

ggmgastro

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

SKU: PKMP21GR

Professional chef knife - Blade: 210mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Professional Chef Knife Blade 210mm - PKMP21GR

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Professional Chef Knife Blade 210mm - PKMP21GR. This high-quality kitchen knife is designed for both professional chefs and cooking enthusiasts, providing excellent performance and precision in food preparation.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care. The blade is sharp and can cause injury if not used properly.
- Keep the knife out of reach of children and inexperienced users.
- Use the knife only for its intended purpose (food preparation).
- Do not attempt to catch a falling knife; let it fall.
- Always use a cutting board to protect the blade and prevent injury.
- Ensure the knife is stored in a safe location, preferably in a knife block or magnetic strip.
- Inspect the knife regularly for any damage or wear, and do not use if the blade is chipped or damaged.

3. Product Specifications

- Model: PKMP21GR
- Blade Length: 210 mm
- Material: High Carbon Stainless Steel
- Handle Material: Ergonomic Plastic
- Weight: 250 grams
- Usage: Professional kitchen use

4. Setup and Installation

1. Remove the knife from its packaging.
2. Inspect the knife for any damage and ensure it is sharp.
3. Set the knife in a designated storage area such as a knife block or magnetic strip to ensure safety and accessibility.
4. There is no assembly required; the knife is ready for immediate use after inspection.

5. Operation

- Use a stable cutting surface for food preparation.
- Hold the handle firmly while using the knife to ensure control.
- When slicing, use a smooth, steady motion.
- For optimal performance, use the knife for tasks such as chopping, slicing, and dicing various types of food.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, wash the knife by hand with warm, soapy water and a soft sponge.
- Avoid placing the knife in a dishwasher as this may damage the blade and handle.
- Dry the knife immediately after washing to prevent rust.
- Sharpen the blade regularly with a whetstone or knife sharpener to maintain its edge.
- Store properly to avoid blade damage and ensure longevity.

7. Troubleshooting

- Blade feels dull: Sharpen the knife using a whetstone or knife sharpener.
- Rust on the blade: Clean and dry the knife thoroughly after each use. If rust persists, use a rust eraser or fine sandpaper to gently remove it, followed by a thorough cleaning.
- Handle feels loose: Inspect the handle for any cracks or damage. If the handle is compromised, discontinue use and contact the manufacturer for further advice.

8. Disposal

When the knife has reached the end of its life cycle, it should be disposed of properly to avoid injury. Wrap the blade in cardboard to prevent accidental cuts and dispose of it in the appropriate waste container.

9. Contact

For any questions or concerns regarding your Professional Chef Knife Blade 210mm - PKMP21GR, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro for your culinary needs. Happy cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Professionelle Kochmesser - Klinge 210mm

1. Allgemeine Informationen

Das professionelle Kochmesser mit einer Klingenlänge von 210 mm ist ein unverzichtbares Werkzeug für jeden Koch. Es ist speziell für die Anforderungen professioneller Küchen entwickelt worden, um höchste Qualität und Langlebigkeit zu garantieren.

2. Sicherheitsinformationen

- Vermeiden Sie den Kontakt mit der Klinge, um Schnittverletzungen zu verhindern.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Schneiden Sie nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen.
- Achten Sie darauf, das Messer an einem stabilen, rutschfesten Ort zu nutzen, um ein Abrutschen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nach jeder Benutzung mit Warmwasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Lagern Sie das Messer sicher, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenlänge: 210 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Typ: Kochmesser
- Gewicht: 200 g

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Messer auf Schäden. Bei Beschädigungen setzen Sie sich bitte umgehend mit dem Kundenservice in Verbindung.
- Wählen Sie einen stabilen und sicheren Ort zur Aufbewahrung, z. B. in einem Messerblock oder einer Magnetleiste.
- Stellen Sie sicher, dass das Messer nicht in direktem Sonnenlicht oder an feuchten Orten aufbewahrt wird.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand, um das Schneidgut zu führen.
- Schneiden Sie mit einer stabilen und gleichmäßigen Bewegung.
- Reinigen Sie das Messer regelmäßig während des Kochens, um eine hygienische Handhabung sicherzustellen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen Schwämmen oder chemischen Reinigungsmitteln, da diese die Klinge beschädigen können.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem geeigneten Messerschärfer.

7. Fehlerbehebung

- Das Messer ist nicht scharf: Verwenden Sie einen Wetzstahl oder Schleifstein, um die Klinge nachzuschärfen.
- Rost auf der Klinge: Reinigen und trocknen Sie die Klinge gründlich, verwenden Sie gegebenenfalls spezielle Edelstahlreiniger.
- Griff lockert sich: Prüfen Sie, ob die Schraube nachgezogen werden kann, andernfalls kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Richtlinien für die Abfallentsorgung. Scharfe Klingen sicher verpacken, um Verletzungen bei der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Professionele Koksmes met Lemmet van 210 mm (PKMP21GR)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het professionele koksmes PKMP21GR. Dit hoogwaardige koksmes is ontworpen voor zowel professioneel als thuisgebruik, en biedt uitstekende prestaties en duurzaamheid. Het lemmet van 210 mm maakt het ideaal voor het snijden van vlees, groenten en andere ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is; een bot mes kan gevaarlijk zijn.
- Gebruik een snijplank om schade en ongevallen te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes, vooral bij het snijden van harde materialen.
- Reinig het mes direct na gebruik om roestvorming te voorkomen.

3. Product specificaties

- Lengte van het lemmet: 210 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep materiaal: Ergonomisch kunststof
- Gewicht: 200 g

4. Opstelling en Installatie

Dit mes vereist geen installatie. Voordat u het mes gebruikt, controleer of het lemmet schoon en scherp is. Indien nodig, slijp het mes op een geschikte slijpsteen of slijper.

5. Bediening

Om het mes te gebruiken, houdt u de handgreep stevig vast. Zorg ervoor dat uw vingers weg van het lemmet zijn. Snijd met gelijkmatige druk en in een vloeiende beweging om het beste resultaat te garanderen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en een zachte spons.
- Gebruik geen schurende middelen of reinigingsmiddelen.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om roest te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een meshouder of met een lemmetbeschermer.

7. Probleemoplossing

- Als het mes dof is, slijp het met een geschikte slijper.
- Bij mogelijke roestvorming, reinig het mes met een roestverwijderaar en zorg voor een goede droge opslag.
- Indien het mes beschadigd is, stop met het gebruik en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

Het mes is gemaakt van materialen die gerecycled kunnen worden. Gooi het mes op een verantwoorde manier weg bij een recyclingcentrum, of neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor de juiste afvoerprocedure.

9. Contact

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

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

Bewaar deze handleiding goed voor toekomstige voordelen. Veel plezier met uw nieuwe koksmes!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

El cuchillo de chef profesional con hoja de 210 mm (modelo PKMP21GR) es una herramienta esencial para cualquier cocina. Diseñado para los chefs más exigentes, este cuchillo combina precisión, durabilidad y diseño ergonómico para facilitar el trabajo en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Utilice este cuchillo únicamente para los fines previstos.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Siempre corte alejándose de su cuerpo y asegúrese de usar una superficie de corte adecuada.
- Revise el cuchillo regularmente para detectar cualquier daño en la hoja o el mango.
- Nunca intente atrapar un cuchillo que se caiga.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con una funda protectora.
- Si la hoja está desafilada, afile el cuchillo antes de usarlo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la hoja: 210 mm
- Grosor de la hoja: 2.0 mm
- Longitud total: 350 mm
- Mango: Ergonomía antideslizante
- Peso: 250 g
- Uso: Cortar, picar, rebanar y filetear

4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Para usarlo, simplemente retíralo de su embalaje y asegúrese de que esté limpio. Sujete el mango firmemente y esté preparado para mantener una técnica de corte adecuada.

5. Operación

- Asegúrese de que la superficie de trabajo esté estable y segura.
- Use técnicas de corte adecuadas, manteniendo los dedos alejados de la hoja.
- Evite aplicar fuerza excesiva; deje que la hoja afilada realice el trabajo.
- Siempre limpie el cuchillo inmediatamente después de su uso para evitar la acumulación de residuos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. No lo sumerja en agua durante períodos prolongados.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Seque bien el cuchillo con un paño suave después de lavarlo.
- Afile el cuchillo regularmente para mantener su eficacia. Utilice un afilador adecuado o lleve el cuchillo a un profesional.

7. Solución de Problemas

- Si la cuchilla no corta correctamente, probablemente esté desafilada. Afílela.
- Si hay óxido visible, limpie la cuchilla con un producto desoxidante.
- Si el mango se siente suelto, comuníquese con el servicio al cliente para obtener asistencia.

8. Eliminación

Para desechar el cuchillo, enfréntese a las regulaciones locales sobre productos metálicos. En general, se recomienda llevar el cuchillo a un centro de reciclaje. Evite desecharlo en la basura habitual para prevenir accidentes.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional o tiene preguntas sobre el producto, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau de chef professionnel 210 mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de chef professionnel 210 mm (PKMP21GR). Cet outil de cuisine est conçu pour professionnels et amateurs désireux de perfectionner leur art culinaire.

2. Informations de sécurité

Veillez suivre attentivement les recommandations de sécurité suivantes pour une utilisation sûre de votre couteau :

- Manipulation : Toujours manipuler le couteau avec précaution. Ne jamais faire des mouvements brusques et éviter de couper vers soi.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sûr, hors de portée des enfants. Utilisez un support à couteaux ou un protège-lame.
- Utilisation : Ne jamais utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'a pas été prévu (par exemple, ne pas l'utiliser comme un ouvre-bouteille).
- Aiguisage : Utilisez un aiguiser approprié conçu pour votre type de couteau. Aiguillez régulièrement pour maintenir la performance de la lame.
- Usure : Remplacez le couteau en cas de dommage important à la lame ou au manche.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : PKMP21GR
- Longueur de la lame : 210 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Type de tranchant : Lame droite
- Manche : Ergonomique, conçu pour le confort
- Poids : Léger pour une manipulation facile

4. Configuration et installation

- Déballage : Retirez le couteau de son emballage en prenant soin de ne pas vous blesser avec la lame.
- Inspection : Vérifiez l'absence de dommages visibles. Si endommagé, ne pas utiliser.
- Rangement : Placez le couteau dans un tiroir ou un bloc à couteaux pour un accès facile et une sécurité optimale.

5. Utilisation

- Utilisez le couteau sur une planche à découper propre et appropriée.
- Pour une coupe optimale, maintenez la lame à un angle d'environ 20 degrés par rapport à la surface.
- Ne forcez pas la coupe ; laissez le tranchant faire le travail.

6. Nettoyage et entretien

- Lavage à la main recommandé. Utilisez de l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- Séchez le couteau avec un chiffon doux immédiatement après le lavage pour éviter la corrosion.
- Inspectez régulièrement la lame et le manche pour tout signe d'usure.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas efficacement.
- Solution : Aiguillez la lame à l'aide d'un aiguiser approprié.
- Problème : Le manche glisse pendant l'utilisation.
- Solution : Assurez-vous que vos mains sont sèches. Si le problème persiste, vérifiez l'intégrité du manche.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Pour vous débarrasser de votre vieux couteau, envisagez de le recycler ou le remettre dans un centre d'élimination d'outils tranchants pour assurer la sécurité de tous.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Merci de votre confiance dans le Couteau de chef professionnel 210 mm. Profitez de votre expérience culinaire!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cuoco Professionale con lama di 210 mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Cuoco Professionale con lama di 210 mm. Questo prodotto è progettato per fornire prestazioni eccezionali in cucina, rendendolo un elemento essenziale per ogni chef professionista e appassionato di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi previsti; non utilizzarlo per tagliare materiali non alimentari.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- E' consigliato indossare guanti antiscivolo quando si utilizza il coltello per garantire una presa sicura.
- Evitare di utilizzare il coltello in prossimità di superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Maneggiare con cura la lama affilata per prevenire lesioni.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in una custodia o su un magnete per evitare danni.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali danni o usura. Se necessario, affilare la lama con un affilatoio apposito.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Coltello da Cuoco Professionale
- Lunghezza lama: 210 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, antiscivolo, realizzato in materiale resistente e durevole
- Misure: (specifiche aggiuntive se presenti sul sito)
- Peso: (specifiche aggiuntive se presenti sul sito)

4. Installazione e Configurazione

Non è necessaria un'installazione particolare. Prima dell'uso, rimuovere eventuali imballaggi protettivi. Assicurarsi che il coltello sia pulito e asciutto. Se necessario, utilizzare un affilatoio per affilare la lama.

5. Operazione

Durante l'uso, tenere il coltello in una presa salda. Utilizzare una superficie di taglio adeguata per assicurare che il coltello non danneggi i piani di lavoro. Eseguire movimenti controllati per garantire la massima precisione e sicurezza.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la ruggine e l'ossidazione.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Affilare la lama regolarmente con un affilatoio adeguato per mantenere la sua efficienza.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è smussata, affilarla con un affilatoio appropriato.
- Se il manico è danneggiato o allentato, interrompere l'uso e contattare il supporto clienti.
- Se il coltello non si trova, controllare i luoghi comuni di conservazione.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non lasciare il coltello non utilizzato in luoghi accessibili ai bambini e assicurarsi che sia avvolto in modo sicuro se deve essere smaltito.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contatti o assistenza, contattaci all'indirizzo email info@gmgastro.com o al numero di telefono 0800 7000 220. La nostra sede si trova in Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.