

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: PKMP16RO

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 (PKMP16RO)

1. General Information

Thank you for choosing the Professional Chef Knife Blade 160mm (PKMP16RO). This high-quality knife is designed for professional chefs and culinary enthusiasts, providing precision and reliability in the kitchen. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective use.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting surface.
- Keep the knife away from children and avoid use by individuals who are not trained in handling knives.
- Do not attempt to catch the knife if it slips; let it fall to avoid injury.
- Hold the knife securely by the handle and keep your fingers away from the blade while in use.
- Regularly inspect the knife for any signs of damage, such as chips or cracks in the blade.
- Store the knife in a knife block or sheath when not in use to prevent accidental cuts.
- Clean the knife immediately after use to prevent the buildup of bacteria.
- Do not place the knife in a dishwasher; hand wash only with mild detergent and dry immediately.
- If the knife is damaged, discontinue use and contact customer service for repair or replacement options.

3. Product Specifications

- Blade Length: 160mm
- Blade Material: High Carbon Stainless Steel
- Handle Material: Ergonomic ABS
- Weight: 120g
- Edge Type: Hollow Edge
- Finish: Polished

4. Setup and Installation

1. Take the knife out of the packaging.
2. Inspect the knife for any visible damage. If any damage is noted, do not use the knife and contact customer service.
3. Place the knife on a clean, stable surface away from the edge of tables or counters.
4. If using a knife block, insert the knife into the designated slot for safe storage.
5. Ensure that the knife is clean and dry before storing or using it.

5. Operation

- When using the knife, ensure your cutting surface is secure.
- Hold the knife by the handle, using a firm grip.
- For slicing or chopping, position the food item securely and utilize controlled, even pressure with your cutting motion.
- For best results, use a rocking motion when chopping herbs or vegetables.
- Always cut away from your body and use guided motions to prevent slips.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, hand wash the knife with warm, soapy water.
- Rinse thoroughly and dry the knife immediately with a soft cloth.
- Avoid using abrasive sponges or harsh chemicals that could damage the blade or handle.
- Store the knife in a clean, dry place, preferably in a knife block or sheath.
- Sharpen the knife regularly using a whetstone or knife sharpener to maintain its edge.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, refer to the section on sharpening in the cleaning and maintenance chapter.
- In case of irregularities in the blade, such as chips or bends, cease use and contact customer service for advice.
- For handle issues, ensure it is securely attached. Loose or damaged handles should be addressed before further use.

8. Disposal

- Dispose of the knife in accordance with local regulations.
- Do not place the knife in regular household waste. Instead, consider recycling programs or contact your local waste disposal facility for proper disposal methods.

9. Contact

For any inquiries, support, or replacement parts, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy your cooking experience with the Professional Chef Knife Blade 160mm (PKMP16RO).

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das professionelle Kochmesser Klinge 160 mm – PKMP16RO

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das professionelle Kochmesser PKMP16RO entschieden haben. Dieses hochwertige Messer wurde für den professionellen Einsatz in der Gastronomie konzipiert und bietet eine hervorragende Schneidleistung für eine Vielzahl von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, das Messer stets in einem sicheren Bereich zu verwenden, fern von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck; vermeiden Sie das Schneiden von gefrorenen Lebensmitteln oder harten Materialien.
- Schärfen Sie das Messer nur mit geeigneten Schleifinstrumenten, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Klinge von der Haut fern, um Schnittverletzungen zu verhindern.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, idealerweise in einer Klingenschutzhülle oder auf einem Magnetleisten.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Produkt: Professionelles Kochmesser
- Modell: PKMP16RO
- Klingenlänge: 160 mm
- Material der Klinge: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 150 g

4. Einrichtung und Installation

Das professionelle Kochmesser PKMP16RO benötigt keine spezielle Installation. Stellen Sie sicher, dass es sicher und sicher gelagert wird, um Verletzungen zu vermeiden. Für den optimalen Einsatz empfiehlt es sich, das Messer nach dem Kauf gründlich zu reinigen, bevor es zum ersten Mal verwendet wird.

5. Betrieb

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand für die Kontrolle des Lebensmittels, das Sie schneiden. Achten Sie darauf, dass die Klinge beim Schneiden in einem sicheren Winkel gehalten wird.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, die die Klinge beschädigen könnten. Trocknen Sie das Messer gründlich ab, bevor Sie es lagern. Schärfen Sie die Klinge bei Bedarf, um die Schneideigenschaften zu erhalten.

7. Fehlersuche

Probleme mit dem Kochmesser sind selten, können aber auftreten.

- Klinge ist stumpf: Schärfen Sie das Messer mit einem geeigneten Schleifgerät.
- Klinge hat kleine Beschädigungen: Nutzen Sie einen feinen Wetzstein zur Reparatur.
- Klinge rostet: Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung. Verwenden Sie bei Bedarf ein wenig Öl, um Korrosion zu verhindern.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer nicht im normalen Haushaltsmüll. Bei Entsorgung sollten Sie es sicher verpacken oder in eine Schutzhülle stecken, um Verletzungen zu vermeiden. Informieren Sie sich über lokale Vorschriften zur Entsorgung von Küchenmessern oder Metallabfällen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für das PKMP16RO entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Professionele Koksmes - Blade 160mm (PKMP16RO)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Professionele Koksmes met een bladlengte van 160 mm. Dit mes is ontworpen voor zowel professionele koks als culinaire enthousiastelingen. Het biedt precisie en kracht bij het snijden, hakken en fileren van delicate ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik altijd het mes met de juiste zelfbeheersing en focus om ongevallen te voorkomen.
- Snijwonden: Wees voorzichtig bij het snijden. Houd uw vingers uit de snijrichting.
- Bewaring: Bewaar het mes op een veilige plaats buiten bereik van kinderen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de staat van het mes. Een bot mes kan gevaarlijker zijn dan een scherp mes.
- Gebruik: Gebruik het mes uitsluitend voor zijn bedoelde doeleinden.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Professioneel Koksmes
- Model: PKMP16RO
- Bladlengte: 160 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Vluchtspanning: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.
- Afmetingen:
 - Lengte: 280 mm
 - Breedte: 50 mm
 - Hoogte: 20 mm
- Gewicht: 200 g

4. Setup en Installatie

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of het mes geen zichtbare schade vertoont.
3. Plaats het mes in een meshouder of op een veilige plaats.
4. Zorg ervoor dat het mes buiten bereik van kinderen wordt opgeborgen.

5. Bedieningsinstructies

- Zorg ervoor dat het mes scherp is voordat u het gaat gebruiken.
- Houd het mes stevig vast aan het handvat tijdens gebruik.
- Snijd altijd op een snijplank voor stabiliteit.
- Begin met het snijden van het ingrediënt met een lichte druk en gebruik een glijdende beweging voor betere controle.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes in een meshouder of een speciale hoes om de scherpe rand te beschermen en te voorkomen dat het mes beschadigd raakt.

7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Gebruik een slijpsteen of een slijper voor messen om de snijkant te slijpen.
- Roestplekken: Reinig het mes grondig en gebruik een roestverwijderaar die geschikt is voor roestvrij staal.
- Schade aan het handvat: Neem contact op met de klantenservice voor reparatie of vervanging.

8. Afvalverwerking

Dit product heeft een lange levensduur. Als het mes niet meer bruikbaar is, zorg dan voor een verantwoorde afvalverwerking. Gooi het mes niet bij het huisvuil. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor richtlijnen omtrent de afvoer van scherpe voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Profesional para Chef - Hoja de 160mm (PKMP16RO)

1. Información General

Bienvenido a la experiencia culinaria que ofrece el cuchillo profesional para chef PKMP16RO. Diseñado para chefs y entusiastas de la cocina, este cuchillo combina la precisión y la calidad para facilitar la preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para usos culinarios. No utilizar para otros propósitos.
- Corte: Siempre utiliza el cuchillo sobre una superficie de corte adecuada para evitar daños.
- Almacenamiento: Mantén el cuchillo fuera del alcance de los niños y en un lugar seco.
- Cuidado del Usuario: Evita cortar alimentos muy duros y no fuerces el cuchillo más allá de su capacidad.
- Lesiones: No pongas los dedos cerca de la hoja cuando cortes. Mantén el cuchillo en un ángulo seguro.
- Mantenimiento: Asegúrate de afilar y limpiar el cuchillo después de cada uso para preservar su filo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la hoja: 160 mm
- Tipo de mango: Mango ergonómico
- Peso: 120 g

4. Configuración e Instalación

1. Retirar el cuchillo del embalaje: Deshazte del embalaje de forma responsable.
2. Revisión del cuchillo: Verifica que no haya daños visibles en la hoja y en el mango.
3. Manejo inicial: Sostén el cuchillo por el mango, asegurándote de que la mano esté alejada de la hoja.
4. Preparativos para su uso: Limpia la hoja con un paño suave y agua tibia antes de usarlo por primera vez.

5. Operación

- Para utilizar el cuchillo, empieza sujetándolo firmemente por el mango. Usa movimientos suaves y controlados para realizar cortes.
- Asegúrate de usar una tabla de cortar adecuada para prolongar la vida de la hoja.
- Mantén el cuchillo alejado de personas innecesariamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpia el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. Evita el uso de lavavajillas.
- Seca el cuchillo inmediatamente con un paño suave para prevenir la corrosión.
- Para mantener el filo de la hoja, afila el cuchillo regularmente usando una piedra de afilar.

7. Solución de Problemas

- Hoja desafilada: Utiliza una piedra de afilar o un afilador adecuado.
- Dificultad al cortar: Verifica que no estés aplicando demasiada fuerza o que no estés usando el ángulo correcto.
- Dañado por caídas: Si la hoja presenta daños, no intentes repararla tú mismo; contacta al fabricante.

8. Eliminación

- Deshazte del cuchillo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. Se recomienda reciclar el acero inoxidable siempre que sea posible.

9. Contacto

Para más información o asistencia, no dudes en contactarnos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Agradecemos que elijas nuestro cuchillo profesional. Esperamos que mejore tu experiencia culinaria.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau de Chef Professionnel 160mm PKMP16RO

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de Chef Professionnel 160mm PKMP16RO. Ce couteau est conçu pour offrir des performances optimales en cuisine, alliant qualité, durabilité et ergonomie. Il convient à une utilisation professionnelle ainsi qu'à la cuisine domestique.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné à la coupe des aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres fins (comme ouvrir des emballages ou couper des matériaux durs).
- Maniement : Toujours manipuler le couteau avec précaution. Ne jamais laisser le couteau à portée des enfants.
- Stockage : Ranger le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans un bloc de couteaux ou un protège-lame après utilisation.
- Espace de travail : Assurez-vous que votre espace de travail est propre et sec avant de commencer la coupe.
- Affûtage : Gardez la lame affûtée pour éviter les accidents. Utiliser une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteaux.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : PKMP16RO
- Longueur de la lame : 160 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique en matériau anti-glisse
- Poids : 150 g
- Couleur : Argent avec touche noire

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage avec soin pour éviter de vous blesser.
2. Inspection : Vérifiez visuellement le couteau pour s'assurer qu'il n'y a pas de défauts ou de dommages.
3. Stockage : Placez le couteau dans un bloc de couteaux ou un protège-lame pour le protéger et garantir votre sécurité.

5. Utilisation

- Tenez le couteau avec une main sur la poignée et l'autre sur la lame pour un meilleur contrôle.
- Coupez en utilisant un mouvement de va-et-vient. Ne forcez pas la lame à travers les aliments.
- Pour une coupe précise, utilisez un support de découpe stable.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Séchage : Essuyez le couteau avec un chiffon doux immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Affûtage : Affûtez régulièrement votre couteau pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.
 - Solution : Affûtez la lame à l'aide d'une pierre à aiguiser ou d'un aiguiser.
- Problème : Le couteau glisse lorsqu'il est utilisé.
 - Solution : Assurez-vous que vos mains et le support de découpe sont secs.

8. Élimination

En fin de vie, éliminez le couteau conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne le jetez pas dans les ordures ménagères ; utilisez des centres de recyclage appropriés.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous 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 160 mm

1. Informazioni Generali

Il coltello professionale da chef con lama di 160 mm è progettato per soddisfare le esigenze dei cuochi professionisti e degli appassionati di cucina. Realizzato con materiali di alta qualità, offre un'eccezionale durata e prestazioni.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello se danneggiato o con lame allentate.
- Utilizzare un tagliere sicuro per evitare incidenti.
- Lavare il coltello a mano per evitare danni e pericoli legati alla lavastoviglie.
- Affilare il coltello con cautela, seguendo le istruzioni del produttore.
- Prestare attenzione durante la pulizia e l'uso per evitare tagli e ferite.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lama: 160 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Plastica ergonomica
- Peso: 200 g
- Lavabile in lavastoviglie: No
- Uso consigliato: Taglio di carne, pesce, verdure e frutta

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con cautela.
2. Non è necessario alcun montaggio; il coltello è pronto all'uso.
3. Conservare il coltello in un luogo sicuro, come un ceppo da cucina o un magnete.

5. Operazione

- Impugnare il manico con fermezza.
- Utilizzare un tagliere durante il taglio.
- Mantenere un angolo di circa 20 gradi tra la lama e l'oggetto da tagliare.
- Esercitare una pressione uniforme per ottenere un taglio pulito.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Affilare regolarmente la lama per mantenerne la precisione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta correttamente, potrebbe essere necessario affilarla.
- Se il manico si allenta, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Disporre del coltello in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non smaltire con i materiali riciclabili.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania