

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: TMP180S

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 TMP180S

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Carving Knife Blade 180mm TMP180S. This professional-grade carving knife blade is designed for precision slicing in commercial kitchens. Constructed with high-quality materials, it ensures reliable performance and longevity.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Keep out of reach of children.
- Personal Protective Equipment: Use cut-resistant gloves while handling the blade to prevent injuries.
- Storage: Store the blade in a safe location, preferably in a knife block or protective sheath to mitigate the risk of accidental cuts.
- Usage: Make sure to use the knife only for its intended purpose. Do not use it for cutting hard surfaces or frozen materials.
- Inspection: Regularly inspect the blade for any signs of wear or damage. If the blade is dull or damaged, do not use it.
- Hygiene: Ensure the knife is cleaned and sanitized before and after use to prevent cross-contamination.

3. Product Specifications

- Product Name: Carving Knife Blade
- Model: TMP180S
- Blade Length: 180mm
- Blade Material: High carbon stainless steel
- Handle Material: POM (Polyoxymethylene)
- Certification: Meets European safety standards

4. Setup and Installation

The GGM Gastro Carving Knife Blade 180mm TMP180S is designed for seamless use as part of a knife set or as a standalone tool. No installation is required. However, ensure that it is securely attached to a knife handle if sold as a blade only.

5. Operation

To achieve optimal results while using the carving knife:

- Ensure the knife is sharp; use a sharpening tool if necessary.
- Hold the knife firmly by the handle, applying even pressure while slicing.
- Use slow, controlled movements to avoid slipping.
- Always cut on a stable, appropriate cutting surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, wash the blade in warm, soapy water and dry immediately with a soft cloth. Do not leave it submerged in water.
- Sanitizing: Sanitize the blade with a food-safe sanitizer after cleaning.
- Maintenance: Regularly hone the blade with a sharpening steel to maintain its sharpness. Store it safely to prevent accidental damage.

7. Troubleshooting

- Blade is Dull: Use a sharpening stone or honing steel to sharpen the blade.
- Rust Formation: Wipe the blade with vegetable oil to prevent rust, and ensure it is thoroughly dried after washing.
- Uneven Cutting: Check if the blade is sharp. If issues persist, consult a professional.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If the blade is damaged beyond repair, wrap it in cardboard or other protective material and dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy professional results with your carving knife blade.

DE DEUTSCH

Produkt Handbuch für das GGM Gastro 180 mm Karbonmesser (TMP180S)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das GGM Gastro Karbonmesser entschieden haben. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um herausragende Schnittergebnisse für Fleisch und andere Lebensmittel zu liefern.

2. Sicherheitsinformationen

- Das Messer ist scharf und sollte mit Vorsicht behandelt werden.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck, und vermeiden Sie das Schneiden von harten Materialien, die die Klinge beschädigen könnten.
- Verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Lebensmittelverunreinigungen zu verhindern.
- Vermeiden Sie es, die Klinge mit den Händen zu berühren, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Produktname: Karbonmesser 180 mm
- Modellnummer: TMP180S
- Klingenlänge: 180 mm
- Material: Hochwertiger Kohlenstoffstahl
- Gewicht: 255 g
- Verwendungszweck: Zum Schneiden von Fleisch, Obst und Gemüse

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile unversehrt sind.
- Verwenden Sie das Messer in einer gut beleuchteten und stabilen Umgebung.
- Halten Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle, wenn es nicht verwendet wird.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und stabilisieren Sie das Lebensmittel mit der anderen.
- Führen Sie langsame, kontrollierte Schnitte durch, um gleichmäßige Stücke zu gewährleisten.
- Reinigen Sie das Messer nach dem Gebrauch und lagern Sie es sicher.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klinge sofort nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge bei Bedarf mit einem Wetzstein oder Schleifgerät.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Werkzeug.
- Problem: Rostbildung auf der Klinge
Lösung: Reinigen und trocknen Sie die Klinge gründlich. Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Wenn das Produkt nicht mehr verwendet werden kann, entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle. Schneiden Sie vor der Entsorgung die Klinge ab, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung können Sie uns kontaktieren:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Snijmes 180 mm (TMP180S)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van het GGM Gastro Snijmes 180 mm. Dit hoogwaardige snijmes is ideaal voor professioneel gebruik in keukens en bij catering. Het mes is ontworpen voor efficiënt en nauwkeurig snijden van verschillende voedselproducten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel en op een geschikte snijplank.
- Zorg ervoor dat het snijmes altijd scherp is om ongelukken te voorkomen. Een bot mes is gevaarlijker dan een scherp mes.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Snijd altijd van je af en gebruik een veilige snijtechniek.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik en voorkom dat voedselresten de grip beïnvloeden.
- Controleer regelmatig op beschadiging of slijtage om een veilige bediening te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Model: TMP180S
- Lengte van het mes: 180 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Polypropyleen
- Gewicht: 0,2 kg

4. Opzetten en Installatie

- Haal het mes uit de verpakking.
- Zorg voor een geschikte snijplank om de kans op beschadiging van het mes te minimaliseren en veiligheid te waarborgen.
- Plaats de snijplank op een stevige, vlakke ondergrond.
- Het is aan te raden om een antislipmat onder de snijplank te gebruiken om verschuiven tijdens gebruik te voorkomen.
- Geen verdere installatie nodig; het mes is gebruiksklaar.

5. Bediening

- Houd het mes stevig vast bij het handvat tijdens het snijden.
- Gebruik een snijtechniek die past bij het soort voedsel dat je snijdt.
- Vermijd het snijden van bevroren of uiterst harde materialen om beschadiging van het mes te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het snijmes onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en staalwol om krassen op het mes te voorkomen.
- Droog het mes grondig na reiniging om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige, droge plaats, bij voorkeur in een messenblok of met een beschermkap.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Indien nodig, gebruik een slijper of schuursteen om het mes aan te scherpen.
- Roestvlekken op het mes: Zorg ervoor dat het mes goed droog is na het reinigen. Gebruik een roestbestrijdend product indien nodig.
- Beschadiging van het handvat: Controleer regelmatig op scheuren of slijtage. Als er schade is, neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Gooi het mes of beschadigde delen niet in de gewone afvalbak.
- Neem contact op met lokale afvalbeheerder voor informatie over de juiste afvoer van metalen producten.

9. Contact

- Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op via:
Email: info@gmgastro.com
Telefoon: 0800 7000 220
Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Carving 180mm TMP180S

1. Información General

Este cuchillo de carving TMP180S de 180 mm está diseñado para proporcionar cortes precisos y eficientes en una variedad de alimentos. Fabricado con materiales de alta calidad, este cuchillo es ideal tanto para uso profesional en la cocina como para uso doméstico.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo debe ser utilizado únicamente para el propósito para el que ha sido diseñado.
- Cuidado al Cortar: Mantenga los dedos alejados de la hoja al realizar cortes.
- Superficie de Corte: Utilice una tabla de cortar adecuada para proteger la hoja y evitar lesiones.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños, preferiblemente en un bloque o funda especial para cuchillos.
- Mantenimiento de la Hoja: Evite dejar el cuchillo en ambientes húmedos o lavarlo en el lavavajillas para preservar la calidad de la hoja.
- Inspección: Revise regularmente el cuchillo para asegurarse de que no presente daños. Un cuchillo dañado debe ser reparado o reemplazado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la hoja: 180 mm
- Tipo de hoja: Cuchillo de carving
- Mango: Ergonomía antideslizante
- Peso: 200 g
- Uso: Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire el cuchillo de la caja cuidadosamente.
2. Inspección: Verifique que no haya daños visibles en la hoja o el mango.
3. Almacenamiento: Coloque el cuchillo en un cuchillero o soporte para mantenerlo seguro y accesible.
4. No requiere instalación adicional.

5. Operación

- Corte: Sostenga el cuchillo con una mano en el mango y estabilice el alimento con la otra, asegurando una base firme.
- Técnica: Realice cortes suaves y firmes, utilizando el peso del cuchillo y evitando movimientos bruscos.
- Enfoque: Para lograr cortes finos, mantenga un ángulo adecuado y evite aplicar demasiada presión.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave después de cada uso. Seque completamente con un paño limpio.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos o estropajos que puedan rayar la hoja.
- Afile el cuchillo regularmente utilizando una piedra de afilar o un afilador adecuado para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo Dañado: Si la hoja está dañada, no intente repararla; contáctenos para asesoría.
- Dificultad para Cortar: Si el cuchillo no corta bien, considere un afilado profesional.
- Inconfort en el Mango: Si el mango parece dañado o incómodo, deje de usar el cuchillo y verifique el estado del mismo.

8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con la legislación local de residuos.
- Para la eliminación segura de cuchillos, utilice un recipiente seguro o contacte a las autoridades locales para obtener información sobre el reciclaje de metales.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita soporte adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Couteau de Découpe 180 mm TMP180S

1. Informations Générales

Ce Couteau de Découpe TMP180S est conçu pour des performances optimales dans la cuisine professionnelle et domestique. Sa lame de 180 mm est idéale pour trancher avec précision viandes, poissons et légumes.

2. Informations de Sécurité

- Utiliser toujours le couteau sur une planche à découper stable.
- Ne pas toucher la lame lors de la coupe.
- Garder le couteau hors de portée des enfants.
- Toujours manipuler le couteau avec précaution.
- Éviter de laisser le couteau dans l'eau ou dans un endroit où il pourrait être accidentellement saisi.
- Veuillez porter des gants de protection lors de la manipulation de l'outil.
- Inspectez régulièrement la lame pour détecter tout signe d'usure ou dommage.
- Ne pas utiliser le couteau pour des fins autres que la découpe de nourriture.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Type de produit : Couteau de découpe
- Longueur de la lame : 180 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Antidérapante
- Poids : [Veuillez insérer le poids]
- Utilisation recommandée : Cuisine professionnelle et domestique

4. Installation et Mise en Route

Le couteau TMP180S étant un outil de coupe, aucune installation n'est requise. Avant la première utilisation :

- Retirer l'emballage.
- Laver le couteau à l'eau savonneuse et rincer à l'eau claire.
- Assurez-vous que la lame est propre et sèche avant utilisation.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

- Tenez fermement le couteau par la poignée antidérapante.
- Positionnez-le à l'angle souhaité par rapport à l'objet à couper.
- Appliquez une pression douce et constante pour effectuer des coupes précises.
- Nettoyez la lame après chaque utilisation pour maintenir son efficacité.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Éviter le lave-vaisselle pour préserver l'intégrité de la lame et de la poignée.
- Essuyer avec un chiffon sec après lavage et laisser sécher complètement.
- Affûter la lame régulièrement pour maintenir sa performance.

7. Dépannage

- Délai de défaillance de la lame : Vérifiez l'affûtage de la lame si le couteau ne coupe pas correctement.
- Poignée glissante : Assurez-vous que la poignée est propre et exempte de graisse.
- Si des signes de rouille apparaissent, nettoyez la lame avec un produit anti-rouille.

8. Élimination

En fin de vie, éliminez le couteau conformément aux réglementations locales. Ne jetez pas dans des poubelles ordinaires. Utilisez des points de collecte pour les produits tranchants.

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: Coltello da Intaglio (Lama da 180 mm TMP180S)

1. Informazioni Generali

Il coltello da intaglio TMP180S è uno strumento di alta qualità progettato per offrire precisione e facilità d'uso nell'intaglio di carni. Con una lama di 180 mm, è perfetto per gli chef e per gli appassionati di cucina che cercano prestazioni eccellenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurati di utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare lesioni.
- Non lasciare mai il coltello incustodito, specialmente nei dintorni di bambini.
- Utilizzare taglieri stabili per evitare scivolamenti.
- Affilare la lama con strumenti appropriati per mantenere le prestazioni.
- In caso di danni alla lama o al manico, interrompere immediatamente l'uso e sostituire l'utensile.
- Non lavare in lavastoviglie. Lavare a mano per preservare il materiale.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TMP180S
- Lunghezza della lama: 180 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico in materiale antiscivolo
- Peso: 200 g
- Applicazione: Intaglio di carne

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione e pulire la lama con un panno umido per rimuovere eventuali residui.
2. Assicurarsi che la zona di lavoro sia pulita e sicura.
3. Posizionare un tagliere stabile su una superficie piana.
4. Tenere il coltello in modo che la lama sia rivolta verso il basso e l'impugnatura sia saldamente in mano.

5. Operazione

- Utilizzare movimenti lunghi e uniformi per intagliare la carne.
- Evitare movimenti rapidi o improvvisi per garantire precisione.
- Lavora con calma e concentra l'attenzione per evitare incidenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, pulire il coltello con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare immediatamente per evitare macchie.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e al riparo da umidità.
- Affilare regolarmente la lama per una prestazione ottimale.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama poco affilata: Affila la lama con un affilatore appropriato.
- Difficoltà durante il taglio: Verificare che il coltello sia pulito e affilato, e assicurarsi di utilizzare una superficie adeguata.
- Usura del manico: Controllare se ci sono crepe o usura e considerare la sostituzione del coltello se necessario.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello secondo le normative locali. Non gettare il coltello nella spazzatura domestica; considera il riciclo del metallo se disponibile, assicurandoti che la lama sia imballata per prevenire infortuni.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, supporto o domande relative al prodotto:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania