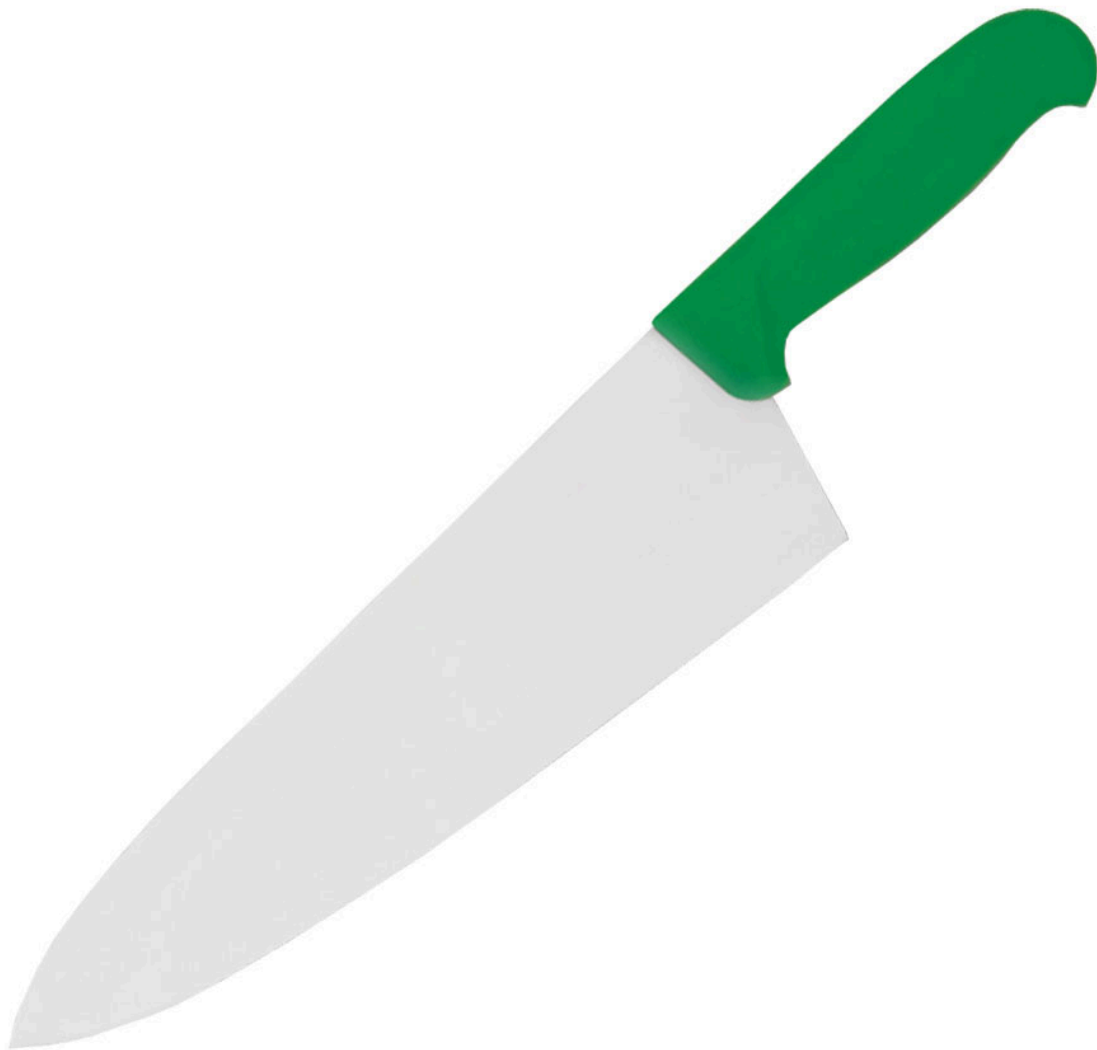


# ggmgastro

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: SGMEP25

**Salad / vegetable knife - Blade: 250mm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Salad & Vegetable Knife Blade 250mm (SGMEP25)

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Salad & Vegetable Knife Blade 250mm (SGMEP25). This high-quality knife is designed for precision cutting in a professional kitchen environment. Its durable construction and ergonomic design make it a reliable tool for chefs and home cooks alike.

### 2. Safety Information

- Always handle the knife with care. Keep the blade pointed away from your body while cutting.
- Ensure that the knife is stored safely when not in use to prevent accidental injury.
- Do not attempt to use the knife for purposes other than its intended use, such as prying or cutting hard materials.
- Keep out of reach of children. This knife is not suitable for individuals under the age of 18.
- When cutting, ensure that the surface is stable and non-slip to prevent accidents.
- Regularly check the knife for damage or wear. Do not use a damaged knife.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Salad & Vegetable Knife Blade
- Model Number: SGMEP25
- Blade Length: 250mm
- Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Ergonomic plastic
- Weight: 300g

### 4. Setup and Installation

The Salad & Vegetable Knife Blade requires no installation. Before first use, ensure the knife is clean. Wash the blade with warm soapy water, rinse, and dry thoroughly. Check the blade for any protective coatings that need to be removed prior to use.

### 5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle.
- Use a cutting board as a stable surface.
- Begin cutting by applying gentle pressure on the blade and using a smooth, sweeping motion. Do not force the blade through tough items.
- For best results, maintain a consistent slicing motion, allowing the knife to do the work.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife after each use with warm, soapy water. Avoid using abrasive cleaners that can scratch the blade.
- Dry the knife immediately with a soft cloth to prevent rusting.
- Store the knife in a protective sheath or a designated knife drawer to prevent damage to the blade and to ensure safety.

### 7. Troubleshooting

- If the blade becomes dull, use a whetstone or a professional sharpening tool to restore its edge.
- If the handle becomes loose, inspect and retighten if applicable or contact customer support for further instructions.

### 8. Disposal

When it is time to dispose of the knife, please take the following steps:

- Ensure the blade is no longer sharp by dulling it if possible (e.g., rubbing against a hard surface).
- Wrap the blade in a thick material to prevent injury during disposal.
- Discard the knife in accordance with local waste disposal regulations. Do not place the knife in regular recycling bins.

### 9. Contact

For any inquiries or issues regarding your Salad & Vegetable Knife Blade, please reach out to us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für SGMEP25 Salat- und Gemüsemesser (250 mm)

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres SGMEP25 Salat- und Gemüsemessers mit einer Klingenlänge von 250 mm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine präzise und effektive Schneidleistung für Ihr Gemüse und Ihre Salate zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Beste aus Ihrem Produkt herausholen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Messer ist ausschließlich zum Schneiden von Gemüse und Salat geeignet. Verwenden Sie es nicht für gefrorene Lebensmittel oder harte Gegenstände.
- Schnittverletzungen: Achten Sie immer darauf, dass die Klinge scharf ist, um versehentliches Abrutschen und Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Kinder: Dieses Produkt ist nicht für Kinder geeignet. Halten Sie das Messer außerhalb ihrer Reichweite.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einer sicheren, trockenen Umgebung auf, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie die Klinge nach jeder Verwendung, um Hygiene zu gewährleisten und Korrosion zu verhindern. Verwenden Sie keine spülmaschinenfesten Geräte für die Reinigung.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: SGMEP25 Salat- und Gemüsemesser
- Klingenlänge: 250 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Antirutsch-Kunststoff
- Gewicht: 250 g
- Farbe: Schwarz

### 4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass Sie eine stabile und saubere Arbeitsfläche haben.
2. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung. Achten Sie dabei darauf, die Klinge nicht zu berühren.
3. Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen. Bei Schäden kontaktieren Sie den Kundendienst.
4. Das Messer ist sofort einsatzbereit. Es sind keine weiteren Schritte erforderlich, um es zu installieren.

### 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und achten Sie darauf, dass Ihre Fingernägel und Hände fest und stabil platziert sind.
- Schneiden Sie in einem gleichmäßigen, kontrollierten Tempo, um ein sicheres Schneiderlebnis zu gewährleisten.
- Achten Sie darauf, das Schnittgut sicher zu fixieren, um ein Verrutschen zu vermeiden.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie einen Schwamm oder ein weiches Tuch, um Verkrustungen zu entfernen.
- Trocknen Sie das Messer gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort, am besten in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Die Klinge ist stumpf.
  - Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstein oder lassen Sie es professionell schärfen.
- Problem: Der Griff fühlt sich locker an.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Verbindung und stellen Sie sicher, dass sie fest sitzt. Bei weiteren Bedenken kontaktieren Sie den Kundendienst.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott oder Metallabfälle. Achten Sie darauf, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

### 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anregungen erreichen Sie uns unter:

- 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 das SGMEP25 Salat- und Gemüsemesser entschieden haben!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Groente- en Salademes met een Blad van 250mm

## 1. Algemene Informatie

Dit groente- en salademes met een bladlengte van 250mm is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt uitstekende snijprestaties voor een breed scala aan groenten en salades. Het mes is vervaardigd uit hoogwaardige materialen en voldoet aan de industriestandaarden voor veiligheid en functionaliteit.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen waarvoor het bedoeld is, d.w.z. voor het snijden van groenten en salades.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele en veilige ondergrond.
- Draag indien nodig beschermende handschoenen om snijwonden te voorkomen.
- Controleer het mes regelmatig op schade of slijtage voordat u het gebruikt.
- Zorg ervoor dat de handgreep droog en schoon is om uitglijden te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het reinigen van het mes, vooral bij het afwassen om verwondingen te vermijden.

## 3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 250 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp, antislip
- Gewicht: 200 g

## 4. Installatie en Opstelling

Dit product vereist geen installatie. Zorg ervoor dat het mes op een veilige en gemakkelijke plek wordt opgeborgen wanneer het niet in gebruik is. U kunt het mes in een houder of een mesblok bewaren om schade aan de scherpte van het blad te voorkomen.

## 5. Bediening

Om het mes effectief te gebruiken:

- Houd het mes stevig vast bij de handgreep.
- Plaats de voedselitem stevig op een snijplank.
- Snijd met een gelijkmatige druk en gebruik een zwaaiende beweging voor optimale controle.
- Reinig het mes na elk gebruik om de duurzaamheid te waarborgen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes die de oppervlaktestructuur kunnen beschadigen.
- Droog het mes volledig af met een schone doek voordat u het opbergt.
- Bewaar het mes op een veilige locatie, weg van andere keukenapparatuur.

## 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Als het bot is, slijp het mes met een geschikte slijper.
- Roest/depos op het mes: Dit kan veroorzaakt worden door langdurige blootstelling aan vocht. Reinig het mes grondig en droog het.
- Schade aan het mes: Controleer op barsten of breuken. Neem contact op met de verkoper als er ernstige schade is.

## 8. Afvalverwerking

Dit product is geproduceerd van materialen die recyclebaar zijn. Bij het afvoeren van het mes:

- Scheid indien mogelijk de verschillende materialen.
- Volg lokale richtlijnen voor de afvalverwerking en recycling.
- Zorg ervoor dat het mes niet in vuilnisbelten terechtkomt, om milieuvuiling te voorkomen.

## 9. Contactgegevens

Voor vragen of problemen kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

- E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto - Cuchillo de Ensalada y Verduras 250 mm (SGMEP25)

### 1. Información General

El Cuchillo de Ensalada y Verduras de 250 mm (SGMEP25) es una herramienta de cocina diseñada para facilitar el corte de ensaladas y verduras de manera eficiente. Su diseño ergonómico y su hoja afilada aseguran un corte preciso y seguro.

### 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está destinado únicamente para cortar frutas y verduras. No lo use para otros fines.
- Cuchillo afilado: Maneje con cuidado. Mantenga el cuchillo alejado de niños y personas no capacitadas.
- Protección de las manos: Utilice un guante de protección si es necesario, especialmente si no tiene experiencia en el manejo de cuchillos.
- Superficie de corte: Utilice una tabla de cortar adecuada para evitar daños a la superficie y al cuchillo.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o en una funda para cuchillos.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SGMEP25
- Longitud de la hoja: 250 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante, ergonómico
- Peso: 200 g
- Usos: Ideal para ensaladas, hortalizas, y todo tipo de vegetales.

### 4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación específica. Para la primera utilización:

- Retire el cuchillo de su embalaje.
- Limpie la hoja con agua y jabón suave y séquela con un paño limpio.
- Asegúrese de que el cuchillo esté en condiciones óptimas antes de su uso.

### 5. Operación

- Sujete el mango del cuchillo de manera firme y segura.
- Corte verdura o ensalada aplicando una presión uniforme.
- Para cortes más finos, mantenga el cuchillo en un ángulo adecuado mientras corta.
- Siempre corte sobre una superficie estable y adecuada.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua y jabón inmediatamente después de su uso.
- No se recomienda el uso de lavavajillas, ya que puede dañar la hoja.
- Seque el cuchillo con un paño suave para evitar la corrosión.
- Mantenga la hoja afilada utilizando un afilador de cuchillos de calidad.

### 7. Solución de Problemas

- La hoja no corta bien: Revise si está afilada; si no, afile la hoja.
- Agarre resbaladizo: Asegúrese de que el mango esté limpio y seco.
- Óxido en la hoja: Limpie con una pasta de bicarbonato de sodio y agua y seque inmediatamente.

### 8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación de productos de acero inoxidable. El cuchillo no debe ser descartado en la basura común. Considere llevarlo a un centro de reciclaje adecuado.

### 9. Contacto

Para más información, asistencia o reclamaciones, contacte:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Lame de couteau à salade et légumes 250 mm SGMep25

## 1. Informations Générales

La lame de couteau à salade et légumes de 250 mm SGMep25 est conçue pour trancher efficacement les légumes et les salades, offrant des performances optimales pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine. Fabriquée avec des matériaux de haute qualité pour garantir une durabilité et une précision.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à la coupe de légumes et de salades. Ne pas utiliser pour d'autres types d'aliments.
- Avertissements : Gardez le couteau hors de portée des enfants. Utilisez une planche à découper stable pour éviter les accidents. Soyez attentif à la direction du tranchant pendant l'utilisation.
- Équipement de protection : Portez des gants de protection pour éviter les coupures lorsque vous manipulez le couteau.
- Rangement : Rangez toujours le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans un support à couteaux ou son étui de protection.

## 3. Aperçu et spécifications du produit

- Longueur de la lame : 250 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Manche : Ergonomique en plastique robuste
- Poids : 220 g
- Couleur : Noir
- Type de coupe : Tranchant

## 4. Installation et configuration

1. Retirez le couteau de son emballage.
2. Vérifiez que la lame est bien fixée au manche et qu'il n'y a pas de dommages visibles.
3. Si utilisé avec un support, fixez le support selon les instructions fournies dans l'emballage.

## 5. Fonctionnement

1. Placez l'aliment sur une planche à découper stable.
2. Tenez le couteau par le manche, avec votre main dominante.
3. Avec l'autre main, stabilisez l'aliment.
4. Utilisez un mouvement de va-et-vient pour couper doucement en appliquant une pression uniforme.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez la lame à la main avec de l'eau chaude et du savon. Ne pas utiliser de lave-vaisselle.
- Séchage : Séchez immédiatement après le nettoyage pour éviter la corrosion.
- Affûtage : Utilisez une pierre à aiguiser ou un affûteur pour maintenir le tranchant de la lame, au besoin.

## 7. Dépannage

- Lame émoussée : Affûtez la lame comme indiqué ci-dessus.
- Difficulté à couper : Vérifiez si les aliments sont trop durs ou humides. Ajustez la technique de coupe.
- Corrosion apparente : Séchez toujours le couteau après nettoyage pour éviter la rouille.

## 8. Élimination

Le couteau doit être éliminé conformément aux réglementations locales concernant les déchets métalliques. Veuillez ne pas jeter le couteau dans les déchets ordinaires mais le déposer dans un point de collecte de matériaux recyclables.

## 9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter :

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

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Informazioni Generali

Il coltello per insalate e verdure SGMEP25 è progettato per garantire un taglio efficiente e preciso di insalate e verdure. Realizzato con materiali di alta qualità, questo strumento consulta le esigenze professionali in cucina.

### Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che la superficie di taglio sia stabile e sicura durante l'uso.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure per evitare danni alla lama.
- Utilizzare sempre il coltello con attenzione e mantenere una buona presa.
- Riporre il coltello in un luogo sicuro dopo l'uso per evitare infortuni.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 250 mm
- Materiale lama: acciaio inossidabile
- Materiale manico: plastica resistente
- Peso: 200 g
- Colore: nero/argento
- Utilizzo: adatto per verdure e insalate

### Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Controllare che non vi siano danni o difetti visibili sulla lama e sul manico.
3. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e libera da ostacoli.
4. Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
5. Tenere il coltello in posizione di lavoro, pronto per l'uso.

### Operazione

1. Afferrare il coltello per il manico in modo sicuro.
2. Posizionare la verdura o l'insalata sul tagliere.
3. Utilizzare un movimento di taglio deciso e controllato per affettare gli ingredienti.
4. Eseguire il taglio del prodotto mantenendo sempre le dita lontane dalla lama.
5. Ripetere fino a raggiungere la consistenza desiderata.

### Pulizia e Manutenzione

- Lavare la lama con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non mettere il coltello in lavastoviglie per preservare la qualità della lama.
- Asciugare sempre il coltello a mano con un panno morbido.
- Controllare la lama regolarmente per eventuali segni di usura o danni.

### Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, verificare che la lama sia pulita e priva di detriti.
- Se la lama presenta segni di ruggine, pulire con un detergente specifico per acciaio inox.
- Se il manico è allentato, contattare il servizio clienti per assistenza.

### Smaltimento

Questo prodotto è realizzato in materiali riciclabili. Alla fine della sua vita utile, smaltire il coltello in conformità con le normative locali sul riciclaggio.

### Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania