

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: PMP250

Palette knife - 25 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Palette Knife 25 cm (PMP250)

General Information

The GGM Gastro Palette Knife 25 cm (PMP250) is a versatile kitchen tool designed for a variety of food preparation tasks. Ideal for both professional chefs and home cooking enthusiasts, this palette knife features a sturdy construction that allows for efficient spreading, lifting, and shaping of food items.

Safety Information

- Usage: For intended use only. Do not use for purposes other than food preparation.
- Handling: Always handle the knife with care. Keep fingers and other body parts away from the blade while in use.
- Cutting Surface: Use a cutting board to protect surfaces and ensure safe handling.
- Storage: Store the knife in a safe place away from children and pets. Use a protective sheath or knife block.
- Maintenance: Regularly inspect the knife for damage. Do not use if there are any signs of wear or structural integrity issues.
- Cleaning: Follow appropriate cleaning and sanitizing procedures. Do not immerse in water for prolonged periods.

Product Specifications

- Length: 25 cm
- Material: Stainless Steel blade with ergonomic handle
- Weight: 200 g
- Color: Silver with black handle
- Dishwasher Safe: Yes
- Usage: Suitable for food preparation including spreading, lifting, and serving.

Setup and Installation

1. Remove the palette knife from its packaging.
2. Ensure the knife is clean and dry before use.
3. No additional installation is required.

Operation

1. Hold the handle firmly while using the knife.
2. Utilize the flat edge of the blade for spreading, and the pointed tip for lifting or shaping.
3. Apply even pressure to ensure smooth application of spreads or lifting of food.

Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the palette knife in hot, soapy water or in the dishwasher.
- Dry immediately with a soft cloth to prevent any water spots or corrosion.
- Store the knife in a dry place to maintain the integrity of the handle and blade.

Troubleshooting

- Issue: Blade appears dull.
 - Solution: Use a whetstone or sharpening tool to sharpen the blade. Follow instructions for safe sharpening practices.
- Issue: Handle feels loose.
 - Solution: Inspect for any screws. If loose, re-tighten or discontinue use.
- Issue: Difficulty in cleaning.
 - Solution: Soak in warm, soapy water for a few minutes before cleaning.

Disposal

When the palette knife reaches the end of its lifecycle, dispose of it responsibly. Ensure the blade is securely wrapped or covered to prevent injury during disposal. Check local regulations for disposal guidelines regarding stainless steel products.

Contact

For additional information, support, or queries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Palette Knife 25 cm PMP250

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Palette Knife 25 cm PMP250. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde speziell entwickelt, um die Zubereitung Ihrer Speisen zu erleichtern.

2. Sicherheitsinformationen

Bevor Sie das Produkt verwenden, beachten Sie bitte folgende Sicherheitsvorkehrungen:

- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, das Messer nicht fallen zu lassen oder mit anderen harten Objekten zu kollidieren, um Verletzungen zu vermeiden.
- Hochwertige Schneidekante: Seien Sie beim Handhaben vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer immer vor und nach der Verwendung.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um Beschädigungen und Unfälle zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Produktbezeichnung: Palette Knife 25 cm PMP250

Technische Daten:

- Länge: 25 cm
- Material: Edelstahl
- Griff: Ergonomisch, rutschfest
- Verwendung: Ideal zum Verteilen, Anheben und Dekorieren von Speisen

4. Einrichtung und Installation

Die Verwendung des Palette Knife 25 cm PMP250 erfordert keine komplexe Installation. Befolgen Sie diese einfachen Schritte:

1. Nehmen Sie das Palette Knife aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Schäden oder Mängel. Bei Beschädigungen nicht verwenden.
3. Reinigen Sie das Messer vor der ersten Anwendung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
4. Lassen Sie das Messer gut trocknen.

5. Betrieb

Verwenden Sie das Palette Knife, um Speisen gleichmäßig zu verteilen oder anzuheben. Führen Sie sanfte und gleichmäßige Bewegungen aus, um die ideale Konsistenz und Präsentation zu erreichen. Es eignet sich hervorragend für Sahne, Zuckerguss und andere weiche Lebensmittel.

6. Reinigung und Wartung

Nach der Benutzung:

1. Spülen Sie das Palette Knife mit warmem Wasser ab.
2. Verwenden Sie ggf. ein mildes Reinigungsmittel, um Rückstände zu entfernen.
3. Trocknen Sie das Messer gründlich mit einem sauberen Tuch.
4. Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, idealerweise in einem Messerblock oder einer Schublade, um die Klinge zu schützen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Messer ist stumpf.

Lösung: Schärfen Sie das Messer mit einem geeigneten Wetzstein oder lassen Sie es von einem Fachmann schärfen.

- Problem: Das Messer zeigt Beschädigungen.

