

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: PKMP25RO

Professional chef knife - Blade: 250mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Professional Chef Knife Blade 250mm (Model: PKMP25RO)

1. General Information

Thank you for purchasing the Professional Chef Knife Blade 250mm (PKMP25RO). This professional-grade knife is designed for chefs and culinary enthusiasts who require high-quality, durable kitchen tools. The knife features a balanced design, a comfortable grip, and a sharp blade to assist in efficient food preparation.

2. Safety Information

- For safe handling, always keep the blade away from your body and other individuals when using or storing the knife.
- Use the knife only for its intended purpose; do not use it for cutting hard or frozen items, as this may damage the blade.
- Always cut on a stable and solid surface to prevent slips and accidents.
- Keep the knife away from children and untrained individuals to avoid injury.
- Regularly inspect the blade for any signs of damage or dullness. If the knife is damaged, do not use it and replace it immediately.
- Use a protective sheath or edge guard when storing the knife to prevent accidental injury and blade damage.

3. Product Specifications

- Model: PKMP25RO
- Blade Length: 250mm
- Material: High-quality stainless steel
- Handle: Ergonomic design for comfort
- Weight: 300g
- Blade Thickness: 2.5mm
- Dishwasher Safe: No
- Suitable for: Professional and home use

4. Setup and Installation

No special installation is required for the Professional Chef Knife Blade. Simply remove the knife from its packaging and examine it for any defects. If using a knife block or magnetic holder for storage, ensure the knife is securely housed to avoid any accidents.

5. Operation

To effectively use the Professional Chef Knife:

1. Hold the knife firmly by the handle, ensuring your fingers are wrapped securely.
2. Position the food item on a cutting board, stabilizing it to prevent movement.
3. Using a rocking motion, apply firm but controlled pressure to cut through the food.
4. Store the knife properly after use, ideally in a knife block or protected area to keep the blade in good condition.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife by hand using warm soapy water and a soft cloth. Avoid using abrasive cleaners or scouring pads as they may scratch the blade.
- Rinse thoroughly with clean water and dry immediately to prevent rust and corrosion.
- Regularly hone the blade with a honing steel to maintain sharpness.
- Periodically inspect the handle and blade for physical damage.

7. Troubleshooting

- Blade feels dull: Regularly hone the knife. For significant dullness, consider professional sharpening.
- Handle feels loose: Check for screws that may need tightening. If the problem persists, contact customer service.
- Staining or rust on blade: Ensure proper cleaning and drying. Use a rust remover if necessary, and avoid prolonged exposure to moisture.

8. Disposal

When disposing of the knife, ensure it is safely packaged to prevent injury. Check with local regulations regarding

disposal of kitchen tools. If the knife is no longer safe for use, it is recommended to recycle the metal component where possible.

9. Contact

For any inquiries or concerns about your Professional Chef Knife Blade, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Professional Chef Knife Blade. We appreciate your business and wish you great success in your culinary endeavors.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das professionelle Kochmesser mit 250 mm Klinge

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres professionellen Kochmessers mit einer Klinge von 250 mm. Dieses Qualitätsmesser wurde entwickelt, um Ihnen bei der Zubereitung von Speisen höchste Leistung und Präzision zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer in einem sicheren Abstand von der Klinge, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie während des Gebrauchs eine rutschfeste Unterlage, um ein Abrutschen zu verhindern.
- Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Reinigen Sie das Messer nach der Benutzung sofort, um die Klinge zu schützen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Beschädigungen und ersetzen Sie sie bei Bedarf.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Klingenlänge: 250 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Gewicht: 250 g
- Herstellungsland: Deutschland

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Arbeitsplatz sauber und ordentlich ist.
- Lagern Sie das Messer sicher in einem Messerblock oder einer Schutzhülle, um die Klinge zu schützen.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit der dominanten Hand, wobei Daumen und Zeigefinger den Griff umschließen.
- Verwenden Sie die andere Hand, um das Schneidgut zu stabilisieren.
- Führen Sie sanfte, kontrollierte Bewegungen aus, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch und vermeiden Sie den Kontakt mit harten Oberflächen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klinge mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Verwenden Sie kein Scheuermittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder Schärfer, um die Schneidleistung aufrechtzuerhalten.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist und schärfen Sie sie bei Bedarf.
- Problem: Die Klinge weist Roststellen auf.
Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, die Klinge während der Entsorgung zu sichern, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

- E-Mail: info@gmgastro.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 Professioneel Koksmes

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Professioneel Koksmes met een lemmet van 250 mm. Dit mes is ontworpen voor zowel professionele koks als kookliefhebbers. Met zijn hoogwaardige materialen en doordachte ontwerp maakt het snijden en bereiden van voedsel een kinderspel.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit mes is scherp; gebruik voorzichtig om snijwonden te voorkomen.
- Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Zorg ervoor dat u altijd een snijplank gebruikt om het mes te beschermen en scherpe sneden te maken.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om bacteriële groei te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Professioneel Koksmes
- Lemmetlengte: 250 mm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Hout
- Gewicht: 200 g

4. Installatie en Setup

Dit koksmes vereist geen installatie. Volg de onderstaande stappen voor gebruik:

- Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer het mes op eventuele beschadigingen.
- Bewaar het mes in een meshouder of op een veilige plaats.

5. Bediening

- Voor optimale prestaties, gebruik het mes voor het snijden van groenten, vlees en vis.
- Houd het mes met een stevige grip vast, houd de andere hand op de snijgrond en snijd met een vloeiende beweging.
- Zorg ervoor dat het mes altijd schoon en scherp is voor veilig gebruik.

6. Reinigen en Onderhoud

- Was het mes met de hand in warm water met een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om roest te voorkomen.
- Slijp het mes regelmatig om de snijkant scherp te houden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is niet scherp genoeg.
Oplossing: Gebruik een slijpsteen of slijper om de scherpste te herstellen.
- Probleem: Roest op het lemmet.
Oplossing: Reinigen met een mengsel van azijn en water, gevolgd door grondig drogen.

8. Afvalverwerking

Bij het weggooien van het mes, volg de lokale regelgeving voor roestvrij staal en scherpe voorwerpen. Zorg ervoor dat het mes veilig verpakt is om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef Profesional (Hoja de 250mm)

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Chef Profesional con hoja de 250mm de GGM Gastro. Este cuchillo ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento superior en la cocina profesional. Fabricado con materiales de alta calidad, este cuchillo es ideal para chefs que buscan precisión y durabilidad en sus utensilios de cocina.

2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo siempre en una superficie de corte estable y adecuada para evitar deslizamientos.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que siempre esté afilado. Un cuchillo desafilado puede ser más peligroso que uno afilado.
- No intente cortar materiales duros que el cuchillo no esté diseñado para manejar.
- Al limpiar, evite tocar la hoja con las manos desnudas para prevenir cortaduras.
- No use el cuchillo para propósitos que no están destinados, como abrir latas o como destornillador.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un soporte para cuchillos o con una funda.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 250mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante y ergonómico
- Tipo de corte: Doble bisel
- Peso: 0.4 kg
- Uso recomendado: Corte de carne, pescado y vegetales

4. Configuración e Instalación

El cuchillo no requiere instalación. Al recibir su cuchillo, siga estos pasos:

- Retire el cuchillo de la caja con cuidado.
- Inspeccione la hoja en busca de daños o defectos.
- Lave el cuchillo con agua tibia y jabón antes de su primer uso.
- Se recomienda afilar la hoja antes de usarla para lograr un rendimiento óptimo.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo:

- Agarre el mango con una mano y coloque la otra mano en la parte superior de la hoja para mayor control.
- Corte con movimientos suaves y controlados, aplicando la presión adecuada según el alimento que esté cortando.
- Limpie el cuchillo entre usos con un paño húmedo para evitar la transferencia de sabores y olores.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso.
- No lo coloque en el lavavajillas, ya que los detergentes agresivos pueden dañar la hoja.
- Seque el cuchillo completamente antes de guardarlo.
- Afile la hoja regularmente con una piedra de afilar para mantener su eficacia.

7. Resolución de Problemas

- La hoja se siente desafilada: Use una piedra de afilar o un afilador adecuado para restaurar el filo.
- El mango está flojo: Contacte al servicio de atención al cliente, no intente repararlo usted mismo.
- No se puede cortar adecuadamente: Verifique que la hoja esté limpia y afilada.

8. Eliminación

Para desechar el cuchillo, siga las normativas locales sobre la eliminación de objetos afilados y peligrosos. En algunos casos, se recomienda llevar el cuchillo a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita soporte, no dude en comunicarse con nosotros:

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

Agradecemos su confianza en GGM Gastro. Su satisfacción es nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT - COUTEAU DE CHEF PROFESSIONNEL LAME 250MM

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre couteau de chef professionnel avec une lame de 250mm. Ce produit est conçu pour les professionnels de la cuisine ainsi que pour les amateurs passionnés, offrant une performance optimale, un équilibre et un confort d'utilisation.

2. Informations de Sécurité

- Avant d'utiliser le couteau, assurez-vous qu'il est bien aiguisé et en bon état.
- Utilisez toujours le couteau sur une surface de coupe appropriée pour éviter d'endommager le fil de la lame.
- Ne laissez pas le couteau à portée des enfants.
- Ne plongez pas le couteau dans l'eau chaude ou n'utilisez pas de nettoyeurs agressifs qui pourraient endommager le matériau de la poignée.
- Évitez de couper des surfaces dures comme des os ou des légumes congelés, car cela pourrait endommager la lame.
- Manipulez le couteau avec précaution pour éviter les coupures.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : PKMP25RO
- Longueur de la lame : 250mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Type de poignée : Ergonomique
- Poids : 300g

4. Installation et Mise en Place

- Déballez le couteau et retirez tout matériau d'emballage.
- Vérifiez l'état visuel de la lame et de la poignée. Si des dommages sont visibles, ne l'utilisez pas et contactez le service client.
- Pour un bon rangement, utilisez un support à couteaux ou un bloc à couteaux pour éviter d'endommager la lame.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée avec les doigts bien enroulés autour de celle-ci.
- Utilisez un mouvement de va-et-vient pour couper avec efficacité.
- Pour les tâches spécifiques comme trancher, hacher et émincer, appliquez une pression suffisante tout en gardant le contrôle de la coupe.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez de le mettre au lave-vaisselle, car cela pourrait endommager la lame et la poignée.
- Séchez le couteau immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Aiguillez régulièrement la lame avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser approprié pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas correctement, il se peut qu'il ait besoin d'être aiguisé.
- En cas de rouille apparente, retirez-la avec un produit approprié et suivez par un nettoyage minutieux.
- Si la poignée est desserrée, veuillez contacter le service client pour assistance.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Recyclez-le selon les règlements locaux sur les métaux et les équipements de cuisine.
- Disposez de la lame en toute sécurité pour éviter des blessures.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre produit et bonne cuisine !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Coltello da Cucina Professionale - Lama 250mm PKMP25RO

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Cucina Professionale con lama di 250mm PKMP25RO è progettato per soddisfare le esigenze dei cuochi professionisti e degli appassionati di cucina. Realizzato con materiali di alta qualità, questo coltello garantisce precisione e facilità d'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi culinari.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non toccare mai la lama con le mani bagnate.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari.
- In caso di danni, non tentare di riparare il coltello da soli; contattare l'assistenza.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante il trattamento della lama.
- Assicurarsi di utilizzare il coltello su superfici stabili e sicure.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Coltello da Cucina Professionale
- Lunghezza lama: 250mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Peso: 250g
- Utilizzo: Coltivazione, affettare, tritare, preparazione alimentare
- Lavabile in lavastoviglie: No
- Rigorosamente testato per la sicurezza e le prestazioni

4. Installazione e Montaggio

Il coltello è pronto all'uso e non richiede alcuna installazione. Si consiglia di affilare la lama prima del primo utilizzo per garantire prestazioni ottimali.

5. Funzionamento

Per utilizzare il coltello, afferrarlo per il manico e mantenere una presa salda. Utilizzare movimenti controllati e non forzare il coltello. Per tagliare, applicare una pressione uniforme e muovere la lama avanti e indietro o in un movimento di rotazione, a seconda del tipo di alimento.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare immediatamente per prevenire la corrosione.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere la sua efficacia.

7. Risoluzione dei Problemi

- La lama è arrugginita: Pulire il coltello immediatamente, utilizzare un olio da cucina per rimuovere la ruggine.
- Difficoltà nel taglio: Affilare la lama utilizzando una pietra per affilare.
- Il manico è allentato: Contattare l'assistenza per ulteriore aiuto.

8. Smaltimento

In caso di smaltimento, seguire le indicazioni locali per lo smaltimento degli utensili da cucina. Non gettare il coltello nei rifiuti generali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania