

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: PKMP23BL

Professional chef knife - Blade: 230mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Professional Chef Knife Blade 230mm PKMP23BL

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Professional Chef Knife Blade 230mm PKMP23BL. This high-quality knife is designed for precision and durability, making it an essential tool for both professional chefs and home cooks. With a focus on ergonomics and performance, this knife is crafted to enhance your culinary skills.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable, non-slip cutting board to prevent accidents.
- Keep the knife away from children and untrained individuals.
- Ensure the blade is sharp; dull knives can cause slips and injuries.
- Always cut away from your body and keep your fingers clear of the blade.
- When not in use, store the knife in a protective sheath or on a magnetic strip.
- Avoid using the knife for tasks it is not designed for, such as prying or twisting.
- Regularly inspect the knife for signs of damage or wear, and replace if necessary.

3. Product Specifications

- Blade Material: Stainless Steel
- Blade Length: 230mm
- Blade Width: 50mm
- Handle Material: Ergonomic ABS
- Weight: 240g
- Dishwasher Safe: No
- Origin: Made in Germany

4. Setup and Installation

1. Remove the knife from its packaging and inspect for any visible damage.
2. Before first use, wash the blade with mild soap and water and dry thoroughly.
3. For optimal safety, secure the knife in a knife block or sheath when not in use.
4. Familiarize yourself with the knife's balance and weight for effective handling.

5. Operation

- Hold the knife by the handle with a firm grip, using your dominant hand.
- Use your other hand to guide food towards the blade, ensuring your fingers are clear of the cutting path.
- For dicing, slicing, or chopping, use a rocking motion while applying gentle pressure.
- Clean the knife between tasks to prevent cross-contamination, particularly when handling raw meat or fish.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, hand wash the knife with a soft sponge and mild detergent.
- Dry immediately with a soft cloth to prevent rusting and maintain the finish.
- Do not place the knife in the dishwasher as high temperatures and abrasive detergents can damage the blade.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or knife sharpener to ensure optimal performance.

7. Troubleshooting

- Blade is Dull: Sharpen the knife using the appropriate sharpening tool.
- Handle is Loose: Check for any screws; if applicable, tighten them to secure the handle.
- Rust on Blade: Clean the blade with a non-abrasive cleaner and dry it immediately after washing.

8. Disposal

For disposal, ensure the knife is secured in a cardboard box or wrapped in protective material to prevent accidental injury. Dispose of in accordance with local regulations regarding metal waste.

9. Contact

For questions or support regarding your Professional Chef Knife Blade 230mm PKMP23BL, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den professionellen Kochmesser Klinge 230mm (PKMP23BL)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zur Bedienungsanleitung für das professionelle Kochmesser PKMP23BL mit einer Klingenlänge von 230mm. Dieses Produkt wurde für professionelle Köche entwickelt, die höchste Ansprüche an Küchengeräte stellen. Das Kochmesser ist ideal zum Schneiden, Hacken und Zerteilen von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Zubehör: Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile.
- Benutzung: Verwenden Sie das Messer ausschließlich zum Schneiden.
- Schnittgefahr: Achten Sie bei der Verwendung stets auf Ihre Finger, um Verletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Reinigung: Scharfe Klingen können beim Reinigen Verletzungen verursachen. Gehen Sie vorsichtig mit dem Messer um und verwenden Sie keine spitzen Gegenstände zur Reinigung.
- Beschädigung: Verwenden Sie das Messer nicht, wenn die Klinge beschädigt oder stumpf ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Professionelles Kochmesser
- Modell: PKMP23BL
- Klingenlänge: 230 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Gesamtgewicht: 240 g
- Gewicht der Klinge: 180 g

4. Einrichtung und Installation

Das Kochmesser benötigt keine spezielle Installation. Bitte folgen Sie diesen Schritten zur ersten Verwendung:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen.
3. Spülen Sie das Messer unter warmem Wasser ab, um eventuelle Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
4. Trocknen Sie das Messer mit einem weichen Tuch.

5. Betrieb

Das Kochmesser ist bereit zur Verwendung. Halten Sie das Messer sicher am Griff und schneiden Sie das Lebensmittel mit einer glatten, gleichmäßigen Bewegung. Üben Sie dabei leichten Druck aus und seien Sie achtsam in Ihrer Schnitttechnik.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jeder Benutzung unter heißem Wasser ab.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder Schwämme.
- Reinigen Sie das Messer nur von Hand; nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Schärfgerät, um die Klinge in einwandfreiem Zustand zu halten.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist nicht scharf.
Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstein oder Schärfgerät, um die Klinge zu schärfen.
- Problem: Klinge rostet.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Messer nach der Reinigung gut getrocknet wird.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, das Messer vor der Entsorgung sicher zu verpacken, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen, Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für das professionelle Kochmesser PKMP23BL entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Nutzung!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Professioneel Koksmes - 230mm (Model: PKMP23BL)

1. Algemeen

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw Professioneel Koksmes - 230mm (PKMP23BL). Dit hoogwaardige koksmes is ontworpen voor zowel professionele als thuischefs. Het biedt uitzonderlijke precisie en duurzaamheid, waardoor het een essentieel hulpmiddel is in uw keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes op een stabiele snijplank: Zorg ervoor dat het mes tijdens gebruik altijd op een stevige, niet-gladde ondergrond ligt.
- Vermijd contact met de huid: Het mes is scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren om snijwonden of verwondingen te voorkomen.
- Bewaar het mes buiten bereik van kinderen: Dit verhoogt de veiligheid in uw keuken.
- Reinig het mes voorzichtig: Gebruik geen schurende materialen of agressieve schoonmaakmiddelen om schade aan de lemmet te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage: Een bot mes vraagt om meer kracht en kan sneller leiden tot ongelukken.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Lengte lemmet: 230 mm
- Totale lengte: 360 mm
- Gewicht: 250 g
- Handvat: Ergonomisch, antislip
- Kleur: Zwart met metalen afwerking

4. Installatie en Setup

1. Onthoud de gebruiksrichtlijnen: Voordat u het mes gebruikt, lees de veiligheidsinstructies zorgvuldig door.
2. Selecteer een snijplank: Gebruik een stevige en schone snijplank om het mes op te gebruiken.
3. Controleer het mes: Controleer het mes op eventuele beschadigingen voordat u het gaat gebruiken.
4. Desinfecteer de snijplank en het mes: Zorg voor een hygiënische werkomgeving.

5. Bediening

- Houd het mes vast: Grijp het handvat stevig vast met uw dominante hand.
- Positionering: Plaats de punt van het mes op de snijplank en snijd met gecontroleerde bewegingen.
- Snijtechniek: Gebruik een schuin snijpad voor optimale controle en precisie.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik: Was het mes met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog het mes grondig af: Laat het mes nooit in het water liggen om roest te voorkomen.
- Bewaar het mes veilig: Gebruik een mesblok of een meshoes voor opslag.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes bot is. Slijp het indien nodig met een geschikte slijper.
- Verkleuring of vlekken: Dit kan worden veroorzaakt door voedselresten. Reinig het mes grondig en in sommige gevallen kan een staalreiniger helpen.

8. Afvoer

Dit product voldoet aan de vereisten voor recycling. Gooi het mes op een verantwoorde manier weg volgens de lokale richtlijnen voor huishoudelijk afval en recycling.

9. Contact

Voor eventuele vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

Dank u voor uw aankoop en veel plezier met het gebruik van uw Professioneel Koksmes!

ES ESPAÑOL

Manual de Producto para Cuchillo de Chef Profesional - Hoja de 230 mm

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Chef Profesional con hoja de 230 mm. Este cuchillo está diseñado para ofrecer un corte preciso y eficiente en la cocina, adecuado tanto para chefs profesionales como para aficionados. Fabricado con materiales de alta calidad, este cuchillo proporciona durabilidad y un excelente rendimiento.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el corte de alimentos. No lo utilice para cortar materiales no alimentarios.
- **Manejo Seguro:** Siempre mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Utilice siempre una superficie de corte adecuada y estable.
- **Corte:** Corte alejándose de su cuerpo para evitar lesiones. Mantenga la hoja afilada y evite el contacto con superficies duras que puedan dañar la hoja.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con una funda protectora para evitar cortes accidentales.
- **Mantenimiento de la Hoja:** Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la hoja.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Nombre del Producto:** Cuchillo de Chef Profesional
- **Longitud de la Hoja:** 230 mm
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Ergonomía y antideslizante
- **Uso:** Profesional y doméstico
- **Peso:** [Especificar peso aquí si está disponible en el sitio web]

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso de este cuchillo. Simplemente desembalé cuidadosamente y asegúrese de que la hoja esté en condiciones óptimas antes de su uso.

1. Retire el cuchillo de su embalaje.
2. Inspeccione la hoja para asegurarse de que no haya daños visibles.
3. Si es necesario, afile la hoja utilizando un afilador adecuado.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo:

1. Coloque el alimento que desea cortar sobre una superficie de corte.
2. Sujete el cuchillo firmemente por el mango, asegurándose de que sus dedos estén alejados de la hoja.
3. Realice cortes suaves y controlados, aplicando presión moderada.
4. Limpie el cuchillo después de cada uso y asegúrese de guardarlo de manera segura.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón suave. No lo coloque en el lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja y el mango.
- **Secado:** Seque completamente el cuchillo después de lavarlo para evitar la corrosión.
- **Afilado:** Mantenga la hoja afilada utilizando un afilador apropiado cada vez que sea necesario.

7. Resolución de Problemas

- **Hoja Dañada:** Si la hoja presenta daños, no la use. Requiere una reparación profesional.
- **Dificultad para Cortar:** Si el cuchillo no corta adecuadamente, verifique que esté afilado y limpio. Afile si es necesario.
- **Deslizamiento del Mango:** Si nota que el mango no proporciona un agarre seguro, limpie la superficie del mango y verifique que esté seco antes de usarlo.

8. Eliminación

Este cuchillo es un producto metálico. Al final de su vida útil, deséchelo de manera responsable:

- Consulte las regulaciones locales sobre el reciclaje de metales.
- Si el cuchillo está muy dañado, envuélvalo en papel reciclable antes de desecharlo para evitar cortes accidentales.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia relacionada con el producto, contacte a nuestro servicio al cliente:

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

Agradecemos su compra y le deseamos una excelente experiencia en la cocina con su Cuchillo de Chef Profesional.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau de Chef Professionnel PKMP23BL

1. Informations Générales

Le Couteau de Chef Professionnel PKMP23BL est conçu pour les chefs et les amateurs de cuisine exigeants. Avec une lame de 230 mm, ce couteau est parfait pour les coupes précises et efficaces. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, il offre durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser le couteau sur une surface de coupe appropriée.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne jamais tenter d'attraper le couteau en chute.
- Évitez de couper des matériaux durs tels que des os et des aliments congelés.
- Ne jamais laisser le couteau tremper dans l'eau pour éviter la rouille.
- Toujours utiliser des gants de protection si nécessaire lors de l'affûtage.
- Inspectez le couteau pour toute usure avant chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser le couteau pour des applications inappropriées.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Modèle : PKMP23BL
- Longueur de la lame : 230 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Type de poignée : Ergonomique, antidérapante
- Poids : 300 g
- Usage : Professionnel et domestique

4. Configuration et Installation

- Déballez le couteau de son emballage avec précaution.
- Vérifiez le couteau pour s'assurer qu'il n'y a pas de dommage.
- Placez le couteau sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que l'espace de travail est propre et dégagé avant de commencer à utiliser le couteau.

5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau pour hacher, trancher, émincer et couper divers aliments.
- Pour une utilisation optimale, maintenez le couteau à un angle de 20° par rapport à la surface de coupe.
- Ne exercez pas trop de pression; laissez la lame faire le travail.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Séchez le couteau immédiatement avec un chiffon doux.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver la longévité de la lame et de la poignée.
- Affûtez la lame régulièrement avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteau.

7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.
Solution : Affûtez la lame avec un aiguiser ou une pierre à aiguiser.
- Problème : La poignée semble glissante.
Solution : Nettoyez la poignée avec un détergent doux et de l'eau pour enlever les résidus.
- Problème : Le couteau rouille.
Solution : Évitez le trempage dans l'eau et essuyez-le après chaque utilisation. Appliquez de l'huile alimentaire pour la protection.

8. Élimination

- Au terme de sa durée de vie, éliminez le couteau conformément aux règlements locaux concernant les matériaux métalliques.
- Ne jetez pas le couteau avec les déchets ordinaires.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Congratulazioni per l'acquisto del Coltello da Cucina Professionale GGM Gastro con lama da 230 mm. Questo coltello è progettato per soddisfare le esigenze dei professionisti della cucina e degli appassionati di cucina. Prima di utilizzare il prodotto, si prega di leggere attentamente questo manuale.

Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello esclusivamente per scopi alimentari.
- Maneggiare il coltello con attenzione; la lama è affilata e può causare lesioni.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare un tagliere stabile e mai tagliare su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Assicurarsi che il coltello non venga mai utilizzato da persone sotto l'effetto di droghe o alcol.
- Non tentare di affilare il coltello con strumenti non appropriati. Utilizzare solo affilatori raccomandati.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, lontano da altri utensili da cucina.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

Nome Prodotto: Coltello da Cucina Professionale

Lunghezza lama: 230 mm

Materiale lama: Acciaio inossidabile

Manico: Ergonomico in materiale antiscivolo

Peso: 250 g

Colore: Acciaio lucido

Setup e Installazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con cautela.
2. Assicurarsi che la lama non abbia subito danni durante il trasporto.
3. Non montare alcun accessorio sul coltello.
4. Posizionare il coltello in un luogo sicuro e accessibile che lo protegga e consenta un facile accesso durante l'uso.

Operazione

1. Affilare la lama se necessario utilizzando un affilatore di alta qualità.
2. Utilizzare il coltello su un tagliere di legno o plastica per preservarne il filo.
3. Esercitare una pressione uniforme durante il taglio per garantire risultati ottimali.
4. Dopo l'uso, pulire la lama con un panno umido e asciugarla immediatamente.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua e sapone, evitando l'uso di spugne abrasive.
- Non mettere il coltello in lavastoviglie per preservare la qualità della lama.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali segni di usura; affilare se necessario.

Risoluzione dei Problemi

- Se la lama presenta ruggine, pulire con un panno morbido e un detergente delicato.
- Se la lama è opaca, affilarla utilizzando un affilatore appropriato.
- Se il manico è allentato, contattare il servizio clienti per assistenza.

Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con i regolamenti locali per i materiali metallici. Non gettare nel comune rifiuto domestico.

Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania