

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: SLMP210

Butcher's / chef's knife - Blade: 210mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Butcher's Knife 21 cm (SLMP210)

1. General Information

The Butcher's Knife 21 cm (SLMP210) is designed for efficient meat cutting, providing precision and ease of use for both professional butchers and home cooks. Crafted from high-quality materials, this knife ensures durability and performance in various kitchen environments.

2. Safety Information

- Always handle knives with care and store them in a safe location.
- Use the knife only for its intended purpose—cutting meat.
- Keep the knife out of reach of children when not in use.
- Always cut away from your body and use a stable cutting surface.
- Ensure the knife blade is sharp to prevent slips while cutting.
- Avoid using the knife on hard surfaces that may damage the blade.
- Wear cut-resistant gloves for enhanced safety when using the knife.

3. Product Specifications

- Model: SLMP210
- Blade Length: 21 cm
- Blade Material: High Carbon Stainless Steel
- Handle Material: Ergonomic, Anti-Slip Plastic
- Weight: 300 grams
- Dishwasher Safe: No
- Warranty: 1 Year

4. Setup and Installation

- Unpack the knife upon receiving it.
- Inspect the knife for any visible damages. If damaged, do not use and contact customer support.
- Store the knife in a suitable knife block or magnetic strip to keep it safe and maintain the blade's edge.
- If using a knife sheath, ensure it fits well and protects the blade.

5. Operation

- Grip the knife firmly by the handle, ensuring your fingers are not on the blade.
- Use a stable cutting board to prevent slippage.
- For optimal cutting, maintain a consistent angle when slicing through meat.
- After use, clean the knife immediately to maintain hygiene and prevent food residue build-up.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife with warm soapy water and a soft sponge.
- Avoid abrasive scrubbers which can scratch the blade.
- Dry the knife immediately with a soft cloth to prevent rust.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain cutting efficiency.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull: Sharpen the blade using appropriate sharpening tools.
- If the handle becomes loose: Contact customer support for assistance.
- If there is any rust on the blade: Clean the blade with a rust eraser and dry it thoroughly.

8. Disposal

- Dispose of the knife responsibly at a designated metal recycling facility or through a program that accepts kitchen knives.
- Always wrap the blade securely before disposal to prevent injury.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Butcher's Knife 21 cm (SLMP210)

1. Allgemeine Informationen

Das Butcher's Knife mit einer Klingenlänge von 21 cm (Modell SLMP210) ist ein unverzichtbares Werkzeug für die professionelle Fleischverarbeitung. Entwickelt für Präzision und Langlebigkeit, eignet sich dieses Messer für vielseitige Anwendungen in der Küche und im Gewerbe.

2. Sicherheitsinformation

- Benutzung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Schnittgefahr: Die Klinge ist scharf. Halten Sie während des Gebrauchs einen sicheren Abstand zu schneidenden Kanten.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, der für Kinder unzugänglich ist. Verwenden Sie eine Messerhülle.
- Reinigung: Reinigen Sie die Klinge sofort nach der Benutzung, um Rückstände zu vermeiden.
- Verletzungsgefahr: Verwenden Sie das Messer nicht, wenn Sie unter dem Einfluss von Alkohol oder Drogen stehen.
- Werkzeughilfsmittel: Prüfen Sie vor der Benutzung auf Defekte. Bei Beschädigung nicht verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: SLMP210
- Klingenlänge: 21 cm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griff: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Gewicht: 200 g
- Einsatzbereich: Professionelle und private Nutzung

4. Einrichtung und Installation

- Unpacking: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfung: Stellen Sie sicher, dass das Messer keine Beschädigungen aufweist.
- Aufbewahrung: Verwenden Sie einen Messerblock oder eine geeignete Lagerung, um das Messer sicher zu halten.
- Schnittest: Führen Sie einen Testschnitt durch, um sicherzustellen, dass das Messer einwandfrei funktioniert.

5. Betrieb

- Halten: Halten Sie das Messer am Griff, während Sie die Klinge auf dem Schneidebrett führen.
- Technik: Nutzen Sie eine kontrollierte u-förmige Bewegung, um das Schnittgut gleichmäßig zu zerteilen.
- Einsatzbereich: Ideal für das Schneiden, Hacken und Parieren von Fleisch.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie es sofort.
- Schärfen: Schärfen Sie die Klinge bei Bedarf mit einem Schleifstein oder Schärfergerät.
- Lagern: Bewahren Sie das Messer in einer stabilen Hülle oder einem Messerblock auf, um Beschädigungen der Klinge zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneidet nicht scharf.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe und schärfen Sie die Klinge falls nötig.
- Problem: Risse im Griff.
 - Lösung: Das Produkt nicht verwenden und den Kundendienst kontaktieren.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen beim Entsorgen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding – Slagerijmes 21 cm

1. Algemene informatie

Dit slagerijmes van 21 cm is ontworpen voor professioneel en dagelijks gebruik. Het mes is gemaakt van hoogwaardig staal en heeft een ergonomisch handvat voor optimale grip en controle. Ideaal voor het snijden van vlees, vis en gevogelte.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit mes uitsluitend voor het snijden van voedsel.
- Houd het mes scherp en gebruik het altijd met de juiste technieken om verwondingen te voorkomen.
- Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik snijplanken om te voorkomen dat het mes over oppervlakken schuurt die de snijkant kunnen beschadigen.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om besmetting te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het vervangen van snijplanken en zorg ervoor dat het mes niet in contact komt met andere scherpe voorwerpen.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 21 cm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig staal
- Materiaal handvat: Ergonomisch kunststof
- Gewicht: 250 g
- Kleur: Zwart met metalen afwerking

4. Installatie en opstelling

1. Haal het mes uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Zorg ervoor dat uw werkoppervlak schoon en stabiel is.
3. Plaats een snijplank op het werkoppervlak voordat u met het mes aan de slag gaat.
4. Het mes is gebruiksklaar; er is geen verdere installatie nodig.

5. Bediening

- Houd het mes met een stevige grip vast bij het handvat.
- Plaats het mes op het voedsel dat u wilt snijden.
- Druk het mes met een gelijkmatige beweging naar beneden en snijd door het voedsel.
- Gebruik altijd de juiste snijtechnieken (bijvoorbeeld langs de randen van het vlees snijden).

6. Reiniging en onderhoud

- Reinig het mes direct na elk gebruik met warm water en afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen of staalwol, omdat deze de snijkant kunnen beschadigen.
- Droog het mes goed af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Sla het mes op in een meshouder of met een beschermkap om de snijkant te beschermen.

7. Problemen oplossen

- Probleem: Mes snijdt niet goed
Oplossing: Controleer de scherpte van het mes; slijp indien nodig.
- Probleem: Roest op het mes
Oplossing: Reinig het mes grondig en zorg ervoor dat het goed droog is na het reinigen.
- Probleem: Handvat is los
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor vervanging of reparatie.

8. Afvoer

- Dit product kan aan het einde van zijn levensduur worden afgevoerd via de gebruikelijke recyclingmethoden. Scheid functies desgewenst om de verschillende materialen te recyclen. Gooi het niet bij het huisafval.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over dit product 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

1. Información General

Gracias por elegir nuestro cuchillo de carnicero de 21 cm (SLMP210). Este cuchillo está diseñado para proporcionar un rendimiento excepcional en el corte de carne, ideal para chefs profesionales y aficionados.

2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice el cuchillo solo para el propósito previsto.
- Corte sobre tablas de cortar adecuadas, evitando superficies resbaladizas.
- No use el cuchillo si está dañado, desgastado o si la hoja está desafilada.
- Evite el contacto con el agua caliente o el vapor al limpiar.
- Use guantes de protección al manejar la hoja para evitar lesiones.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro y seco, preferiblemente en un soporte para cuchillos.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Longitud de la hoja: 21 cm
- Material de la hoja: acero inoxidable de alta calidad
- Mango: antideslizante, ergonómico
- Peso: 230 g
- Uso: adecuado para carne y aves

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el cuchillo de carnicero. Simplemente retire el cuchillo del paquete y revise la hoja para asegurarse de que esté libre de defectos. Para mejorar la seguridad, se recomienda utilizar un bloque de cuchillos o un imán para almacenar el cuchillo de forma segura.

5. Operación

Para usar el cuchillo de carnicero:

- Sujete el mango firmemente
- Realice cortes firmes y controlados, utilizando el movimiento de vaivén para obtener mejores resultados
- Use el cuchillo para deshuesar, cortar o filetear carne según sea necesario

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón.
- No utilice estropajos abrasivos ni lave en lavavajillas.
- Seque bien con un paño limpio antes de guardar.
- Afilé el cuchillo regularmente para mantener su rendimiento.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta adecuadamente, verifique si la hoja está desafilada y afíllela si es necesario.
- Si hay corrosión, limpie la hoja inmediatamente y almacénela en un lugar seco.

8. Eliminación

El cuchillo de carnicero es un producto metálico. Para desecharlo, consulte las regulaciones locales sobre reciclaje de metales. Asegúrese de envolver la hoja en papel o un material adecuado para evitar lesiones.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau de Boucher 21 cm SLMP210

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de Boucher 21 cm SLMP210. Ce produit est conçu pour les professionnels et les amateurs de cuisine qui cherchent à préparer des aliments avec précision et efficacité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné uniquement à la coupe et à la préparation des aliments. N'utilisez pas pour des tâches non alimentaires.
- Manipulation : Manipulez toujours le couteau avec précaution. Évitez de le laisser à la portée des enfants.
- Aiguisage : Un couteau tranchant est plus sûr qu'un couteau émoussé. Veillez à l'affûter régulièrement.
- Transport : Lorsque vous portez ce couteau, utilisez son étui ou une protection pour éviter les blessures.
- Nettoyage : Ne plongez pas le couteau dans l'eau immédiatement après utilisation. Laissez-le refroidir pour éviter les brûlures.
- Rangement : Gardez le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans son étui ou un bloc de couteaux pour éviter les accidents.

3. Vue d'ensemble et Spécifications du Produit

- Modèle : SLMP210
- Longueur de la lame : 21 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Manche : Ergonomique et antidérapant
- Poids : 250 g

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement le couteau de son emballage.
2. Vérification de la lame : Inspectez la lame pour vérifier qu'elle n'est pas endommagée.
3. Rangement : Placez le couteau dans un endroit sûr, loin des autres ustensiles de cuisine.
4. Équipement supplémentaire : Assurez-vous d'avoir un aiguiseur et un bloc de couteaux pour la maintenance.

5. Opération

- Tenue : Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme. Utilisez votre autre main pour contrôler et guider la pièce à couper.
- Technique : Utilisez des mouvements de va-et-vient pour couper les viandes et les légumes. Évitez de forcer le couteau.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon immédiatement après utilisation. Évitez le lave-vaisselle.
- Séchage : Essuyez soigneusement avec un chiffon doux pour éviter la corrosion.
- Aiguisage : Aiguiser la lame régulièrement avec un aiguiseur conçu pour l'acier inoxydable.

7. Dépannage

- Lame émoussée : Si vous constatez que le couteau coupe moins efficacement, utilisez un aiguiseur pour le réaffûter.
- Usure ou dommages : Si la lame présente des signes de dommages, cessez de l'utiliser et contactez le service client.

8. Élimination

Disposez de votre couteau usé conformément aux règles de recyclage locales. Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans le protéger pour éviter des blessures.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Macellaio 21 cm SLMP210

1. Informazioni Generali

Il coltello da macellaio SLMP210 è progettato per offrire precisione, forza e comfort nell'uso quotidiano in cucina. Con una lama lunga e robusta, è ideale per tagliare carni, stagionature e pesce.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre utilizzato su superfici appropriate.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare tagli accidentali.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, lontano da altri utensili.
- Se il coltello appare danneggiato o sbeccato, non utilizzarlo e sostituirlo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Coltello da macellaio
- Lunghezza della lama: 21 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Peso: 300 g

4. Setup e Installazione

1. Aprire la confezione e rimuovere il coltello.
2. Assicurarsi che il coltello sia pulito e asciutto prima dell'uso.
3. Posizionare il coltello su una superficie piana adatta per la preparazione degli alimenti.
4. Non utilizzare mai il coltello su superfici dure che possono danneggiare la lama.

5. Operazione

- Prima di utilizzare il coltello, affilarlo se necessario.
- Maneggiare il coltello con una mano, mantenendo l'altra lontano dalla lama.
- Esercitare una pressione uniforme mentre si taglia, evitando movimenti bruschi.
- Pulire il coltello dopo ogni utilizzo per mantenere la qualità della lama.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano il coltello con acqua calda e sapone dopo l'uso.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia.
- Controllare periodicamente la lama per eventuali segni di danni o usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, verificare che sia affilato.
- Se la lama è danneggiata, non utilizzare il coltello e contattare l'assistenza.
- Per qualsiasi problema, consultare il manuale di supporto o contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Smaltire il coltello in conformità alle normative locali sullo smaltimento dei rifiuti.
- Non gettare il coltello nel contenitore per i rifiuti generali; seguire le linee guida appropriate per i metalli.

9. Contatti

Per assistenza o domande sul prodotto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.