

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: STMSP6

Steak knife set - 6 pieces



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Steak Knife Set (6 Pieces)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Steak Knife Set (6 Pieces). This premium set is designed to provide an exceptional dining experience, perfect for slicing through steak and other meats with ease. Each knife features a sleek design and ergonomic handle for comfort.

2. Safety Information

- Blade Care: Always handle the knives with care; the blades are sharp and can cause injury.
- Children: Keep knives out of reach of children. Never allow unsupervised use.
- Cutting Surface: Use knives only on appropriate cutting surfaces to prevent dulling and damage.
- Personal Injury: Avoid placing fingers close to the blade while cutting.
- Storage: Store knives in a designated block or sheath to protect the blades and prevent accidents.
- Dishwasher Use: While some users may be tempted to wash in a dishwasher, we recommend hand washing to maintain the knife's longevity.

3. Product Specifications

- Product Name: Steak Knife Set (6 Pieces)
- Material: Stainless Steel
- Blade Length: 11 cm
- Handle Material: Polypropylene
- Total Weight: 0.8 kg
- Color: Silver with black handles

4. Setup and Installation

No setup or installation is required for the GGM Gastro Steak Knife Set. However, we recommend the following for optimal use:

- Unboxing: Carefully remove the knives from the packaging, ensuring to handle each knife by the handle.
- Surface Preparation: Place the knife set on a clean, dry cutting board or knife block.
- Storage: If using a knife block, ensure it is placed on a stable surface away from edges to prevent tipping.

5. Operation

To use the steak knife:

1. Grip the knife handle firmly.
2. Place the blade at the edge of the steak or meat.
3. Apply gentle, even pressure to slice through the meat.
4. Clean the knife after each use to maintain its quality and hygiene.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand Washing: Clean the knives immediately after use with warm soapy water and a soft cloth.
- Avoid Scrubbing: Never use abrasive materials which could scratch the blade.
- Drying: Always dry the knives thoroughly with a soft towel to prevent rusting.
- Sharpening: Periodically sharpen the knives using a whetstone or knife sharpener to maintain cutting efficiency.

7. Troubleshooting

- Dulling Blades: If knives are not cutting efficiently, consider sharpening the blades.
- Rust Spots: Wipe with a vinegar solution and dry immediately to prevent moisture accumulation.
- Loose Handles: Inspect for any signs of damage. Contact customer support if issues persist.

8. Disposal

Dispose of knives in accordance with local regulations. If disposing of knives, wrap them securely in paper or cloth to prevent injury.

9. Contact

For any inquiries or concerns, contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your dining experience with our quality products!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Steakmesser-Set (6 Stück)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Steakmesser-Sets! Dieses hochwertige Set wurde für Gastronomie- und Haushaltsanwendungen entwickelt und bietet Ihnen eine langlebige Lösung für die Zubereitung und den Genuss von Fleischgerichten.

2. Sicherheitsinformationen

- Schneidgefahr: Die Klingen sind sehr scharf. Halten Sie Kinder und unbefugte Personen fern, während Sie das Produkt verwenden.
- Benutzung: Verwenden Sie die Messer nur auf geeigneten Schneideflächen, um die Klingen zu schützen und Verletzungen zu vermeiden.
- Lagerung: Bewahren Sie die Messer immer in der vorgesehenen Halterung oder in einer sicheren Messerhülle auf, um Verletzungen zu verhindern.
- Reinigung: Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch und vermeiden Sie die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln oder scheuernden Materialien, die die Klingen beschädigen könnten.
- Nicht für die Spülmaschine geeignet: Um die Langlebigkeit zu gewährleisten, reinigen Sie die Messer von Hand.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Steakmesser-Set, 6 Stück
- Material: Edelstahl
- Klingenlänge: 11 cm
- Griffmaterial: Holz / Kunststoff (je nach Modell)
- Gesamtgewicht: 650 g
- Besonderheiten: Ergonomisches Design für einen sicheren Halt, spülmaschinenfest; ideal für professionelle und private Nutzung.

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie die Messer auf Beschädigungen. Bei sichtbaren Schäden nutzen Sie das Produkt bitte nicht.
- Platzieren Sie die Messer in der vorgesehenen Halterung oder in einem sicheren Messerblock.
- Stellen Sie sicher, dass die Klingen nicht mit anderen scharfen Gegenständen in Kontakt kommen.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer am Griff und verwenden Sie eine geeignete Schneidetechnik.
- Schneiden Sie auf einer stabilen Schneidefläche, um Sicherheit und Effizienz zu gewährleisten.
- Verwenden Sie das Steakmesser, um das Fleisch gleichmäßig zu schneiden und den besten Geschmack zu entfalten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klingen nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie die Messer an einem trockenen Ort. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klingen und schärfen Sie diese bei Bedarf nach.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneiden nicht gut.
Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klingen und schleifen Sie diese gegebenenfalls nach.
- Problem: Klinge beschädigt.
Lösung: Verwenden Sie das Messer nicht. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für die Entsorgung von Metall und Holz.
- Recycelbare Materialien sollten entsprechend getrennt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Steakmes Set - 6 Stuks

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Steakmes Set - 6 Stuks. Deze hoogwaardige set biedt u de perfecte messen voor het snijden van uw steak en andere vleesgerechten met gemak en precisie. De messen zijn ontworpen met gebruiksgemak en duurzaamheid in gedachten.

2. Veiliginformatie

- Gebruik de messen alleen voor het doel waarvoor ze zijn ontworpen: snijden van vlees en gevogelte.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om schade aan oppervlakken en de messen te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe messen en snijd altijd van uw lichaam af.
- Controleer de messen regelmatig op beschadigingen. Indien beschadigd, gebruik de messen niet en neem contact op met de klantenservice.
- Reinig de messen zorgvuldig na gebruik om roestvorming en bacteriegroei te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Aantal messen: 6
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Materiaal handvat: Hout
- Lengte lemmet: 12,5 cm
- Totale lengte van het mes: 22,5 cm
- Gewicht per mes: 150 g

4. Installatie en Setup

1. Haal de messen voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer elk mes op eventuele beschadigingen.
3. Plaats de messen op een veilige en droge plek, bij voorkeur in een messenblok of lade, om schade en ongevallen te voorkomen.

5. Bediening

- Gebruik een snijplank van een stevig materiaal bij het snijden van vlees.
- Hou het mes met de handvat stevig vast en snijd met een gelijkmatige druk.
- Was de messen na gebruik met de hand in warm water met mild afwasmiddel en droog ze onmiddellijk af met een zachte doek.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de messen altijd met de hand, gebruik geen vaatwasser, omdat dit de messen kan beschadigen.
- Controleer regelmatig de scherpheid van de messen. Scherp ze indien nodig met een slijpstaaf of laat ze professioneel slijpen.
- Bewaar de messen op een droge en veilige plaats om roest te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is bot
Oplossing: Scherp het mes met een slijpstaaf of laat het professioneel slijpen.
- Probleem: Roestvorming op het mes
Oplossing: Reinig onmiddellijk het mes met een staalborstel en een geschikt schoonmaakmiddel, en droog het goed af.

8. Afvalverwerking

Bij het weggooien van de messen, zorg ervoor dat ze op een veilige manier worden behandeld om verwondingen te voorkomen. Neem indien mogelijk contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst over de juiste manier om metalen voorwerpen te recyclen.

9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Cuchillos para Carne de 6 Piezas

1. Información General

Este set de cuchillos para carne de 6 piezas está diseñado para ofrecer la máxima calidad y rendimiento en el corte de carne. Hecho con acero inoxidable de alta calidad, garantiza dureza y durabilidad, ideal para chefs profesionales y entusiastas de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto debe ser utilizado únicamente para el corte de carne. No se recomienda su uso para otros fines, ya que esto podría comprometer la seguridad y la integridad de los cuchillos.
- Cuidado y mantenimiento: Mantenga los cuchillos limpios y secos después de cada uso para evitar el crecimiento de bacterias.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.
- Cuidado personal: Utilice una superficie de corte adecuada para prevenir lesiones. Manipule los cuchillos con precaución, evitando el contacto con la piel y otras partes del cuerpo.

3. Descripción General y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Diseño ergonómico para un manejo cómodo
- Dimensiones de las piezas: Varían según el cuchillo, todos pensados para un manejo óptimo
- Cuenta con una garantía de 1 año
- Apto para lavado en lavavajillas (se recomienda lavado a mano para prolongar la vida útil)

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación para este producto. Simplemente retire los cuchillos de su empaque y colóquelos en un bloque de cuchillos o un soporte seguro. Asegúrese de que estén bien organizados para facilitar su uso.

5. Operación

Para usar su cuchillo de carne:

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango ergonómico.
- Realice cortes en ángulo de 45 grados, asegurando un movimiento suave y controlado.
- Evite aplicar una presión excesiva, ya que los cuchillos están diseñados para un corte preciso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Seque completamente antes de guardar para evitar manchas.
- No utilice utensilios abrasivos o limpiadores fuertes que puedan dañar la superficie del cuchillo.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Utilice un afilador adecuado para devolver el filo al cuchillo.
- Manchas en el acero: Limpie con un paño suave y productos específicos para acero inoxidable.
- Fugas de mango: Verifique la unión y asegúrese de que esté seca; si persiste, contáctenos.

8. Eliminación

El acero inoxidable es reciclable. Al final de la vida útil de sus cuchillos, respete las normativas locales de reciclaje y deseche el producto de manera adecuada, asegurándose de no dejarlo en lugares donde pueda ser un peligro.

9. Contacto

Para obtener más información o asistencia relacionada con su set de cuchillos para carne, contacte con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU SET DE COUTEAUX À STEAK - 6 PIÈCES

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Set de Couteaux à Steak 6 Pièces. Ce produit est conçu pour vous offrir une expérience culinaire exceptionnelle, en vous permettant de déguster vos steaks préférés avec facilité.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.
- Ne laissez pas les couteaux à portée des enfants.
- Évitez d'utiliser les couteaux sur des surfaces dures qui pourraient les endommager.
- Ne jamais utiliser les couteaux pour des tâches pour lesquelles ils ne sont pas conçus.
- Toujours manipuler les couteaux avec précaution pour éviter les coupures.
- Ne commencez jamais à nettoyer les couteaux tant qu'ils ne sont pas complètement refroidis.
- Gardez les doigts éloignés de la lame lors de l'utilisation.
- En cas de blessure, nettoyez soigneusement la plaie et consultez un médecin.

3. Aperçu et spécifications du produit

- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Longueur totale : 23 cm
- Longueur de la lame : 11 cm
- Poignée : Ergonomique en bois
- Nombre de pièces : 6
- Couleur : Argenté et bois naturel

4. Installation et mise en place

- Déballez soigneusement le set de couteaux et vérifiez qu'aucun article ne manque.
- Trouvez un espace propre et sec pour stocker vos couteaux.
- Évitez de laisser les couteaux dans des soutiens d'ustensiles où des dommages pourraient se produire.
- Pour une conservation optimale, un bloc à couteaux ou un support est recommandé.

5. Fonctionnement

- Utilisez les couteaux uniquement pour couper des aliments tendres, comme des steaks.
- Placez le steak sur une planche à découper stable.
- Tenez le couteau par la poignée et faites des mouvements de va-et-vient pour couper le steak.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez les couteaux à la main avec de l'eau chaude et du savon doux immédiatement après utilisation.
- Essuyez les couteaux avec un chiffon doux pour éviter l'oxydation.
- Ne pas immerger les couteaux dans de l'eau pendant une longue période.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de brosses dures.

7. Dépannage

- Si les lames paraissent émoussées, affûtez-les avec un aiguiser de couteaux approprié.
- En cas de rouille, nettoyez la lame correctement et appliquez un peu d'huile minérale si nécessaire.
- Vérifiez que la poignée est bien fixée ; si elle bouge, ne pas utiliser jusqu'à réparation.

8. Élimination

- Ne jetez pas les couteaux dans les ordures ménagères non protégées.
- Contactez votre centre local de recyclage pour des instructions sur la manière de vous débarrasser des couteaux en toute sécurité.
- Ne déposez pas les couteaux dans les bacs de recyclage.

9. Contact

Pour des questions supplémentaires ou de l'assistance, veuillez nous contacter au :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Set di Coltelli da Steak 6 Pezzi - STMPS6

1. Informazioni Generali

Il Set di Coltelli da Steak STMPS6 è progettato per offrire un'esperienza di taglio ottimale per carni rosse e bianche. Ogni coltello è realizzato con materiali di alta qualità per garantire durata e prestazioni eccellenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare i coltelli solo per lo scopo previsto.
- Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare i coltelli su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Non immergere i coltelli in acqua per lunghi periodi, per evitare danni alla lama.
- Utilizzare un tagliere apposito per proteggere le lame e le superfici di lavoro.
- Maneggiare i coltelli con cautela; le lame sono affilate e possono causare lesioni.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Legno ergonomico
- Dimensioni coltello: 23 cm
- Numero di pezzi: 6
- Peso: 1,5 kg
- Design: Finitura lucida
- Resistente alla corrosione

4. Installazione e Setup

1. Scegliere un luogo asciutto e sicuro per riporre il set di coltelli.
2. Assicurarsi che il piano di lavoro sia pulito e privo di oggetti che possano interferire durante l'uso.
3. Conservare i coltelli in un blocco per coltelli o in un astuccio protettivo per prevenire danni e mantenere la sicurezza.

5. Operazione

- Prima dell'uso, controllare che le lame siano in buone condizioni e affilate.
- Utilizzare un tagliere per affettare la carne, posizionando la carne in modo stabile.
- Impugnare il coltello con una presa sicura e utilizzare movimenti decisi per tagliare.
- Pulire il coltello dopo ogni utilizzo per preservarne l'integrità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e detergente delicato. Non utilizzare né lavastoviglie né spugne abrasive.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Controllare le lame regolarmente e affilarle con un affilacoltelli se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i coltelli non affettano correttamente, verificare se le lame sono opache o danneggiate.
- Utilizzare un affilacoltelli per ripristinare l'accuratezza del taglio.
- Se ci sono segni di corrosione, pulire immediatamente la lama e assicurarsi che non sia in contatto con umidità.

8. Smaltimento

- Quando non utilizzabili, seguire le linee guida locali per il riciclo dei materiali metallici e di legno.
- Non smaltire i coltelli nel rifiuto domestico non differenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania