

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: PKMP23GR

Professional chef knife - Blade: 230mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for PKMP23GR

1. General Information

Thank you for choosing the PKMP23GR. This high-quality product is designed for optimal performance and safety in your kitchen. Each unit has been rigorously tested to ensure that it meets the highest standards of safety and functionality.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the product is connected to a power supply that meets the voltage requirements. It is important to use a properly grounded outlet to prevent electric shock.
- **Usage Safety:** This product is designed for indoor use only. Do not expose it to moisture or water to avoid damage or electrocution.
- **Heat Safety:** The appliance can reach high temperatures during operation. Use caution to avoid burns or injuries. Keep the unit away from flammable materials.
- **Child Safety:** This product is not a toy. Keep the appliance out of the reach of children. Supervise any use by children near the appliance.
- **Maintenance Safety:** Turn off and unplug the product before performing maintenance or cleaning. Allow the appliance to cool down before handling.

3. Product Specifications

- **Model:** PKMP23GR
- **Dimensions:** [Insert dimensions if provided]
- **Voltage:** [Insert voltage if provided]
- **Power:** [Insert power rating if provided]
- **Capacity:** [Insert capacity if provided]

4. Setup and Installation

1. Unpack the product and verify that all components are included.
2. Choose a flat, stable surface for installation that is near a power outlet.
3. Ensure the area is free from dust and moisture.
4. Place the appliance on the surface and make necessary connections to the power supply.
5. Check that the appliance is stable and securely positioned.
6. Refer to the specific connection guide provided if applicable.

5. Operation

1. Plug the appliance into a suitable power supply.
2. Turn the unit on using the main switch.
3. Set the desired temperature and cooking time using the control panel.
4. Monitor the cooking process as required.
5. Once cooking is complete, turn off the appliance and unplug it from the power source.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Before cleaning, ensure the unit is turned off and unplugged. Wipe the exterior and interior with a damp cloth. For stubborn stains, use a mild detergent. Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- **Maintenance:** Regularly check the power cord for damage. If damaged, discontinue use and contact customer service for advice. Ensure all components are functioning properly and replace any worn parts as necessary.

7. Troubleshooting

- **Appliance Does Not Turn On:** Check if the unit is properly plugged in and that the outlet is functioning.
- **Temperature Inconsistencies:** Ensure that the thermostat settings are correctly adjusted. Clean any obstructions from airflow areas.
- **Unusual Noises:** Verify that the appliance is on a stable surface. Check for loose parts or foreign objects that may interfere with operation.

8. Disposal

Dispose of the appliance in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical appliances with regular household waste. Recycle or process components whenever possible to minimize environmental impact.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing PKMP23GR. Please follow this manual for a safe and efficient usage experience.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das professionelle Kochmesser Klinge 230mm (PKMP23GR)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des professionellen Kochmessers Klinge 230mm (PKMP23GR). Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist ideal für professionelles Kochen sowie für Hobbyköche, die Wert auf Präzision und Qualität legen.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Scharfe Klinge: Seien Sie beim Umgang mit der Klinge vorsichtig, da sie extrem scharf ist. Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, vorzugsweise in einem Messerblock oder einer Schutzhülle, um Verletzungen zu vermeiden.
- Hygiene: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um die Ansammlung von Bakterien zu vermeiden. Verwenden Sie es nicht für gefrorene oder harte Lebensmittel, die die Klinge beschädigen könnten.
- Körperhaltung: Schneiden Sie auf stabilen Oberflächen und achten Sie auf Ihre Körperhaltung, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Produktname: Professionelles Kochmesser Klinge 230mm (PKMP23GR)
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenlänge: 230mm
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Gewicht: 300g
- Farbe: Schwarz
- Eigenschaften: Rostfrei, langlebig, einfach zu schärfen

4. Einrichtung und Installation

Es ist keine spezielle Installation erforderlich. Stellen Sie sicher, dass Sie beim ersten Gebrauch den Griff des Messers gut in der Hand halten können.

5. Betrieb

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie das Messer mit einer stabilen Schneidefläche. Schneiden Sie Lebensmittel mit einer gleichmäßigen Bewegung, um gleichmäßige Schnitte zu gewährleisten. Verwenden Sie bei Bedarf ein Schneidebrett.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Messer nach der Benutzung mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel ab. Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln.
- Trocknen: Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Waschen mit einem weichen Tuch, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Schärfen: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem speziellen Schärfergerät, um die Schneidfähigkeit zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Klinge ist stumpf.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder einer Schleifmaschine.
- Problem: Die Klinge rostet.
Lösung: Reinigen und trocknen Sie das Messer nach jedem Gebrauch. Vermeiden Sie längeren Kontakt mit Wasser.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Messer gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für die Entsorgung von Edelstahl. Lassen Sie das Messer am besten beim örtlichen Recyclinghof.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Kundensupport wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Professionele Koksmes Blade 230mm

1. Algemene Informatie

Het Professionele Koksmes met een meslengte van 230mm is ontworpen voor zowel professionele chefs als enthousiaste thuiskokers. Dit mes combineert functionaliteit met een elegant ontwerp, en biedt uitstekende prestaties voor snijden, hakken en snipperen. Het mes is vervaardigd van hoogwaardige materialen voor duurzaamheid en langdurige scherpte.

2. Veiligheidsinformatie

Bij het gebruik van het Professionele Koksmes is het belangrijk om de volgende veiligheidsrichtlijnen te volgen:

- Gebruik het mes zoals bedoeld: Het koksmes is speciaal ontworpen voor culinaire taken. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen: Bewaar het mes altijd op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.
- Draag een snijbestendig handschoen tijdens het snijden: Dit helpt om verwondingen te voorkomen.
- Zorg voor een stabiele ondergrond: Snijd altijd op een stabiele, vlakke snijplank om te voorkomen dat het mes glijdt.
- Controleer regelmatig de scherpte van het mes: Een bot mes kan gevaarlijker zijn dan een scherp mes.
- Schoonmaken en opbergen: Volg de instructies voor reiniging en opslag om ongevallen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Meslengte: 230mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontworpen voor comfort en grip
- Gewicht: [specificatie hier invoegen]
- Kleur: Zilver met zwarte handgreep

4. Setup en Installatie

1. Verwijder het mes uit de verpakking.
2. Controleer het mes op beschadigingen voordat u het gaat gebruiken.
3. Als het mes verdoofd is of gewoon is, slijp dan het mes met een whetstone of slijpmachine voordat u het voor het eerst gebruikt.
4. Gebruik een snijplank om te voorkomen dat het mes beschadigd raakt en om een veilige snijomgeving te creëren.

5. Bediening

- Houd het mes met één hand vast bij de handgreep en gebruik de andere hand om het voedsel te stabiliseren.
- Snijd in een gelijkmatige beweging, met een lichte druk. Vermijd krachtig duwen om ongelukken te voorkomen.
- Maak gebruik van de snijtechnieken die het beste bij uw kookstijl passen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van de vaatwasser; handwas is aanbevolen om de kwaliteit van het roestvrij staal te behouden.
- Droog het mes grondig af en bewaar het op een veilige plaats.

7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Slijp het mes met een slijpsteen of slijpmachine.
- Problemen met grip: Controleer of de handgreep schoon en vrij van vet of voedselresten is.
- Beschadigingen op het mes: Neem contact op met de klantenservice voor advies.

8. Afvalverwijdering

- Zorg ervoor dat het mes op de juiste manier wordt weggegooid. Volg de lokale richtlijnen voor de verwijdering van metalen producten.
- Indien het mes niet meer bruikbaar is, kan het ongebruikt worden ingeleverd op een milieuverantwoordelijke plaats.

9. Contact

Voor 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 Hoja 230mm PKMP23GR

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Chef Profesional PKMP23GR. Este cuchillo está diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en la cocina, ideal para chefs profesionales y entusiastas de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice este cuchillo solo para cortar y picar alimentos.
- Cuidado con los cortes: Mantenga siempre el cuchillo alejado de su cuerpo y de otras personas.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, como un block para cuchillos o una funda, para evitar accidentes.
- Manejo del filo: El filo del cuchillo es muy afilado. No toque el filo con los dedos.
- Supervisión: Siempre supervise a los niños si utilizan o están cerca del cuchillo.
- Mantenimiento: Afile el cuchillo regularmente y mantenga el filo en buen estado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: PKMP23GR
- Tipo de producto: Cuchillo de Chef Profesional
- Longitud de la hoja: 230 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía mejorada para un agarre cómodo.
- Uso recomendado: Cocinas profesionales y domésticas.

4. Instalación y Montaje

Este cuchillo no requiere instalación. Para un uso seguro y eficiente:

- Antes de usar, asegúrese de que la hoja esté limpia y afilada.
- Si es necesario, use un afilador o piedra de afilar para mantener el filo.
- Mantenga el cuchillo en su funda o block para cuchillos cuando no esté en uso.

5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango, utilizando una técnica adecuada al cortar.
- Realice movimientos controlados y evita hacer cortes bruscos.
- Para picar, mantenga la punta del cuchillo en la tabla de cortar mientras desplaza el mango hacia arriba y hacia abajo.
- Limpie el cuchillo después de cada uso con agua y jabón.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua caliente y jabón inmediatamente después de su uso.
- No sumerja el cuchillo en agua durante un periodo prolongado ni lo lave en lavavajillas.
- Seque completamente antes de almacenar para evitar la corrosión.
- Afile la hoja según sea necesario para mantener el rendimiento.

7. Solución de Problemas

- Problema: El cuchillo no corta eficientemente.
Solución: Afile la hoja con un afilador adecuado.
- Problema: Hay óxido en la hoja.
Solución: Limpie el área afectada con un paño suave y un limpiador de acero inoxidable.
- Problema: El mango se siente suelto.
Solución: Verifique si la acumulación de residuos está causando el problema y limpie a fondo.

8. Eliminación

El cuchillo debe ser eliminado de manera responsable.

- Si el cuchillo ha alcanzado el final de su vida útil, colóquelo en un envase resistente antes de desecharlo para evitar lesiones a otras personas.
- Consulte las regulaciones locales para la eliminación de productos de acero inoxidable.

9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Couteau de Chef Professionnel (Lame 230mm)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Couteau de Chef Professionnel avec une lame de 230 mm. Cet outil est conçu pour les chefs et les amateurs de cuisine qui recherchent une performance et une durabilité exceptionnelles.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Utilisez le couteau uniquement à des fins culinaires. Ne l'utilisez pas pour des matériaux autres que les aliments.
- Manipulation : Tenez le couteau par le manche, loin de votre corps et de vos doigts. Évitez les mouvements brusques.
- Rangement : Conservez le couteau dans un endroit sûr, hors de portée des enfants. Utilisez un protège-lame pour le rangement.
- Entretien : Ne pas plonger le couteau dans l'eau pour longtemps. Essuyez-le immédiatement après le lavage pour éviter la corrosion.
- Coupures : Faites attention en coupant pour éviter les coupures. En cas de blessure, nettoyez la plaie et appliquez un bandage.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions de la Lame : 230 mm
- Matériau de la Lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique, en matériau antidérapant
- Poids : 200 g (approximativement)

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez le couteau avec précaution.
2. Inspectez la lame pour toute anomalie.
3. Installez le couteau sur un support de couteaux ou un bloc à couteaux pour une meilleure sécurité.
4. Évitez tout contact de la lame avec des surfaces dures pour maintenir son tranchant.

5. Fonctionnement

- Pour utiliser le couteau, choisissez une planche à découper stable.
- Utilisez des mouvements fluides et contrôlés pour couper, trancher ou hacher.
- Ne forcez pas le couteau à travers des aliments durs ; utilisez un mouvement de balancement.

6. Nettoyage et Entretien

- Ne pas mettre au lave-vaisselle. Lavez à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Séchez immédiatement avec un chiffon doux.
- Aiguissez régulièrement la lame pour garantir une performance optimale.

7. Dépannage

- Problème : Lame émoussée.
- Solution : Aiguiser la lame avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser approprié.
- Problème : Rouille visible sur la lame.
- Solution : Nettoyez délicatement avec un nettoyant pour acier inoxydable et séchez soigneusement.

8. Élimination

En fin de vie, déposez le couteau dans un centre de recyclage local. Ne jetez pas à la poubelle classique pour éviter les blessures.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Il coltello da chef professionale con lama di 230 mm è progettato per soddisfare le esigenze dei cuochi professionisti e degli appassionati di cucina. Realizzato con materiali di alta qualità per garantire prestazioni superiori e durata nel tempo.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello esclusivamente per il taglio di alimenti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Fare attenzione durante l'uso, in particolare durante il taglio.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro quando non in uso.
- Assicurarsi che la lama sia sempre affilata per evitare lesioni.
- In caso di utilizzo di detergenti per la pulizia, seguire le istruzioni del produttore.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

Lunghezza della lama: 230 mm

Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità

Manico: Composito ergonomico per una presa confortevole

Peso: 300 g

Colore: Nero con dettagli in argento

Installazione e Montaggio

Il coltello è pronto all'uso non appena viene rimosso dalla confezione. Non è necessario alcun montaggio. Si consiglia di affilare la lama prima del primo utilizzo per garantire prestazioni ottimali.

Operazione

Tenere il manico con una presa salda e utilizzare un movimento sicuro e controllato durante il taglio. Assicurarsi che la superficie di taglio sia stabile e sicura.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e detergente delicato.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia.
- Conservare il coltello in un blocco per coltelli o con una protezione per lama quando non in uso.

Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non è affilata, utilizzare una pietra per affilare.
- Se ci sono segni di ruggine, trattarli con un prodotto specifico per il ruggine.
- In caso di qualsiasi altra anomalia, contattare il supporto clienti.

Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento del coltello. In caso di rottura, smaltire in un contenitore per oggetti taglienti.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania