

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: TMP200B

Carving knife - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Carving Knife Blade 200mm (TMP200B)

1. General Information

The GGM Gastro Carving Knife Blade 200mm (TMP200B) is a high-quality culinary tool designed for precision cutting and carving in various culinary settings. It is manufactured with top-tier materials to ensure durability and efficient performance for both professional chefs and home cooks.

2. Safety Information

- Intended Use: This carving knife blade is intended solely for cutting and carving food items.
- Personal Safety: Always handle the knife with care. Keep fingers clear of the blade while cutting.
- Storage: Store the knife in a designated knife holder or sheath to prevent accidental injuries.
- Children: Keep this product out of the reach of children.
- Sharpness: The blade is sharp and can cause cuts or lacerations. Always use protective gloves if necessary.
- Maintenance: Regularly check the blade for damage or dullness. Do not use if the blade is damaged.
- Use Caution: Cutting on a stable surface and using appropriate cutting techniques will help prevent accidents.

3. Product Specifications

- Product Name: Carving Knife Blade 200mm
- Model Number: TMP200B
- Material: High-quality stainless steel
- Blade Length: 200 mm

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from packaging, ensuring to cut any plastic ties or seals.
2. Inspection: Check the blade for any visible damage or defects.
3. Sharpening (if needed): If the blade requires sharpening, use a whetstone or knife sharpener following the manufacturer's guidelines. Ensure a consistent angle while sharpening.
4. Protection: Always use a knife sheath or holder to keep the blade safe when not in use.

5. Operation

- Grip: Hold the knife by the handle securely to maintain control.
- Cutting Technique: Use a smooth slicing motion for effective carving.
- Food Safety: Ensure that food items are on a stable cutting board to prevent slipping.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After use, hand wash the knife with warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry with a clean cloth.
- Dishwasher Use: It is recommended to avoid dishwasher cleaning as high temperatures and detergents can damage the blade.
- Storage: Store the knife in a safe place, preferably a knife block or magnetic strip.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is not cutting effectively, it may need to be sharpened.
- Rust Formation: If rust appears, clean the blade with a mixture of vinegar and baking soda, then dry thoroughly and apply a thin layer of oil to prevent future rust.
- Loose Handle: If the handle feels loose, discontinue use and contact customer service for assistance.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If the knife is damaged beyond repair, wrap it securely in paper or cloth to prevent injury and discard it in accordance with local waste disposal regulations.

9. Contact

For further inquiries or support, please reach out to us via the following methods:

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

Thank you for choosing the GGM Gastro Carving Knife Blade 200mm. Enjoy your culinary experiences with this high-quality kitchen tool.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das GGM Gastro Schneidmesser Klinge 200mm (TMP200B)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Schneidmessers TMP200B. Dieses hochwertige Schneidmesser wurde entwickelt, um Ihnen im gastronomischen Bereich eine effiziente und präzise Schneidlösung zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die optimale Nutzung des Produkts sicherzustellen.

2. Sicherheitsinformationen

- Sicherheit im Umgang: Verwenden Sie immer ein stabiles Schneidebrett und vermeiden Sie es, das Messer in einer Gelegenheit zu verwenden, die eine Verletzungsgefahr birgt.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer sicher außerhalb der Reichweite von Kindern. Verwenden Sie eine Klingenschutzabdeckung, um Verletzungen zu vermeiden.
- Benutzung: Schneiden Sie niemals Gegenstände, die härter sind als der Klingenstahl. Vermeiden Sie das Schneiden von gefrorenen Lebensmitteln und knochenhaltigen Produkten.
- Einsätze: Führen Sie das Messer immer von sich weg. Achten Sie darauf, die Klinge nicht versehentlich zu berühren.
- Wartung: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um die Effizienz zu gewährleisten, und verwenden Sie nur empfohlene Schärfgeräte.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Schneidmesser Klinge 200mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenlänge: 200 mm
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Gewicht: 150 g
- Verwendung: Professionelles Küchenmesser für Fleisch, Gemüse und andere Nahrungsmittel.

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien rund um das Messer.
- Reinigen Sie die Klinge vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Das Messer ist gebrauchsfertig und bedarf keiner zusätzlichen Installation.

5. Bedienung

- Halten Sie den Griff fest und führen Sie gleichmäßige Schnitte aus.
- Verwenden Sie eine sanfte Bewegung, um die Belastung auf die Klinge zu reduzieren.
- Schneiden Sie in der richtigen Technik, um Verletzungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Handwäsche ist empfohlen. Verwenden Sie kein Geschirrspülmaschinenprogramm.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Waschen ab, um Korrosion zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Schärfgerät.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneidet nicht gut.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist. Schärfen Sie die Klinge nach Bedarf.
- Problem: Verfärbung der Klinge.
Lösung: Reinigen Sie das Messer gründlich und vermeiden Sie den Kontakt mit säurehaltigen Lebensmitteln.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer entsprechend den lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Das Messer sollte nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Nutzen Sie geeignete Recyclingeinrichtungen, wenn möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.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 neuen Schneidmesser.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Snijmes Blad 200mm (TMP200B)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van het GGM Gastro Snijmes Blad 200mm (TMP200B). Dit hoogwaardige snijmes is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt precisie en duurzaamheid. Het mes is ideaal voor het snijden van vlees, groenten en andere ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel.
- Snijwonden: Wees altijd voorzichtig bij het hanteren van het snijmes om snijwonden te voorkomen. Vergeet niet om een snijplank te gebruiken.
- Opslag: Bewaar het mes op een veilige en droge plaats, buiten bereik van kinderen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig op slijtage en houd het mes scherp voor optimale prestaties.
- Persoonlijke Bescherming: Draag bij voorkeur veilige, geschikte bescherming voor uw handen bij het gebruik.

3. Productspecificaties

- Model: TMP200B
- Lengte van het mes: 200 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch en antislip
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing
- Afmetingen: 200 mm (bladlengte)
- Gewicht: 250 g

4. Opstelling en Installatie

Dit snijmes vereist geen installatie. Zorg ervoor dat het mes goed is geslepen voor gebruik. Volg deze stappen voor optimale prestaties:

- Controleer het mes op beschadigingen voor het eerste gebruik.
- Was het mes grondig met warm water en zeep alvorens het te gebruiken.
- Droog het mes goed af om roestvorming te voorkomen.

5. Bediening

- Gebruik het snijmes op een stabiele snijplank.
- Snijd met een gelijkmatige druk en in een vloeiende beweging voor de beste snijresultaten.
- Vergeet niet om het mes na gebruik grondig schoon te maken.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reiniging: Reinig het mes na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Afwassen: Handwas is aanbevolen. Het gebruik van een afwasmachine kan de levensduur van het mes verkorten.
- Ophogen: Droog het mes direct na het reinigen om roestvorming te voorkomen. Bewaar het op een droge plaats.
- Scherp houden: Gebruik een aanzetstaal of slijpsteen voor regelmatig onderhoud van de scherpe kant.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is niet scherp.
 - Oplossing: Gebruik een aanzetstaal of slijpsteen om het mes opnieuw scherp te maken.
- Probleem: Het mes loopt vast tijdens het snijden.
 - Oplossing: Controleer de snijtechniek en zorg ervoor dat het mes schoon is.

8. Afvalverwerking

Verwerk dit product volgens de lokale regelgeving voor afval en recycling. Roestvrij staal kan vaak worden gerecycled, maar controleer bij uw lokale afvalbeheerder voor specifieke richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met GGM Gastro via de volgende gegevens:

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

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Corte 200mm TMP200B

1. Información General

El cuchillo de corte TMP200B está diseñado para proporcionar un rendimiento óptimo en el corte de una variedad de alimentos. Fabricado con materiales de alta calidad, este cuchillo es ideal para carcasa de carne y otros usos en la cocina profesional y doméstica.

2. Información de Seguridad

- Este cuchillo es extremadamente afilado. Manejar con cuidado para evitar cortes.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Nunca intente atrapar el cuchillo si se cae.
- Utilice un soporte adecuado cuando no esté en uso.
- Limpie y seque el cuchillo inmediatamente después de usar para evitar corrosión.
- No utilice el cuchillo para cortar superficies duras que puedan dañar la hoja.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TMP200B
- Tipo de producto: Cuchillo de corte
- Longitud de la hoja: 200 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante y ergonómico
- Peso: 300 g

4. Montaje e Instalación

No se requiere montaje para el cuchillo TMP200B. Después de la compra, asegúrese de que el cuchillo se encuentre completo y en buen estado. Guarde el cuchillo en un soporte para cuchillos o en su funda protectora para garantizar su seguridad y durabilidad.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo con la mano dominante, asegurándose de que su dedo índice esté alineado con la parte superior de la hoja para mayor control.
- Realice cortes suaves y precisos, aplicando la presión necesaria.
- Use una tabla de cortar adecuada para proteger tanto la hoja del cuchillo como la superficie de trabajo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Seque bien con un paño limpio.
- Para mantener el filo, afile el cuchillo regularmente con un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta eficazmente, verifique si necesita ser afilado.
- Si la hoja presenta manchas, se recomienda limpiarla con vinagre o un limpiador específico para acero inoxidable.
- En caso de daños visibles en la hoja o el mango, evite su uso y contáctenos para obtener asistencia.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del cuchillo, disponga de él de manera responsable. Envuélvalo en papel para evitar lesiones y deseche en un contenedor de residuos adecuados.
- Consultar con autoridades locales sobre la eliminación de utensilios de cocina y materiales metálicos.

9. Contacto

Para consultas adicionales, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DE PRODUIT POUR COUTEAU À DÉCOUPER 200MM - TMP200B

1. Informations générales

Ce manuel fournit des instructions essentielles pour l'utilisation, l'entretien et la sécurité du couteau à découper 200mm TMP200B. Assurez-vous de lire ce document attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Le couteau est conçu exclusivement pour découper des aliments. Ne l'utilisez pas pour d'autres matériaux ou à des fins inappropriées.
- Garder hors de portée des enfants : L'utilisation de ce produit doit être supervisée par un adulte. Conservez le couteau hors de portée des enfants.
- Manipulation prudente : Toujours utiliser des gants de protection lorsque manœuvrer le couteau. Faites attention lors de la coupe pour éviter les coupures.
- Ne jamais forcer : Ne forcez pas le couteau lors de la découpe. Utilisez une pression modérée pour éviter les accidents.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sûr et sec, idéalement dans un bloc de couteaux ou une housse de protection pour éviter les blessures.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : TMP200B
- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique en plastiques durables
- Utilisation : Professionnelle, pour la cuisine et le service des aliments

4. Configuration et installation

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Vérifiez que la lame ne présente aucun dommage avant la première utilisation.
3. Installez le couteau dans un bloc de couteaux ou à un emplacement sûr pour un accès facile lors de son utilisation.
4. Aucun assemblage nécessaire ; le produit est prêt à l'emploi.

5. Opération

- Tenez le couteau par la poignée ergonomique.
- Utilisez un support de découpe stable pour poser les aliments.
- Appliquez une pression uniforme pendant que vous découpez.
- Nettoyez la lame entre les coupes pour maintenir l'hygiène.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec du savon doux et de l'eau chaude après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- Séchez soigneusement la lame et la poignée avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Inspectez régulièrement la lame pour des signes d'usure ou de dommages.

7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas efficacement, vérifiez si elle est émoussée et réaffûtez-la si nécessaire.
- En cas de fissures ou de dommages à la poignée ou à la lame, ne pas utiliser le produit et contacter le service client.
- Veillez à toujours utiliser un support de découpe approprié pour éviter d'endommager la lame.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Contactez les services de recyclage locaux pour une élimination appropriée.
- S'assurer que le couteau est hors d'usage avant de le jeter pour prévenir les accidents.

9. Contact

Pour plus d'informations ou des questions concernant ce produit, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Taglio Blade 200mm TMP200B

1. Informazioni Generali

Il coltello da taglio TMP200B è progettato per un uso professionale in cucina. Questo strumento di alta qualità è ideale per affettare carne, pesce e verdure, offrendo prestazioni superiori e un'esperienza culinaria ottimale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Corretto:** Utilizzare il coltello solo per scopi alimentari. Evitare di utilizzare il coltello su superfici dure che possono danneggiare la lama.
- **Manutenzione della Lama:** Tenere la lama ben affilata e in buone condizioni. Un coltello affilato è anche più sicuro.
- **Protezione Personale:** Indossare guanti resistenti se necessario e utilizzare un supporto per il coltello durante il taglio per evitare infortuni.
- **Manipolazione:** Tenere il coltello lontano da bambini e animali domestici. Quando non in uso, riporre il coltello in un luogo sicuro.
- **Pulizia:** Pulire il coltello con attenzione per evitare di tagliarsi. Non immergere mai il coltello in acqua mentre è appoggiato su una superficie liscia.
- **Ispezione:** Controllare regolarmente il coltello per segni di usura o danni. Sostituire se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** TMP200B
- **Lunghezza della Lama:** 200 mm
- **Materiale della Lama:** Acciaio inossidabile di alta qualità
- **Impugnatura:** Ergonomica e antiscivolo
- **Peso:** 150 g
- **Colore:** Nero
- **Tipo di Rasoio:** Affilato

4. Installazione e Configurazione

Il coltello TMP200B non richiede installazione. Seguendo questi semplici passaggi, preparate il coltello per l'uso:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Controllare che la lama non abbia danni visibili.
- Se necessario, affilare la lama con un affilatore appropriato.
- Lavare il coltello con acqua e sapone neutro prima del primo uso. Asciugare accuratamente.

5. Operazione

- Afferrare l'impugnatura del coltello saldamente.
- Posizionare l'alimento da tagliare su un tagliere stabile.
- Eseguire un movimento di taglio fluido, applicando una leggera pressione. Utilizzare il coltello in modo proporzionato, evitando movimenti bruschi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia, poiché ciò potrebbe danneggiare la lama.
- Asciugare il coltello con un panno morbido subito dopo il lavaggio per evitare la ruggine.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto. Affilare regolarmente la lama per mantenerla in ottime condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Lama Dura:** Se il coltello non taglia bene, provare a affilarlo nuovamente.
- **Danni alla Lama:** Se la lama presenta ammaccature o crepe, interrompere l'uso e contattare l'assistenza.
- **Impugnatura Scivolosa:** Se l'impugnatura presenta segni di usura, valutarne la sostituzione per garantire sicurezza.

8. Smaltimento

Alla fine della vita del prodotto, smaltire il coltello in modo responsabile. Riciclare il materiale metallico seguendo le normative locali. Non gettare il coltello con i rifiuti indifferenziati per evitare infortuni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania