

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

## SKU: STMP120

### Steak knife - 12 cm



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Steak Knife 12 cm STMP120

### 1. General Information

The GGM Gastro Steak Knife STMP120 is designed for efficient and precise cutting of steak and other meats. Its ergonomic design, along with a sharp stainless steel blade, ensures a comfortable grip and outstanding performance.

### 2. Safety Information

- Intended Use: This steak knife is intended for cutting food items only. Do not use for any other purpose.
- Blade Safety: Handle the knife with care to avoid injury. Always cut away from your body and keep fingers clear of the blade.
- Storage: Store in a safe place, preferably in a knife block or a designated knife drawer, to prevent accidental cuts.
- Supervision: Keep out of reach of children. Use the knife only under adult supervision.
- Dull Blades: Do not use a dull blade; a sharp blade is safer as it requires less force to cut.
- Cleaning: Hand wash the knife immediately after use. Do not leave it soaking in water as this may promote rusting or dull the edge.

### 3. Product Specifications

- Model Number: STMP120
- Blade Length: 12 cm
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Plastic
- Weight: 0.1 kg

### 4. Setup and Installation

No installation is required. Simply unwrap the GGM Gastro Steak Knife STMP120, ensure it is clean, and it is ready for use. Ensure that the knife is dry and stored properly when not in use to maintain its condition.

### 5. Operation

To operate the knife:

1. Hold the knife firmly by the handle.
2. Place the item to be cut on a stable cutting board.
3. Position the blade at the desired cutting angle.
4. Apply gentle pressure while slicing through the food item.
5. Clean the knife after use.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Wash the knife with warm, soapy water using a soft cloth or sponge.
- Dry immediately with a clean towel to prevent rust.
- Do not use abrasive cleaners or steel wool as they may scratch the blade.
- Regularly check the knife for any signs of damage or dullness and sharpen if necessary.

### 7. Troubleshooting

- Knife is Dull: Sharpen the blade using a whetstone or a knife sharpener.
- Rust Formation: If rust appears, use a fine steel wool to gently scrub the affected area, followed by washing and drying.
- Handle Detachment: If the handle feels loose, do not use the knife. Contact customer service for assistance.

### 8. Disposal

When disposing of the knife, wrap it in cardboard or thick paper to avoid injury to waste handlers. Dispose of it according to local regulations regarding sharp objects.

### 9. Contact

For further assistance, 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 das Steakmesser 12 cm STMP120

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unser Steakmesser 12 cm STMP120 entschieden haben. Dieses hochwertige Steakmesser wurde entwickelt, um Ihnen beim Schneiden von Fleisch und anderen Lebensmitteln eine präzise und mühelose Erfahrung zu bieten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Steakmesser nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer von Kindern fern.
- Benutzen Sie das Messer niemals, wenn Sie müde oder abgelenkt sind.
- Achten Sie beim Schneiden stets darauf, in Richtung der sicheren Schnittfläche zu schneiden und Ihre Hände von der Klinge fernzuhalten.
- Vermeiden Sie das Spielen mit dem Messer.
- Reinigen Sie das Messer immer nach der Benutzung, um Hygienestandards einzuhalten.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um Verletzungen zu vermeiden.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: STMP120
- Klingenlänge: 12 cm
- Material der Klinge: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Farbe: Schwarz
- Gewicht: 150 g

### 4. Einrichtung und Installation

Das Steakmesser benötigt keine besondere Installation. Es kann sofort nach dem Auspacken verwendet werden.

- Entfernen Sie das Steakmesser vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen oder Mängel.
- Spülen Sie das Messer vor dem ersten Gebrauch unter warmem Wasser ab und trocknen Sie es gründlich.
- Lagern Sie das Messer sicher, vorzugsweise in einem Messerblock oder einer geeigneten Schublade.

### 5. Bedienung

- Halten Sie den Griff des Messers firm und stabil.
- Legen Sie das Lebensmittel auf eine geeignete Schneidfläche (z.B. ein Schneidebrett).
- Schneiden Sie in einer gleichmäßigen Bewegung, um eine saubere Kante zu erzielen.
- Verwenden Sie das Messer nicht zum Hacken oder für andere ungeeignete Anwendungen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Steakmesser nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keinen Scheuerschwamm oder abrasive Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Spülen Sie das Messer gründlich ab und trocknen Sie es sofort.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um die Schneidfähigkeit zu erhalten.

### 7. Fehlerbehebung

Problem: Das Messer schneidet nicht gut.

Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Messerschärfer.

Problem: Der Griff ist locker.

Lösung: Überprüfen Sie die Befestigungen und ziehen Sie diese gegebenenfalls an.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Steakmesser gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle. Das Produkt sollte nicht im Hausmüll entsorgt werden.

### 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## PRODUCTHANDLEIDING

### 1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Steakmes van 12 cm (model STMP120) is ontworpen voor het professioneel snijden van vlees. Dit mes combineert duurzaamheid en efficiëntie, waardoor het een onmisbaar hulpmiddel is voor zowel thuisgebruik als in professionele keukens.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn bedoelde doel; snijd geen andere materialen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren en reinigen van het mes; de snijkant is scherp.
- Gebruik een snijplank en snijd altijd van je af om snijwonden te voorkomen.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen of slijtage. Vervang het mes als het niet meer veilig is.
- Bewaar het mes op een veilige en droge plaats.

### 3. Productspecificaties

- Model: STMP120
- Lengte van het mes: 12 cm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontworpen voor comfort
- Gewicht: 100 g

### 4. Installatie en Opstelling

Dit product komt kant-en-klaar aan. Er is geen extra installatie vereist. Zorg ervoor dat u een veilige en stabiele plek heeft om het mes op te bergen, bij voorkeur in een messenhouder of een lade.

### 5. Bediening

- Houd het mes vast met een stevige grip aan de handgreep.
- Gebruik de scherpe kant om uw vlees in gelijkmatige, controleerbare bewegingen te snijden.
- Zorg ervoor dat u altijd een snijplank gebruikt.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en zeep.
- Gebruik een zachte spons om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Niet geschikt voor de vaatwasser; handwas wordt aanbevolen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen en bewaar het op een droge plek.

### 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: Reinig het mes grondig en droog het goed af na gebruik. Gebruik een geschikte roestverwijderaar indien nodig.

### 8. Afvoer

Bij het einde van de levensduur van het product, zorg ervoor dat u het mes op een verantwoorde manier afvoert. Dit kan door het te recycleren als metaal waar mogelijk, of door het naar een lokale afvalverwerkingsplaats te brengen.

### 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo para Carne de 12 cm (STMP120)

## 1. Información General

Gracias por elegir el cuchillo para carne de 12 cm (STMP120) de GGM Gastro. Este cuchillo es un utensilio de cocina diseñado para ofrecer un corte preciso y cómodo al preparar y servir carnes. Por favor, lea atentamente este manual antes de usar el producto para garantizar su óptimo funcionamiento y seguridad.

## 2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice el cuchillo únicamente para su propósito previsto, que es el corte de carne.
- No emplee el cuchillo en superficies duras que puedan dañar el filo.
- Asegúrese de que el cuchillo esté siempre afilado para evitar accidentes.
- Nunca intente atrapar el cuchillo si se cae; permítase evitar lesiones.
- Limpie el cuchillo inmediatamente después de usarlo para prevenir la acumulación de bacterias.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro y apropiado para evitar cortes accidentales.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la hoja: 12 cm
- Diseño: Filo serrado
- Mango: Antideslizante
- Uso: Ideal para cortar todo tipo de carne

## 4. Instalación y Configuración

El cuchillo no requiere instalación. Sin embargo, se recomienda lo siguiente al usarlo por primera vez:

- Lave el cuchillo con agua tibia y jabón suave antes de usarlo.
- Seque el cuchillo con un paño limpio y suave.
- Asegúrese de que su superficie de corte sea segura y adecuada para el corte.

## 5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango.
- Utilice una tabla de cortar estable para evitar resbalones.
- Corte la carne con un movimiento suave y controlado.
- Evite ejercer una presión excesiva para garantizar un corte limpio.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el cuchillo con agua tibia y detergente suave.
- No utilice estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie del cuchillo.
- Seque completamente el cuchillo antes de guardarlo.
- Para mantener el filo del cuchillo, utilice un afilador adecuado regularmente.

## 7. Resolución de Problemas

- El cuchillo no corta adecuadamente: Afilado insuficiente. Intente afilar la hoja.
- Manchas en la hoja: Esto puede ser resultado de la acumulación de grasa o residuos. Limpie con un detergente suave.
- Mango resbaladizo: Asegúrese de que el cuchillo esté seco y limpio antes de usarlo.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, asegúrese de desecharlo adecuadamente:

- No coloque el cuchillo en el reciclaje normal, debido al material afilado.
- Envuélvalo en papel o un material seguro y deséchelo en la basura habitual.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

Gracias por elegir GGM Gastro. Apreciamos su confianza en nuestros productos.

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du Couteau à Steak 12 cm STMP120

### 1. Informations générales

Le couteau à steak STMP120 est conçu pour une performance de coupe optimale, offrant une expérience culinaire agréable. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il est idéal pour les amateurs de viande et les professionnels de la restauration.

### 2. Informations de sécurité

- Ne jamais utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu, comme couper des légumes durs ou des os.
- Garder le couteau hors de portée des enfants.
- Toujours utiliser le couteau sur une surface de coupe stable pour éviter les accidents.
- Ne pas laisser le couteau tremper dans l'eau pendant une période prolongée afin d'éviter la corrosion.
- S'assurer que le couteau est toujours affûté pour minimiser les risques de glissement lors de la coupe.
- En cas de blessures, nettoyez la plaie et consultez un médecin si nécessaire.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 12 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Matériau du manche : Plastique antidérapant
- Poids : 130 g
- Couleur : Noir
- Conception : Tranchant denté pour une coupe facile et efficace.

### 4. Installation et mise en place

Aucune installation spéciale n'est requise pour le couteau à steak STMP120. Assurez-vous simplement de l'avoir propre et dans un endroit sûr avant son utilisation.

### 5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau à steak :

1. Placez le steak sur une planche à découper sécurisée.
2. Utilisez le tranchant denté pour couper le steak en tranches selon votre préférence.
3. Appliquez une pression modérée lors de la coupe pour éviter de glisser.

### 6. Nettoyage et entretien

- Laver le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation pour éviter les taches alimentaires.
- Ne pas placer le couteau dans un lave-vaisselle, car cela peut endommager le fil de la lame.
- Sécher soigneusement le couteau avant de le ranger pour éviter la corrosion.
- Affûter régulièrement la lame pour maintenir son efficacité.

### 7. Dépannage

- Si la lame devient émoussée, utilisez un affûteur approprié pour rétablir le tranchant.
- En cas de rouille, frottez doucement avec une pâte de bicarbonate de soude et de l'eau, puis rincez et séchez soigneusement.
- Si le manche se desserre, vérifiez les vis et les serrer si nécessaire.

### 8. Élimination

Le couteau à steak STMP120 doit être éliminé conformément aux réglementations locales. Ne jetez pas le couteau dans les déchets ménagers. Contactez votre service local de gestion des déchets pour savoir comment éliminer correctement les objets tranchants.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, 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 - Coltello da bistecca 12 cm STMP120

### 1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto il nostro Coltello da Bistecca STMP120. Questo strumento è progettato per offrire un'esperienza di taglio eccezionale con un design ergonomico e materiali di alta qualità. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

### 2. Informazioni sulla sicurezza

- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre il coltello su una superficie stabile e piana.
- Non cercare di affilare il coltello se non si è esperti; contattare un professionista.
- Evitare di utilizzare il coltello in prossimità di elementi caldi o corrosivi.
- Ispezionare il coltello regolarmente per eventuali danni, e non utilizzarlo se risulta danneggiato.
- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone; non è consigliabile l'uso in lavastoviglie.

### 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Lunghezza della lama: 12 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Materiale del manico: Polipropilene ergonomico
- Colore: Nero
- Utilizzo: Ideale per tagliare carne, pesce e verdure
- Resistente alla corrosione: Sì
- Affilatura: Bordo affilato per un taglio preciso

### 4. Installazione e montaggio

Il coltello da bistecca STMP120 non richiede alcuna installazione complicata. È pronto all'uso una volta estratto dalla confezione. Si consiglia di conservare il coltello in un'apposita custodia o un portacoltelli per garantire la sicurezza e mantenere la lama affilata.

### 5. Operazione

Per utilizzare il coltello, afferrare il manico saldamente e posizionare la lama sulla carne o sulla verdura. Esercitare una pressione uniforme e utilizzare un movimento di taglio fluido. Non forzare il taglio; lasciare che la lama faccia il lavoro.

### 6. Pulizia e manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie o corrosione.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro.

### 7. Risoluzione dei problemi

- Problema: La lama non è affilata  
Soluzione: Considerare l'affilatura professionale del coltello.
- Problema: La lama presenta macchie o corrosione  
Soluzione: Pulire con una soluzione di acqua e aceto e asciugare immediatamente.
- Problema: Il manico è allentato  
Soluzione: Contattare il servizio clienti per assistenza.

### 8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali per la gestione dei rifiuti. Non gettare il coltello nei rifiuti domestici. Rivolgersi a un centro di raccolta di rifiuti metallici o ad un programma di riciclaggio se disponibile.

### 9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare il servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per la vostra scelta!