

# 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: SLMP190

**Butcher's / chef's knife - Blade: 190mm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Butcher's Knife 19 cm (SLMP190)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Butcher's Knife 19 cm (SLMP190). This knife is designed for professional use in butchery and food preparation, offering durability and precision. Handle with care to ensure longevity and safety.

## 2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting surface to prevent slippage.
- Keep the knife blade pointed away from your body while in use.
- Use cut-resistant gloves when handling or using the knife to protect your hands.
- Always store the knife in a sheath or designated knife block when not in use.
- Keep out of reach of children and unauthorized users.
- Ensure the knife is regularly sharpened to prevent accidents caused by dullness.
- Do not use the knife for purposes other than food preparation.

## 3. Product Specifications

- Model: SLMP190
- Blade Length: 19 cm
- Material: Stainless Steel
- Handle Type: Ergonomic handle for comfort
- Weight: 0.5 kg
- Dishwasher Safe: Yes

## 4. Setup and Installation

The GGM Gastro Butcher's Knife comes fully assembled and does not require additional installation. Once you have unpacked the knife, it is ready for use. Ensure you read the safety information before first use.

## 5. Operation

- To use the knife, grip the ergonomic handle firmly with one hand, while the other guides the food item.
- Employ a rocking motion while cutting meats for cleaner, more efficient slices.
- For larger cuts, place the knife at the thickest part and apply steady pressure, ensuring safety protocols are followed throughout.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife with warm, soapy water and a soft cloth.
- Rinse thoroughly and dry immediately to prevent rusting.
- The knife is dishwasher safe; however, hand washing is recommended to maintain the blade's edge.
- Regularly sharpen the blade using a honing steel or knife sharpener to ensure optimal performance.

## 7. Troubleshooting

- If the knife feels dull: Sharpen the blade using a reputable knife sharpener.
- If the handle feels loose: Check that the handle screws are tight; if loose, securely tighten before using.
- If rust appears, ensure the knife is properly dried after washing and consider using a knife oil to protect the blade.

## 8. Disposal

- When disposing of the knife, ensure it is properly wrapped to prevent injury to others.
- Check local regulations for knife disposal and recycling options. Never place the knife in regular household waste without protective wrapping.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for trusting GGM Gastro products for your culinary needs. Enjoy your new Butcher's Knife!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Butcher's Knife 19 cm (SLMP190)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Butcher's Knife 19 cm (SLMP190). Dieses hochwertige Messer wurde speziell für professionelle und private Verwendung entwickelt und eignet sich hervorragend für Fleischverarbeitung und -zubereitung. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Produkt herauszuholen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Messer ist scharf. Verwenden Sie es ausschließlich zum Schneiden von Fleisch und nicht für andere Zwecke.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Benutzung: Halten Sie die Klinge von Ihrem Körper und anderen Personen fern. Verwenden Sie immer eine stabile Schneidunterlage.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Beschädigung: Verwenden Sie das Messer nicht, wenn die Klinge beschädigt oder erbrochen ist. Tauschen Sie es in diesem Fall um.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten

- Klingenlänge: 19 cm
- Material der Klinge: Hochlegierter Edelstahl
- Material des Griffs: Ergonomischer, rutschfester Kunststoff
- Gesamtlänge: 31 cm
- Gewicht: 250 g

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Klinge und den Griff auf Beschädigungen. Bei Feststellung von Schäden wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.
3. Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort, idealerweise in einem Messerblock oder einer Aufbewahrungshülle, um die Klinge zu schützen.

## 5. Bedienung

- Halten Sie das Messer am Griff fest, während Sie das Schneidgut stabil auf der Schneidunterlage platzieren.
- Verwenden Sie eine gleichmäßige, kontrollierte Bewegung, um das Fleisch durchzuschneiden.
- Achten Sie darauf, das Messer in einem sicheren Winkel zu führen, um Verletzungen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach Gebrauch: Das Messer sofort mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen. Trocknen Sie es gründlich mit einem weichen Tuch.
- Scharfhalten: Zur langfristigen Qualität verwenden Sie einen Wetzstein oder einen Stahlabzieher, um die Klinge bei Bedarf nachzuschärfen.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer stets an einem sicheren Ort auf, um die Klinge und die Benutzer zu schützen.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.  
- Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie sie gegebenenfalls nach.
- Problem: Klinge ist beschädigt.  
- Lösung: Verwenden Sie das Messer nicht und wenden Sie sich an den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Gesetzen zur Abfallentsorgung für scharfe oder gefährliche Gegenstände. Eine unsachgemäße Entsorgung kann zu Verletzungen führen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen für den Kauf und Ihr Vertrauen in unser Produkt.

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Slagersmes 19 cm (SLMP190)

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Slagersmes 19 cm (SLMP190). Dit mes is ontworpen voor precisie en functionaliteit bij het snijden van vlees en vis. Dit product is ideaal voor zowel professionele slagers als voor thuisgebruik.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes altijd met de punt en snijkant weg van uw lichaam.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is; een bot mes kan zorgen voor onveilige snijtechnieken.
- Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn bedoelde doel, namelijk snijden van vlees en vis.
- Vermijd het gebruik van het mes op harde oppervlakken zoals glas of stenen om beschadiging van de snijkant te voorkomen.
- Controleer altijd het mes op eventuele beschadigingen voor gebruik. Gebruik het mes niet als het beschadigd is.
- Handhaaf een veilige werkruimte om ongelukken te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Lengte: 19 cm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp, geschikt voor professionele en thuisgebruik
- Gewicht: 250 g
- Kleur: Zilver met zwarte handgreep
- Gebruik: Geschikt voor vlees en vis, niet voor bevroren producten.

## 4. Installatie en Ingebruikname

1. Haal het mes uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Was het mes met warm zeepwater en droog het grondig af voordat u het gebruikt.
3. Plaats het mes op een stabiel snijplank tijdens gebruik voor optimale veiligheid.
4. Zorg ervoor dat u een goede grip heeft op de handgreep tijdens het snijden.

## 5. Bediening

- Houd het mes met een stevige grip en snijd met een gelijkmatige beweging.
- Gebruik een snijtechniek die de snijkant van het mes beschermt en optimale controle biedt.
- Snijd altijd in de richting van uw lichaam om letsel te voorkomen.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak het mes na elk gebruik onmiddellijk schoon met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- Droog het mes zorgvuldig af met een zachte doek.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenset of met een mesbeschermer.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Indien nodig, slijp het mes met een geschikte slijper.
- Probleem: Er zijn vlekken op het mes.  
Oplossing: Maak het mes grondig schoon met een zachte spons en warm zeepwater.
- Probleem: De handgreep voelt los aan.  
Oplossing: Controleer de schroeven. Neem contact op met de klantenservice als het probleem aanhoudt.

## 8. Afvoer

Als u het mes wilt vervangen of niet meer gebruikt, zorg dan voor een veilige afvoer. Snijd de handgreep door of gebruik een mesbeschermer om te voorkomen dat anderen zich verwonden. U kunt het mes naar een lokale afvalplaats brengen die metaal accepteert.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor uw aankoop en veel snijplezier met uw Slagersmes!

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cuchillo de Carnicero 19 cm (SLMP190)

## 1. Información General

Este cuchillo de carnicero de 19 cm está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en el corte de carne. Fabricado con materiales de alta calidad, es ideal tanto para profesionales como para aficionados a la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Advertencia de Cuchillo Afilado: El cuchillo es extremadamente afilado. Úselo con precaución para evitar cortes. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Uso Apropiado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar carne. No lo use para otros fines.
- Superficie de Corte: Siempre utilice una tabla de cortar estable para evitar accidentes.
- Manejo Seguro: Al pasar o almacenar el cuchillo, asegúrese de que la hoja esté protegida o envuelta.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seco y seguro, preferiblemente en un block de cuchillos o con una funda protectora.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 19 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía antideslizante
- Pesos y Medidas: Ligero para un fácil manejo
- Uso: Profesional y doméstico

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo del embalaje cuidadosamente.
2. Verifique que no haya daños visibles en la hoja o el mango.
3. Lave la hoja con agua tibia y jabón antes de la primera utilización. Seque completamente con un paño limpio.
4. Para almacenar el cuchillo, colóquelo en un block de cuchillos o en su funda.

## 5. Operación

- Sostenga el mango con firmeza, asegurándose de que su mano esté alejada del borde de la hoja.
- Use un movimiento de corte hacia adelante y hacia atrás, aplicando una ligera presión, para obtener cortes limpios.
- Mantenga los dedos alejados del área de corte, y siempre use un soporte de carne estable.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso.
- No utilice limpiadores abrasivos.
- Seque el cuchillo con un paño suave después de lavarlo.
- Afile la cuchilla regularmente con un afilador adecuado para mantener su rendimiento.

## 7. Solución de Problemas

- La hoja no corta adecuadamente: Es posible que necesite afilar el cuchillo.
- Mango resbaladizo: Asegúrese de que sus manos estén secas y limpias.
- Visibilidad de óxido: Limpie inmediatamente con un paño suave y aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina para evitar futuros problemas de corrosión.

## 8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Como es un producto de metal, puede llevarse a un centro de reciclaje autorizado para metales.

## 9. Contacto

Para consultas o preguntas adicionales, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau de boucher 19 cm (SLMP190)

## Informations générales

Merci d'avoir choisi le couteau de boucher SLMP190. Conçu pour répondre aux besoins des professionnels et des amateurs de cuisine, ce couteau est idéal pour la découpe de viandes et de légumes. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation sécuritaire et efficace.

## Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez le couteau uniquement pour les tâches pour lesquelles il a été conçu. Ne l'utilisez pas pour des travaux qui nécessitent d'autres outils.
- Précautions : Gardez le couteau hors de portée des enfants. Ne laissez jamais le couteau sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Tranchant : Le couteau est très tranchant. Manipulez-le avec soin pour éviter les coupures.
- Gants de protection : Il est conseillé de porter des gants de protection lors de l'utilisation du couteau pour minimiser le risque de blessure.
- Surfaces de travail : Assurez-vous que la surface de travail est stable et propre pour éviter les accidents.
- Rangement : Rangez le couteau dans un support sécurisé ou une housse pour éviter les accidents lorsqu'il n'est pas utilisé.

## Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : SLMP190
- Longueur de la lame : 19 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Polypropylène
- Poids : 250 g

## Installation et configuration

1. Déballez le couteau de boucher de son emballage avec précaution.
2. Inspectez le couteau pour vous assurer qu'il ne présente pas de dommages visibles.
3. Placez le couteau dans un tiroir ou un bloc de couteaux pour le rangement.

## Fonctionnement

1. Avant chaque utilisation, vérifiez que le couteau est propre et aiguisé.
2. Utilisez une planche à découper stable pour éviter tout glissement.
3. Pour trancher la viande, maintenez le couteau à un angle de 20 degrés par rapport à la surface de la viande. Utilisez des mouvements réguliers et contrôlés pour effectuer des tranches même.
4. Après utilisation, nettoyez le couteau selon les instructions ci-dessous.

## Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Ne pas utiliser de machine à laver la vaisselle.
- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon propre pour éviter la formation de rouille.
- Vérifiez régulièrement l'aiguisement de la lame et affûtez-le si nécessaire.

## Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas efficacement, vérifiez s'il est émoussé et aiguisé-le si nécessaire.
- Si vous remarquez des dommages sur la lame ou la poignée, cessez immédiatement son utilisation et contactez le service client.

## Élimination

Ne jetez pas le couteau avec des déchets ménagers. Vérifiez les réglementations locales pour la disposition appropriée des articles en acier. Recyclez le couteau si possible ou apportez-le à un centre de déchets dangereux.

## Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

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

Merci d'avoir choisi le SLMP190. Nous vous souhaitons une excellente expérience culinaire !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Macellaio 19 cm SLMP190

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Macellaio SLMP190. Questo strumento è progettato per offrire prestazioni superiori nella preparazione della carne. È costruito con materiali di alta qualità che garantiscono durata e funzionalità.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Questo coltello è affilato. Maneggiarlo con attenzione per evitare ferite.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre il coltello su superfici di taglio stabili e appropriate.
- Non utilizzare il coltello per scopi non previsti.
- Assicurarsi che il coltello sia correttamente riposto dopo l'uso per prevenire infortuni.
- Ispezionare regolarmente il coltello per segni di danno o usura e sostituire se necessario.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SLMP190
- Lunghezza lama: 19 cm
- Materiale lama: acciaio inox di alta qualità
- Manico: materiale antiscivolo con design ergonomico
- Peso: 200 g
- Utilizzo: adatto per affettare, tritare e preparare carne.

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione facendo attenzione alla lama affilata.
2. Lavare il coltello con acqua tiepida e sapone neutro prima del primo utilizzo.
3. Asciugare il coltello con un panno pulito.
4. Assicurarsi che il piano di lavoro sia stabile e sicuro per l'uso del coltello.

## 5. Operazione

- Utilizzare il coltello con movimenti decisi per effettuare tagli precisi.
- Esercitare una pressione uniforme sulla lama per ottenere risultati ottimali.
- Non utilizzare il coltello per attività che possano danneggiare la lama o compromettere la sicurezza.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua e sapone; non utilizzare lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- Affilare regolarmente la lama con un affilatoio appropriato per mantenere l'efficacia.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, controllare l'affilatura della lama.
- Per problemi di usura della maniglia o danni alla lama, contattare il servizio clienti.
- Non tentare di riparare il coltello autonomamente.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il coltello in conformità con le normative locali per i rifiuti.
- Non gettare il coltello nella spazzatura normale; utilizzare contenitori di smaltimento appropriati.

## 9. Contatti

Per assistenza, domande o commenti, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania