

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: SIMP300

Ham knife with serrated edge - Blade: 300mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Sandwich Knife 30 cm (SIMP300)

1. General Information

Thank you for choosing the Sandwich Knife 30 cm (SIMP300). This product is designed to provide exceptional performance when preparing a variety of sandwiches and other foods. It features a high-quality stainless steel blade, ensuring durability and precision slicing.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Keep out of reach of children.
- Cutting Safety: Use the knife on a stable surface. Avoid using on overly hard surfaces to prevent damage to the blade.
- Personal Protective Equipment: It is recommended to wear cut-resistant gloves while using the knife for added safety.
- Storage: Store the knife in a protective sheath or knife block to avoid injury and blade damage.
- Cleaning: Use caution while washing the knife. Avoid submerging the knife in water while it is still sharp.

3. Product Specifications

- Product Name: Sandwich Knife 30 cm
- Blade Material: Stainless Steel
- Blade Length: 30 cm
- Handle Material: Polypropylene
- Total Length: 42 cm
- Weight: 350 g

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the knife from its packaging. Ensure all protective coverings are removed.
2. Initial Inspection: Check for any damage or defects. If damage is present, do not use and contact customer support.
3. Storage Setup: Choose a safe storage method, such as a knife block or magnetic strip.
4. Safety Reminder: Ensure the knife is stored safely out of reach of children when not in use.

5. Operation

- Hold the knife with a firm grip on the handle, ensuring fingers are safely positioned away from the blade.
- Use a back-and-forth sawing motion to slice through bread and other food items. Apply gentle pressure to avoid tearing.
- For best results, keep the blade clean and sharp.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife in warm, soapy water and rinse thoroughly. Dry immediately with a clean cloth.
- Sharpening: Regularly check the sharpness of the blade and sharpen as needed using a whetstone or professional sharpening service.
- Storage: After cleaning, store the knife in a safe, dry place, preferably with a blade guard.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is not cutting efficiently, it may need sharpening.
- Blade Damage: If the blade is chipped or damaged, discontinue use and assess whether it can be repaired by a professional.
- Handle Issues: If the handle becomes loose or damaged, stop using the knife immediately and contact customer support.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If disposing of a damaged knife, wrap it securely to prevent injury to others. Check with local regulations for appropriate disposal methods.

9. Contact

For further assistance, please contact GGM Gastro:

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

Thank you for your purchase and for following these instructions to ensure safe and effective use of your Sandwich Knife 30 cm (SIMP300).

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Sandwichmesser 30 cm (SIMP300)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Sandwichmessers 30 cm (SIMP300). Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen bei der Zubereitung von köstlichen Sandwiches zu helfen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie alle Sicherheits- und Betriebsinformationen verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schneiden Sie niemals auf glatten Oberflächen; verwenden Sie immer ein Schneidebrett.
- Achten Sie darauf, das Messer bei Gebrauch fest zu halten, um ein Abrutschen zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Messer regelmäßig auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen verwenden Sie das Messer nicht mehr.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um eine Kontamination zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Sandwichmesser 30 cm (SIMP300)
- Klingenlänge: 30 cm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 200 g
- Farbe: Schwarz

4. Aufbau und Installation

Das Sandwichmesser ist sofort einsatzbereit. Entfernen Sie die Verpackung und prüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen. Halten Sie es sicher in der Hand und schneiden Sie Ihre Sandwich-Zutaten in die gewünschte Form.

5. Betrieb

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und halten Sie die andere Hand stabil auf der Zutat, die Sie schneiden möchten. Führen Sie die Klinge sanft und gleichmäßig, um das Schneiden zu erleichtern.

6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie das Messer von Hand mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Waschen, um Rost zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer in einer sicheren, trockenen Umgebung, um die Klinge zu schützen.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstein oder bringen Sie das Messer zu einem Fachmann.
- Problem: Das Messer ist leicht beschädigt.
Lösung: Überprüfen Sie auf Risse oder Absplitterungen. Bei schwerwiegenden Schäden das Messer nicht mehr verwenden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung in Ihrer Region. Denken Sie daran, dass das Messer als scharfer Gegenstand die Umwelt und andere gefährden kann.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:
E-Mail: info@gmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben. Viel Freude mit Ihrem Sandwichmesser!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Sandwichmes 30 cm (SIM300)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw keuze voor het Sandwichmes 30 cm (SIM300). Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor het snijden van diverse broodsoorten en sandwiches, en biedt uitstekende prestaties en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van voedsel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes schoon en scherp is voordat u het gebruikt.
- Snijd altijd op een snijplank en nooit in uw hand.
- Vermijd het gebruik van het mes in de buurt van andere metalen of scherpe voorwerpen om schade te voorkomen.
- Wanneer u het mes niet gebruikt, berg het dan op in een veilige, droge plaats.
- Controleer regelmatig op schade aan het lemmet en vervang het indien nodig.

3. Productspecificaties

- Lengte: 30 cm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Handgreep: Antislip kunststof
- Gewicht: 330 gram

4. Setup en Installatie

Het Sandwichmes is gebruiksklaar en vereist geen specifieke installatie. Volg deze eenvoudige stappen om het mes voor gebruik gereed te maken:

1. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer het lemmet op eventuele beschadigingen of onregelmatigheden.
3. Spoel het mes af met warm water en droog het goed af voordat u het gebruikt.

5. Bediening

- Plaats het brood of de sandwich stevig op een snijplank.
- Neem het mes met een handgreep die comfortabel in uw hand ligt.
- Snijd met een gelijkmatige, gecontroleerde beweging en gebruik de lengte van het lemmet voor optimale snijresultaten.
- Voor een betere grip op het voedsel, kunt u het mes met beide handen vasthouden indien nodig.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, reinig het mes met warm zeepwater.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Het mes is niet geschikt voor de vaatwasser; handwas wordt aanbevolen.
- Droog het mes grondig af voordat u het opbergt.
- Smeer de handgreep indien nodig met een voedselveilige olie om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is; slijpen indien nodig.
- Mes is aangebroken: Neem contact op met de klantenservice voor vervanging.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het mes, zorg ervoor dat het messenscherm is ingepakt om verwondingen te voorkomen. Volg de plaatselijke richtlijnen voor het weggooien van metalen en kunststof materialen.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo para Sándwich 30 cm SIMP300

1. Información General

El cuchillo para sándwich SIMP300 es una herramienta de cocina diseñada para cortar de manera eficiente y precisa todo tipo de sándwiches. Su estructura ergonómica y hoja afilada garantizan un rendimiento superior en la preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice el cuchillo únicamente para su propósito previsto: cortar sándwiches.
- Manos Secas: Asegúrese de que sus manos estén secas al usar el cuchillo para evitar resbalones.
- Cuidado con el filo: La hoja está extremadamente afilada. Evite tocar el filo y mantenga el cuchillo alejado de los niños.
- Superficies estables: Use el cuchillo sobre una superficie estable y resistente. No intente cortar en superficies blandas que puedan causar deslizamiento.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un soporte de cuchillos o con una funda protectora cuando no esté en uso.

3. Visión General y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 30 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía antideslizante
- Color: Acabado en acero y mango negro
- Peso: 200 g

4. Instalación y Configuración

El cuchillo para sándwich no requiere una instalación compleja. Sin embargo, asegúrese de seguir estos pasos previos a su uso:

1. Verifique que la hoja no esté dañada y que esté limpia.
2. Si se requiere, límpielo con un paño húmedo antes del primer uso.
3. Coloque el cuchillo en un trastorno seguro, como un soporte para cuchillos.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango.
- Coloque el sándwich sobre una tabla de cortar estable.
- Realice cortes suaves y controlados, aplicando una presión leve sin forzar el cuchillo.
- Para cortes en rebanadas, use un movimiento de sierra para obtener un resultado uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso, evitando el uso del lavavajillas.
- Seque completamente el cuchillo con un paño limpio.
- Revisa periódicamente el filo de la hoja y afila si es necesario con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- La hoja no corta bien: Esto puede indicar que necesita afilarse.
- Deslizamiento del cuchillo: Asegúrese de usar una tabla de cortar estable y adecuada.
- Manchas en la hoja: Puede limpiarse con un paño húmedo; en caso de manchas persistentes, use un limpiador suave.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, elimínelo de manera responsable. No tire la hoja afilada en la basura normal. Considere llevarlo a un punto de reciclaje adecuado o envolver la hoja en papel grueso antes de desecharlo.

9. Contacto

Para más información, consultas o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau à sandwich 30 cm SIMP300

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau à sandwich 30 cm SIMP300. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle et domestique, offrant une coupe précise et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez ce couteau uniquement pour couper des aliments.
- Ne jamais laisser le couteau sans surveillance.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne pas tenter d'attraper le couteau s'il tombe.
- Évitez le contact avec des surfaces chaudes pour prévenir les brûlures.
- Assurez-vous que le couteau est correctement rangé après utilisation.
- Ne pas utiliser le couteau sur des surfaces non adaptées, comme le verre ou les métaux durs, pour prévenir les dommages.
- Vérifiez régulièrement le couteau pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé.

3. Vue D'ensemble du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 30 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Type de manche : Ergonomique
- Poids : 200 g
- Couleur : Argenté avec manche noir
- Résistant à la corrosion
- Lavable en machine

4. Installation et Configuration

1. Retirez le couteau de son emballage et retirez toute protection de la lame.
2. Lavez le couteau à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Séchez le couteau avec un chiffon propre et sec.
4. Rangez le couteau dans un tiroir ou un blocs de couteaux pour le protéger.

5. Opération

- Tenez le couteau par le manche, en gardant vos doigts éloignés de la lame.
- Utilisez une planche à découper propre et stable.
- Effectuez des mouvements fluides et appuyés lors de la coupe pour obtenir de meilleures tranches.
- Ne forcez pas la lame dans des aliments durs pour éviter d'endommager le couteau.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le couteau à la main avec de l'eau savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des tampons à récurer qui pourraient rayer la lame.
- Séchez complètement le couteau après le lavage pour prévenir la rouille.
- Affûtez la lame régulièrement à l'aide d'un aiguiser approprié.

7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas efficacement, vérifiez si elle est émoussée et aiguillez-la.
- En cas de rouille, nettoyez la lame avec du vinaigre blanc et un chiffon doux.
- Si le manche se détache, vérifiez le mécanisme de fixation et remplacez-le si nécessaire.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau dans le conteneur de déchets ménagers.
- Renseignez-vous sur les points de collecte spécifiques pour les objets tranchants et dangereux dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Coltello da Sandwich 30 cm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Sandwich GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni ottimali nella preparazione e nel servizio di panini e altri prodotti da forno. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire una corretta manipolazione e manutenzione del prodotto.

2. Informazioni di Sicurezza

- Attenzione: Il coltello è estremamente affilato; maneggiarlo con cura.
- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Non lasciare il coltello incustodito, soprattutto in presenza di bambini.
- Tenere il coltello al di fuori della portata dei bambini.
- Evitare di utilizzare il coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Quando si pulisce, assicurarsi che il coltello sia completamente freddo per evitare ustioni.
- Non lavare mai il coltello in una lavastoviglie, poiché ciò potrebbe danneggiare la lama e il manico.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SIMP300
- Lunghezza della lama: 30 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Plastica resistente al calore
- Colore: Nero
- Peso: 300 g

4. Setup e Installazione

Il Coltello da Sandwich non richiede installazione. Prima dell'uso:

- Rimuovere il coltello dalla sua confezione.
- Assicurarsi che il coltello sia affilato e privo di qualsiasi danno visibile.
- Posizionare il coltello su un tagliere pulito e stabile prima di utilizzarlo.

5. Funzionamento

Per utilizzare il coltello:

- Tenere il manico saldamente e inclinare la lama mentre si affetta.
- Utilizzare movimenti fluidi per affettare pane e altri ingredienti.
- Non esercitare una pressione eccessiva durante il taglio per evitare di danneggiare il coltello o il cibo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, pulire la lama con un panno umido.
- Se necessario, utilizzare un detergente delicato.
- Asciugare con un panno morbido.
- Conservare il coltello in un ambiente asciutto per prevenire la corrosione.
- Affilare la lama periodicamente per mantenere le prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

Se si riscontrano problemi con il coltello, si consiglia di:

- Verificare che la lama non sia danneggiata.
- Assicurarsi che il coltello sia affilato.
- In caso di segni di corrosione, pulire e oliarla accuratamente.
- Contattare il servizio clienti se il problema persiste.

8. Smaltimento

- Non gettare il coltello con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei prodotti metallici.
- Riciclare il coltello tramite i canali di riciclaggio appropriati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania