

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: TMP180GE

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 TMP180GE

1. General Information

The GGM Gastro Carving Knife Blade 180mm TMP180GE is designed for professional and home cooks alike. Crafted from high-quality materials, this knife offers precision and durability. Ideal for carving meats and preparing a variety of dishes, this blade provides a comfortable grip and optimal balance.

2. Safety Information

- Sharpness: The blade is extremely sharp. Always handle with care to avoid cuts or injuries.
- Storage: Store in a designated knife block or sheath to protect the blade and prevent accidental injury.
- Use: Do not use the knife for purposes other than slicing and carving food. Avoid using on hard surfaces that may damage the blade.
- Children: Keep out of reach of children. This product is not a toy.
- Cleaning: Always clean the knife immediately after use to prevent food contamination. Do not immerse in water for long periods.

3. Product Specifications

- Product Name: Carving Knife Blade 180mm
- Model: TMP180GE
- Blade Length: 180mm
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polypropylene
- Weight: 200g
- Color: Silver
- Origin: Made in Germany
- Care Instructions: Hand wash only. Not dishwasher safe.

4. Setup and Installation

The GGM Gastro Carving Knife Blade 180mm does not require installation. However, follow these guidelines to ensure safe usage:

- Ensure the knife is free of any packaging materials.
- Inspect the blade for any damages. If damaged, do not use.
- Familiarize yourself with the grip by holding the knife and mimicking slicing motions without food.

5. Operation

To use the carving knife:

1. Place the food item on a stable cutting board.
2. Hold the knife firmly by the handle, ensuring a secure grip.
3. Position the blade at a right angle to the food surface.
4. Use smooth, even pressure to slice through the item to achieve desired thickness.
5. After use, clean the blade immediately to maintain hygiene.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with warm soapy water and a soft sponge. Rinse and dry immediately to prevent rusting.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or sharpening steel to maintain its cutting efficiency.
- Inspection: Routinely check for nicks and damages. If noticeable, consider professional sharpening or replacement.

7. Troubleshooting

- Issue: Knife is dull.
Solution: Sharpen the blade using appropriate tools.
- Issue: Handle feels loose.
Solution: Inspect the rivets. If loose, stop using the knife and consult a professional.
- Issue: Rust spots on blade.
Solution: Clean and dry the blade thoroughly. Use a small amount of oil to prevent rust in the future.

8. Disposal

When disposing of the knife, ensure it is wrapped safely in paper or cardboard to prevent injury. Follow local regulations for disposal of sharp objects. If the knife is non-repairable, please discard responsibly in your general waste.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your culinary adventures with the GGM Gastro Carving Knife Blade 180mm TMP180GE.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das GGM Gastro Schneidmesser Klinge 180mm (TMP180GE)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen beim GGM Gastro Schneidmesser mit einer Klinge von 180mm (TMP180GE). Dieses Produkt ist für professionelle und gastronomische Anwendungen konzipiert und gewährleistet eine exakte Schneidleistung für verschiedene Lebensmittel.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.
- Verwenden Sie das Schneidmesser nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nur mit einer geeigneten Schneideunterlage.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Hände und das Messer beim Schneiden trocken sind, um Rutschen zu vermeiden.
- Tragen Sie beim Arbeiten mit scharfen Messern Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Messer in einer sicheren Halterung, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Überprüfen Sie das Messer regelmäßig auf Beschädigungen. Bei Anzeichen von Schäden verwenden Sie das Messer nicht.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: TMP180GE
- Klingenlänge: 180 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Farbe: Schwarz
- Einsatzbereich: Gastronomie, Küche

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und stabil ist.
- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Messer auf sichtbare Schäden oder Mängel.
- Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder einer sicheren Halterung, um Beschädigungen und Verletzungen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Schneidmesser mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand das Lebensmittel zu.
- Verwenden Sie gleichmäßigen Druck, während Sie schneiden.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht in die Schnittlinie geraten.
- Nach der Benutzung reinigen Sie das Messer gründlich, um Rückstände zu entfernen.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie milde Spülmittel und ein weiches Tuch oder Schwamm zur Reinigung.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln oder Drahtbürsten, die die Klinge zerkratzen können.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Reinigen, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um eine optimale Schneidleistung sicherzustellen.

7. Fehlerbehebung

- Das Messer schneidet nicht gut: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie diese gegebenenfalls nach.
- Klinge rostig: Stellen Sie sicher, dass das Messer nach jeder Benutzung trocken aufbewahrt wird.
- Klinge beschädigt: Bei Brüchen oder anderen Schäden das Messer nicht mehr verwenden und den Hersteller kontaktieren.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Scharfe Gegenstände müssen sicher eingepackt sein, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

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

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

Vielen Dank für den Kauf des GGM Gastro Schneidmessers! Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Arbeiten in Ihrer Küche.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het Snijmes - 180mm TMP180GE

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van het Snijmes TMP180GE. Dit hoogwaardige snijmes is ontworpen om professioneel snijden en hakken te vergemakkelijken. Het mes is ideaal voor gebruik in professionele keukens en voldoet aan de hoogste normen van kwaliteit en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

Bij het gebruik van het Snijmes TMP180GE is het belangrijk om de volgende veiligheidsinstructies in acht te nemen:

- Gebruik het mes alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het snijoppervlak stabiel is en het mes niet van de ondergrond kan glijden.
- Gebruik een snijplank en nooit op een harde ondergrond om beschadiging van het mes en letsel te voorkomen.
- Vermijd aanraken van het mes tijdens het snijden; gebruik altijd een veilige grip.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik en zorg ervoor dat het goed wordt opgeborgen.

3. Productspecificaties

- Model: TMP180GE
- Bladlengte: 180 mm
- Bladmateriaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch, antislip
- Gewicht: 200 gram
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.

4. Setup en Installatie

Het Snijmes TMP180GE heeft geen speciale installatie vereisten. Voordat u het mes gebruikt, zorgen dat het goed is schoongemaakt. Volg deze stappen voor een correcte voorbereiding:

1. Verwijder het mes uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen.
3. Maak het snijblad schoon met warm water en een mild afwasmiddel.
4. Droog het mes goed af met een schone doek.

5. Gebruik

Om het Snijmes TMP180GE correct te gebruiken, volg deze instructies:

1. Plaats het voedsel dat u wilt snijden op een stabiel snijoppervlak.
2. Houd het mes met een stevige grip aan de handgreep.
3. Ondersteun het voedsel met uw andere hand en snijd met een gecontroleerde beweging.
4. Vermijd overmatige druk om het mes in het voedsel te duwen; laat het mes soepel door het voedsel glijden.

6. Reiniging en Onderhoud

Voor een lange levensduur van uw Snijmes TMP180GE, volg deze onderhoudstips:

- Reinig het mes direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van schuursponsjes of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog het mes goed af en bewaar het op een veilige, droge plaats.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het mes en slijp indien nodig.

7. Probleemoplossing

Hier zijn enkele veelvoorkomende problemen en oplossingen voor het Snijmes TMP180GE:

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer de scherpheid van het mes en slijp het indien nodig.
- Probleem: Er is roest zichtbaar.
Oplossing: Reinig het mes grondig en zorg ervoor dat het volledig droog is na schoonmaken.

8. Afvalverwerking

Bij het afvoeren van het Snijmes TMP180GE dient u rekening te houden met het volgende:

- Gooi het mes niet weg in gewone afvalcontainers.
- Lever het mes in bij een lokaal recyclingcentrum dat metaalafval accepteert.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met onze klantenservice:

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

ES ESPAÑOL

MANUAL DEL PRODUCTO: CUCHILLO DE CARVINTE 180MM TMP180GE

1. Información General

El cuchillo de carving TMP180GE es una herramienta de primera calidad diseñada para proporcionar cortes precisos y eficientes. Su diseño ergonómico y hoja de alta calidad lo convierten en un accesorio esencial para cualquier cocina o establecimiento de hostelería.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está destinado únicamente para la elaboración de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Cuidado con el Cuchillo: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Siempre utilice el cuchillo con precaución para evitar cortes.
- Cuidado con la Hoja: La hoja es afilada. Maneje el cuchillo con cuidado para prevenir lesiones.
- Superficie de Cortar: Utilice siempre una superficie adecuada para cortar que no resbale, evitando así accidentes.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y seco. Se recomienda el uso de un bloque de cuchillos o funda protectora.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 180 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía diseñada para un mejor agarre
- Peso: 200 g
- Uso: Profesional y doméstico

4. Instalación y Configuración

- Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia antes de usar el cuchillo.
- Retire el cuchillo de su envoltura o empaque.
- Coloque el cuchillo en su soporte (si aplica) o en un área asignada de su cocina.
- Verifique que la hoja esté libre de obstrucciones o residuos antes de su uso.

5. Funcionamiento

- Sujete el cuchillo por el mango, asegurándose de que su agarre sea firme.
- Utilice movimientos suaves y controlados al cortar, para obtener un corte limpio y minimizar el riesgo de lesiones.
- Al finalizar el uso, limpie el cuchillo y guárdelo adecuadamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la hoja con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No utilice estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie de la hoja.
- Se recomienda secar el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para evitar la corrosión.
- Inspeccione regularmente la hoja en busca de daños. Afile la hoja según sea necesario.

7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja no corta adecuadamente.
Solución: Afile la hoja para restaurar su afilado.
- Problema: El mango está suelto.
Solución: Verifique si necesita ser ajustado o si requiere reemplazo.
- Problema: Aparición de manchas en la hoja.
Solución: Limpie con una solución de vinagre y agua o con limpiadores específicos para acero inoxidable.

8. Eliminación

- Para desechar el cuchillo, envuélvalo en material que evite cortes accidentales.
- De acuerdo con las normativas locales, deséchelo en un punto de recogida adecuado para objetos afilados.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la lame de couteau à découper 180 mm TMP180GE

1. Informations générales

La lame de couteau à découper TMP180GE est conçue pour offrir une précision et une efficacité inégalées lors de la découpe de viandes, poissons et légumes. Fabriquée en acier de haute qualité, elle est idéale pour une utilisation dans des cuisines professionnelles et domestiques.

2. Informations de sécurité

- Lire attentivement le manuel avant d'utiliser le produit.
- Tenir la lame hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Utiliser des gants de protection lors de la manipulation de la lame pour éviter les coupures.
- Éviter tout contact avec des surfaces glissantes lors de l'utilisation.
- Ne jamais utiliser la lame à découper pour des fins non prévues.
- Vérifier régulièrement l'état de la lame avant chaque utilisation. Ne pas utiliser si la lame est endommagée ou émoussée.
- Rincer la lame à l'eau chaude immédiatement après usage pour éviter la corrosion.
- Ne jamais laisser la lame immergée dans l'eau.
- Utiliser uniquement des plans de travail stables et appropriés lors de la découpe.

3. Présentation du produit et spécifications

Modèle: TMP180GE

Longueur de la lame: 180 mm

Matériau de la lame: Acier inoxydable

Poids: 200 g

Usage: Couteau à découper professionnel

4. Installation et configuration

1. Assurez-vous que la lame est propre et sèche avant l'utilisation.
2. Si la lame est détachable, fixez-la solidement sur le manche prévu.
3. Placez le couteau sur une surface stable pour commencer la découpe.
4. Vérifiez que le plan de travail est dégagé et sécurisé.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme.
- Utilisez un angle de coupe de 20 à 30 degrés pour des résultats optimaux.
- Appliquez une pression uniforme lors de la découpe pour éviter les dérapages.
- Faites des mouvements lents et contrôlés.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez la lame avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Rincez et séchez soigneusement la lame pour éviter la rouille.
- Affûtez la lame régulièrement à l'aide d'une pierre à aiguiser pour maintenir son efficacité.
- Ne pas mettre la lame au lave-vaisselle.

7. Dépannage

Problème: La lame ne coupe pas efficacement.

Solution: Vérifiez si la lame est émoussée et affûtez-la si nécessaire.

Problème: La lame présente des taches.

Solution: Nettoyez avec un produit adapté à l'acier inoxydable.

8. Élimination

La lame de couteau à découper ne doit pas être jetée avec les déchets ménagers. Disposez de manière appropriée en suivant les règlements locaux pour les objets tranchants. Renseignez-vous sur les centres de recyclage de métaux pour un recyclage sûr.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@ggmgastro.com

- Téléphone : 0800 7000 220

- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Intaglio Blade 180mm TMP180GE

1. Informazioni Generali

Il coltello da intaglio TMP180GE è progettato per offrire un'eccellente precisione e prestazioni nel taglio di carne e altri alimenti. Prodotto con materiali di alta qualità, questo coltello è un indispensabile strumento per professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie di taglio stabile e appropriata.
- Tenere il coltello lontano da bambini e animali domestici.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare tagli accidentali.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Dopo ogni utilizzo, pulire il coltello e conservarlo in un luogo sicuro.
- Controllare regolarmente l'affilatura della lama; un coltello ben affilato è più sicuro da usare.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Modello: TMP180GE
- Lunghezza della lama: 180 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, in materiale resistente
- Utilizzo: Ideale per tagliare carne e pesce

4. Installazione e Montaggio

Il coltello TMP180GE non richiede installazione particolare. Seguire le seguenti istruzioni per la preparazione all'uso:

- Rimuovere il coltello dalla confezione e verificare che non vi siano danni.
- Assicurarsi che la lama sia ben affilata prima dell'uso.
- Non montare o smontare parti non destinate a essere separate.

5. Funzionamento

Per utilizzare il coltello da intaglio TMP180GE:

- Assicurarsi che il coltello sia pulito e affilato.
- Posizionare l'alimento su una superficie di taglio.
- Tenere il manico con una presa sicura e controllata.
- Eseguire tagli netti e decisi, seguendo la direzione desiderata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare la lama con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare spugne abrasive per evitare di graffiare la lama.
- Asciugare bene il coltello con un panno morbido.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La lama è appannata o non affilata.

Soluzione: Utilizzare un affilatore di lame per riportarla a un'affilatura ottimale.

Problema: Il manico è danneggiato.

Soluzione: Contattare il servizio clienti per valutare la riparazione o la sostituzione.

8. Smaltimento

Si prega di smaltire il coltello in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Non gettare il coltello nel normale indifferenziato; cercare centri di raccolta specializzati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania