

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: TMP180R

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 (TMP180R)

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Carving Knife Blade 180mm (TMP180R). This high-quality carving knife is designed for professional use in kitchens, ensuring precision and ease of operation for slicing various meats and other foods. For optimal performance and safety, please read this manual carefully before using the product.

2. Safety Information

- General Precautions: Always handle the carving knife with care. Keep it out of reach of children.
- Usage: Only use the product for its intended purpose. Do not attempt to use the knife on frozen foods or hard surfaces.
- Cutting Technique: Use a stable cutting board. Always cut away from your body and keep fingers clear of the cutting path.
- Storage: Store the carving knife in a protective sheath or in a designated knife block to avoid accidents and to maintain its sharpness.
- Maintenance: Regularly check the knife for wear and damage. If the blade is damaged or dull, discontinue use and seek replacement.

3. Product Specifications

- Product Name: Carving Knife Blade 180mm
- Model: TMP180R
- Blade Length: 180 mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Plastic
- Weight: 200 g
- Color: Black Handle

4. Setup and Installation

No installation is required for the carving knife. Before first use, please follow these steps:

1. Remove the knife from packaging carefully to avoid cuts.
2. Rinse the blade with warm water to remove any manufacturing residues.
3. Dry thoroughly with a clean cloth.
4. The knife is now ready for use.

5. Operation

1. Place the item you wish to carve on a stable cutting board.
2. Secure the item with your non-dominant hand, avoiding the cutting path.
3. Hold the carving knife by the handle firmly, with fingers positioned safely.
4. Apply gentle pressure and use a smooth, steady motion to carve through the item.
5. For best results, use long, even strokes without applying excessive force.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the knife by hand with warm water and mild detergent.
- Avoid soaking the knife in water for prolonged periods.
- Do not use abrasive sponges or harsh chemicals, as these can damage the blade.
- Rinse and dry the knife immediately after washing to prevent rust.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening tool to maintain optimal performance.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If you find that the knife is not slicing effectively, it may need sharpening.
- Comfort Issues: If the knife feels uncomfortable during use, check your grip technique and ensure that the knife is the appropriate size for your hand.
- Damage: If the blade is chipped or cracked, discontinue use immediately and contact customer support for a replacement.

8. Disposal

Dispose of the carving knife responsibly. If the knife is no longer functional, wrap it securely in a material that prevents injury and dispose of it in your waste bin. Do not place the knife in places where it could cause harm to others.

9. Contact

For any questions or concerns about your GGM Gastro Carving Knife, please contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Happy carving!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das GGM Gastro Schnitzmesser Klinge 180 mm (TMP180R)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das GGM Gastro Schnitzmesser Klinge 180 mm entschieden haben. Dieses Produkt wurde für professionelle und gastronomische Anwendungen entwickelt und bietet präzise Schnitte und eine langlebige Bauweise. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die Sicherheit und den korrekten Gebrauch zu gewährleisten.

2. Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie mit dem Messer arbeiten.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge scharf ist. Eine stumpfe Klinge erfordert mehr Kraft und kann zu Verletzungen führen.
- Schneiden Sie immer auf stabilen, rutschfesten Unterlagen.
- Vermeiden Sie direktem Kontakt mit Wasser bei der Lagerung, da dies die Klinge rosten kann.
- Überprüfen Sie das Messer regelmäßig auf Beschädigungen. Bei Abnutzung oder Beschädigung wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Hygienevorschriften zu erfüllen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Schnitzmesser Klinge 180 mm (TMP180R)
- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenlänge: 180 mm
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gesamtlänge: 300 mm
- Gewicht: 200 g
- Anwendung: Gastronomie, professionelle Küche

4. Einrichtung und Installation

- Das Messer ist sofort nach dem Auspacken einsatzbereit.
- Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen, bevor Sie es benutzen.
- Um die Lebensdauer des Messers zu verlängern, kann es ratsam sein, vor der ersten Nutzung die Klinge mit einem geeigneten Wetzstahl zu schärfen.
- Sorgen Sie dafür, dass Sie eine geeignete Schutzhülle oder Etui verwenden, wenn das Messer nicht in Gebrauch ist.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit der rechten oder linken Hand an den Griff und sichern Sie einen stabilen Stand.
- Führen Sie Schnitte in einem kontrollierten und gleichmäßigen Tempo aus.
- Achten Sie darauf, diese Technik in Richtung von Ihrem Körper weg anzuwenden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -sponges, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer gründlich mit einem sauberen Tuch.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort und vermeiden Sie Kontakt mit Feuchtigkeit.

7. Fehlerbehebung

- Wenn das Messer nicht schneidet: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Verwenden Sie einen Wetzstahl, um die Klinge nachzuschärfen.
- Bei der Verletzungsgefahr: Achten Sie darauf, alle Sicherheitsrichtlinien zu befolgen und verwenden Sie nur Schutzausrüstung.
- Bei Schwierigkeiten mit dem Griff: Überprüfen Sie auf Risse oder Bruch und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer entsprechend den örtlichen Vorschriften für gefährlichen Abfall.
- Trennen Sie den Griff von der Klinge, falls möglich, um die Materialien getrennt zu entsorgen.

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

Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Schnitzmesser!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijmesblad 180mm TMP180R

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Snijmesblad 180mm TMP180R. Dit product is ontworpen voor optimaal snijgemak en duurzaamheid. Het mesblad is gemaakt van hoge kwaliteit staal en biedt een uitstekende snijprestatie. Deze handleiding bevat belangrijke informatie over het veilig en effectief gebruiken van uw snijmesblad.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd persoonlijke beschermingsmiddelen zoals een snijbestendige handschoen tijdens het hanteren van het mesblad.
- Zorg ervoor dat het mesblad tijdens gebruik goed is bevestigd aan de juiste handgreep.
- Snijd nooit tegen een harde ondergrond om beschadiging van het mesblad te voorkomen.
- Houd het mesblad buiten het bereik van kinderen.
- Controleer voor elk gebruik of het mesblad in goede staat is en vrij van schade.
- Vermijd contact met water en vocht om roestvorming te voorkomen.
- Volg altijd de instructies van de fabrikant bij het installeren en gebruiken van het mes.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Snijmesblad 180mm TMP180R
- Lengte: 180 mm
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Gewicht: 150 g
- Kleur: Stainless steel

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder het mesblad uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Zorg ervoor dat u de juiste handgreep voor het mesblad heeft.
3. Bevestig het mesblad aan de handgreep door de bevestigingsschroeven stevig aan te draaien.
4. Controleer of het mesblad veilig en stevig is bevestigd voordat u het gebruikt.
5. Als uw handgreep een beschermkap heeft, zorg ervoor dat deze correct is bevestigd voor veilig opslaan.

5. Bediening

- Houd het mesblad vast met één hand aan de handgreep en gebruik de andere hand om het voedsel te stabiliseren.
- Snijd in een vloeiende beweging, waarbij u met de punt van het mes begint en naar beneden werkt.
- Gebruik een snijplank om een veilig en stabiel snijoppervlak te bieden.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak het mesblad onmiddellijk na gebruik schoon met warm zeepwater en een zachte spons.
- Droog het mesblad grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mesblad op een droge plaats, bij voorkeur in een meshouder of een beschermende hoes.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes geslepen moet worden. Slijp indien nodig met een geschikte slijper.
- Probleem: Het mesblad is roestig.
Oplossing: Maak het mesblad schoon met een mild schoonmaakmiddel en een spons, en gebruik een laagje olie om roestvorming te voorkomen.
- Probleem: Het mesblad is losgekomen.
Oplossing: Controleer de bevestigingsschroeven en draai deze opnieuw aan.

8. Afvoer

Wanneer het mesblad versleten is en niet meer kan worden hergebruikt, dient u het op een veilige manier af te voeren. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor aanbevelingen over de juiste afvoer van metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Wij danken u voor uw vertrouwen in ons product en wensen u veel plezier met het gebruik van uw Snijmesblad TMP180R.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Cuchillo para Cortar 180mm (TMP180R)

1. Información General

El cuchillo para cortar TMP180R es una herramienta de alta calidad diseñada para facilitar el corte preciso de carnes y otros alimentos. Su diseño ergonómico y su hoja afilada garantizan un rendimiento excepcional en la cocina profesional y doméstica.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo solo debe utilizarse para cortar alimentos. No utilice el cuchillo para otros fines, como abrir paquetes o como herramienta de juego.
- Manejo: Siempre sostenga el cuchillo por el mango, manteniendo los dedos alejados de la hoja. Use una tabla de cortar adecuada para evitar lesiones.
- Corte: Corte alejándose de su cuerpo y mantenga la hoja en un ángulo controlado.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños, preferiblemente en un soporte para cuchillos o en su funda.
- Mantenimiento: Mantenga la hoja afilada y en buen estado. Evite dejar el cuchillo en el agua por largos períodos para prevenir daños por corrosión.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 180 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía antideslizante
- Uso: Profesional y doméstico
- Peso: 250 g
- Aptitud para lavavajillas: No

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su embalaje y verifique que no haya daños visibles.
2. Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón para eliminar cualquier residuo de fabricación.
3. Seque completamente con un paño limpio y seco.
4. Coloque el cuchillo en un lugar designado que sea seguro y accesible.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango.
- Utilice una tabla de cortar estable y limpia.
- Realice cortes utilizando un movimiento suave y controlado.
- Después de su uso, limpie la hoja y asegúrese de que esté libre de residuos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua y jabón.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan dañar la superficie de la hoja.
- Seque completamente después de lavar para evitar corrosión.
- Afile la hoja periódicamente con un afilador adecuado para mantener el rendimiento.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Use un afilador de cuchillos para restaurar el filo.
- Oxidación de la hoja: Limpie con una pasta de bicarbonato de sodio y agua, enjuague y seque bien.
- Ruidos o resistencia al cortar: Limpie la hoja y verifique la técnica de corte.

8. Eliminación

Este producto no debe ser desechado junto con los residuos domésticos. Asegúrese de seguir las regulaciones locales sobre la eliminación de artículos de acero inoxidable y productos afilados. Lleve el cuchillo a un punto de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Agradecemos su elección y esperamos que disfrute de su cuchillo para cortar TMP180R.

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation de la Lame de Couteau à Découper 180 mm (TMP180R)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Lame de Couteau à Découper 180 mm (TMP180R). Ce produit est conçu pour offrir une performance de découpe exceptionnelle dans un environnement professionnel. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais utiliser la lame sans un support approprié.
- Toujours porter des gants de protection lors de la manipulation de la lame.
- Gardez la lame hors de portée des enfants pour éviter tout accident.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Une lame endommagée peut provoquer des blessures.
- Évitez le contact avec des surfaces humides pour prévenir le glissement.
- Ne pas utiliser la lame pour des produits pour lesquels elle n'est pas conçue.
- Suivez toujours les instructions du fabricant pour l'utilisation correcte de la lame.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Lame de Couteau à Découper 180 mm (TMP180R)
- Longueur de la lame : 180 mm
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 150 g
- Usage : Couteau à découper professionnel pour cuisine

4. Installation et Mise en Place

- Retirez la lame de son emballage avec précaution.
- Assurez-vous que l'outil sur lequel vous allez fixer la lame est stable.
- Fixez la lame sur un support de découpe sécurisé, conforme aux normes de sécurité.
- Vérifiez que la lame est bien fixée avant toute utilisation.

5. Fonctionnement

- Utilisez la lame uniquement pour découper des aliments.
- Tenez le couteau avec précaution pour éviter les coupures.
- Pour une efficacité optimale, effectuez des mouvements de va-et-vient doux lors de la découpe.
- Nettoyez la lame après chaque utilisation pour éviter la corrosion.

6. Nettoyage et Entretien

- Rincez la lame à l'eau chaude immédiatement après utilisation.
- Utilisez un chiffon doux et un détergent non abrasif pour nettoyer.
- Ne pas mettre la lame au lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement la lame avec un chiffon propre avant de la ranger.
- Rangez la lame dans un endroit sec et sûr.

7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas correctement, vérifiez si elle a besoin d'être aiguisée.
- Si la lame est endommagée ou rouillée, ne jamais utiliser et consulter le service client.
- En cas d'accident ou de blessure, recherchez une assistance médicale immédiate.

8. Élimination

- Ne jetez pas la lame à la poubelle.
- Consultez les normes locales pour l'élimination des objets tranchants.
- Recyclez le matériau si cela est possible selon les directives locales.

9. Contact

Pour toute question ou soutien lié à ce produit, veuillez nous contacter :

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

Nous vous remercions de votre confiance et espérons que vous apprécierez votre utilisation de la Lame de Couteau à Découper 180 mm (TMP180R).

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Coltello da Intaglio - Lama 180mm TMP180R

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Intaglio TMP180R. Questo strumento di alta qualità è progettato per garantire risultati impeccabili nel tuo lavoro culinario. È dotato di una lama affilata da 180 mm, perfetta per affettare carne, pesce e altri alimenti con precisione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Il coltello è progettato esclusivamente per uso culinario.
- Maneggio: Tenere fuori dalla portata dei bambini. Utilizzare sempre con attenzione e in modo responsabile.
- Affilatura: Non tentare di affilare la lama se non si è esperti. Usare solo affilatrici adeguate.
- Superficie di lavoro: Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e pulita.
- Lesioni: Evitare di utilizzare il coltello in modo che possa scivolare. Non esercitare forza eccessiva che potrebbe causare scivolamenti.
- Pulizia: Non immergere il coltello in acqua o in lavastoviglie se non si è certi della sua resistenza alla corrosione. Pulire a mano subito dopo l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TMP180R
- Tipo di lama: Coltello da intaglio
- Lunghezza lama: 180 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile
- Impugnatura: Ergonomica per una presa sicura
- Peso: 200 g
- Colore: Acciaio inox e manico nero

4. Installazione e Setup

1. Togliere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Controllare che non ci siano difetti visibili sulla lama o sull'impugnatura.
3. Non utilizzare il coltello finché non è stato affilato e lucidato se necessario.
4. Posizionare il coltello su una superficie piana e sicura per l'uso.

5. Funzionamento

1. Tenere il coltello con una mano e l'alimento da affettare con l'altra.
2. Utilizzare un tagliere stabile per ridurre il rischio di scivolamento.
3. Iniziare a tagliare lentamente, applicando una pressione uniforme.
4. Non forzare la lama; lasciarla fare il lavoro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire la lama con un panno umido e asciugare immediatamente.
- Evitare di utilizzare detergenti abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto, evitando zone umide.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama arrugginita: Pulire e asciugare immediatamente. Se il problema persiste, considerare l'affilatura.
- Danni sulla lama: Sostituire il coltello se presenta crepe o scheggiature profonde.
- Difficoltà di taglio: Verificare se la lama è affilata; affilare se necessario.

8. Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, smaltirlo in conformità con le normative locali relative ai rifiuti di metallo. Non gettare il coltello nell'indifferenziata.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania