

ggmgastro

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

SKU: TMP180B

Carving knife - Blade: 180mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for TMP180B Carving Knife Blade 180mm

1. General Information

The TMP180B Carving Knife Blade (180mm) is designed for professional and home use in the culinary industry. This high-quality blade enables precise slicing and carving of meats, fruits, and vegetables, ensuring an efficient and enjoyable cooking experience.

2. Safety Information

- Ensure that the blade is handled with care to avoid cuts and injuries. Always grip the knife by the handle and keep fingers away from the blade edge.
- Use the knife only for its intended purpose. Do not use it as a chisel, screwdriver, or for any activity other than cutting food.
- Store the carving knife safely in a knife block or sheath when not in use to prevent accidents.
- Keep the knife out of the reach of children.
- Always use a cutting board when slicing or carving. Avoid cutting on hard surfaces that may damage the blade.
- Keep the knife sharp. A dull blade can slip and cause injury.
- If the blade becomes dull, sharpen it using an appropriate knife sharpener or have it professionally sharpened.

3. Product Specifications

- Model: TMP180B
- Blade Length: 180 mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Ergonomic plastic handle
- Weight: 200 g

4. Setup and Installation

- Remove the TMP180B Carving Knife Blade from its packaging.
- Ensure that your workspace is clean and dry.
- If the knife is not ready for use, you may need to sharpen the blade for optimal performance. Follow the manufacturer's instructions for sharpening if needed.
- There are no complex installation processes for this product; it is ready to use upon unboxing.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle.
- Use a stable cutting board and ensure the item to be carved is secured.
- Position the blade against the food item and apply moderate pressure to slice through.
- For larger cuts of meat, use a sawing motion for effective carving.
- Clean the knife after each use to maintain hygiene and performance.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the TMP180B knife with warm soapy water immediately after use. Do not soak it in water for prolonged periods.
- Rinse and dry the knife thoroughly with a soft cloth to prevent rusting.
- Avoid placing the knife in a dishwasher, as this may dull the blade and damage the handle.
- Regularly check the blade edge and sharpen as required to maintain cutting efficiency.

7. Troubleshooting

- Blade won't cut smoothly: Ensure the blade is sharp. If dull, sharpen it using an appropriate tool.
- Rust spots appearing on the blade: Dry the knife properly after washing and store it in a dry environment to prevent moisture accumulation.
- Handle feels loose: Check the handle for any visible damage. If loose, do not use the knife and contact customer support for assistance.

8. Disposal

- When disposing of the TMP180B Carving Knife Blade, ensure it is wrapped securely to prevent injury to others.
- Follow local regulations for disposing of metal items. Recycle where applicable.

9. Contact

For further assistance, reach out to us through the following contact details:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das GGM Gastro Schneidmesser Klinge 180 mm (TMP180B)

1. Allgemeine Informationen

Das GGM Gastro Schneidmesser mit einer Klinge von 180 mm (TMP180B) ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das für präzises Schneiden und Anrichten von Lebensmitteln entwickelt wurde. Ideal für Profi- und Hobbyköche, bietet es Ergonomie und Effizienz in jedem Schnitt.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidmesser nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge während des Gebrauchs von Körperteilen fern.
- Die Klinge ist extrem scharf. Verwenden Sie vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.
- Bei Verletzungen durch die Klinge sofort die Wunde medizinisch versorgen.
- Verwenden Sie stets einen stabilen Schneideblock, um Rutschen und Unfälle zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nicht in der Geschirrspülmaschine, um die Klinge zu schützen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: GGM Gastro Schneidmesser Klinge 180 mm (TMP180B)
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Antirutschkunststoff
- Gesamtlänge: 300 mm
- Klingenlänge: 180 mm
- Gewicht: 0,25 kg

4. Einrichtung und Installation

Die Installation des Schneidemessers erfolgt automatisch mit dem Kauf. Es sind keine speziellen Teile erforderlich. Stellen Sie sicher, dass das Messer nach dem Kauf sorgfältig aufbewahrt wird. Um sicherzustellen, dass die Klinge immer scharf bleibt, wird empfohlen, ein geeignetes Wetzgerät zu verwenden.

5. Betrieb

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand die Lebensmittel während des Schneidens. Halten Sie den Schnittwinkel bei 45 Grad für optimale Ergebnisse. Achten Sie darauf, niemals zu viel Druck auszuüben, um Unfälle zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch das Schneidmesser mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen.
- Trocknen Sie die Klinge sofort mit einem weichen Tuch, um Rost zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Klinge beschädigen können.
- Bewahren Sie das Messer in einer Schutzhülle oder in einem Messerblock auf, um die Klinge zu schützen.

7. Fehlerbehebung

- Klinge stumpf: Verwenden Sie einen Wetzstab oder einen Schleifstein, um die Klinge nachzuschleifen.
- Rostflecken auf der Klinge: Reinigen Sie die Klinge mit einer Mischung aus Essig und Wasser, um die Roststelle zu entfernen.
- Griff locker: Überprüfen Sie die Befestigung und ziehen Sie diese gegebenenfalls nach. Sollte das Problem bestehen bleiben, kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidmesser gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen während des Entsorgungsprozesses zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding - Snijmes Blade 180mm (TMP180B)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Snijmes Blade 180mm (TMP180B). Dit hoogwaardige snijmes is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt precisie en efficiëntie in de keuken. Lees deze handleiding zorgvuldig door om het beste uit uw product te halen.

2. Veiligheidsinformatie

- Alleen voor professioneel gebruik. Gebruik het mes niet voor doeleinden waarvoor het niet is ontworpen.
- Houd het mes altijd buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes om snijwonden te voorkomen. Gebruik altijd een snijplank.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadiging van het mes. Vervang indien nodig.
- Berg het mes op een veilige plaats op wanneer het niet in gebruik is.
- Het mes is scherp en kan ernstige verwondingen veroorzaken. Gebruik altijd een beschermende handgreep en raak de snijkant niet aan met blote handen.

3. Productspecificaties

- Lengte blad: 180 mm
- Materiaal blad: Roestvrij staal
- Handgreep: Professionele ergonomische handgreep
- Gewicht: 200 gram
- Geschikt voor snijden van vlees, groenten en andere voedingsmiddelen
- Voltage: NVT (niet van toepassing)
- Vermogen: NVT (niet van toepassing)
- Capaciteit: NVT (niet van toepassing)

4. Installatie en setup

- Plaats het snijmes op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat u het mes op een veilige manier uit de verpakking haalt, bij voorkeur met een mesopener of schaar.
- Voor optimale prestaties, bij het eerste gebruik, raden wij aan het mes met een scherpsteen te slijpen, om de snijkant te perfectioneren.

5. Gebruik

- Gebruik een snijplank bij het snijden van voedsel.
- Houd het mes stevig vast met één hand en gebruik een geschikte handbeweging om te snijden.
- Voor het beste resultaat, snijd in een enkele beweging zonder te duwen of te trekken.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, reinig het mes met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen om krassen te voorkomen.
- Droog het mes grondig af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Sla het mes op in een meshouder of met een beschermkap om de snijkant te beschermen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp het mes indien nodig.
- Probleem: Er zijn roestvlekken zichtbaar op het mes.
Oplossing: Reinig het mes onmiddellijk en zorg ervoor dat het goed wordt drooggeveegd.

8. Verwijdering

- Volg lokale richtlijnen voor de verwijdering van metalen voorwerpen.
- Als het mes aan het einde van zijn levensduur is, zorg ervoor dat het veilig en verantwoord wordt verwijderd om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor uw vertrouwen in ons product. Veel snijplezier!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Carving Blade 180mm TMP180B

1. Información General

El Cuchillo de Carving Blade de 180mm modelo TMP180B es una herramienta de cocina diseñada para ofrecer un corte preciso y eficiente. Fabricado con materiales de alta calidad, este cuchillo es ideal para cortar carnes, aves y otros alimentos.

2. Información de Seguridad

- Cuidado al Usar: Siempre use el cuchillo con precaución. Mantenga la hoja alejada de su cuerpo y de otras personas durante el uso.
- Supervisión: Nunca deje a los niños desatendidos mientras el cuchillo está a la vista o en uso.
- Uso Apropriado: Este cuchillo está diseñado para cortar alimentos. No lo use para otras actividades que podrían dañar la hoja.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños. Use un bloque de cuchillos o una funda.
- Condiciones de Uso: Utilice el cuchillo en superficies de corte adecuadas. Evite superficies duras que puedan dañar la hoja.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: GGM Gastro
- Modelo: TMP180B
- Longitud de la hoja: 180 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomico y antideslizante
- Peso: 0.5 kg
- Uso recomendado: Cuarteo de carnes y aves

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación especializada para este producto. Para comenzar a usar el Cuchillo de Carving Blade TMP180B, simplemente retire el cuchillo de su empaque y asegúrese de que la hoja esté en buen estado.

5. Operación

Para operar el cuchillo, siga estos pasos:

1. Asegúrese de que la superficie de corte esté limpia y seca.
2. Sujete el cuchillo por el mango con una mano, manteniendo los dedos alejados de la hoja.
3. Haga cortes en un movimiento controlado, utilizando tanto el peso del cuchillo como la presión de su mano para lograr cortes limpios y eficaces.
4. Siempre corte alejándose de su cuerpo y mantenga los dedos de la otra mano hacia atrás.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave. No lo coloque en el lavavajillas.
- Secado: Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para evitar la corrosión.
- Mantenimiento de la Hoja: Afile la hoja regularmente con un afilador adecuado para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Hoja desafilada: Afile la hoja utilizando un afilador adecuado.
- Dificultad para cortar: Verifique que está utilizando la técnica adecuada y que la superficie de corte sea apropiada.
- Óxido en la hoja: Limpiar con un paño húmedo y aplicar un poco de aceite de cocina para evitar futuros problemas.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales. No tire el cuchillo en la basura común. Considere reciclar o llevar a un punto limpio si es posible.

9. Contacto

Si necesita asistencia o más información, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU COUTEAU À CARVE DE 180 MM TMP180B

1. Informations Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi le couteau à carve TMP180B. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle dans la découpe de viandes, poissons et légumes, alliant efficacité et durabilité. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser votre couteau.

2. Informations de Sécurité

- Toujours manipuler le couteau avec précaution pour éviter les coupures.
- Gardez le couteau hors de la portée des enfants.
- N'utilisez pas le couteau pour des applications non prévues.
- Évitez de laisser le couteau dans l'eau ou sur des surfaces glissantes.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame ; une lame émoussée nécessite plus de force et augmente le risque de blessures.
- Stockez le couteau dans un endroit sûr et sécurisé.
- Portez des gants de protection lors de l'utilisation ou du nettoyage du couteau.
- Ne tentez pas de réparer ou d'aiguiser le couteau sans formation appropriée.

3. Présentation et Spécifications

- Longueur de la lame : 180 mm
- Poids : 0,15 kg
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Matériau du manche : Plastique antidérapant
- Type de produit : Couteau à carver

4. Installation et Préparation

1. Sortez le couteau TMP180B de son emballage en prenant soin de ne pas toucher la lame.
2. Assurez-vous que la zone de travail est propre et dégagée.
3. Avant la première utilisation, lavez la lame à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
4. Vérifiez que le couteau est exempt de tout défaut.

5. Fonctionnement

- Utilisez une planche à découper propre et stable.
- Tenez le couteau par le manche en veillant à garder les doigts éloignés de la lame.
- Utilisez un mouvement de va-et-vient léger et contrôlé pour couper, sans exercer une pression excessive.
- Pour des morceaux plus grands, fixez-les solidement dans un support approprié.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau savonneuse; évitez le lave-vaisselle.
- Séchez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Aiguiser la lame régulièrement pour maintenir son efficacité.
- Vérifiez régulièrement l'état du manche et de la lame pour toute usure ou dommage.

7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas correctement, il peut être nécessaire de l'aiguiser.
- En cas de bris du manche ou de la lame, arrêtez l'utilisation et contactez le service client.
- Si le couteau présente des signes de corrosion, nettoyez-le immédiatement avec un nettoyant doux.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle.
- Pour éliminer le couteau, emballez-le dans un matériau protecteur et apportez-le à un centre de recyclage ou de déchets dangereux approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il coltello da intaglio TMP180B è progettato per garantire prestazioni eccellenti nella preparazione e nel servizio di carne. Con una lama di 180 mm, è ideale per affettare con precisione. Prodotto da GGM Gastro, questo strumento si distingue per la sua qualità e durata.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello se è danneggiato o se la lama è scolorita o deformata.
- Quando si affetta, mantenere una presa salda e utilizzare un tagliere stabile.
- Non affilare mai il coltello mentre è in uso. Spegnerne prima la luce.
- Indossare guanti protettivi se possibile, per evitare lesioni accidentali.
- Non riporre il coltello in un cassetto con altri utensili senza protezione adeguata per la lama.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: TMP180B
 - Lunghezza lama: 180 mm
 - Materiale lama: acciaio inossidabile di alta qualità
 - Manico: plastica resistente al calore
 - Colore: nero
 - Peso: 200 g
- Le specifiche indicano un coltello progettato per durare e mantenere un'affilatura ottimale.

4. Installazione e Montaggio

Il coltello TMP180B non richiede un'installazione complessa. Per utilizzare il coltello:

- Estrarre il coltello dalla confezione con attenzione per evitare tagli accidentali.
- Assicurarsi che la lama sia affilata e priva di danni.
- Posizionare il coltello su un tagliere stabile prima di iniziare l'operazione di taglio.

5. Funzionamento

- Utilizzare il coltello con un movimento fluido e controllato.
- Non applicare una forza eccessiva durante il taglio. Lasciare che la lama affilata faccia il lavoro.
- Per ottenere fette uniformi, mantenere un angolo di taglio costante.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia, in quanto potrebbe danneggiare la lama e il manico.
- Asciugare il coltello con un panno morbido prima di riporlo.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando una pietra per affilare o un affilatore.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è opaca, è possibile affilarla seguendo la guida di affilatura.
- Se la lama presenta danni, non utilizzare il coltello e contattare il servizio clienti.
- In caso di manico allentato, verificare che sia fissato correttamente al corpo del coltello.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità alle normative locali sui rifiuti. Non gettare il coltello nei normali rifiuti domestici. Contattare le autorità locali per le istruzioni di smaltimento corrette.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania