

# 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: SMP75**

**Peeling knife - Blade: 75mm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Peeling Knife Blade 75mm SMP75

### 1. General Information

The Peeling Knife Blade 75mm SMP75 is a high-quality kitchen tool designed for efficient peeling and preparation of fruits and vegetables. Crafted with precision, this blade ensures optimal performance and longevity, making it an essential addition to any culinary toolkit.

### 2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the knife with care. Keep the blade away from children and ensure it is stored securely when not in use.
- **Cutting Safety:** Always cut away from your body and keep fingers clear of the cutting path. Use a stable cutting surface to prevent slips.
- **Apparel Safety:** Wear appropriate protective gear, such as cut-resistant gloves and non-slip shoes, while using the knife.
- **Blade Care:** Inspect the blade for damage before each use. Do not use if the blade is chipped, bent, or broken.
- **Emergency Procedures:** In case of injury, clean the wound with soap and water, apply a sterile bandage, and seek medical attention if necessary.

### 3. Product Specifications

- **Blade Length:** 75 mm
- **Material:** Stainless Steel
- **Handle Type:** Ergonomic handle for comfortable grip
- **Usage:** Ideal for peeling fruits and vegetables
- **Dishwasher Safe:** Yes

### 4. Setup and Installation

1. Remove the Peeling Knife Blade from its packaging.
2. Ensure the blade is free from any protective coverings.
3. If applicable, attach the handle to the blade according to the product guidelines.
4. Confirm that the blade is secured in the handle before use.
5. Store the Peeling Knife Blade in a safe, dry place, preferably in a knife block or sheath to protect the blade edge.

### 5. Operation

- Hold the Peeling Knife Blade firmly by the handle.
- Position the fruit or vegetable securely on a cutting board.
- Apply gentle pressure as you move the blade along the surface, peeling away the skin.
- For intricate tasks, adjust your grip and the angle of the knife to navigate curves and edges effectively.
- After use, clean the knife to maintain hygiene.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Wash the blade with warm soapy water and a soft sponge immediately after use.
- Avoid abrasive materials that could scratch the blade.
- Dry the knife thoroughly to prevent rusting.
- Store the knife safely to avoid damage to the blade edge.

### 7. Troubleshooting

- **Blade Not Cutting:** Ensure the blade is sharp. If dull, sharpen or replace it.
- **Uncomfortable Grip:** Check if the handle is securely attached and fits comfortably in your hand.
- **Rust Formation:** Ensure the knife is dried thoroughly after washing. If rust occurs, clean with a suitable rust remover following the product guidelines.

### 8. Disposal

When disposing of the Peeling Knife Blade, ensure that it is securely wrapped to prevent injury to waste handlers. Follow local regulations for disposing of kitchen knives and any hazardous materials safely.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Schälmesser Klinge 75mm SMP75

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für das Schälmesser Klinge 75mm SMP75 entschieden haben. Dieses Produkt wurde für den professionellen Einsatz in der Gastronomie entwickelt und dient der einfachen und präzisen Schälen von Obst und Gemüse. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um optimale Ergebnisse zu erzielen und die Sicherheit zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Produkt ist scharf. Halten Sie die Klinge von Kindern und unbefugten Personen fern.
- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
  - Bei unsachgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen. Verwenden Sie eine Schutzunterlage, um Verletzungen bei der Verwendung zu vermeiden.
  - Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klinge. Beschädigte Klingen können zu Verletzungen führen und sollten sofort ersetzt werden.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch und trocknen Sie es gründlich, um Rostbildung zu verhindern.
- Verwenden Sie das Messer nicht, wenn Sie müde oder unter dem Einfluss von Alkohol oder Drogen stehen.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schälmesser Klinge 75mm SMP75
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Klingenlänge: 75 mm
- Gesamtlänge: 180 mm
- Gewicht: 150 g
- Grifflänge: 105 mm
- Griffmaterial: Kunststoff mit rutschfester Beschichtung
- Verwendung: Professionelles Küchengebrauch

### 4. Einrichtung und Installation

- Das Schälmesser wird vollständig montiert geliefert. Vor der ersten Verwendung stellen Sie sicher, dass die Klinge fest am Griff sitzt.
  - Wählen Sie eine geeignete, stabile Arbeitsfläche und verwenden Sie eine sichere Schneidunterlage aus Kunststoff oder Holz.
  - Platzieren Sie das Messer so, dass die Klinge von Ihnen weg zeigt, um Verletzungen zu vermeiden.

### 5. Betrieb

- Halten Sie das Schälmesser mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand das zu schälende Lebensmittel.
- Üben Sie leichten Druck aus, um eine gleichmäßige Schälbewegung zu gewährleisten.
- Bei Bedarf können Sie die Klinge anpassen, um bessere Ergebnisse zu erzielen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel abspülen.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch, um Rostbildung zu vermeiden.
  - Lagern Sie das Schälmesser an einem trockenen Ort und verwenden Sie bei längerer Lagerung eine Klingenabdeckung.
  - Überprüfen Sie regelmäßig den Schärfegrad der Klinge und schärfen Sie diese gegebenenfalls mit einer geeigneten Schleifvorrichtung.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Klinge schneidet nicht gut.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie sie ggf. nach.
- Problem: Klinge scheint locker.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Montage der Klinge und stellen Sie gegebenenfalls sicher, dass sie richtig befestigt ist.
- Problem: Rost auf der Klinge.
  - Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich und lagern Sie sie trocken.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, bevor Sie sie entsorgen oder recyceln, um Verletzungen zu vermeiden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Schiller Messenset - 75 mm

## 1. Algemene Informatie

De Schiller Messenset is ontworpen voor gebruik in professionele keukens en biedt de perfecte oplossing voor het schillen, snijden en voorbereiden van verschillende soorten voedsel. Met een hoogwaardige constructie en precisieblad, deze messen garanderen efficiëntie en gebruiksgemak.

## 2. Veiligheidsinformatie

Bij het gebruik van de Schiller Messenset dient u de volgende veiligheidsrichtlijnen in acht te nemen:

- Gebruik het mes uitsluitend voor het beoogde doel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd schoon en scherp is.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond om ongelukken te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van de messen als ze beschadigd zijn. Controleer regelmatig de staat van het mes.
- Gebruik geen kracht indien het mes niet doeltreffend snijdt; in plaats daarvan dient u een scherpere snede te gebruiken.
- Bij ongevallen, verwijder de mes direct van het slachtoffer en zorg voor de nodige medische hulp.

## 3. Productspecificaties

Technische gegevens:

- Afmetingen mesblad: 75 mm
- Materiaal mesblad: Roestvrij staal
- Gewicht: 100 gram
- Handgreep materiaal: Kunststof
- Geschikte temperaturen: -20°C tot +100°C
- Geschikt voor vaatwasser: Ja

## 4. Setup en Installatie

- Verwijder de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Zorg ervoor dat het mes schoon en droog is voordat u het gebruikt.
- Volg deze stappen voor de juiste installatie:
  - Plaats de handgreep op een veilige en stevige plek.
  - Bevestig het mes aan de handgreep volgens de instructies van de fabrikant.
  - Zorg ervoor dat het mes goed vastzit en er geen speling aanwezig is.

## 5. Bedieningsinstructies

- Pak het mes stevig vast bij de handgreep.
- Gebruik het mes om te snijden, schillen of te hakken met een vloeiende beweging om controle te houden.
- Reinig het mes altijd na gebruik met heet water en zeep om voedselresten te verwijderen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak het mes schoon met een zachte spons en warm zeepwater.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om roest te voorkomen.
- Sla het mes op in een veilige houder of messenblok om schade aan het mes en blessures te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage en slijp het mes indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
  - Oplossing: Controleer of het mes scherp is en slijp het indien nodig.
- Probleem: Roest of vlekken op het mes.
  - Oplossing: Maak het mes grondig schoon en droog het goed af. Behandel roestaanslag met een roestverwijderaar indien nodig.
- Probleem: Handgreep is los.
  - Oplossing: Controleer of de bevestigingsmiddelen goed zijn aangedraaid.

## 8. Afvoeren

Het product en de verpakking dienen op de juiste manier te worden afgevoerd in overeenstemming met lokale regels voor afvalbeheer. Roestvrij staal en kunststof kunnen meestal worden gerecycled. Neem contact op met de lokale autoriteiten voor meer informatie.

## 9. Contactgegevens

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Pelador - Blade 75mm SMP75

## 1. Información General

El cuchillo pelador Blade 75mm SMP75 está diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en la preparación de alimentos. Es ideal para chefs profesionales y aficionados que buscan una herramienta de alta calidad para pelar y preparar frutas y verduras.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para pelar y cortar alimentos. No lo use para otros fines.
- Cuchillas afiladas: Maneje el cuchillo con cuidado. Utilice siempre el dedo protector y sostenga el cuchillo por el mango.
- Almacenamiento seguro: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños. Utilice una funda protectora si está disponible.
- Inspección previa: Antes de cada uso, verifique el estado del cuchillo. Si la hoja está dañada o desafilada, no lo use.
- Cuidado personal: Evite el contacto con la piel y mantenga la mano seca al usar el cuchillo para evitar resbalones.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la hoja: 75 mm
- Longitud total: 195 mm
- Mango: Antideslizante
- Peso: 80 g
- Uso recomendado: Pelar frutas y verduras.

## 4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Sin embargo, siga estos pasos para su uso adecuado:

- Retire el cuchillo de su embalaje.
- Verifique que la hoja esté en buenas condiciones.
- Utilice el cuchillo sobre una superficie de corte adecuada.

## 5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
- Para pelar, coloque la fruta o verdura sobre la superficie de corte y deslice el cuchillo con un movimiento controlado y firme.
- Mantenga un ángulo adecuado para conseguir un pelado eficaz y uniforme.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el cuchillo inmediatamente después de usarlo con agua tibia y jabón, evitando productos abrasivos.
- Sécalo completamente con un paño suave para prevenir la corrosión.
- No lo lave en lavavajillas ya que puede dañar la hoja y el mango.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja está desafilada.  
Solución: Afílela utilizando una piedra de afilar adecuada o lleve el cuchillo a un profesional para su afilado.
- Problema: El mango se está despegando.  
Solución: Deje de usar el cuchillo inmediatamente y contáctenos para asistencia.

## 8. Eliminación

Deseche el cuchillo de manera responsable. Si ya no es necesario, considere llevárselo a un centro de reciclaje o a un punto de recogida específico para metales. Asegúrese de envolver el cuchillo en papel o utilizar una funda para evitar accidentes.

## 9. Contacto

Para consultas, soporte o información adicional, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit - Couteau Éplucheur Lame 75mm SMP75

### 1. Informations Générales

Le couteau éplucheur SMP75, conçu pour un épluchage rapide et efficace, est idéal pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, ce couteau offre durabilité et performance.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est conçu uniquement pour éplucher des fruits et légumes. Ne pas l'utiliser pour d'autres tâches afin d'éviter les accidents.
- Précautions de manipulation : Gardez le couteau hors de portée des enfants. Toujours couper loin de soi pour éviter les blessures.
- Entretien de la lame : La lame est tranchante. Manipulez avec précaution et utilisez un protège-lame lorsque le couteau n'est pas en usage.
- Stockage : Conservez le couteau dans un endroit sec et sécurisé pour éviter tout risque de coupure.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'intégrité du couteau. Ne pas utiliser si la lame est endommagée ou si le manche est instable.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

Caractéristiques Techniques :

- Longueur de la lame : 75 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Matériau du manche : Polypropylène
- Poids : 100 g
- Couleur : Noir

### 4. Installation et Configuration

1. Déballer le couteau en prenant soin de ne pas se blesser avec la lame.
2. S'assurer que la lame est propre et intacte avant la première utilisation.
3. Aucune installation spéciale n'est requise. Le couteau est prêt à l'emploi.

### 5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau éplucheur SMP75 :

1. Tenez le couteau fermement par le manche.
2. Placez la lame sur la surface de l'aliment à éplucher.
3. Appliquez une légère pression tout en déplaçant le couteau sur l'aliment pour retirer la peau.
4. Répétez selon les besoins.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la lame.
- Essuyer soigneusement avec un linge propre et sec.
- Pour éviter la rouille, assurez-vous que le couteau est complètement sec avant stockage.

### 7. Dépannage

- Problème : Lame émoussée  
Solution : Aiguissez la lame avec un aiguiser de couteaux approprié.
- Problème : Lame rouillée  
Solution : Nettoyez avec un mélange de vinaigre et de bicarbonate de soude, puis séchez soigneusement.

### 8. Élimination

Suivez les réglementations locales pour l'élimination des produits en acier inoxydable. Le couteau peut généralement être recyclé avec des métaux. Placez le couteau dans un conteneur approprié pour le recyclage à la fin de sa vie utile.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, 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 per Coltello Pelatore Blade 75mm SMP75

### 1. Informazioni Generali

Il coltello pelatore Blade 75mm SMP75 è un utensile da cucina progettato per soddisfare le esigenze della preparazione degli alimenti. Questo prodotto è ideale per la rimozione della buccia da frutta e verdura, combinando funzionalità e precisione.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello se è danneggiato o usurato.
- Fare attenzione durante il maneggiamento del coltello e non effettuare movimenti bruschi.
- Non utilizzare il coltello in prossimità di superfici scivolose o instabili.
- Indossare guanti protettivi se necessario per evitare lesioni.
- Pulire il coltello con attenzione per evitare tagli accidentali.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello Pelatore Blade 75mm SMP75
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Lunghezza lama: 75mm
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Colore: Variabile (a seconda della disponibilità)
- Peso: 100g

### 4. Installazione e Montaggio

Il coltello pelatore non richiede un'installazione complessa. Seguire i seguenti passaggi:

- Rimuovere il coltello dalla confezione.
- Assicurarsi che la lama sia ben affilata e in buone condizioni.
- Non utilizzare parti removibili o accessori non autorizzati per l'utilizzo del prodotto.
- Tenere il manico saldamente e posizionare la lama in modo che sia perpendicolare alla superficie di lavoro.

### 5. Operazione

- Prima dell'uso, lavare la lama del coltello con acqua e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione.
- Iniziare a pelare frutta o verdura inclinando leggermente la lama.
- Applicare una pressione uniforme e continuare fino a rimuovere la buccia.
- Dopo l'uso, pulire la lama e riporla in un luogo sicuro.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi o spugne ruvide.
- Asciugare completamente la lama per prevenire la formazione di ruggine.
- Controllare regolarmente la lama per usura e affilarla se necessario.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta correttamente, potrebbe essere necessario affilarla.
- Se il manico sembra allentato, verificare se ci sono parti danneggiate.
- In caso di macchie persistenti, provare a trattare con un detergente delicato.

### 8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il coltello insieme ai rifiuti indifferenziati. Consultare le linee guida per il riciclaggio dei metalli.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania