

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: PKMP19BL

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 (PKMP19BL)

1. General Information

Thank you for choosing the Professional Chef Knife Blade 190mm (PKMP19BL) by GGM Gastro. This high-quality tool is designed for precision cutting and versatile use in both professional and home kitchens. The blade is crafted for excellent performance, durability, and ease of use.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the knife with care. Keep the blade out of reach of children and inexperienced users.
- **Cutting Surface:** Use a stable cutting board to prevent slipping and ensure the knife's cutting efficiency.
- **Proper Grip:** Hold the handle firmly and use a stable grip to prevent slipping during use.
- **Maintenance:** Always keep the blade sharp. A dull knife can lead to accidents as it requires more force to cut.
- **Storage:** Store the knife in a safe place, ideally in a knife block or secured with a blade guard, to prevent accidental cuts.
- **Transport:** When transporting the knife, use a blade guard or wrap it securely to avoid injuries.

3. Product Specifications

- **Blade Length:** 190 mm
- **Material:** Stainless Steel
- **Handle Material:** Ergonomic synthetic material
- **Weight:** 150 g
- **Color:** Silver/Black
- **Usage:** Professional cooking and culinary arts

4. Setup and Installation

- **Unpacking:** Carefully remove the knife from the packaging, ensuring not to touch the blade edge.
- **Initial Inspection:** Inspect the knife for any visible damage or manufacturing defects. If any issues are found, contact customer service.
- **Preparing for Use:** Rinse the blade under warm water and dry it with a soft cloth before first use to remove any protective coatings.

5. Operation

- **Using the Knife:**
 - Perform cutting tasks with a fluid motion to achieve clean cuts.
 - Use the heel of the blade for chopping and the tip for slicing.
 - Use a rocking motion for herbs and softer ingredients.
- **Handling:** When passing the knife to someone, lay it down on a surface rather than handing it directly.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:**
 - Clean the knife immediately after use with warm water and mild detergent.
 - Avoid using a dishwasher as high temperatures can damage the handle.
- **Drying:** Always dry the knife immediately after washing to prevent corrosion.
- **Sharpening:** Sharpen the knife regularly with a whetstone or professional sharpening service to maintain optimal performance.

7. Troubleshooting

- **Blade Dullness:** If the knife fails to cut efficiently, it may be dull. Sharpen the blade.
- **Handle Looseness:** If you notice the handle becoming loose, discontinue use and contact customer service for investigation.
- **Discoloration:** If the blade shows signs of tarnishing, clean it with a metal polish and a soft cloth.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the knife responsibly. Do not discard in regular waste. Wrap the blade in protective material (like cardboard) and place it in a designated sharp items disposal container to prevent injury.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

- **Email:** info@gmgastro.com
- **Phone:** 0800 7000 220
- **Address:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your culinary creations with the Professional Chef Knife Blade 190mm.

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das professionelle Küchenmesser Klinge 190mm PKMP19BL

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des professionellen Küchenmessers Klinge 190mm PKMP19BL. Dieses Messer wurde für professionelle Köche und Enthusiasten entwickelt und bietet eine perfekte Kombination aus Funktionalität und Design.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieses Messer ist scharf. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Handhabung: Verwenden Sie das Messer nur für seinen vorgesehenen Zweck. Vermeiden Sie es, in feuchten Händen oder auf rutschigen Oberflächen zu arbeiten.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle auf.
- Wartung: Halten Sie die Klinge regelmäßig scharf und überprüfen Sie sie auf Beschädigungen. Beschädigte Klinsen müssen sofort ersetzt werden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: PKMP19BL
- Klingenlänge: 190 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Gewicht: 200 g
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen.
3. Reinigen Sie das Messer mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Trocknen Sie es gründlich ab.
4. Stellen Sie sicher, dass Sie einen geeigneten Aufbewahrungsort haben, z.B. einen Messerblock, eine Magnetleiste oder eine Schutzhülle.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und mit der anderen Hand am Lebensmittel, das Sie schneiden möchten.
- Führen Sie die Klinge mit einer sicheren und kontrollierten Bewegung durch das Lebensmittel.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um ein sauberes Schnittbild zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch reinigen Sie das Messer mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder spülmaschinengeeignete Reinigungsmethoden.
- Trocknen Sie das Messer nach dem Waschen gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl.

7. Störungsbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder geben Sie das Messer zu einem professionellen Schärfdienst.
- Problem: Grip rutscht.
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Griff beschädigt ist. Ersetzen Sie das Messer bei schweren Mängeln.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Professioneel Koksmes Blade 190mm (PKMP19BL)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw Professioneel Koksmes Blade 190mm (PKMP19BL). Dit mes is ontworpen voor zowel professionele koks als enthousiaste thuishoukers. Met een scherpe, duurzame snijkant biedt het mes uitstekende prestaties bij het snijden, hakken en fileren van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes altijd met de scherpte naar beneden gericht en plaats het mes nooit met het lemmet naar boven op een oppervlak.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen en gebruik het niet als speelgoed.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn tijdens het gebruik om uitglijden te voorkomen.
- Snijd altijd op een stabiel snijvlak en gebruik een snijplank.
- Controleer regelmatig de staat van het lemmet op beschadigingen en slijtage.
- Was het mes niet in de vaatwasmachine en vermijd sterke schoonmaakmiddelen die het mes kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Lengte lemmet: 190 mm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp, hout
- Gewicht: 200 g
- Levering: Inclusief beschermhoes voor veilig opbergen

4. Installatie en Setup

De installatie van uw Professioneel Koksmes is eenvoudig. Volg deze stappen:

1. Verwijder het mes uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Bevestig de beschermhoes aan het mes wanneer het niet in gebruik is om de scherpte en veiligheid te waarborgen.
3. Zorg ervoor dat het mes op een veilige plek wordt opgeslagen, weg van andere messen en scherpe voorwerpen.

5. Bedieningsinstructies

- Laat het mes altijd de natuurlijke gewichtsverdeling volgen tijdens het snijden.
- Gebruik de juiste snijtechnieken afhankelijk van het voedsel dat u snijdt, zoals snijden met een enkele beweging voor precisie.
- Vermijd het gebruik van het mes voor een doel waarvoor het niet bedoeld is, zoals het openen van blikjes of het snijden van bevroren voedsel.

6. Reinigen en Onderhouden

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep.
- Droog het mes grondig af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes met de beschermhoes in een droge omgeving.
- Laat het mes regelmatig slijpen door een professional om de optimale prestatie te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is niet meer scherp.
Oplossing: Laat het mes slijpen door een professional of gebruik een slijpstaaf voor onderhoud.
- Probleem: Oppervlakte van het lemmet vertoont vlekken.
Oplossing: Reinig het mes met een mengsel van azijn en water om vlekken te verwijderen.

8. Afvoer

Als het mes aan het einde van zijn levensduur is, zorg er dan voor dat het op een veilige manier wordt afgevoerd. Snijd het lemmet indien mogelijk in stukken en gooi het weg in een geschikte container voor scherpe objecten om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

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

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef Profesional - PKMP19BL

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Chef Profesional PKMP19BL. Este cuchillo está diseñado para proporcionar un rendimiento excepcional en la cocina, combinado con comodidad y seguridad en su uso.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está destinado exclusivamente para cortar alimentos. No debe utilizarse para otros fines, como abrir paquetes o como herramienta de defensa.
- Corte: Mantenga los dedos alejados de la hoja durante el corte. Use una tabla de cortar adecuada.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un block de cuchillos o con una funda protectora.
- Manos Secas: Asegúrese de que sus manos estén secas al manipular el cuchillo para evitar resbalones.
- Cuidado con los Niños: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Este producto no es un juguete.
- Revisiones Regulares: Inspeccione el cuchillo regularmente para detectar cualquier daño en la hoja o el mango que pueda comprometer su uso seguro.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: PKMP19BL
- Longitud de la hoja: 190 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonómico y antideslizante, ideal para uso prolongado
- Peso: 200 gramos
- Uso recomendado: Cocina profesional y doméstica

4. Configuración e Instalación

Este producto no requiere instalación. Sin embargo, se recomienda seguir estos pasos para su adecuado uso:

- Retire el cuchillo de su empaque.
- Limpie la hoja con un paño húmedo antes del primer uso.
- Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y seca antes de usar el cuchillo.

5. Operación

Para usar el Cuchillo de Chef PKMP19BL:

- Sujete firmemente el mango con una mano.
- Con la otra mano, sujete el alimento que se va a cortar.
- Aplique presión uniforme mientras corta, utilizando un movimiento de vaivén para asegurar cortes precisos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Secado: Seque bien después de lavar para evitar manchas y oxidación.
- Afilado: Afile el cuchillo regularmente para mantener su eficacia. Se recomienda un afilador de cuchillos de calidad.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja está desafilada, afile con un afilador adecuado.
- Si presenta manchas o decoloración, limpie con un paño humedecido con vinagre blanco y luego seque bien.
- Para problemas de fabricación, contacte al servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

Siga las normativas locales para la eliminación de productos de acero inoxidable. Considere la opción de reciclar el material.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia técnica, por favor contacte a:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por confiar en el Cuchillo de Chef Profesional PKMP19BL. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le Couteau de Chef Professionnel 190mm PKMP19BL

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de Chef Professionnel 190mm PKMP19BL. Ce produit est conçu pour les professionnels de la cuisine qui recherchent performance, robustesse et précision. Ce couteau est idéal pour la découpe et la préparation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez le couteau uniquement pour sa fonction principale, c'est-à-dire la découpe des aliments.
- Maniement : Toujours manipuler le couteau avec prudence. Évitez de laisser le couteau à portée des enfants.
- Couteau aiguisé : Faites attention à la lame tranchante. Ne touchez pas la lame lorsque vous l'utilisez et rangez-la correctement après usage.
- Lave-vaisselle : Ne pas mettre le couteau dans le lave-vaisselle, cela pourrait endommager la lame.
- Surfaces : Utiliser sur des surfaces stables et appropriées pour éviter tout glissement pendant la découpe.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : PKMP19BL
- Longueur de la lame : 190mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Polypropylène ergonomique
- Utilisation : Professionnelle et domestique

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement le couteau de son emballage en veillant à ne pas toucher la lame.
2. Vérification : Inspectez le couteau pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages.
3. Rangement : Conservez le couteau dans un bloc à couteaux ou dans une housse de protection pour garantir sa sécurité et sa durabilité.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée, en plaçant votre index sur le dessus de la lame pour une meilleure maîtrise.
- Utilisez un mouvement de va-et-vient pour trancher avec précision, sans exercer une pression excessive sur la lame.
- Évitez de forcer: laissez le couteau faire le travail.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, rincez le couteau sous l'eau chaude pour éliminer les résidus alimentaires.
- Essuyez avec un chiffon doux.
- Pour un nettoyage en profondeur, utilisez de l'eau tiède et un détergent doux, puis rincez et séchez immédiatement.
- Affûtez la lame régulièrement pour maintenir sa performance.

7. Dépannage

- Problème : Lame émoussée
 - Solution : Affûtez la lame avec un aiguiser approprié.
- Problème : La poignée se desserre
 - Solution : Vérifiez les vis et resserrez si nécessaire.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Contactez votre centre de recyclage local pour les instructions d'élimination des objets tranchants.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'informations supplémentaires, veuillez nous contacter :

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

Merci d'utiliser le Couteau de Chef Professionnel PKMP19BL. Nous espérons qu'il répondra à vos attentes en cuisine.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del coltello da cucina professionale con lama di 190 mm (PKMP19BL). Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze dei cuochi professionisti e degli appassionati di cucina. Realizzato con materiali di alta qualità e progettato per prestazioni e durata eccezionali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su un tagliere stabile e pulito.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non tentare mai di affilare il coltello senza l'adeguata esperienza o attrezzatura.
- Utilizzare il coltello solo per scopi previsti; non per materiali non alimentari.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare tagli accidentali.
- In caso di ferita, pulire immediatamente la ferita e consultare un medico se necessario.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: PKMP19BL
- Tipo di coltello: Coltello da cucina professionale
- Lunghezza della lama: 190 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Peso: 200 g
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

4. Configurazione e Installazione

Non è richiesta alcuna installazione complessa per questo prodotto. Rimuovere il coltello dalla confezione, assicurandosi di maneggiarlo con cautela. Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro, preferibilmente in un supporto per coltelli o in una custodia per evitare incidenti.

5. Operazione

Per utilizzare il coltello da cucina professionale, afferrare saldamente il manico e utilizzare tecniche di taglio appropriate. Per un risultato ottimale, tagliare con movimenti fluidi e controllati. Non forzare il coltello su materiali troppo duri.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone, quindi asciugare immediatamente con un panno pulito.
- Non utilizzare mai la lavastoviglie per la pulizia frequente, poiché potrebbe danneggiare il coltello.
- Affilare regolarmente il coltello con un affilatore adeguato per mantenere l'efficacia della lama.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è scolorita, provare a pulirla con un detergente non abrasivo.
- Se il coltello non affetta come prima, potrebbe aver bisogno di essere affilato. Utilizzare un affilatore di qualità.
- Se il manico è allentato, non utilizzare il coltello e contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, è possibile smaltire il coltello come metallo. Verificare le normative locali relative allo smaltimento dei materiali. Non gettare il coltello nell'indifferenziato per evitare infortuni.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania