

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: STMP11

Steak knife - 11 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Steak Knife 11 cm (STMP11)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Steak Knife 11 cm (STMP11). This high-quality knife is perfect for slicing through steaks and other meats easily, thanks to its specialized design and durable materials.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care to avoid cuts or injuries.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use a cutting board to prevent damage to surfaces and maintain the knife's sharpness.
- Always cut away from your body, ensuring a safe angle during usage.
- Regularly check for any damage to the knife before each use. If any abnormalities are found, discontinue use immediately.
- Do not use the knife for purposes other than intended (e.g., not suitable for prying or opening cans).
- Keep the knife clean to prevent rust and maintain hygiene.

3. Product Specifications

- Blade Length: 11 cm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: High-quality Plastic
- Total Length: 22 cm
- Weight: 80 g
- Dishwasher Safe: Yes
- Color: Black

4. Setup and Installation

The GGM Gastro Steak Knife does not require any complex setup or installation. Simply:

1. Remove the knife from its packaging.
2. Wash the knife in warm, soapy water if necessary before first use.
3. Dry it thoroughly with a clean cloth.

5. Operation

1. Ensure the work surface is clean and stable.
2. Select your steak or meat product.
3. Hold the handle securely, keeping your fingers away from the blade.
4. Position the knife against the meat at the desired cutting angle.
5. Apply even pressure as you slice through the meat for a clean cut.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife in warm, soapy water.
- Rinse thoroughly and dry immediately to prevent corrosion.
- Avoid using abrasive materials when cleaning to protect the blade's surface.
- Store in a safe, dry place, preferably in a knife block or sheath.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade becomes dull, consider using a honing steel or knife sharpener to restore sharpness.
- Rust Formation: If rust appears, use fine steel wool to gently scrub the affected area, then wash and dry immediately.
- Handle Looseness: Ensure the handle is securely attached. If it appears loose, contact customer service for assistance.

8. Disposal

When disposing of the knife, please take the following precautions:

- Wrap the blade in a heavy layer of newspaper or a similar material to prevent injury.
- Dispose of it in a designated sharp waste container in accordance with local waste disposal regulations.

9. Contact

For further information or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual
Steakmesser 11 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Steakmessers 11 cm. Dieses Produkt wurde für die Zubereitung und den Genuss von perfekt zubereitetem Fleisch entwickelt. Das Messer bietet eine Kombination aus Schärfe, Langlebigkeit und einem ergonomischen Design, das Ihre Essenszeit verbessert.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur zum Schneiden von Lebensmitteln verwenden.
- Scharfe Klinge: Die Klinge ist sehr scharf. Bitte vorsichtig verwenden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reparatur: Versuchen Sie nicht, beschädigte Messer zu reparieren. Wenden Sie sich an den Hersteller.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, z.B. in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Bakterienwachstum zu verhindern. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenlänge: 11 cm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Gewicht: 200 g
- Farbe: Edelstahl / Schwarz
- Herkunft: Deutschland

4. Einrichtung und Installation

Keine besondere Montage erforderlich. Entfernen Sie das Steakmesser vorsichtig aus der Verpackung. Stellen Sie sicher, dass das Messer auf einer stabilen und sauberen Oberfläche gelagert wird. Verwenden Sie ein Schneidebrett, um eine sichere und effiziente Nutzung zu gewährleisten.

5. Bedienung

Halten Sie das Steakmesser fest am Griff. Führen Sie die Klinge mit einem sanften Druck über das Fleisch, um die besten Ergebnisse zu erzielen. Verwenden Sie eine zurückziehende Bewegung für einen sauberen Schnitt.

6. Reinigung und Wartung

- Handwäsche empfohlen.
- Verwenden Sie warmes Wasser, milde Seife und ein weiches Tuch.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Waschen.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Messerschärfer.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.
Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe. Schärfen Sie das Messer gegebenenfalls nach.
- Problem: Der Griff ist locker.
Lösung: Überprüfen Sie die Verbindung und wenden Sie sich bei Problemen an den Hersteller.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Schneiden Sie die Klinge vorsichtig ab, um Verletzungen bei der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Anfragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Steakmes 11 cm (STMP11)

1. Algemene Informatie

Dit steakmes is ontworpen voor het snijden van vlees met precisie en gemak. De hoogwaardige constructie en ergonomische grip maken het een ideaal hulpmiddel voor zowel professionele koks als thuischefs.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd het mes met zorg.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat het mes scherp is, om te voorkomen dat er te veel druk nodig is, wat kan leiden tot ongelukken.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om roestvorming te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van het mes op harde oppervlakken die de snede kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Afmeting: 11 cm
- Materiaal: Hoogwaardig Roestvrij Staal
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.
- Gewicht: 150 gram
- Kleur: Zilverkleurig

4. Installatie en setup

Het steakmes hoeft niet geïnstalleerd te worden. Controleer voor gebruik of het mes vrij van beschadigingen is. Het mes kan direct na aankoop worden gebruikt.

5. Bediening

- Neem het mes stevig vast bij de handgreep.
- Plaats het mes met de snijkant op het vlees en gebruik een gelijkmatige druk om door het vlees te snijden.
- Zorg ervoor dat je de snede in een rechte lijn houdt voor het beste resultaat.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Reinig het mes met warm water en zeep na elk gebruik.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -doeken.
- Droog het mes direct na het reinigen af om roest te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plaats en gebruik een mesbeschermer om de snede te beschermen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Slijp het mes met een slijpstaaf of gebruik een slijpmachine.
- Probleem: Rustvorming op het mes.
Oplossing: Maak het mes grondig schoon en droog het onmiddellijk af na gebruik.

8. Afvoer

Dit product kan niet worden gerecycled, maar dient op de juiste manier te worden afgevoerd. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor de juiste verwijderingsmethoden voor roestvrij staal.

9. Contact

Voor meer informatie, vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo para Carne 11 cm

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo para Carne de GGM Gastro. Este cuchillo está diseñado para ofrecer un rendimiento superior en la preparación y el servicio de carnes. Su construcción de alta calidad garantiza durabilidad y eficiencia en su uso diario.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo debe ser utilizado únicamente para cortar carne. No lo use para otros propósitos, ya que esto puede dañar la hoja o causar lesiones.
- Mantenimiento de la Hoja: Mantenga el cuchillo afilado en todo momento para minimizar el riesgo de accidentes. Use un afilador de cuchillos adecuado.
- Manejo Seguro: Siempre sostenga el cuchillo por el mango, lejos de la hoja. Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: No sumerja el cuchillo en agua durante periodos prolongados. Lave a mano y seque inmediatamente después de su uso para evitar la oxidación.
- Almacenamiento: Almacene el cuchillo en un lugar seguro, como un soporte para cuchillos o una funda, para evitar cortes accidentales.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la Hoja: 11 cm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Material del Mango: Polipropileno resistente
- Uso: Ideal para carnes y asados

4. Configuración e Instalación

El cuchillo no requiere instalación. Antes de usarlo, asegúrese de que la hoja esté limpia y afilada. Realice una verificación visual del cuchillo para estar seguro de que no tenga daños visibles.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo, sostenga el mango firmemente y aplique una presión suave y constante al cortar. Use una tabla de cortar adecuada para proteger tanto el cuchillo como las superficies de trabajo. Evite hacer movimientos bruscos para prevenir lesiones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón. Use una esponja suave para evitar rayar la hoja.
- Secado: Seque inmediatamente con un paño limpio y seco.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o soporte.

7. Solución de Problemas

- El cuchillo está desafilado: Use un afilador de cuchillos para restaurar el filo.
- Hay manchas en la hoja: Limpie con un paño suave y un poco de aceite de cocina para eliminar las manchas de oxidación.

8. Eliminación

Al finalizar la vida útil del cuchillo, elimine de acuerdo con las regulaciones locales. Evite desecharlo en la basura común; en su lugar, considere llevarlo a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para consultas o soporte adicional, comuníquese con nosotros:

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

Le agradecemos por elegir GGM Gastro. Para más información, visite nuestro sitio web.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour Couteau à Steak 11 cm - STMP11

1. Informations Générales

Bienvenue et merci d'avoir choisi le Couteau à Steak 11 cm STMP11. Ce produit est conçu pour vous offrir une expérience de coupe optimale lors de vos repas. Il est fabriqué à partir de matériaux de haute qualité pour assurer durabilité et performance.

2. Informations Sécuritaires

- Utilisation Responsables: Utilisez le couteau uniquement pour la découpe des aliments.
- Entretien: Manipulez avec précaution. Gardez-le hors de portée des enfants.
- Lame: Ne tentez pas de toucher la lame pendant le nettoyage.
- Blessures: En cas de blessure, appliquez rapidement un bandage ou consultez un médecin si nécessaire.
- Rangement: Rangez le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans un bloc à couteaux ou un tiroir fermé.
- Avertissements de Température: Évitez de couper des aliments congelés ou très durs pour ne pas endommager la lame.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame: 11 cm
- Matériel de la lame: Acier inoxydable
- Type de poignée: Ergonomique en plastique
- Poids: 120 g
- Couleur: Argenté avec poignée noire
- Fabrication: Fabrication allemande

4. Installation et Mise en Place

Aucune installation spécifique n'est requise pour le Couteau à Steak STMP11.

- Déballage: Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
- Vérification: Inspectez le couteau pour tout dommage. En cas de défaut, contactez le service client.

5. Fonctionnement

Le Couteau à Steak STMP11 est conçu pour une utilisation facile. Assurez-vous que la lame est aiguisée avant chaque utilisation pour un meilleur rendement. Utilisez un mouvement de va-et-vient pour couper les aliments, en appliquant une pression modérée.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage: Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser: Évitez le lave-vaisselle car il peut endommager la lame.
- Sécher: Séchez soigneusement après le lavage pour éviter la corrosion.
- Aiguisage: Utilisez une meule à couteaux pour affûter la lame selon vos besoins.

7. Dépannage

- Problème d'Aigreur: Si la lame ne coupe pas, essayez de l'aiguiser.
- Détérioration: En cas de rouille, frottez la lame avec un peu de bicarbonate de soude et de l'eau.
- Manipulation: Si vous ressentez un déséquilibre lors de la coupe, vérifiez que la lame n'est pas endommagée.

8. Élimination

En fin de vie, le Couteau à Steak STMP11 doit être éliminé conformément à la législation locale concernant les déchets métalliques. Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser le Couteau à Steak STMP11 et profitez de vos repas !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Steak 11 cm STMP11

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Coltello da Steak STMP11. Questo coltello è progettato per un taglio preciso e un'esperienza culinaria superiore. Realizzato con materiali di alta qualità, garantisce durabilità e prestazioni eccellenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Affilare il coltello con attenzione, seguendo le istruzioni del produttore.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure per evitare danni alla lama.
- Indossare sempre guanti protettivi durante l'affilatura.
- In caso di contatto olesivo, lavare immediatamente la parte interessata e consultare un medico se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Coltello da Steak STMP11 è un utensile da cucina versatile, ideale per il taglio di carne e altri alimenti.

Specifiche Tecniche:

- Lunghezza lama: 11 cm
- Materiale lama: Acciaio inox
- Manico: Ergonomico in materiale antiscivolo
- Peso: 150 g

4. Installazione e Configurazione

Non è necessaria alcuna installazione formale. Prima dell'uso, assicurati che il coltello sia pulito e affilato. È consigliabile lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone e asciugarlo immediatamente per mantenere la lama in ottime condizioni.

5. Funzionamento

Impugnare il coltello saldamente per un controllo ottimale. Utilizzare un tagliere stabile. Effettuare movimenti di taglio netti e precisi per ottenere fette dalla carne come desiderato. Non fare eccessiva pressione per evitare danni alla lama.

6. Pulizia e Manutenzione

Lavare il coltello a mano con acqua calda e un detergente delicato. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare la lavastoviglie per lavare il coltello, poiché può danneggiare la lama. Affilare regolarmente la lama con un affilatore di qualità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Lama arrugginita

Soluzione: Pulire e asciugare immediatamente dopo l'uso. Applicare un sottile strato di olio per prevenire l'ossidazione.

- Problema: Lama smussata

Soluzione: Utilizzare un affilatore per riportare l'edge a un buon stato.

8. Smaltimento

Se il coltello non è più utilizzabile, smaltirlo secondo le normative locali in materia di rifiuti. Assicurarsi che la lama sia ben protetta durante il trasporto per evitare infortuni.

9. Contatto

Per assistenza o ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Coltello da Steak STMP11. Buon appetito!