

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: SGMEP20

Salad / vegetable knife - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Salad & Vegetable Knife Blade 200mm (Model: SGMEP20)

1. General Information

Thank you for purchasing the Salad & Vegetable Knife Blade 200mm (SGMEP20). This high-quality kitchen tool is designed for slicing vegetables and salad efficiently and safely. With its ergonomic design and durable materials, this knife is perfect for both professional chefs and home cooks alike.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting surface.
- Keep the blade away from your face and body when cutting.
- Ensure hands are dry when handling the knife to prevent slips.
- Use the knife for its intended purpose only (slicing vegetables and salads).
- Always cut away from your body and keep fingers clear of the cutting path.
- Store the knife in a safe place out of reach of children.
- Regularly inspect the blade for any damage or dullness. If the blade is dull, sharpen it before use.
- Never attempt to catch the knife if it falls.
- Do not immerse the knife in water for prolonged periods to avoid rusting.

3. Product Specifications

- Product Model: SGMEP20
- Blade Length: 200 mm
- Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Ergonomic plastic
- Weight: 0.3 kg

4. Setup and Installation

The Salad & Vegetable Knife Blade does not require any assembly. Ensure you follow these steps for a safe initial setup:

1. Remove the knife carefully from its packaging.
2. Ensure the knife is clean and dry before use.
3. If you're using a knife holder or magnetic strip, securely place it away from high traffic areas to avoid accidental injury.
4. Ensure that you have a proper cutting board available to use with the knife.

5. Operation

To use the Salad & Vegetable Knife Blade:

1. Place the vegetable or salad item on a stable cutting board.
2. Hold the knife by its handle firmly.
3. Ensure that the item is secure (consider using a non-slip mat if necessary).
4. Start slicing by applying even pressure through the vegetable, maintaining control.
5. Cut into desired slices, adjusting angle and pressure as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use to prevent food residue from hardening.
- Hand wash the knife with warm soapy water. Avoid using abrasive sponges that may scratch the blade.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- Do not place the knife in the dishwasher as this can damage the handle and blade.
- Store the knife in a protective sheath or holder to ensure the blade remains sharp and safe.

7. Troubleshooting

If you encounter any issues with the knife, consider the following:

- If the knife feels dull, use a sharpening stone or honing rod to sharpen the edge.
- For rust spots, use a fine stainless steel wool to gently remove the rust without damaging the blade.
- Ensure that the handle is securely attached; if it feels loose, check for any mounting issues or consult customer service.

8. Disposal

When disposing of the knife:

- Do not discard in regular waste. If the knife is broken or beyond use, wrap it securely in thick paper or cardboard to prevent injury during disposal.
- Check local guidelines for metal recycling to ensure proper disposal of the blade.

9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Salad & Vegetable Knife Blade 200mm. We hope it serves you well in your culinary endeavors!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das GGM Gastro Salat- und Gemüse-messer (Klingenlänge: 200mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Salat- und Gemüse-Messers, Modell SGMEP20. Dieses Produkt wurde für die professionelle Anwendung in der Gastronomie entwickelt und bietet eine Kombination aus Effizienz und Benutzerfreundlichkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieses Messer ist ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zur Verarbeitung von Gemüse und Salat vorgesehen.
- Schnittgefahr: Halten Sie die Klinge während der Nutzung stets vom Körper weg, um Verletzungen zu vermeiden. Verwenden Sie beim Schneiden eine geeignete Unterlage.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verwenden Sie eine Klingenabdeckung, wenn das Messer nicht in Gebrauch ist.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer mit Vorsicht. Vermeiden Sie es, die Klinge mit bloßen Händen zu berühren und nutzen Sie einen geeigneten Schwamm oder Tuch.
- Beschädigungen: Verwenden Sie das Messer nicht, wenn es beschädigt ist. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klinge.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: SGMEP20
- Klingenlänge: 200 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff (ergonomisch)
- Gewicht: 250 g

4. Aufbau und Installation

1. Entnehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, dass das Messer unbeschädigt ist.
3. Bei Bedarf montieren Sie eine Klingenabdeckung zum Schutz.
4. Lagern Sie das Messer an einem sauberen, trockenen Ort, bis Sie es verwenden.

5. Betrieb

1. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und stabil ist.
2. Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff, während Sie mit der anderen Hand das zu schneidende Gemüse stabilisieren.
3. Schneiden Sie mit gleichmäßigen, kontrollierten Bewegungen, um ein rutschfreies Arbeiten zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch das Messer gründlich mit warmem Seifenwasser reinigen.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer sofort ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort und verwenden Sie eine Klingenabdeckung.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
Lösung: Schleifen Sie die Klinge mit einem geeigneten Schleifgerät.
- Problem: Griff beschädigt.
Lösung: Tauschen Sie den Griff durch einen autorisierten Fachmann aus.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltswaren und Metall. Bitte beachten Sie, dass scharfe Klingen sicher verpackt werden sollten, bevor sie in den Müll geworfen werden, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Wenn Sie Fragen oder Unterstützung benötigen, kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de SGMEP20 Salade- en Groentesnijder

1. Algemene Informatie

De SGMEP20 Salade- en Groentesnijder is een hoogwaardig keukengerei ontworpen voor het efficiënt en gemakkelijk snijden van groenten en salades. Het mes heeft een lengte van 200 mm, wat het ideaal maakt voor diverse snijtaken in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen.
- Zorg ervoor dat je het mes op een veilige, stabiele ondergrond gebruikt.
- Let op je vingers bij het snijden om snijwonden te voorkomen.
- Controleer het mes regelmatig op slijtage en vervang het indien nodig.
- Reinig het mes altijd zorgvuldig na gebruik om bacteriegroei te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Meslengte: 200 mm
- Materiaal: Hoofdcomponenten en handvat
- Gewicht: [Specifiek gewicht niet opgegeven op de website]
- Kleur: [Specifieke kleur niet opgegeven op de website]

4. Opstelling en Installatie

- Haal het mes uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Zorg ervoor dat de werkoppervlakte schoon en vlak is.
- Plaats een snijplank op de werkoppervlakte voor optimale stabiliteit.
- Houd het mes op een veilige afstand tot de snijplank en zorg ervoor dat je een goede grip hebt op het handvat bij gebruik.

5. Bediening

- Houd het mes stevig vast bij het handvat.
- Gebruik een schone snijplank voor het snijden van groenten.
- Snijd met een rustige en gecontroleerde beweging om gelijkmatige sneden te bereiken.
- Na gebruik, plaats het mes op een veilige plaats om ongelukken te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinigen na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Spoel het mes grondig af en droog het af met een schone doek.
- Bewaar het mes op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen of slijtage en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer op slijtage of beschadiging van het mes. Overweeg om het mes te slijpen of te vervangen.
- Mes is moeilijk vast te houden: Controleer of het handvat schoon is en vrij van vet of vuil.

8. Afvoer

- Gooi het mes op een verantwoorde manier weg bij het einde van zijn levensduur.
- Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van keukenhulpmiddelen.
- Het mes kan als metaalafval worden gerecycled, afhankelijk van de lokale regelgeving.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Cuchillo para Ensaladas y Verduras (Hoja de 200 mm) SGMEP20

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo para Ensaladas y Verduras SGMEP20 de GGM Gastro. Este cuchillo está diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo y profesional en la preparación de ensaladas y verduras, facilitando un corte eficiente y preciso.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cuchillo ha sido diseñado exclusivamente para cortar verduras y ensaladas. Evite su uso para otros fines.
- **Cuidado con el Filo:** La hoja es extremadamente afilada. Maneje con cuidado para evitar lesiones.
- **Almacenamiento Seguro:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Utilice un soporte o funda protectora para evitar accidentes.
- **Superficie de Corte:** Utilice siempre una superficie de corte adecuada. No corte sobre superficies duras que puedan dañar la hoja.
- **Limpieza:** Lave el cuchillo inmediatamente después de su uso para prevenir la corrosión. No lave en un lavavajillas.
- **Revisión Regular:** Inspeccione el cuchillo periódicamente, especialmente su filo. Reemplácelo si muestra signos de desgaste o daño.

3. Visión General y Especificaciones

- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable
- **Longitud de la Hoja:** 200 mm
- **Mango:** Ergonomico, antideslizante
- **Peso:** 250 g
- **Uso:** Apto para uso profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

No requiere instalación. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje y asegúrese de que esté limpio antes del primer uso. Para un mejor uso, se recomienda afilar la hoja si no está afilada.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo con una mano, asegurándose de que su dedo índice esté sobre la parte superior del mango para un mejor control.
- Cortar las verduras utilizando un movimiento de adelante hacia atrás, aplicando una ligera presión al cortar.
- Para mejores resultados, use el cuchillo en un ángulo de 45 grados respecto a la superficie de corte.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Seque con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos o estropajos que puedan rayar la hoja.
- Verifique el filo regularmente y afile según sea necesario con un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- **El cuchillo no corta bien:** Verifique si necesita ser afilado.
- **Manchas en la hoja:** Limpie con un poco de vinagre blanco o un limpiador de acero inoxidable.
- **Mango suelto:** Contacte con el servicio al cliente para una revisión.

8. Eliminación

Para la eliminación del cuchillo, verifique las regulaciones locales sobre desechos. Se recomienda llevar el cuchillo a un punto de reciclaje adecuado o desecharlo de manera segura para evitar lesiones a otros.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, puede comunicarse con nosotros en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau à Légumes et Salades - SGMEP20

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Légumes et Salades SGMEP20. Ce produit est conçu pour fournir une expérience de coupe efficace et sécurisée pour toutes vos préparations culinaires.

2. Informations de Sécurité

- Ce couteau est destiné à une utilisation culinaire uniquement.
- Manipulez le couteau avec précaution pour éviter les blessures.
- Ne laissez pas le couteau sans surveillance, surtout autour des enfants.
- Évitez de forcer le couteau sur des surfaces dures qui pourraient entraîner un bris.
- Utilisez toujours une planche à découper stable et propre.
- Ne plongez pas le couteau dans l'eau chaude immédiatement après utilisation; laissez-le refroidir.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Un affûtage approprié est nécessaire pour éviter les accidents.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Type de couteau : Couteau à légumes et salades
- Poignée : Ergonomique pour un confort maximal

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez le couteau avec soin et retirez tout matériau d'emballage.
2. Vérifiez que la lame et la poignée ne présentent pas de dommages.
3. Rangez le couteau dans un tiroir ou un bloc à couteaux pour éviter les accidents.
4. Assurez-vous que l'espace de travail est propre et sécurisé avant de commencer à l'utiliser.

5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau pour couper, trancher et hacher des légumes et des salades.
- Pour une coupe optimale, maintenez la lame à un angle de 45 degrés.
- Appliquez une pression uniforme lors de la coupe pour un meilleur contrôle.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon.
- Évitez de placer le couteau au lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame.
- Séchez rapidement avec un chiffon doux spécifiquement pour éviter la rouille.
- Rincez et essuyez immédiatement après chaque utilisation.

7. Dépannage

- Si la lame semble rouillée : nettoyez-la avec un chiffon doux et un produit nettoyant adapté.
- Si la coupe est incomplète : vérifiez l'état de la lame, l'affûter si nécessaire.

8. Élimination

- Lorsque le produit n'est plus utilisable, le jeter dans un conteneur de déchets approprié.
- Ne jetez pas le couteau dans le recyclage standard à moins qu'il ne soit spécifiquement désigné comme recyclable.

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 per Insalata e Verdure Lama 200mm SGMEP20

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello per Insalata e Verdure Lama 200mm SGMEP20. Questo strumento è progettato per facilitare il taglio di insalate e verdure, rendendo la preparazione dei pasti più rapida ed efficiente. Realizzato con materiali di alta qualità, offre prestazioni durature e una maneggevolezza comoda.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto. Non utilizzare per tagliare alimenti congelati o materiali duri.
- Uso della Lama: La lama è estremamente affilata. Maneggiare con cautela per evitare lesioni personali. Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Pulizia: Attendere che la lama si raffreddi completamente prima di pulirla.
- Stoccaggio: Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro, preferibilmente in una protezione per lame o un supporto per coltelli.
- Danni: In caso di danni al coltello, non utilizzare e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Coltello per Insalata e Verdure
- Lunghezza della Lama: 200mm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Materiale del Manico: Plastica ergonomica per una presa sicura
- Peso: 200g
- Colore: Nero
- Caratteristiche: Resistente alla corrosione, facile da affilare.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione, facendo attenzione a non toccare la lama.
2. Pulire la lama con un panno umido prima dell'uso.
3. Non è necessaria alcuna installazione particolare; il coltello è pronto per l'uso una volta estratto dalla confezione.

5. Funzionamento

- Prima di utilizzare il coltello, assicurarsi che la superficie di taglio sia stabile.
- Utilizzare una tecnica di taglio sicura: posizionare gli alimenti da tagliare su un tagliere.
- Afferrate il manico saldamente e utilizzate un movimento di taglio fluido.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo per rimuovere residui di cibo.
- Non utilizzare spugne abrasive per evitare graffi sulla lama.
- Asciugare accuratamente con un panno asciutto.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere l'efficacia del taglio.

7. Risoluzione dei Problemi

- La lama non è affilata: Utilizzare un affilatore per lame di qualità.
- Difficoltà nel tagliare: Assicurarsi che gli alimenti siano freschi e non troppo duri.
- Ruggine o macchie sulla lama: Pulire con un panno umido e asciutto; se persistono, utilizzare un prodotto specifico per la ruggine.

8. Smaltimento

Assicurarsi di smaltire il coltello in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare nella spazzatura domestica; considerare i centri di raccolta per metalli o dispositivi taglienti.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania