

# 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: PKMP23RO

**Professional chef knife - Blade: 230mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Professional Chef Knife Blade 230mm PKMP23RO

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Professional Chef Knife Blade 230mm PKMP23RO. This high-quality knife is designed for culinary professionals and home cooking enthusiasts alike, offering precision, durability, and versatility. Please read this manual carefully to ensure safe and effective use of your knife.

### 2. Safety Information

- Usage Instructions: Always use the knife for its intended purpose – cutting, chopping, and slicing food. Avoid using it on hard surfaces like glass or metal.
- Sharp Blade Warning: The blade is extremely sharp. Handle with care to prevent cuts and injuries. Always cut away from your body and keep fingers clear of the blade's path.
- Child Safety: Keep the knife out of reach of children. It is not a toy and should only be used by adults or under adult supervision.
- Inspection: Inspect the knife before each use. If there are any signs of damage or wear, do not use and seek professional sharpening or replacement.
- Storage: Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or sheath, to prevent accidental cuts and to maintain the blade's sharpness.

### 3. Product Specifications

- Blade Material: High-Carbon Stainless Steel
- Blade Length: 230 mm
- Handle Material: Ergonomic Polypropylene
- Weight: 200 grams
- HRC (Hardness): 58±2
- Sharpness: 15° angle

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from the packaging. Avoid cutting towards yourself while unwrapping.
2. Initial Inspection: Check the blade and handle for any damages. If damaged, do not use the knife.
3. Storage Preparation: Consider where you will store the knife. Select a designated area in your kitchen such as a knife block or magnetic strip.

### 5. Operation

- Grip: Hold the knife with a firm grip on the handle. Your thumb should rest on the blade for better control.
- Cutting Technique: When slicing, use a smooth, rocking motion to ensure clean cuts. Keep the heel of the blade on the cutting surface for leverage.
- Food Types: Ideal for cutting vegetables, meat, and fruits. Do not use it for cutting bone or frozen foods.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: After each use, wash the knife immediately with warm soapy water. Do not leave it submerged as it may damage the handle and blade.
- Drying: Use a soft cloth to dry the knife thoroughly before storing to prevent rusting.
- Sharpening: Regularly sharpen the knife using a whetstone or professional sharpening service to maintain its cutting performance.

### 7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife does not cut effectively, it may be dull. Sharpen the blade using the appropriate method.
- Handle Issues: If the handle feels loose, check for signs of wear or damage. Do not use a compromised knife; contact customer service for further assistance.

### 8. Disposal

When the knife reaches the end of its usable life, dispose of it responsibly. Wrap the knife securely in protective material to prevent injury during disposal. Check local regulations for proper disposal methods.

### 9. Contact

For inquiries, support, or service, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Professional Chef Knife Blade 230mm PKMP23RO. Enjoy culinary mastery!

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für das professionelle Kochmesser Klingenlänge 230 mm (PKMP23RO)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des professionellen Kochmessers Klingenlänge 230 mm (PKMP23RO). Dieses hochwertige Messer wurde entwickelt, um Ihnen beim Kochen eine präzise und mühelose Handhabung zu ermöglichen. Das Messer eignet sich ideal für Profiköche sowie für leidenschaftliche Hobbyköche.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung des Messers: Benutzen Sie das Messer niemals für andere Zwecke als das Schneiden von Lebensmitteln.
- Sichere Handhabung: Halten Sie das Messer immer von Kindern fern. Verwenden Sie das Messer nur, wenn Sie vollständig bei Bewusstsein sind und nicht unter dem Einfluss von Drogen oder Alkohol stehen.
- Klingenpflege: Überprüfen Sie die Klinge regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Messer nicht, wenn die Klinge beschädigt ist.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, idealerweise in einem Messerblock oder einer speziellen Hülle.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach der Verwendung, um die Bildung von Bakterien zu vermeiden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: PKMP23RO
- Klingenlänge: 230 mm
- Material: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Griffmaterial: Ergonomisch geformter Kunststoffgriff
- Gewicht: 210 g
- Farbe: Schwarz

## 4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfung des Paketinhalts: Stellen Sie sicher, dass das Messer und eventuelle Zubehörteile vollständig sind.
2. Vorbereitung des Arbeitsbereichs: Wählen Sie einen stabilen, sauberen Arbeitsplatz in Ihrer Küche, wo Sie das Messer verwenden können.
3. Sichere Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer in der Schutzhülle oder im Messerblock, wenn es nicht in Gebrauch ist.

## 5. Betrieb

- Haltung des Messers: Halten Sie den Griff mit einer Hand fest und führen Sie die Klinge mit der anderen Hand, um maximale Präzision zu gewährleisten.
- Schneidetechniken: Nutzen Sie verschiedene Techniken wie Hacken, Schneiden und Würfeln, um verschiedene Lebensmittel zu verarbeiten.
- Nachschärfen: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem Schleifstein, um die Schnittleistung zu erhalten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Messer unter warmem Wasser ab und verwenden Sie mildes Spülmittel. Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch ab.
- Lagerung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um Verletzungen und Beschädigungen zu verhindern.

## 7. Fehlersuche

- Das Messer schneidet nicht gut: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Schärfen Sie bei Bedarf die Klinge nach.
- Einschnitte oder Kerben auf der Klinge: Stellen Sie sicher, dass Sie das Messer nur auf geeigneten Oberflächen verwenden. Schleifen oder ersetzen Sie die Klinge falls nötig.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott und gefährliche Abfälle. Achten Sie darauf, dass die Klinge ordnungsgemäß geschützt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Professioneel Koksmes (Blad 230mm)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het GGM Gastro Professioneel Koksmes. Dit mes is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt de perfecte combinatie van functionaliteit en duurzaamheid. Het mes is ideaal voor het snijden, hakken en fileren van verschillende voedingsmiddelen.

## 2. Veiligheidsinstructies

- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel.
- Houd het mes altijd buiten bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank van goede kwaliteit om de scherpte van het mes te behouden.
- Snijd altijd weg van uw lichaam om verwondingen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het mes schoon en droog is voordat u het opbergt.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang het mes indien nodig.
- Gebruik geen beschadigde of verroeste messen.
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken van het mes; de snijkant is zeer scherp.

## 3. Productspecificaties

- Bladlengte: 230mm
- Materiaal: hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: ergonomisch en antislip
- Gewicht: 200g

## 4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele schade of defecten.
3. Plaats het mes op een droge en veilige plaats waar het niet kan vallen of per ongeluk kan worden gebruikt.
4. Zorg ervoor dat alle snijgereedschappen op een veilige manier zijn opgeborgen, bij voorkeur in een mesblok of met een beschermhoes.

## 5. Gebruik

- Houd het handvat stevig vast met uw dominante hand.
- Positioneer de voedselitem op een stabiele snijplank.
- Gebruik een snijtechniek die past bij het type voedsel dat u snijdt, zoals hakken of snijden.
- Na gebruik, leg het mes op een veilige plek weg en houd het uit de buurt van de rand van werkbladen.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was het mes met warm zeepwater na elk gebruik.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Droog het mes onmiddellijk af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plek en gebruik indien mogelijk een beschermhoes.

## 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is en slijp indien nodig.
- Roestvlekken: Zorg ervoor dat het mes altijd droog is na het reinigen.
- Beschadigde handgreep: Controleer het handvat regelmatig en vervang het bij tekenen van slijtage.

## 8. Afvalverwerking

Bij het weggooien van het mes, zorg ervoor dat het op een veilige manier gebeurt om verwondingen te voorkomen. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor specifieke richtlijnen over het afval van metalen voorwerpen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual de Usuario para el Cuchillo de Chef Profesional - Blade 230mm - PKMP23RO

### 1. Información General

El cuchillo de chef profesional PKMP23RO es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para satisfacer las necesidades de los chefs más exigentes. Con un diseño ergonómico y una hoja excepcionalmente afilada, este cuchillo asegura un rendimiento sobresaliente y duradero en todas sus preparaciones culinarias.

### 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar, picar y preparar alimentos. No debe ser utilizado para otros fines como abrir latas o realizar tareas que no sean de cocina.
- **Cuidado al Manipular:** Siempre maneje el cuchillo con precaución. Manténgalo fuera del alcance de los niños y evite el contacto con la piel.
- **Superficies de Corte:** Utilice el cuchillo sobre superficies adecuadas para evitar daños al filo y lesiones personales.
- **Afilado:** Mantenga el filo del cuchillo bien afilado. Un cuchillo sin filo requiere más fuerza, aumentando el riesgo de accidentes.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en una funda o un bloque de cuchillos para evitar lesiones.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Longitud de la Hoja:** 230 mm
- **Mango:** Diseñado ergonómicamente para un agarre cómodo y seguro
- **Uso:** Profesional y doméstico
- **Resistencia:** Resistente a la corrosión y al desgaste

### 4. Configuración e Instalación

No es necesaria una instalación específica. Sin embargo, se recomienda lo siguiente:

- Retire el cuchillo del embalaje con cuidado, asegurándose de no cortar la bolsa o el material de embalaje.
- Lave el cuchillo con agua tibia y jabón antes del primer uso para eliminar cualquier residuo de fabricación.

### 5. Operación

- Sujete el cuchillo por el mango, utilizando una técnica de corte que mantenga los dedos alejados de la hoja.
- Use movimientos suaves y controlados para cortar los alimentos, evitando movimientos bruscos.
- Para picar, el cuchillo debe ser colocado en un ángulo adecuado sobre el alimento para un corte preciso.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. No lo sumerja en agua ni lo lave en un lavavajillas, ya que puede dañar el filo.
- Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para evitar manchas de agua.
- Afile el cuchillo regularmente para mantener su rendimiento óptimo utilizando un afilador apropiado.

### 7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Verifique que el cuchillo esté afilado. Si es necesario, afile la hoja.
- Dificultad al manejar el cuchillo: Asegúrese de que sus manos están secas y el agarre es firme.

### 8. Eliminación

No deseche el cuchillo en la basura común. Recicle el cuchillo de acuerdo con las regulaciones locales sobre metales o herramientas de cocina.

### 9. Contacto

Para cualquier consulta o problema, contáctenos en:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de l'Utilisation du Couteau de Chef Professionnel 230 mm (Référence PKMP23RO)

## 1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de notre Couteau de Chef Professionnel de 230 mm. Cet outil de cuisine est conçu pour offrir une durabilité et une performance maximales. Il est idéal pour les chefs professionnels et amateurs souhaitant un produit de haute qualité.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez le couteau uniquement pour les aliments.
- Ne laissez pas le couteau à la portée des enfants.
- Évitez tout contact avec la lame pour éviter les coupures.
- Ne l'utilisez pas sur des surfaces dures qui pourraient endommager la lame.
- Gardez le couteau propre et en bon état.
- Portez des gants de protection si nécessaire lors de l'utilisation.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 230 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique, en matériau antidérapant
- Poids : 250 grammes
- Convient pour : Découpe, hachage, tranchage

## 4. Installation et Configuration

Ce produit ne nécessite pas d'installation complexe. Avant d'utiliser le couteau :

- Retirez l'emballage et vérifiez si le produit est intact.
- Lavez la lame à l'eau chaude savonneuse pour enlever tout résidu de fabrication.
- Séchez soigneusement avec un chiffon doux.

## 5. Fonctionnement

Utilisez le couteau de chef pour toutes vos tâches de découpe en cuisine. Tenir le couteau par la poignée, en gardant vos doigts éloignés de la lame. Appliquez une pression adéquate lors de la découpe pour des résultats optimaux.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez de mettre le couteau au lave-vaisselle.
- Séchez immédiatement après le lavage pour éviter la corrosion.
- Aiguissez la lame régulièrement pour maintenir la performance.

## 7. Dépannage

Problème : La lame ne coupe pas correctement.

Solution : Vérifiez si la lame est émoussée. Aiguissez si nécessaire.

Problème : La poignée glisse.

Solution : Assurez-vous que vos mains sont sèches lors de la prise en main.

## 8. Élimination

En fin de vie du produit, ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Déposez-le dans un centre de recyclage agréé. Assurez-vous de le transporter dans un protecteur pour éviter les accidents.

## 9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez contacter notre service clientèle :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cucina Professionale (Lama 230mm)

---

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Cucina Professionale con lama di 230mm. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni superiori e durata nel tempo, ideale per chef e appassionati di cucina. Prima dell'uso, si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro e corretto.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto, ovvero il taglio di alimenti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per rompere o tagliare materiali non alimentari.
- Assicurarsi che la superficie di taglio sia stabile e pulita.
- Non afferrare il coltello con mani bagnate o umide per evitare scivolamenti.
- Sostituire il coltello se presenta segni di danno o usura.
- Quando si passa o si ripone il coltello, assicurarsi che il lato della lama sia rivolto verso il basso.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello da Cucina Professionale
- Modello: PKMP23RO
- Lunghezza lama: 230mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, in materiale antiscivolo
- Peso: 250g
- Uso: Professionale e domestico

## 4. Installazione e Configurazione

Il Coltello da Cucina Professionale non richiede installazione. Tuttavia, seguire le seguenti linee guida per una corretta configurazione:

- Asciugare il coltello con un panno morbido prima del primo utilizzo.
- Verificare che il coltello sia affilato. Se necessario, utilizzare un affilatore appropriato per mantenere un taglio ottimale.
- Conservare il coltello in un blocco per coltelli o in un coprilama per una protezione adeguata.

## 5. Funzionamento

- Per utilizzare il coltello correttamente, afferrare il manico con una presa salda.
- Posizionare la lama sul cibo da tagliare e applicare una leggera pressione, mantenendo sempre la lama in movimento.
- Usare il coltello con movimenti fluidi per tagli uniformi.
- Dopo l'uso, pulire il coltello con acqua calda e sapone, evitando detergenti abrasivi.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone, quindi asciugare immediatamente.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie.
- Affilare regolarmente la lama con un affilatore specifico per coltelli.
- Verificare periodicamente il manico per assicurarsi che non siano presenti crepe o segni di usura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Coltello arrugginito: Pulire la lama con un panno impregnato di olio di oliva per rimuovere la ruggine.
- Coltello non affilato: Utilizzare un affilatore per riportare il coltello a un'adeguata affilatura.
- Manico scivoloso: Assicurarsi che il manico sia pulito e asciutto. Se presenta segni di usura, considerare la sostituzione.

## 8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del coltello, smaltire l'acciaio inossidabile in conformità con le normative locali sui materiali riciclabili. Non gettare il coltello nel rifiuto indifferenziato. Se si utilizza un sistema di raccolta differenziata, seguire le indicazioni specifiche fornite dalle autorità locali.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Buon lavoro in cucina!