Lösung: Ziehen Sie in Betracht, das Produkt auszutauschen, um sicherzustellen, dass es sicher zu verwenden ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Palette Knife gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Das Produkt kann nicht im gewöhnlichen Plastikmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

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

Vielen Dank für Ihren Kauf. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Benutzung des Palette Knife 25 cm PMP250!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Palette Knife 25 cm - PMP250

1. Algemene informatie

De Palette Knife 25 cm - PMP250 is een hoogwaardig keukentool ontworpen voor professioneel gebruik. Dit product is perfect voor het verspreiden van ingrediënten, decoreren van taarten en andere culinaire toepassingen. Het heeft een ergonomisch ontworpen handvat voor een comfortabele grip tijdens gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de palette knife alleen voor de beoogde doeleinden.
- Houd de knife buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig tijdens het gebruik om snijwonden te voorkomen.
- Vermijd contact met vochtige oppervlakken, dit kan de grip beïnvloeden.
- Controleer de knife regelmatig op beschadigingen. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Bij het reinigen, zorg ervoor dat de knife volledig is afgekoeld voor het vermijden van brandwonden.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Palette Knife 25 cm
- Modelnummer: PMP250
- Lengte: 25 cm
- Materiaal van het lemmet: Roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Kunststof
- Gewicht: 150 gram
- Kleur: Zilver en zwart

4. Installatie en opstelling

Er is geen speciale installatie vereist voor de Palette Knife 25 cm - PMP250. Volg deze stappen voor het voorbereiden van de knife voor gebruik:

1. Haal de knife uit de verpakking.
2. Controleer of de knife schoon en beschadigd is.
3. Voor de eerste keer gebruik, was de knife met warm zeepwater en droog deze goed af.
4. Bewaar de knife op een veilige en droge plaats, bij voorkeur in een keukengereedschap houder.

5. Bediening

- Gebruik je dominante hand om de knife vast te houden bij het handvat.
- Met de andere hand kun je de ingrediënten vasthouden of ondersteunen.
- Voor een optimale controle, houd de knife onder een lichte hoek en gebruik een geleidelijke drukk beweging om te smeren of te decoreren.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Was de knife met de hand in warm zeepwater. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen of sponzen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Het is niet aanbevolen om de knife in de vaatwasser te plaatsen.
- Droog de knife onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage en slijp indien nodig om de snijkwaliteit te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De knife snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer op beschadigingen of slijtage. Slijp de knife indien nodig.
- Probleem: Het handvat is losgekomen.
Oplossing: Controleer alle verbindingen en zorg ervoor dat ze goed vast zitten.
- Probleem: De knife is roestig.
Oplossing: Reinig de knife grondig en breng het opnieuw in een droge omgeving.

8. Afvoer

Dit product is vervaardigd van materialen die recyclebaar zijn. Volg de lokale regelgeving voor het weggoien van roestvrij staal en kunststof. Gooi het product niet bij het huishoudelijk afval.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Paleta de 25 cm

1. Información General

El cuchillo de paleta de 25 cm es una herramienta esencial para chefs y aficionados a la cocina que buscan precisión y eficacia en la preparación de alimentos. Diseñado para facilitar la manipulación de ingredientes y facilitar la tarea de voltear, extender y servir alimentos, este cuchillo es una adición versátil a cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Siempre use el cuchillo con cuidado y mantenga fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que la superficie de trabajo sea estable y resistente.
- Evite el contacto con superficies afiladas cuando no esté en uso.
- No utilice el cuchillo para otros fines que no sean su diseño previsto.
- Al limpiar, use un paño suave y evite productos abrasivos que puedan dañar el filo.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro y cómodo, como un soporte para cuchillos o un cajón con protección.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la hoja: 25 cm
- Mango: ergonómico, antideslizante
- Peso: 200 g
- Uso: profesional y doméstico

4. Instalación y Configuración

Este cuchillo no requiere instalación. Simplemente extraiga el cuchillo de su envase y asegúrese de que el mango esté libre de cualquier residuo. Para un mejor uso, se recomienda afilar la hoja antes de la primera utilización, siguiendo las instrucciones del afilador.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo de paleta, sujételo firmemente por el mango y use movimientos suaves y controlados para manipular los alimentos. Ideal para voltear y servir, el cuchillo permite un manejo preciso gracias a su hoja ancha y flexibilidad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el cuchillo con agua tibia y un detergente suave.
- Seque bien con un paño limpio después de lavar.
- No coloque el cuchillo en el lavavajillas, ya que esto puede dañar el filo.
- Inspeccione el cuchillo regularmente y afile si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta adecuadamente, probablemente necesite afilarse.
- Si el mango se siente suelto, asegúrese de que no haya residuos obstruyendo la conexión y verifique que esté atornillado correctamente.
- Si experimenta deslizamientos durante el uso, revise que la superficie de trabajo sea adecuada (no resbaladiza).

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deséchelo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. No tire el cuchillo directamente en la bolsa de basura. En su lugar, colóquelo en un envase seguro y etiquetado que indique que contiene un objeto afilado.

9. Contacto

Para consultas, asistencia técnica o servicio al cliente, comuníquese con nosotros:

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

Agradecemos por elegir nuestro cuchillo de paleta de 25 cm y esperamos que disfrute de su experiencia en la cocina.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Couteau Palette 25 cm (PMP250)

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel du produit pour le Couteau Palette 25 cm (PMP250) de GGM Gastro. Cet outil est idéal pour les professionnels de la restauration et les passionnés de cuisine. Conçu pour une utilisation efficace et durable en cuisine, il offre flexibilité et polyvalence.

2. Informations de Sécurité

- Attention : Utilisez toujours le couteau avec précaution. Évitez les blessures en manipulant le couteau uniquement avec des mains sèches et en maintenant une prise fermement.
- Enfants : Gardez le couteau hors de portée des enfants pour prévenir tout accident.
- Dommages matériels : N'utilisez pas le couteau sur des surfaces dures comme la pierre ou le métal, cela pourrait endommager le tranchant.
- Entretien : Vérifiez régulièrement le couteau pour déceler toute usure ou dommage. Un couteau endommagé doit être remplacé immédiatement.
- Lavage : Ne pas immerger le couteau dans de l'eau pendant de longues périodes. Il est recommandé de laver le couteau à la main avec un détergent doux.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Couteau Palette 25 cm
- Modèle : PMP250
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Longueur de la lame : 25 cm
- Poignée : Plastique anti-glissant
- Poids : 200 g
- Utilisation : Idéal pour étaler, racler et manipuler des mélanges.

4. Installation et Configuration

Pour utiliser le Couteau Palette, suivez ces étapes :

- Retirez le couteau de son emballage.
- Inspectez le couteau pour toute anomalie ou dommage.
- Rincez la lame à l'eau tiède pour éliminer tout résidu d'emballage.
- Séchez soigneusement la lame avec un chiffon doux.
- Votre couteau est maintenant prêt à être utilisé.

5. Fonctionnement

- Pour utiliser le couteau palette, tenez-le fermement par la poignée.
- Utilisez la lame pour étaler des mélanges ou décoller des matériaux de surfaces.
- Pour un meilleur contrôle, utilisez un mouvement fluide et stable.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame et de la poignée.
- Essuyez le couteau avec un chiffon doux pour éviter la rouille et conserver son éclat.

7. Dépannage

- Problème : Le couteau ne coupe pas correctement.
- Solution : Vérifiez si la lame est émoussée. Aiguissez ou remplacez au besoin.
- Problème : La poignée glisse.
- Solution : Assurez-vous que la poignée est propre et sèche. Si cela persiste, la poignée peut nécessiter un remplacement.

8. Élimination

En fin de vie utile, éliminez le couteau conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Les matériaux doivent être recyclés si possible. Ne jetez pas le couteau dans le bac de déchets électriques.

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: Coltello Palette 25 cm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Coltello Palette da 25 cm. Questo strumento è progettato per professionisti della cucina e appassionati di cucina. Con una lama di alta qualità, il Coltello Palette offre precisione e facilità d'uso per una varietà di applicazioni culinarie.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie stabile e sicura.
- Durante l'uso, tenere le mani lontane dalla lama.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non lavare il coltello in una lavastoviglie ad alta temperatura.
- Controllare regolarmente l'integrità della lama e della maniglia.
- Utilizzare solo strumenti appropriati per affilare il coltello.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 25 cm
- Materiale della lama: Acciaio inox
- Materiale della maniglia: Plastica resistente
- Peso: 200 g
- Colore: Argento

4. Installazione e Configurazione

Il Coltello Palette non richiede alcuna installazione. Prima dell'uso, è consigliabile affilare la lama utilizzando un affilatore adatto. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta per garantire la migliore performance.

5. Operazione

Per utilizzare il Coltello Palette:

1. Posizionare il cibo su una superficie di lavoro stabile.
2. Impugnare il coltello con una presa sicura.
3. Utilizzare movimenti regolari e controllati per tagliare, spalmare o servire.
4. Esercitare una leggera pressione quando si utilizza la lama per garantire un taglio uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, sciacquare il coltello con acqua calda.
- Pulire la lama con un panno morbido.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Tenere la lama affilata con un affilatore regolare.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto per prevenire la ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La lama non taglia bene.

- Soluzione: Affilare la lama utilizzando un affilatore.

Problema: La maniglia è allentata.

- Soluzione: Controllare i fissaggi e stringere se necessario.

8. Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti. Se possibile, riciclare il metallo della lama e il materiale della maniglia.

9. Contatti

Per domande o supporto, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany