

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: STMSP120S

(12 pieces) Steak cutlery set - 12 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for the 12 Pieces Steak Cutlery Set 12 cm (Model: STMSP120S)

1. General Information

Thank you for purchasing the 12 Pieces Steak Cutlery Set. This high-quality steak cutlery set is designed for optimal dining experience and is suitable for both casual and formal settings. Each piece is crafted to enhance the enjoyment of steak meals. For best results, please read this manual thoroughly before using the product.

2. Safety Information

- Important: Always handle knives with care. Use cutlery for its intended purpose only.
- Storage: Store knives in a safe location out of reach of children.
- Cleaning: Avoid using abrasive cleaners that may damage the blades.
- Use: Ensure knives are used on suitable cutting surfaces. Never cut on glass or stone surfaces to avoid damaging the blade.
- Avoid: Do not leave knives soaking in water for an extended period, as this may lead to rusting.
- Inspection: Regularly inspect knives for signs of damage. If blades become bent or chipped, discontinue use and contact customer service for recommendations.

3. Product Specifications

- Model Number: STMSP120S
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polypropylene
- Length of Knife: 12 cm
- Quantity in Set: 12 pieces
- Dishwasher Safe: Yes
- Weight: 1.5 kg (set)

4. Setup and Installation

- Unpack the cutlery set from the packaging.
- Ensure that all pieces are accounted for and in good condition.
- If using a knife block or tray for storage, place the knives in designated slots.
- For hanging storage, ensure that hooks or magnetic strips are securely mounted on a wall.

5. Operation

- To use the steak knives, grip the handle firmly and cut through the meat using a smooth sawing motion.
- The serrated edge is designed for easy cutting, so minimal pressure is required.
- Always be mindful of your hand positioning during cutting to avoid accidents.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knives in warm soapy water and rinse thoroughly.
- For best results, hand wash the knives rather than using a dishwasher, though they are technically dishwasher safe.
- Dry knives immediately with a soft cloth to prevent moisture buildup that can lead to rust.
- Store in a dry place to maintain quality.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If blades become dull, use a quality knife sharpener following the manufacturer's instructions.
- Rusted Blades: If rust appears, remove it using a dedicated rust cleaner or sanding sponge, followed by proper cleaning and drying.
- Loose Handles: If a handle feels loose, discontinue use and contact customer service for assistance.

8. Disposal

Dispose of used or damaged knives responsibly. If discarding, wrap the blades in protective material to prevent accidents. Check local regulations for proper disposal methods for kitchen knives.

9. Contact

For further assistance or inquiries regarding the 12 Pieces Steak Cutlery Set, please contact us:

- Email: info@ggmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. Enjoy your dining experience!

DE DEUTSCH

Gebrauchsanweisung für das 12-teilige Steakbesteckset 12 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des 12-teiligen Steakbestecksets. Dieses Set umfasst erstklassige Steakmesser und -gabeln, die für jedes Steakliebhaber unerlässlich sind. Entwickelt für maximale Funktionalität und Langlebigkeit, um Ihr Essenserlebnis zu verbessern.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung und Handhabung: Verwenden Sie die Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Scharfe Klingen: Seien Sie beim Umgang mit den Klingen vorsichtig. Verletzungsgefahr bei unsachgemäßer Nutzung.

- Reinigung: Verwenden Sie zur Reinigung keine scheuernden Materialien, um die Klingen zu schützen.

- Lagerung: Bewahren Sie die Besteckteile in einem sicheren Bereich auf, um Beschädigungen zu vermeiden. Verwenden Sie einen Besteckkasten oder ein -schublade, um Verletzungen zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: 12-teiliges Steakbesteckset

- Material: Edeltahlschneider, rostfrei

- Klingenlänge: 12 cm

- Griffmaterial: Hochwertiger Kunststoff

- Anzahl der Teile: 12 (6 Messer und 6 Gabeln)

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Set aus der Verpackung: Öffnen Sie die Verpackung vorsichtig und entfernen Sie alle Teile.

2. Überprüfen Sie den Inhalt: Stellen Sie sicher, dass alle 12 Teile vorhanden sind.

3. Lagerung: Lagern Sie das Besteck in einem geeigneten Behälter, um Kratzer und Beschädigungen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Steakbesteck, um verschiedene Fleischsorten zu schneiden und zu servieren. Die ergonomischen Griffe erleichtern das Halten.

- Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke und verwenden Sie die Gabel, um das Stück Fleisch zu halten.

6. Reinigung und Wartung

- Hinweis: Es wird empfohlen, das Besteck von Hand zu reinigen, um die Lebensdauer zu verlängern.

- Spülen Sie die Besteckteile nach dem Gebrauch sofort ab.

- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein weiches Tuch oder Schwamm.

- Trocknen Sie die Teile sofort nach dem Abwaschen.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneiden nicht gut

- Lösung: Schärfen Sie die Klingen mit einem geeigneten Wetzstein oder lassen Sie sie professionell schärfen.

- Problem: Rostbildung

- Lösung: Halten Sie das Besteck trocken und lagern Sie es an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Besteckset gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass scharfe Klingen sicher verpackt sind, bevor Sie sie entsorgen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen erreichen Sie uns unter:

- E-Mail: info@ggmgastro.com

- Telefonnummer: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het Steak Cutlery Set 12 cm (STMPS120S)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Steak Cutlery Set 12 cm (STMPS120S). Deze set bestaat uit 12 hoogwaardige steakmessen, ideaal voor het snijden van vlees. De messen zijn vervaardigd van duurzaam materiaal en ontworpen voor een optimale snijervaring.

2. Veiligheid Informatie

- Gebruikslimiet: Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik als steakmes en niet voor andere doeleinden.
- Snijwonden: Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen. Snijdt nooit in de richting van uw lichaam of anderen.
- Kindveiligheid: Bewaar de messen buiten het bereik van kinderen. Gebruik een snijplank om ongevallen te voorkomen.
- Onderhoud: Inspecteer de messen regelmatig op beschadigingen. Gebruik geen beschadigde messen.
- Reiniging: Reinig de messen onmiddellijk na gebruik om vorming van bacteriën te voorkomen.

3. Product Specificaties

- Aantal: 12 stuks
- Lengte van het mes: 12 cm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontworpen voor comfortabel gebruik
- Kleur: Zilver/zwart

4. Installatie en Set-up

1. Verwijder de verpakking: Haal de messen voorzichtig uit de verpakking. Controleer of alle 12 messen aanwezig zijn.
2. Kies een geschikte opslagplaats: Bewaar de messen in een messenblok of magnetische strip om de mespunten te beschermen.
3. Grondige inspectie: Controleer elk mes op eventuele defecten of schade. Neem bij problemen onmiddellijk contact op met de klantenservice.

5. Gebruik

- Gebruik een snijplank voor het snijden van voedsel om schade aan uw keukenoppervlak te voorkomen.
- Snijd vlees in lange, gelijkmatige bewegingen om de scherpte van het mes te behouden.
- Voor het beste resultaat geldt: snijd altijd tegen de vezels van het vlees in.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de messen met warm water en een mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen om krassen te voorkomen.
- Droog de messen grondig af met een zachte doek om roestvorming te vermijden.
- Bewaar de messen op een droge plaats om hun levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Messen zijn bot: Slijp de messen met een messenslijper volgens de aanwijzingen van de fabrikant.
- Roestvlekken: Reinig met een gevoelige roestverwijderaar en zorg ervoor dat de messen altijd droog zijn na reiniging.
- Schade aan de handgreep: Neem contact op met de klantenservice voor advies over vervanging of reparatie.

8. Afvoer

Oud of beschadigd materiaal dient te worden weggegooid volgens de lokale regelgeving voor afvalverwerking. Roestvrij staal kan vaak worden gerecycled.

9. Contactinformatie

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op via:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met het gebruik van uw GGM Gastro Steak Cutlery Set!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Cubiertos para Steak de 12 Piezas 12 cm STMSp120S

1. Información General

Gracias por elegir el Juego de Cubiertos para Steak de 12 Piezas. Este set ha sido diseñado para ofrecer una excelente experiencia gastronómica, siendo ideal para carnes y acompañamientos. Fabricado con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y estética.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Utilice los cubiertos únicamente para su propósito previsto.
- Cuidado General: Mantenga los cubiertos fuera del alcance de los niños.
- Corte y Manipulación: Maneje con cuidado para evitar cortes accidentales.
- Limpieza: No sumerja en agua caliente durante períodos prolongados y evite el uso de limpiadores abrasivos.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y a una temperatura adecuada para evitar daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de los cuchillos: 12 cm
- Cantidad en el set: 12 piezas
- Uso: Ideal para steak y otras carnes
- Estilo: Diseño elegante y moderno

4. Configuración e Instalación

No requiere instalación. Simplemente retire el juego de su embalaje y esté listo para usar. Asegúrese de que cada pieza esté completamente limpia antes de su uso.

5. Operación

Utilice los cubiertos según su función: los cuchillos son ideales para cortar carnes y los tenedores para sujeción y degustación. Vuelva a almacenar adecuadamente después de cada uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave a mano con jabón suave y agua tibia o coloque en el lavavajillas en la parte superior.
- Secado: Seque inmediatamente para evitar manchas de agua.
- Almacenamiento: Guarde en un bloque de cuchillos o organizador para proteger las hojas y evitar daños.

7. Solución de Problemas

- Desgaste de la hoja: Si los cuchillos no cortan eficientemente, afile cuidadosamente con un afilador apropiado.
- Manchas o decoloración: Si se produce alguna mancha, use un limpiador de metales y un paño suave.

8. Eliminación

Deseche los cubiertos una vez que hayan llegado al final de su vida útil. Debido a su material de acero inoxidable, se pueden reciclar. Consulte con su servicio local de residuos para obtener información sobre el reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du set de couverts à steak de 12 pièces 12 cm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre set de couverts à steak de 12 pièces. Ce produit est conçu pour offrir une expérience de dégustation exceptionnelle. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Usage prévu : Ce set est destiné à une utilisation domestique uniquement pour servir et consommer des steaks.
- Matériaux : Les couverts sont fabriqués en acier inoxydable, ce qui les rend résistants à la corrosion.
- Risque de coupure : Les lames sont tranchantes ; manipulez-les avec précaution pour éviter les blessures.
- Enfants : Gardez les couverts hors de portée des enfants.
- Nettoyage : Ne plongez pas le produit dans des milieux extrêmement chauds. Utilisez des produits de nettoyage doux.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Type de produit : Set de couverts à steak
- Nombre de pièces : 12
- Longueur des couverts : 12 cm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique et antidérapante

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement le set de son emballage et vérifiez que toutes les pièces sont incluses.
2. Espace de rangement : Trouvez un espace propre, sec et facilement accessible pour ranger vos couverts.
3. Préparation à l'utilisation : Avant la première utilisation, lavez chaque pièce à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les bien.

5. Opération

- Utilisez les couteaux à steak pour couper facilement la viande. Ce set est conçu pour améliorer la performance lors de la découpe des aliments.
- Ne pas utiliser les couverts pour des tâches autres que celles pour lesquelles ils ont été conçus (ex. : ne pas les utiliser comme outils).

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez le lave-vaisselle si possible pour prolonger la durée de vie du produit.
- Séchez immédiatement après le lavage pour éviter les taches d'eau.

7. Dépannage

- Couteau émoussé : Utilisez un aiguiser de couteau approprié.
- Rouille : Si vous trouvez des taches de rouille, frottez avec une pâte de bicarbonate de soude et rincez à l'eau chaude.
- Éraflures : Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient endommager la surface.

8. Élimination

Lorsque vous n'utilisez plus le set, éliminez-le conformément à la réglementation de recyclage locale. Les matériaux en acier inoxydable sont recyclables.

9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre produit. Profitez pleinement de votre expérience culinaire avec notre set de couverts à steak.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli da Steak da 12 Pezzi 12 cm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Set di Coltelli da Steak da 12 Pezzi. Questo set è progettato per garantire prestazioni eccellenti e una lunga durata, essendo ideale per piccole e grandi occasioni.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Usare i coltelli solo per il loro scopo previsto.
- Maneggiare i coltelli con cautela per evitare tagli accidentali.
- Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare i coltelli su superfici dure per evitare danni ai bordi.
- Non lavare i coltelli in lavastoviglie se non specificato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Set di Coltelli da Steak
- Numero di pezzi: 12
- Lunghezza della lama: 12 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Composito ergonomico
- Colore: Argento

4. Installazione e Montaggio

Il Set di Coltelli da Steak non richiede un'installazione complessa. Estrarre i coltelli dalla confezione e posizionarli in un cassetto di cucina o in un portacoltelli per una conservazione sicura e ordinata.

5. Funzionamento

Utilizzare il coltello per affettare carne cotta in modo uniforme. Esercitare una pressione adeguata durante il taglio per ottenere le migliori performance. Si consiglia di pulire il coltello con un panno secco dopo ogni utilizzo per mantenere la lama in ottime condizioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire i coltelli a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Conservare i coltelli in un ambiente asciutto e fresco.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i coltelli non affettano correttamente, assicurarsi che la lama sia affilata.
- In caso di macchie di ruggine, pulire con un panno leggermente umido e asciugare subito dopo.
- Se un coltello è danneggiato, non utilizzare e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Gli utensili in acciaio inossidabile possono essere smaltiti insieme ai metalli riciclabili. Seguendo le normative locali per il riciclaggio, contribuirete a proteggere l'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania