

# 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: SIMP350

**Ham knife with serrated edge - Blade: 350mm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Sandwich Knife 35 cm (SIMP350)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Sandwich Knife 35 cm (SIMP350). This high-quality knife is designed for professional use in commercial kitchens and food service. It provides optimal cutting performance for sandwiches and various types of bread.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care to avoid cuts and injuries. Keep the knife out of reach of children.
- Personal Protective Equipment: Use appropriate personal protective equipment such as cut-resistant gloves when handling the knife.
- Proper Use: The knife is designed for cutting food items only. Avoid using it for any other purposes to prevent damage or injury.
- Storage: Store the knife in a designated knife block or sheath when not in use to prevent accidents.
- Inspection: Regularly inspect the knife for any damage to the blade or handle. Do not use if damaged.

### 3. Product Specifications

- Blade Length: 35 cm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Ergonomic Plastic
- Weight: 0.5 kg
- Color: Silver and Black

### 4. Setup and Installation

The Sandwich Knife 35 cm is ready to use upon purchase. No assembly is required. To ensure optimal performance, please follow these steps for proper handling and initial setup:

- Remove the knife from packaging carefully.
- Inspect the knife for any shipping damage. If damaged, do not use.
- To maintain the sharpness and safety of the blade, store the knife in a knife block or use a protective sheath.

### 5. Operation

To operate the Sandwich Knife:

- Hold the knife firmly by the handle, ensuring a secure grip.
- Position the sandwich or bread on a stable cutting surface.
- Apply gentle pressure while slicing to avoid damaging the food or the blade.
- Use a sawing motion for best results, allowing the serrated edge to do the work.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife after each use to maintain hygiene.
- Hand wash with warm, soapy water; avoid soaking.
- Dry immediately with a soft cloth to prevent water spots.
- Do not place the knife in the dishwasher as this may damage the blade or handle.
- Regularly sharpen the blade using a suitable sharpener to maintain cutting efficiency.

### 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade is not cutting effectively, it may need sharpening. Use a knife sharpener suitable for serrated blades.
- Handle Damage: If the handle is cracked or damaged, discontinue use and contact customer service.
- Rust Formation: If rust appears on the blade, remove it with a fine steel wool and re-season with a light coat of oil.

### 8. Disposal

When disposing of the Sandwich Knife, follow local regulations for sharp objects. Wrap the knife securely in paper or cloth to prevent injury during disposal.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Sandwichmesser 35 cm (SIMP350)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Sandwichmessers 35 cm (SIMP350). Dieses qualitativ hochwertige Produkt wurde für den professionellen Einsatz in der Gastronomie entwickelt und zeichnet sich durch höchste Leistung, Benutzerfreundlichkeit und Sicherheit aus. Bitte lesen Sie dieses Manual aufmerksam durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Vor Gebrauch die Sicherheitsanweisungen sorgfältig lesen.
- Scharfe Klingen: Das Messer ist extrem scharf. Vorsicht ist geboten, um Verletzungen zu vermeiden.
- Nicht in der Nähe von Kindern verwenden.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Die Klinge niemals mit bloßen Händen berühren.
- Bei der Reinigung und dem Schärfen des Messers immer eine geeignete Unterlage verwenden.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um Unfälle zu vermeiden.
- Bitte beachten Sie, dass das Messer nicht spülmaschinenfest ist.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Sandwichmesser 35 cm (SIMP350)
- Material: Edelstahl, mit Kunststoffgriffen
- Klingenlänge: 35 cm
- Gesamtlänge: 50 cm
- Gewicht: 300 g
- Farbe: Edelstahl mit schwarzem Griff

## 4. Einrichtung und Installation

Das Sandwichmesser ist sofort einsatzbereit. Es sind keine spezifischen Installationsschritte erforderlich. Bitte entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen. Bei eventuellen Beschädigungen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer am Griff und verwenden Sie es auf einer stabilen Unterlage.
- Schneiden Sie mit sanftem Druck, um ein Abrutschen zu vermeiden.
- Nutzen Sie eine geeignete Schneidunterlage, um die Klinge und die Arbeitsfläche zu schützen.

## 6. Reinigung und Pflege

- Nach jedem Gebrauch das Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch, um Schäden an der Klinge zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge zieht beim Schneiden.  
Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe des Messers und schärfen Sie es gegebenenfalls nach.
- Problem: Klinge hat Rostflecken.  
Lösung: Reinigen Sie das Messer gründlich und lagern Sie es trocken.

## 8. Entsorgung

Bitte achten Sie bei der Entsorgung des Produkts auf die örtlichen Vorschriften. Bei der Entsorgung von scharfen Gegenständen sollten Sie besondere Vorsicht walten lassen, um Verletzungen zu vermeiden. Besonders die Klinge sollte sicher verpackt werden, um Unfälle zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für den Kauf des Sandwichmessers 35 cm (SIMP350). Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch!

# NL NEDERLANDS

## PRODUCTHANDLEIDING

### 1. Algemene informatie

Deze sandwichmes is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en restaurants. Met een lemmet van 35 cm is het ideaal voor het snijden van sandwiches, brood en andere voedingsmiddelen. Zorg ervoor dat u deze handleiding zorgvuldig doorleest om veilig en effectief gebruik te maken van het product.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes altijd op een stabiele snijplank en vermijd snijden op harde oppervlakken die het lemmet kunnen beschadigen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u het mes aanraakt.
- Controleer regelmatig op schade aan het lemmet of handvat. Bij schade, gebruik het mes niet en neem contact op met de leverancier.
- Vermijd het gebruik van het mes voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen, zoals het snijden van bevroren voedingsmiddelen of harde producten.
- Was het mes niet in de vaatwasser.

### 3. Productspecificaties

- Afmeting: 35 cm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handvat: Kunststof
- Gewicht: 250 gram
- Geschikt voor: Professioneel gebruik

### 4. Opstelling en installatie

Dit product vereist geen speciale installatie. Voordat u het mes gebruikt, zorg ervoor dat het goed is schoongemaakt en dat het vrij is van stof of vuil. Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een messenset of met een mesbeschermer.

### 5. Gebruik

- Pak het mes stevig vast bij het handvat.
- Snijd met een constante druk. Begin met de punt van het mes en gebruik een zaagbeweging voor een optimaal snijresultaat.
- Zorg ervoor dat je altijd snel en gecontroleerd snijdt, om ongelukken te voorkomen.

### 6. Schoonmaak en onderhoud

- Na gebruik, maak het mes schoon met warm zeepwater en een spons.
- Droog het mes onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge, veilige plaats.

### 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer op slijtage; slijp het mes indien nodig.
- Roest op het lemmet: Zorg ervoor dat het mes goed droog is na het schoonmaken.

### 8. Afvoer

Bij het afdanken van dit mes, zorg ervoor dat u het in overeenstemming met de lokale wetgeving doet. Gezien de materiaalsamenstelling kan het mes met reguliere metalen afval worden afgevoerd.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo para Sándwich 35 cm SIMP350

## 1. Información General

Bienvenido al manual del usuario para el Cuchillo para Sándwich 35 cm SIMP350. Este cuchillo ha sido diseñado para facilitar el corte de sándwiches de manera segura y eficiente. Con una hoja de alta calidad, garantiza resultados óptimos en cada uso.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo debe ser utilizado únicamente para el corte de alimentos.
- Cuidado con la Hoja: La hoja es afilada. Manténgala alejada de niños y mascotas.
- Protección Personal: Siempre use guantes de protección al manipular el cuchillo.
- Superficie de Corte: Utilice una superficie de corte adecuada para evitar lesiones y dañar el cuchillo.
- Almacenamiento Seguro: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.
- Inspección Regular: Revise el cuchillo regularmente en busca de daños o desgaste.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Cuchillo para Sándwich 35 cm SIMP350
- Material de la Hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la Hoja: 35 cm
- Mango: Antideslizante
- Peso: 300 g
- Uso: Corte de sándwiches, pan y otros alimentos.

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso de este producto. Simplemente retire el cuchillo de su empaque y asegúrese de que esté limpio antes del primer uso.

## 5. Operación

- Asegúrese de que la superficie de corte esté limpia y seca.
- Sujetar el cuchillo con una mano en el mango, manteniendo la otra mano alejada de la hoja.
- Corte el sándwich con movimientos cortos y controlados para un mejor resultado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Seque bien después de lavarlo para evitar la oxidación.
- Si es necesario, utilice un afilador de cuchillos para mantener la hoja afilada.

## 7. Solución de Problemas

- La hoja no corta correctamente: Puede estar desafilada. Afile la hoja según se indica en la sección de limpieza y mantenimiento.
  - El mango está suelto: Asegúrese de que el cuchillo no haya sufrido daños físicos. Si persiste el problema, comuníquese con el servicio de atención al cliente.
  - Oxidación en la hoja: Limpie y seque el cuchillo adecuadamente después de cada uso y almacénelo en un lugar seco.

## 8. Eliminación

Deseche el cuchillo de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. Evite desecharlo de forma que pueda representar un peligro para el medio ambiente o para otras personas.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos a través de:

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

Gracias por elegir el Cuchillo para Sándwich 35 cm SIMP350.

# FR FRANÇAIS

## Manuel du produit - Couteau à sandwich 35 cm SIMP350

### 1. Informations Générales

Le couteau à sandwich 35 cm SIMP350 est un outil de cuisine de haute qualité, conçu pour trancher facilement et efficacement une variété de sandwichs, baguettes, et autres aliments. Fabriqué avec des matériaux durables, ce couteau est un ajout essentiel à toute cuisine professionnelle ou domestique.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Utilisez uniquement le couteau à sandwich pour trancher des aliments destinés à la consommation. Ne l'utilisez pas pour d'autres tâches, comme la coupe de matériaux durs ou de produits non alimentaires.
- Manipulation: Toujours tenir le couteau par le manche. Évitez de toucher la lame. Utilisez un support stable lorsque vous tranchez des aliments.
- Enfants: Gardez le couteau hors de portée des enfants. Ce produit n'est pas un jouet.
- Stockage: Rangez le couteau dans un tiroir ou sur un support sûr, à l'abri des chocs et des dommages.
- Entretien: Inspectez régulièrement le couteau pour tout signe d'usure. Si la lame est endommagée, remplacez le couteau immédiatement.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

- Longueur de la lame: 35 cm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Matériau du manche: Plastique ergonomique
- Poids: 500 g
- Certifications: Conforme aux normes de sécurité de l'UE

### 4. Installation et Configuration

1. Déballage: Retirez soigneusement le couteau de son emballage. Évitez de toucher la lame avec vos mains nues.
2. Inspection: Vérifiez que le couteau ne présente aucun dommage visible. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez le service client.
3. Stockage initial: Placez le couteau dans un tiroir à couteaux ou sur un support dédié.

### 5. Fonctionnement

- Utilisation: Tenez le couteau par le manche avec une main stable. Utilisez votre autre main pour maintenir le pain ou l'aliment à trancher.
- Technique de coupe: Appliquez une pression modérée en tirant la lame vers vous, en utilisant un mouvement de va-et-vient pour des tranches nettes. N'appuyez pas trop fort pour éviter de déformer l'aliment.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et du savon doux après chaque utilisation. Évitez de le mettre au lave-vaisselle.
- Séchage: Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Affûtage: Il est recommandé d'aiguiser la lame régulièrement pour maintenir son efficacité.

### 7. Dépannage

- La lame est émoussée: Utilisez un affûteur de couteaux pour restaurer le tranchant.
- Difficulté à couper: Assurez-vous que l'aliment est bien maintenu et que le couteau est propre.
- Domages visibles: Si vous remarquez des fissures ou des éclats, cessez l'utilisation et remplacez le couteau.

### 8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères. Consultez les réglementations locales pour l'élimination des objets tranchants. Réutilisez ou recyclez autant que possible.

### 9. Contact

Pour toute question ou problème concernant votre produit, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

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

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per Coltello per Sandwich 35 cm SIMP350

### 1. Informazioni Generali

Il Coltello per Sandwich 35 cm SIMP350 è progettato per la preparazione e il servizio di sandwich. La lama lunga e affilata facilita tagli precisi e puliti, rendendo il prodotto ideale per uso domestico e professionale.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare il coltello esclusivamente per il taglio di alimenti.
- Maneggio: Maneggiare il coltello con cautela. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Conservazione: Riporre il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o in un porta coltelli.
- Taglienti: Non toccare mai la lama con le mani nude. Utilizzare il coltello solo su superfici di taglio appropriate.
- Pulizia: Pulire il coltello con attenzione dopo l'uso. Non utilizzare il coltello in lavastoviglie.
- Danni: Non utilizzare il coltello se la lama è danneggiata o usurata.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SIMP350
- Lunghezza Lama: 35 cm
- Materiale Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Plastica ergonomica per una presa sicura
- Utilizzo: Professionale e domestico

### 4. Installazione e Setup

Il Coltello per Sandwich non richiede installazione. Prima dell'uso, assicurarsi di rimuovere eventuali imballaggi protettivi e di controllare lo stato della lama. Posizionare il coltello in un luogo di lavoro sicuro e accessibile.

### 5. Operazione

Per utilizzare il coltello:

1. Posizionare il cibo su una superficie di taglio stabile.
2. Impugnare il manico del coltello con una presa salda.
3. Eseguire movimenti decisi e controllati lungo la superficie del cibo per un taglio uniforme.
4. Dopo l'uso, riporre il coltello in modo sicuro.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire dopo ogni utilizzo con un panno umido e sapone neutro.
- Asciugare con cura per evitare ruggine e macchie.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali segni di usura. Affilare se necessario da un professionista.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Lama non affilata.  
Soluzione: Affilare la lama o sostituirla.
- Problema: Difficoltà al taglio.  
Soluzione: Controllare la superficie di taglio e la freschezza del cibo.

### 8. Smaltimento

Per smaltire il coltello, seguire le normative locali riguardanti i rifiuti pericolosi. Evitare di gettarlo tra i rifiuti normali.

### 9. Contatti

Per domande o ulteriori informazioni:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania