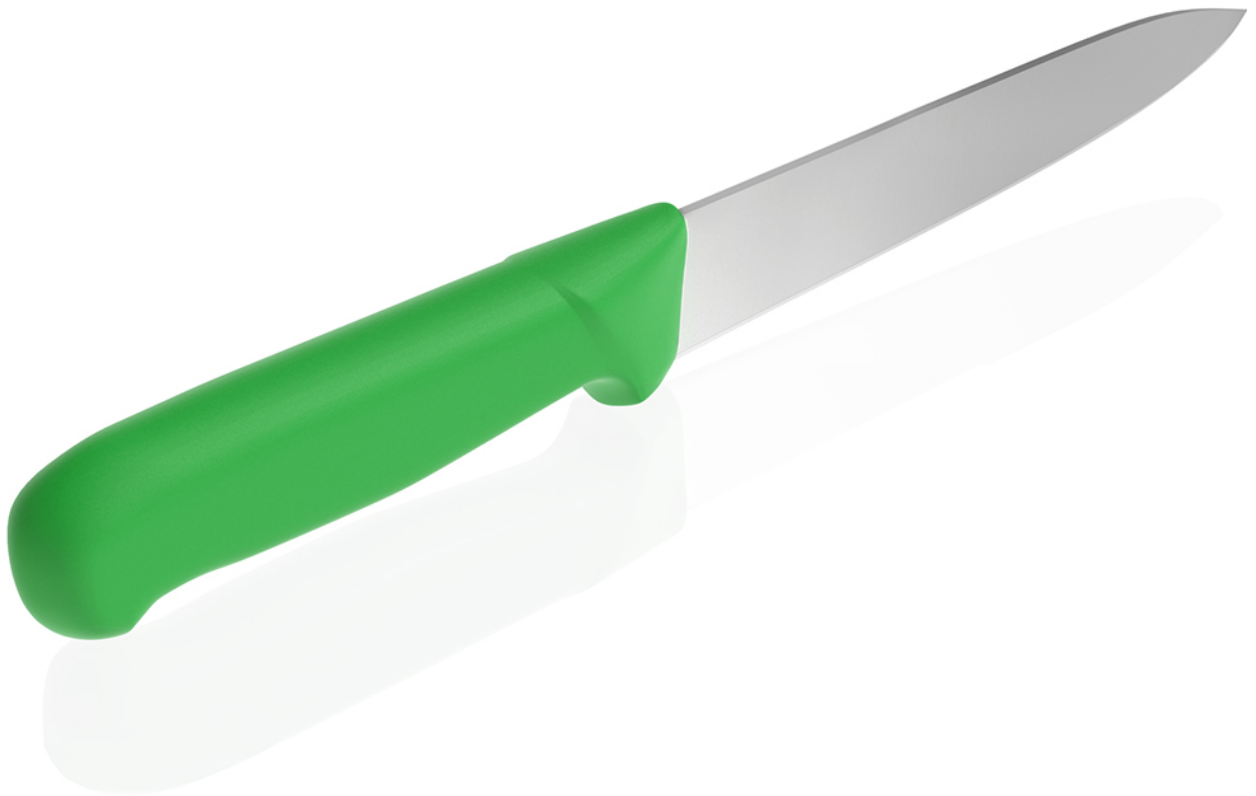


ggmgastro

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: TMP200G

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 (TMP200G)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Carving Knife Blade 200mm (TMP200G). This high-quality carving knife is designed for precision cutting in commercial kitchens and professional culinary environments.

2. Safety Information

- Always ensure the carving knife is stored safely out of reach of children.
- Always use the carving knife on a stable, non-slip cutting surface.
- Handle the knife with caution; the blade is extremely sharp. Avoid contact with skin and eyes.
- Never attempt to catch the knife if it slips; let it fall to prevent injury.
- Ensure the knife is cleaned and dried immediately after use to maintain blade integrity and prevent rust.
- When passing the knife to another person, place it on a stable surface instead of handing it directly.
- Always cut away from your body to minimize the risk of injury.
- Use appropriate protective gear, such as cut-resistant gloves, when using the knife.
- Inspect the knife regularly for damage. If the blade is chipped or damaged, discontinue use immediately.

3. Product Specifications

- Product Name: Carving Knife Blade 200mm
- Model Number: TMP200G
- Blade Length: 200mm
- Material: High-quality stainless steel
- Handle: Ergonomic non-slip grip
- Weight: 200g

4. Setup and Installation

1. Remove the carving knife from packaging, taking care to ensure you do not touch the sharp blade.
2. Inspect the knife for any damage. If damage is found, do not use it.
3. Place the knife in a designated storage location, such as a knife block or magnetic strip, ensuring it is placed securely.
4. No extensive setup is required for the knife, but ensure it is kept in a dry environment to prevent rust.

5. Operation

- Prepare your food items on a clean, stable surface.
- Grip the handle firmly, ensuring a comfortable and secure hold.
- Begin carving by positioning the blade against the food item and applying a steady, controlled pressure to slice.
- Use a sawing motion for tougher items; for softer food, a smooth downward motion may suffice.
- Clean the knife thoroughly after use to maintain hygiene.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife with warm, soapy water and a soft cloth.
- Avoid using abrasive scouring pads which may scratch the blade surface.
- Dry immediately with a soft cloth to prevent moisture from causing rust.
- Store the knife in a cool, dry place when not in use.
- Regularly inspect the blade for dullness; sharpen as needed using an appropriate knife sharpener.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade becomes dull, use a whetstone or knife sharpener to restore the edge.
- Rust: If rust appears, gently scrub with a fine steel wool pad and ensure the knife is dried properly after washing.
- Handle Loosening: If the handle feels loose, inspect the screws and tighten them carefully if applicable. If the handle is damaged, discontinue use.

8. Disposal

When disposing of the knife, ensure to wrap it securely in thick cardboard or protective material to prevent injury. Dispose of in accordance with local regulations on sharp objects.

9. Contact

For further questions or assistance regarding the GGM Gastro Carving Knife Blade 200mm (TMP200G), please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das GGM Gastro Universalmesser 200 mm (TMP200G)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Universalmessers 200 mm (TMP200G). Dieses hochqualitative Messer ist für professionelle Küchen und Gastronomiebetriebe konzipiert und bietet eine hervorragende Schneidleistung für verschiedene Anwendungen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Das Messer ist nicht für das Schneiden von gefrorenen Lebensmitteln oder extrem harten Materialien geeignet.
- Handhabung: Scharfe Klingen – Verletzungsgefahr vermeiden. Das Messer immer mit Bedacht und Kontrolle führen.
- Lagerung: Nach der Verwendung stets sicher aufbewahren, um Unfälle zu vermeiden. Verwenden Sie einen Klingenschutz oder lösen Sie die Klingensperre nach der Nutzung.
- Reinigung: Das Messer darf nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie warme Seifenlauge und ein weiches Tuch.
- Kinder: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: TMP200G
- Klingenlänge: 200 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Verwendung: Für Fleisch, Gemüse und andere Lebensmittel geeignet
- Besonderheiten: Robuste und langlebige Klinge, angepasst für Profis

4. Einrichtung und Installation

1. Unboxing: Nehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie es auf Anzeichen von Beschädigungen.
2. Zubehör: Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind, einschließlich des Klingenschutzes.
3. Handhabung: Stellen Sie sicher, dass Sie das Messer sicher halten und verwenden. Keine besonderen Installationsschritte erforderlich.

5. Betrieb

- Schneiden: Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand einen gleichmäßigen Druck aus, während Sie das Lebensmittel schneiden.
- Vermeiden Sie ruckartige Bewegungen für eine gleichmäßige Schnittführung.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer sofort nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und sanfter Seife.
- Trocknen Sie das Messer mit einem sauberen Tuch, um Rost oder Schäden zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um die Schneidleistung zu erhalten. Verwenden Sie dafür einen professionellen Wetzstab oder Schärfergerät.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist. Schärfen Sie das Messer gegebenenfalls.
- Problem: Klinge beschädigt oder gebrochen.
- Lösung: Verwenden Sie das Messer nicht weiter und wenden Sie sich an den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Scharfe Klingen sollten sicher verpackt werden, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Falls Sie Fragen oder Anliegen haben, kontaktieren Sie uns bitte:

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

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen in GGM Gastro und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Universalmesser!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Carving Knife Blade 200mm (TMP200G)

1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Carving Knife Blade 200mm (TMP200G). Dit product is ontworpen voor het efficiënt snijden van verschillende voedingsmiddelen. Het mes is vervaardigd met oog voor kwaliteit en duurzaamheid om een uitstekende snijkwaliteit te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit mes is zeer scherp. Raak de snijkant niet aan om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik altijd een snijplank die geschikt is voor het gebruik met messen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat je altijd het mes op de juiste manier vasthoudt tijdens het gebruik.
- Werk met een stabiele houding om ongevallen te vermijden.
- Gebruik het mes alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.

3. Productspecificaties

- Model: TMP200G
- Kleur: Zilver
- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte van het mes: 200 mm
- Handvatmateriaal: Kunststof
- Gewicht: 230 gram

4. Installatie en opstelling

1. Verwijder het mes uit de verpakking.
2. Controleer of het mes geen zichtbare beschadigingen heeft.
3. Monteer het mes indien nodig op een snijplank of snijsysteem volgens de bijbehorende instructies.
4. Zorg ervoor dat het mes stevig en veilig is bevestigd voordat u het gebruikt.

5. Bediening

- Houd het mes met een stevige grip vast bij het handvat.
- Snijd met een gelijkmatige druk en beweging voor de beste snijresultaten.
- Begin met het snijden van grotere voedingsmiddelen en werk naar kleinere stukken toe.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuurmiddelen die de lemmer beschadigen kunnen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige en droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Als het bot is, slijp het mes met een geschikte slijper.
- Probleem: Houten of kunststof snijplank wordt beschadigd.
Oplossing: Gebruik een snijplank van beter materiaal en controleer of de druk gelijkmatig is verdeeld tijdens het snijden.

8. Afvoeren

- Gooi het mes niet in de reguliere afvalcontainer. Neem contact op met een lokale afvalsorteerservice voor informatie over het verantwoord afvoeren van scherpe objecten.
- Volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van metalen objecten.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Cuchillo de Carving TMP200G

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Carving TMP200G. Este cuchillo está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en el corte de carnes, proporcionando precisión y comodidad. Por favor, lea este manual cuidadosamente para asegurar el uso correcto y seguro del producto.

2. Información de Seguridad

- Corte y Lesiones: El cuchillo tiene una hoja afilada. Siempre use un soporte estable y nunca corte hacia su cuerpo.
- Manejo: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Siempre use el cuchillo con cuidado y evite distracciones al utilizarlo.
- Almacenamiento: Almacene el cuchillo en un lugar seguro y seco. Utilice un protector de hoja para evitar lesiones.
- Mantenimiento: Verifique regularmente el estado de la hoja. No use el cuchillo si la hoja está dañada.
- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado solo para fines de corte. No lo use para abrir cajas u otros objetos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TMP200G
- Longitud de la hoja: 200 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante para un agarre seguro
- Peso: 250 gramos

4. Configuración e Instalación

- Embalaje: Retire el cuchillo de la caja con cuidado. Asegúrese de quitar cualquier material protector de la hoja.
- Protección de la hoja: Utilice el protector de hoja provisto durante el transporte y almacenamiento.
- Comprobación: Antes de usar, revise que el cuchillo no tenga daños visibles en la hoja o el mango.

5. Operación

1. Asegúrese de que la superficie de corte sea estable y esté limpia.
2. Sujete el cuchillo firmemente por el mango antideslizante.
3. Coloque la carne o el alimento en la superficie de corte.
4. Realice cortes suaves y controlados, asegurándose de no aplicar demasiada presión.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza después de su uso: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave. No lo sumerja en agua durante mucho tiempo.
- Secado: Seque el cuchillo inmediatamente con un paño limpio para evitar manchas de agua.
- Desinfección: Para una desinfección adicional, se puede aplicar una solución de lejía diluida, enjuague bien con agua.
- Afilado: Afile la hoja regularmente usando una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo sin filo: Si el cuchillo no corta eficientemente, afile la hoja.
- Daños visibles: Si la hoja está doblada o dañada, no intente usar el cuchillo. Contáctenos para asistencia.
- Mango suelto: Si el mango parece estar suelto, deje de usar el cuchillo y póngase en contacto con nuestro soporte.

8. Eliminación

Si decide desechar el cuchillo, asegúrese de hacerlo de manera responsable. No tire el cuchillo al basurero sin asegurarse de que esté fuera del alcance de los niños y envuélvalo en papel o un material similar para proteger a otros de posibles lesiones.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Agradecemos su elección y esperamos que este cuchillo le brinde una experiencia de corte excepcional.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour Couteau à Découper 200 mm TMP200G

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Découper 200 mm TMP200G. Ce produit est conçu pour assurer une découpe précise et efficace, essentiel pour les cuisines professionnelles et domestiques. Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez ce couteau uniquement pour les fins prévues, à savoir la découpe de viandes, légumes, et autres aliments.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas le couteau sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne tentez pas d'attraper ou de toucher la lame pendant qu'elle est en mouvement.
- Portez des gants de protection pour éviter les coupures lors du nettoyage.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame et remplacez-la si elle est endommagée.
- Utilisez un support de découpe stable pour garantir une sécurité optimale.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Antidérapante en plastique
- Poids : 250 g
- Utilisation : Professionnelle et domestique

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez le couteau et retirez tout emballage.
2. Vérifiez que la lame est fixée correctement et n'a pas de défauts.
3. Placez le couteau sur un plan de travail propre et sec.
4. Munissez-vous d'un support de découpe approprié pour garantir la sécurité lors de l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Tenez fermement le couteau par la poignée antidérapante.
- Placez l'aliment à découper sur le support.
- Utilisez des mouvements de va-et-vient pour effectuer la découpe, en appliquant une légère pression.
- Ne forcez pas la lame ; laissez-la faire le travail pour un meilleur résultat.

6. Nettoyage et Entretien

- Rincez le couteau sous l'eau chaude après utilisation.
- Utilisez une éponge douce ou un chiffon pour enlever les résidus alimentaires.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de brosses métalliques.
- Séchez soigneusement le couteau après nettoyage pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas correctement.
 - Solution : Vérifiez l'état de la lame. Si elle est émoussée, aiguissez-la à l'aide d'un aiguiser approprié.
- Problème : La poignée semble lâche.
 - Solution : Inspectez la fixation et serrez les vis si nécessaire.

8. Élimination

Lorsque le couteau a atteint la fin de sa durée de vie, ne le jetez pas à la poubelle directement. Veuillez le recycler de manière appropriée en suivant les réglementations locales sur les déchets. Si la lame est endommagée, enveloppez-la dans du papier ou un matériau protecteur avant de la jeter.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Coltello da Taglio lama 200mm TMP200G

1. Informazioni generali

Il coltello da taglio TMP200G è progettato per offrire prestazioni di taglio superiori in ambienti di ristorazione professionale. La lama di 200 mm in acciaio inossidabile garantisce precisione e durata, rendendo questo utensile ideale per la preparazione di carne e altri alimenti.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie di taglio stabile e anti-scivolo.
- Tenere la lama affilata e in buone condizioni per evitare incidenti.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Mantenere fuori dalla portata dei bambini.
- Indossare guanti protettivi se necessario per evitare tagli.
- Maneggiare con cura la lama, evitando movimenti bruschi o disattenti.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

Lama: 200 mm

Materiale lama: Acciaio inossidabile

Impugnatura: Ergonomica in plastica

Colore: Nero

Utilizzo: Professionale e domestico

Lavabile in lavastoviglie: No (consigliato lavaggio a mano)

4. Installazione e configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Pulire la lama con un panno umido per rimuovere eventuali residui dal processo di fabbricazione.
3. Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e priva di ostacoli.
4. Provare diverse superfici di taglio per trovare quella più adatta alle proprie esigenze.

5. Operazione

- Impugnare il coltello saldamente per garantire un controllo ottimale.
- Eseguire movimenti regolari e controllati durante il taglio.
- Per affettare, inclinare leggermente la lama per ottenere fette più sottili.

6. Pulizia e manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie o ossidazione.
- Riporre il coltello in un luogo asciutto e sicuro, lontano dalla portata dei bambini.

7. Risoluzione dei problemi

- Se la lama non taglia correttamente, potrebbe essere necessario affilarla.
- In caso di punti ruggine, utilizzare un prodotto specifico per la pulizia dell'acciaio inossidabile.
- Se il manico è danneggiato, contattare il servizio clienti per la sostituzione.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello seguendo le normative locali sui rifiuti e i materiali riciclabili. Non gettare il coltello nei rifiuti domestici senza precauzioni, in quanto la lama può causare lesioni.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania