Dit product bevat metalen en kunststof componenten. Wanneer het mes niet meer bruikbaar is, gooi het mes dan weg volgens de plaatselijke richtlijnen voor het afvoeren van scherpe voorwerpen en metalen materialen.

9. Contact

Bij vragen of opmerkingen over uw koksmes, kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Profesional de Chef, Hoja de 250mm (PKMEP25GR)

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo Profesional de Chef (PKMEP25GR). Este cuchillo ha sido diseñado para ofrecer precisión, durabilidad y comodidad en la cocina. Su hoja de 250mm es ideal para una variedad de tareas culinarias, desde el corte de verduras hasta la preparación de carne.

2. Información de Seguridad

- Advertencia de Uso: Este cuchillo es extremadamente afilado. Mantenga la hoja alejada de los niños y no lo use para fines que no sean los destinados.
- Uso Adecuado: Utilice el cuchillo en una superficie de corte adecuada. No corte sobre superficies duras que puedan dañar la hoja.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un bloque para cuchillos o funda cuando no esté en uso para evitar lesiones.
- Inspección Regular: Revise periódicamente la hoja en busca de daños o desgaste y reemplácelo si es necesario.
- Manejo: Siempre use guantes de protección cuando maneje objetos afilados y mantenga los dedos alejados del borde de la hoja.
- Limpieza: Limpie después de cada uso. No sumerja el cuchillo en agua, ya que puede causar corrosión o daño.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: PKMEP25GR
- Longitud de la Hoja: 250 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonómico, antideslizante
- Uso: Profesional y doméstico
- Peso: 200 g
- Color: Acero inoxidable

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación previa. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje y asegúrese de que la hoja esté en perfectas condiciones. El cuchillo está listo para su uso inmediato.

5. Operación

- Corte: Sujeta firmemente el mango con una mano y el alimento con la otra. Realiza cortes con un movimiento de vaivén suave para obtener los mejores resultados.
- Cuidado: Evite aplicar demasiada presión para no dañar la hoja. Use la técnica correcta según el tipo de alimento que esté cortando.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la hoja con agua tibia y un detergente suave después de cada uso.
- No se recomienda el uso de lavavajillas.
- Seque bien la hoja con un paño suave para evitar manchas y corrosión.
- Para mantener el filo, afile el cuchillo regularmente con un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- La hoja no corta bien: Posiblemente necesite un afilado. Utilice un afilador de cuchillos de buena calidad.
- Mano resbaladiza: Asegúrese de que la superficie esté limpia y el mango no tenga grasa o humedad.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, el cuchillo debe ser eliminado de manera responsable. Consulte las normativas locales sobre la disposición de utensilios afilados. Considere llevarlo a un centro de reciclaje o desecharlo en un contenedor seguro.

9. Contacto

Para más información, soporte o preguntas, contáctenos:

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

Gracias por elegir el Cuchillo Profesional de Chef. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le couteau de chef professionnel 250 mm

Informations Générales

Ce couteau de chef professionnel de GGM Gastro est conçu pour une utilisation dans les cuisines commerciales et domestiques. Avec une lame de 250 mm, il est parfait pour trancher, couper et hacher les aliments avec précision et facilité.

Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Utilisez le couteau uniquement pour des tâches de coupe. Ne l'utilisez pas pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu.
- Alerte de coupure: La lame est très tranchante. Faites attention lors de la manipulation et du nettoyage.
- Stockage: Rangez le couteau dans un endroit sec et sûr, loin des enfants.
- Soins des lames: Évitez de laisser le couteau tremper dans l'eau ou de l'exposer à des solutions corrosives.
- Utilisation des gants: Il est recommandé de porter des gants de protection lors de la manipulation dans des conditions de travail risquées.

Présentation et spécifications du produit

Spécifications techniques

- Longueur de la lame: 250 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée: Ergonomique en matière synthétique
- Poids: 300 g
- Usage: Professionnel et domestique

Installation et configuration

1. Déballage: Retirez le couteau de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Stockage: Conservez le couteau dans un bloc à couteaux, un protège-lame ou un tiroir pour éviter les accidents.
3. Préparation à l'utilisation: Avant la première utilisation, nettoyez la lame avec de l'eau tiède et un savon doux. Séchez soigneusement.

Fonctionnement

- Utilisation: Utilisez une planche à découper stable et propre pour couper les aliments.
- Techniques de coupe: Tenez le couteau fermement par la poignée. Appliquez une légère pression pour trancher sans forcer.
- Raffûtage: Affûtez régulièrement la lame pour maintenir sa performance.

Nettoyage et entretien

- Nettoyage immédiat: Après utilisation, nettoyez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchage: Essuyez la lame avec un chiffon sec pour éviter la rouille.
- Affûtage: Utilisez une pierre à aiguiser ou un aiguiser électrique fiable après plusieurs utilisations.

Dépannage

- Lame émoussée: Si le couteau ne coupe pas efficacement, il peut nécessiter un affûtage.
- Rouille: Vérifiez si la lame présente des signes de rouille. Si c'est le cas, nettoyez-la avec un produit approprié et lubrifiez légèrement.
- Problèmes de prise en main: Si la poignée devient glissante, vérifiez si le couteau est propre et sec avant de l'utiliser.

Élimination

Disposez de tout couteau usé ou endommagé en suivant les règlements locaux sur les déchets. Il est recommandé d'utiliser un emballage de protection lors de l'élimination pour éviter les blessures.

Contact

Pour toute question ou préoccupation relative à ce produit, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Coltello da Chef Professionale - Lama 250mm (PKMEP25GR)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Coltello da Chef Professionale con lama da 250mm (PKMEP25GR). Questo strumento è progettato per soddisfare le esigenze di chef professionisti e appassionati di cucina. La qualità dei materiali e la progettazione ergonomica garantiscono un'eccellente performance in cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello contro superfici dure per evitare scheggiature.
- Mantenere il coltello affilato per garantire sicurezza e prestazioni ottimali.
- Indossare guanti protettivi quando si maneggiano materiali taglienti.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie; il calore e i detersivi possono danneggiare il materiale.
- Verificare regolarmente che il manico sia saldamente attaccato alla lama.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: PKMEP25GR
- Tipo di lama: acciaio inossidabile di alta qualità
- Lunghezza lama: 250mm
- Tipo di manico: ergonomico e antiscivolo
- Colore: nero
- Peso: [specificare il peso]
(verificare il peso effettivo per completezza).

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con cautela.
2. Controllare che non ci siano difetti visibili sulla lama o sul manico.
3. Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro, idealmente in un blocco per coltelli o in una custodia per proteggere la lama.
4. Se necessario, affilare la lama prima del primo utilizzo per garantire prestazioni ottimali.

5. Operazione

- Utilizzare il coltello per affettare, tritare e preparare ingredienti.
- Per un uso corretto, impugnare il manico con una mano e sostenere la lama con l'altra mano per stabilità.
- Esercitare una pressione moderata durante il taglio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Risciacquare il coltello sotto acqua corrente subito dopo l'uso.
- Utilizzare una spugna morbida e detersivi delicati per rimuovere eventuali residui di cibo.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire macchie.
- Affilare regolarmente la lama utilizzando una pietra per affilare o un affilatore appropriato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello è danneggiato, non utilizzarlo fino alla riparazione o sostituzione.
- Se la lama non taglia correttamente, verificarne l'affilatura e affilarla se necessario.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti.
- Non gettare il coltello nella spazzatura domestica senza una protezione adeguata per la lama.

9. Contatti

Per domande o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Nota: Alcuni dati potrebbero variare a seconda della versione del prodotto. Contattaci per ulteriori informazioni.