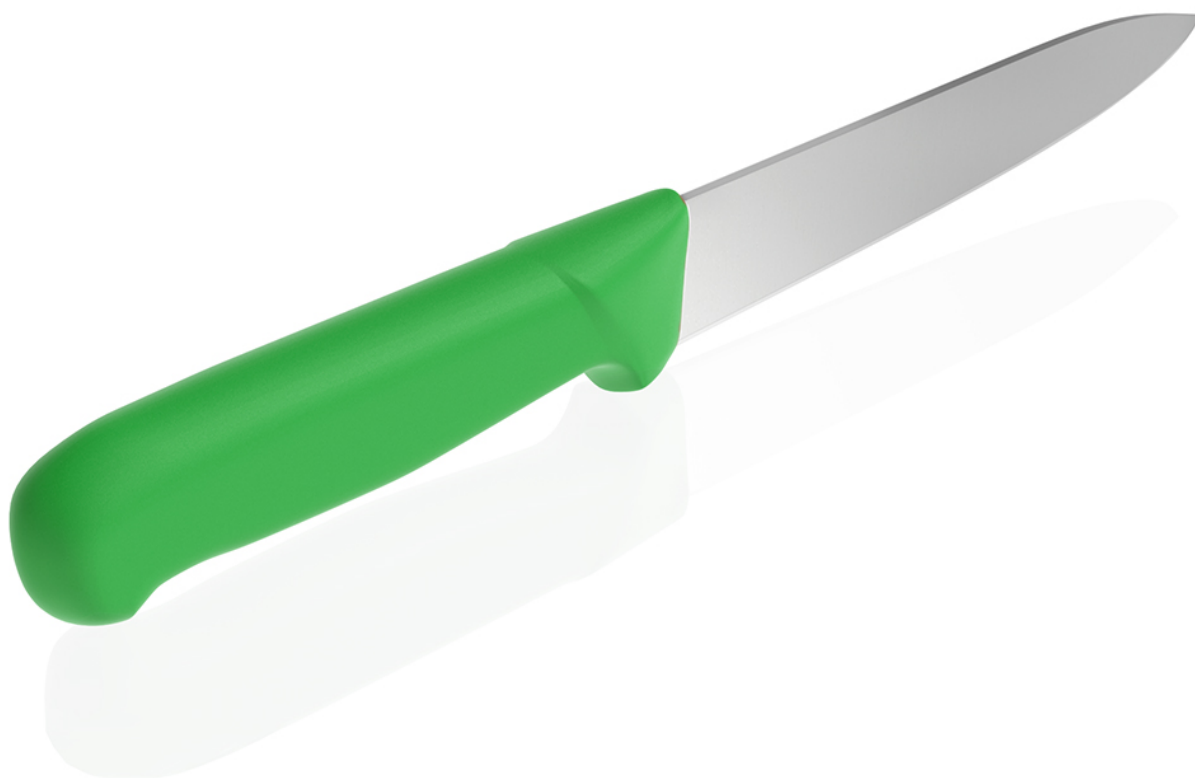


ggmgastro

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: TMP180G

Carving knife - Blade: 180mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Carving Knife Blade 180mm (TMP180G)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Carving Knife Blade 180mm (TMP180G). This high-quality carving knife is designed for efficient slicing and carving of various meats and other food items. It is crafted from durable materials to ensure longevity and excellent performance in both professional and home kitchens.

2. Safety Information

- Always use the carving knife with caution and keep it out of reach of children to prevent accidental injury.
- Use a cutting board to avoid damaging surfaces and ensure stability while slicing.
- Always cut away from your body to minimize the risk of injury.
- Ensure your hands are dry to maintain a firm grip on the knife handle.
- Regularly inspect the knife for any signs of damage or wear. Do not use a damaged knife.
- Store the knife in a safe place when not in use, preferably in a knife block or with a protective sheath.
- Do not wash in a dishwasher; hand wash only with mild detergent and water.
- Avoid using the knife for purposes it is not designed for, such as prying or cutting hard or frozen items.

3. Product Specifications

- Model: TMP180G
- Blade Length: 180mm
- Material: Stainless Steel
- Handle: Ergonomic Design
- Weight: Lightweight and well balanced
- Application: Ideal for carving meat and large food items

4. Setup and Installation

The GGM Gastro Carving Knife does not require any installation. Simply remove the knife from its packaging and ensure it is clean before use. For optimal usage, follow these steps:

- Carefully unbox the carving knife.
- Wash the blade with warm soapy water and dry it thoroughly.
- If applicable, attach a protective sheath for safety during storage.

5. Operation

- Before use, ensure your cutting surface is stable and suitable for slicing.
- Hold the handle firmly with a comfortable grip.
- Position the food item securely on the cutting board.
- Begin slicing by applying a gentle forward pressure while pulling the knife through the food in a smooth motion.
- Repeat as necessary, using the knife's full length for efficient cutting.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use to prevent food residue from drying on the blade.
- Hand wash with warm, soapy water, using a sponge. Do not use abrasive cleaners.
- Rinse thoroughly and dry immediately with a soft cloth.
- Store in a dry place to prevent rust and maintain sharpness.
- Regularly sharpen the blade as per usage frequency to ensure cutting efficiency.

7. Troubleshooting

- If the knife is dull: sharpen using a whetstone or knife sharpener to restore its cutting edge.
- If the handle is loose: check for any screws or fittings and tighten if necessary.
- For any signs of rust or corrosion: clean with a mild vinegar solution and dry thoroughly.
- If the knife chips or appears damaged: discontinue use and contact customer service.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If the knife is damaged beyond repair, consider using a dedicated sharp objects disposal service or check local guidelines for safe disposal of sharp items.

9. Contact

For further inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das GGM Gastro Karbonmesser Klinge 180mm (TMP180G)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Karbonmessers mit einer Klingenlänge von 180 mm (TMP180G). Dieses professionelle Schneidewerkzeug wurde für anspruchsvolle Kochumgebungen entwickelt und bietet eine hervorragende Leistung und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Zweck: Verwenden Sie das Karbonmesser ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Schutz vor Verletzungen: Halten Sie das Messer stets scharf und überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen. Tragen Sie beim Schneiden Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, unerreichbar für Kinder. Nutzen Sie eine Klingenschutzabdeckung, wenn das Messer nicht verwendet wird.
- Richtige Handhabung: Führen Sie das Messer immer von Ihrem Körper weg. Vermeiden Sie Ablenkungen während des Schneidens.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie niemals eine Spülmaschine zur Reinigung des Karbonmessers.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: GGM Gastro Karbonmesser Klinge 180mm
- Modellnummer: TMP180G
- Material Klinge: Karbonstahl
- Klingenstärke: 2 mm
- Gesamtlänge: 308 mm
- Gewicht: 150 g
- Ergonomischer Griff: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und stellen Sie sicher, dass das Messer unbeschädigt ist.
2. Klingenpflege: Vor dem ersten Einsatz kann das Messer leicht mit Speiseöl behandelt werden, um den Stahl zu schützen.
3. Aufbewahrung: Nutzen Sie eine Messerblock oder Magnetteiste zur sicheren Lagerung.

5. Betrieb

Zum Schneiden von Lebensmitteln:

1. Halten Sie das Messer sicher mit einer Hand am Griff.
2. Platzieren Sie die Klinge flach auf der zu schneidenden Oberfläche.
3. Drücken Sie sanft mit der Klinge auf das Lebensmittel und führen Sie die Schnitte mit kontrollierten Bewegungen durch.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm, um die Klinge und den Griff zu reinigen.
- Trocken Sie das Messer sofort ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem Schleifstein.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.
 - Lösung: Prüfen Sie die Schärfe der Klinge. Schärfen Sie das Messer gegebenenfalls.
- Problem: Rostflecken auf der Klinge.
 - Lösung: Reinigen Sie das Messer gründlich und lagern Sie es trocken. Verwenden Sie Lebensmittelöl zur Vorbeugung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer nach den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Snijmes met een Vervangbaar Lemmet (180mm) TMP180G

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van het GGM Gastro Snijmes TMP180G. Dit snijmes is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een efficiënte en precieze snijervaring. Het lemmet van 180 mm is ideaal voor het snijden van vlees, vis en groenten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het snijmes enkel voor zijn bedoelde doel.
- Houd het snijmes uit de buurt van kinderen.
- Zorg ervoor dat het lemmet altijd scherp is om ongevallen te voorkomen.
- Snijd altijd van u af en gebruik een snijplank.
- Wees voorzichtig bij het reinigen van het lemmet om snijwonden te voorkomen.
- Bij het vervangen van het lemmet, volg de instructies zorgvuldig op om letsel te voorkomen.
- Bewaar het snijmes op een veilige en droge plaats om schade of letsel te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte Lemmet: 180 mm
- Materiaal Lemmet: Roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Kunststof
- Gewicht: 150 gram

4. Setup en Installatie

1. Controleer het snijmes op eventuele schade bij ontvangst.
2. Om het lemmet te vervangen, draait u de schroef aan de onderzijde van het handvat tegen de klok in.
3. Verwijder het oude lemmet voorzichtig.
4. Plaats het nieuwe lemmet in het handvat en zorg ervoor dat het goed aansluit.
5. Draai de schroef weer vast met de klok mee tot deze stevig zit.
6. Uw snijmes is nu klaar voor gebruik.

5. Bediening

- Voor het snijden van vlees, vis of groenten, plaats de ingrediënten stevig op de snijplank.
- Houd het handvat stevig vast en gebruik een gelijkmatige druk om te snijden.
- Voor een optimaal resultaat, snijd met een enkele, vloeiende beweging.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het snijmes na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een spons of doek; vermijd schurende materialen die het lemmet kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plaats en gebruik een beschermhoes wanneer niet in gebruik.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Lemmet is bot
Oplossing: Gebruik een slijper om het lemmet te slijpen volgens de instructies van de fabrikant.
- Probleem: Handvat is los
Oplossing: Controleer de schroef en draai deze opnieuw vast.
- Probleem: Lemmet beschadigd
Oplossing: Vervang het beschadigde lemmet met een nieuw lemmet volgens de instructies in sectie 4.

8. Afvalverwijdering

- Verwijder het snijmes en het lemmet op een verantwoorde manier.
- Voor afvaldisposal: raadpleeg lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen en kunststof materialen.
- Beschadigde lemmetten moeten als schroot worden afgevoerd om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw vertrouwen in GGM Gastro. Geniet van het gebruik van uw snijmes!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo para Tallar con Hoja de 180 mm (TMP180G)

1. Información General

El cuchillo para tallar TMP180G es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para cortes precisos y eficientes. Su hoja de 180 mm está fabricada con materiales duraderos que garantizan un rendimiento excepcional. Este cuchillo es ideal para tallar carnes, aves y otros alimentos, proporcionando una experiencia culinaria profesional en el hogar.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice el cuchillo únicamente para su propósito previsto. No utilice el cuchillo para cortar materiales que no sean alimentos.
- Manejo: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de niños y personas no capacitadas. Siempre utilícelo con precaución para evitar cortes accidentalmente.
- Superficie de corte: Asegúrese de usar una tabla de cortar adecuada y estable para evitar resbalones y accidentes.
- Cuidado en el almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y apropiado, como un bloque para cuchillos o en una funda, para proteger la hoja y evitar lesiones.
- Inspección regular: Inspeccione el cuchillo regularmente para detectar signos de daño o desgaste. Reemplace el cuchillo si la hoja está dañada.
- Limpieza y mantenimiento: Limpie el cuchillo después de cada uso y evite sumergirlo en agua durante mucho tiempo, ya que esto puede dañar la hoja.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: TMP180G
- Tipo de producto: Cuchillo para tallar
- Longitud de la hoja: 180 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonómico y antideslizante
- Uso recomendado: Culinario (corte de carnes y aves)

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el cuchillo para tallar TMP180G. Sin embargo, se recomienda seguir los siguientes pasos para asegurar un uso adecuado:

- Retire el cuchillo de su embalaje.
- Inspeccione la hoja para asegurarse de que no tenga daño visible.
- Coloque el cuchillo en una superficie de trabajo limpia y segura, listo para ser utilizado.

5. Operación

- Para utilizar el cuchillo, sujete el mango firmemente y realice cortes uniformes y controlados.
- Mantenga el cuchillo inclinado ligeramente hacia abajo al cortar.
- Aplique presión moderada y utilice un movimiento de sierra para mejorar la eficacia del corte.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso.
- Evite el uso de utensilios de limpieza abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Seque completamente el cuchillo antes de guardarlo para evitar la corrosión.

7. Solución de Problemas

- Problema: El cuchillo no corta bien.

Solución: Asegúrese de que la hoja esté afilada. Puede ser necesario afilar la hoja con un afilador adecuado.

- Problema: La hoja muestra signos de corrosión.

Solución: Limpie y seque el cuchillo inmediatamente después de cada uso. Use un limpiador especializado si es necesario.

8. Eliminación

- El cuchillo para tallar TMP180G debe ser desechado de manera segura.
- Verifique las regulaciones locales para la eliminación de cuchillos y utensilios de metal.
- Si el cuchillo está dañado, colóquelo en un contenedor de residuos que esté claramente marcado para evitar lesiones.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Couteau à Carve 180mm TMP180G

1. Informations Générales

Ce couteau à carving de 180 mm TMP180G est conçu pour offrir une précision exceptionnelle lors de la découpe de viandes, de poissons et de légumes. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, cet outil est un indispensable pour les professionnels de la cuisine ainsi que pour les amateurs passionnés.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface appropriée pour éviter les accidents.
- Ne pas utiliser le couteau pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame et remplacez-la si elle montre des signes d'usure ou de dommage.
- Manipulez le couteau avec précaution pour éviter les coupures.
- Ne jamais plonger le couteau dans l'eau chaude ou dans un lave-vaisselle, pour préserver la qualité de la lame.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Longueur de la lame : 180 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Manchon : Antidérapant pour un grip sûr
- Couleur : Argenté
- Poids : 250g

4. Installation et Mise en Place

Le couteau ne nécessite pas d'installation. Pour l'utiliser, suivez ces étapes :

1. Retirez le couteau de son emballage et vérifiez qu'il est en bon état.
2. Placez le couteau sur une surface stable et propre.
3. Assurez-vous d'avoir un planche à découper appropriée pour éviter d'endommager la lame.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée antidérapante pour une meilleure prise.
- Utilisez un mouvement fluide et contrôlé pour découper les aliments.
- Ne forcez jamais le couteau lors de la coupe.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, rincez la lame avec de l'eau tiède et du savon doux.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient rayer la surface de la lame.
- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon propre.
- Rangez le couteau dans un endroit sec et sécurisé, de préférence dans un bloc à couteaux.

7. Résolution des Problèmes

- Si la lame est émoussée, utilisez un aiguisoir approprié pour la réaffûter.
- Si le couteau présente des signes de rouille, nettoyez-le avec un produit spécifique pour l'acier inoxydable.
- Pour toute autre question, veuillez contacter notre service clientèle.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit dans les déchets ménagers. Disposez du couteau conformément aux réglementations locales concernant les déchets d'acier inoxydable. Recyclez-le si possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello per Affettare TMP180G

1. Informazioni Generali

Il coltello per affettare TMP180G è progettato per utilizzi professionali in cucina e per la preparazione di alimenti. Realizzato con materiali di alta qualità, offre un'affilatura eccellente e una durata prolungata.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari.
- Assicurarci che il coltello sia affilato prima dell'uso per evitare incidenti.
- Maneggiare il coltello con attenzione per evitare tagli accidentali.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro e protetto quando non in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 180 mm
- Materiale della lama: acciaio inox di alta qualità
- Manico: ergonomico per una presa sicura
- Peso: 0,15 kg
- Colore: acciaio lucido

4. Installazione e Setup

- Rimuovere il coltello dall'imballaggio con attenzione.
- Controllare che il coltello non presenti danni visibili prima dell'uso.
- Non è richiesta alcuna installazione aggiuntiva; il coltello è pronto per l'uso immediato dopo il disimballaggio.
- Conservare il coltello in una custodia o in un supporto per coltelli quando non in uso.

5. Funzionamento

- Utilizzare una tavola da taglio stabile e pulita.
- Tenere il coltello con una mano sul manico e l'altra maniglia sulla superficie da affettare.
- Eseguire movimenti regolari per affettare gli alimenti in modo uniforme.
- Non esercitare una pressione eccessiva sulla lama durante il taglio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Asciugare immediatamente per prevenire la corrosione.
- Non utilizzare lavastoviglie o detergenti abrasivi.
- Affilare regolarmente la lama con un'affilatrice di qualità per mantenerne l'efficacia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è opaca, procedere con l'affilatura.
- Se si verificano vibrazioni o rumori durante l'uso, verificare se la lama è ben fissata e che non ci siano deformazioni.
- In caso di danni visibili al manico o alla lama, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Non gettare il coltello nei rifiuti domestici.
- Smaltirlo secondo le normative locali per i materiali metallici.
- Considerare il riciclo del materiale in un centro di raccolta appropriato.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania