

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: TMP200GE

Carving knife - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Carving Knife Blade 200mm TMP200GE

1. General Information

Thank you for choosing the Carving Knife Blade 200mm TMP200GE. This high-quality carving knife is essential for professional chefs and home cooking enthusiasts alike. Designed for optimal performance, the TMP200GE allows for precision slicing of meats, fruits, and vegetables.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is designed solely for food preparation. Do not use it for any other purpose.
- Sharpness: The blade is extremely sharp. Handle with care to prevent injury. Always cut away from your body and use on a stable cutting surface.
- Storage: Store the knife in a safe place, ideally in a designated knife block or sheath to protect the blade and prevent accidents.
- Children: Keep out of reach of children. Adult supervision is advised when used near minors.
- Cleaning: Avoid immersing the knife in water for extended periods and do not place it in the dishwasher, as this may damage the blade and handle.
- Personal Safety: Wear protective gloves if you have sensitive skin or are prone to cuts. Use cut-resistant gloves during operation for added safety.

3. Product Specifications

- Product Code: TMP200GE
- Blade Length: 200 mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Type: Ergonomic Plastic
- Weight: 250 grams

4. Setup and Installation

- Remove the knife from its packaging and ensure that no protective coverings or materials remain on the blade.
- If applicable, attach the knife to a compatible handle following manufacturer's instructions.
- Ensure the knife is securely attached before use.

5. Operation

- Grip the knife firmly by the handle with a comfortable hand position.
- Use a stable cutting board to provide sufficient support while cutting.
- For best results, apply even pressure while slicing to achieve clean cuts.
- Clean the knife after each use to maintain performance.

6. Cleaning and Maintenance

- Rinse the knife under warm water immediately after use to remove food particles.
- Use a mild detergent and a soft cloth or sponge to clean the blade.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads that could scratch the surface.
- Dry the knife thoroughly with a soft cloth before storing it.
- Regularly inspect the blade for any signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- Issue: Knife is dull.
 - Solution: Sharpen the blade using a suitable sharpening tool or professional service.
- Issue: Handle is loose.
 - Solution: Ensure that all components are securely tightened according to installation instructions.
- Issue: Corrosion on the blade.
 - Solution: Clean the blade thoroughly and ensure it is dry after washing to prevent further corrosion.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If the blade is damaged beyond repair, wrap it securely in cardboard or other protective material before placing it in the trash. Check local regulations for any specific disposal guidelines.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das GGM Gastro Karottenmesser (200 mm)

1. Allgemeine Informationen

Das GGM Gastro Karottenmesser ist ein hochwertiges Küchenmesser, das speziell für das präzise Schneiden von Fleisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln entwickelt wurde. Mit einer Klingenlänge von 200 mm ist es ideal für den professionellen Einsatz in der Gastronomie sowie für den privaten Gebrauch.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Schalten Sie immer die Klinge nach unten, wenn das Messer nicht in Gebrauch ist.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schneiden Sie niemals gegen harte Oberflächen, um Beschädigungen an der Klinge zu vermeiden.
- Benutzen Sie beim Schneiden eine geeignete Schneidunterlage.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Abnutzung oder Beschädigungen.
- Bei Anzeichen von Beschädigung verwenden Sie das Messer nicht mehr und kontaktieren Sie den Hersteller.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenlänge: 200 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Gewicht: 250 g
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

1. Entnehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen nicht verwenden.
3. Wählen Sie einen geeigneten Ort für die Verwendung des Messers, vorzugsweise in der Nähe einer Schneidfläche.
4. Stellen Sie sicher, dass die Klinge jederzeit sicher ist, wenn Sie das Messer aufbewahren.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie gleichmäßige, kontrollierte Bewegungen aus.
- Vermeiden Sie es, mit Kraft zu schneiden. Lassen Sie die Schärfe der Klinge den Schnitt übernehmen.
- Verwenden Sie die gesamte Klingenlänge für gleichmäßige Schnitte.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer sofort nach der Verwendung mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -mittel, um Kratzer auf der Klinge zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer nach dem Reinigen gründlich ab.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort in einer sicheren Halterung oder Schutzhülle.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.
 - Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstab oder bringe das Messer zu einem Fachmann.
- Problem: Flure an der Klinge.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Lagerung und vermeiden Sie Kontakt mit harten Oberflächen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Klingen sollten sorgfältig verpackt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Snijmes met een Lemmet van 200 mm (TMP200GE)

1. Algemene Informatie

Het GGM Gastro Snijmes met een Lemmet van 200 mm is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en keukens. Dit snijmes is ideaal voor het nauwkeurig snijden van verschillende soorten vlees en andere levensmiddelen. Dankzij de hoogwaardige materialen en constructie garandeert dit product duurzaamheid en uitstekende prestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het snijmes uitsluitend voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om schade aan oppervlakken of het mes te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd goed scherp is voor veilig gebruik. Een bot mes kan meer kracht vereisen, wat het risico op letsel verhoogt.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes en vermijd contact met andere voorwerpen tijdens het snijden.
- Controleer regelmatig op schade of slijtage aan het mes en vervang het indien nodig.

3. Productspecificaties

- Afmetingen lemmet: 200 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig staal
- Handvat: Ergonomisch ontwerp
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing (snijmes)

4. Opstelling en Installatie

Het snijmes is gebruiksklaar en vereist geen installatie. Volg deze stappen om het mes te gebruiken:

1. Verwijder het snijmes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen.
3. Plaats een snijplank op een stabiele ondergrond.
4. Zorg ervoor dat uw werkplek schoon en vrij van obstakels is.

5. Bediening

- Gebruik het snijmes door het lemmet met een gelijkmatige beweging over het voedsel te trekken.
- Zorg ervoor dat uw vingers weg zijn van de snijrand en gebruik een hand om het voedsel goed vast te houden.
- Snijd met een stevige maar gecontroleerde druk voor het beste resultaat.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak het snijmes na elk gebruik schoon met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen op het lemmet te voorkomen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plek, bij voorkeur in een mesbeschermer of in een meshouder.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het lemmet scherp is. Slijp het mes indien nodig.
- Roest op het mes: Zorg dat het mes droog is na reiniging en bewaar het op een droge plek.
- Mes is gebroken of beschadigd: Stop het gebruik van het mes en neem contact met ons op voor vervanging.

8. Afvoer

Wanneer het mes aan het einde van zijn levensduur is, zorg er dan voor dat u het op een veilige manier afvoert. Het lemmet kan scherp zijn, dus verpakt het mes goed in een stevige verpakking om verwondingen te voorkomen. Raadpleeg lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen materialen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Zorg ervoor dat u deze handleiding goed bewaard voor toekomstig gebruik en referentie.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Sastre 200mm TMP200GE

1. Información General

El cuchillo de sastre TMP200GE es una herramienta de calidad diseñada para cortes precisos y eficientes en una variedad de alimentos. Fabricado con acero de alta calidad, este cuchillo es ideal para chefs profesionales y aficionados por igual.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el corte de alimentos. No debe ser utilizado para propósitos no previstos.
- Supervisión: Mantenga siempre la supervisión de adultos cuando menores usen este producto.
- Cuidado al cortar: Use una superficie de corte adecuada y mantenga los dedos alejados de la hoja durante el uso.
- Almacenamiento seguro: Almacene el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- Revisiones regulares: Inspeccione periódicamente la cuchilla en busca de daños. Si la hoja está dañada, evite su uso y sustitúyala.
- Lesiones: En caso de un accidente o corte, aplique presión sobre la herida y busque atención médica si es necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la hoja: 200mm
- Tipo de filo: Afilado, precisión de corte
- Mango: Ergonómico y antideslizante
- Peso: 250g
- Uso: Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de la caja y asegúrese de que está en perfecto estado.
2. Coloque el cuchillo en una superficie plana y estable.
3. Para el primer uso, limpie la hoja con un paño húmedo y séquela completamente.
4. Si se desea, se puede utilizar un afilador de cuchillos antes del primer corte para asegurar el máximo rendimiento.
5. Asegúrese de tener una superficie de corte adecuada, como una tabla de madera o plástico.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango, asegurándose de tener un buen agarre.
- Use movimientos cortos y controlados al cortar, evitando aplicar demasiada fuerza.
- Para mayor seguridad y precisión, utilice una tabla de cortar estable.
- Mantenga el cuchillo alejado del cuerpo y de otros utensilios mientras corta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. No se recomienda el uso de lavavajillas.
- Seque bien el cuchillo después de limpiarlo para evitar la oxidación.
- Afile la hoja según sea necesario. Se recomienda un afilador de cuchillos adecuado.
- Almacene el cuchillo en un lugar seco y seguro.

7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja está apagada.
Solución: Afile la hoja utilizando un afilador adecuado.
- Problema: Dificultad para cortar.
Solución: Verifique que la hoja esté limpia y afilada. Limpie cualquier residuo acumulado.
- Problema: El cuchillo se siente resbaladizo.
Solución: Asegúrese de que sus manos estén limpias y secas al utilizar el cuchillo.

8. Eliminación

Cuando el cuchillo alcance el final de su vida útil, elimínelo de manera responsable. Dado que contiene metal, recíclalo en instalaciones adecuadas o en puntos de recolección de metales. Asegúrese de envolver la hoja en un material seguro para evitar lesiones.

9. Contacto

Para cualquier consulta, asistencia o información adicional, póngase en contacto con nosotros:

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Este manual debe ser guardado para futuras referencias.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour Couteau à Découper Blade 200mm TMP200GE

1. Informations Générales

Le couteau à découper Blade 200mm TMP200GE est un outil professionnel conçu pour une découpe précise et efficace. Il est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour assurer une durabilité et une performance optimales.

2. Informations de Sécurité

- Consignes Générales: Utilisez le couteau uniquement pour sa fonction prévue. Ne pas manipuler avec des mains humides.
- Tranchant: Le couteau est extrêmement tranchant. Manipulez-le avec précaution pour éviter les coupures.
- Rangement: Conservez le couteau hors de portée des enfants. Utilisez un protège-lame lors du stockage.
- Nettoyage: Ne pas plonger le couteau dans de l'eau chaude. Lavez-le à la main avec de l'eau tiède et du savon.
- Inspection: Vérifiez régulièrement l'état du couteau. N'utilisez pas si la lame est endommagée ou émoussée.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Couteau à Découper Blade 200mm TMP200GE
- Longueur de la lame: 200 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Manche: Polypropylène résistant
- Poids: 200 g
- Utilisation: Idéal pour découper viandes, poissons et légumes.

4. Installation et Configuration

1. Déballage: Retirez le couteau de l'emballage avec précaution.
2. Vérification: Inspectez le couteau pour tout dommage éventuel. Ne pas utiliser si des dommages sont constatés.
3. Utilisation immédiate: Le couteau est prêt à être utilisé. Aucune installation supplémentaire nécessaire.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par le manche, assurez-vous d'une prise ferme.
- Pour découper, appliquez une pression uniforme sur la lame tout en maintenant le produit à découper en place.
- Utilisez des planches à découper appropriées pour éviter d'endommager la lame.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la lame à la main immédiatement après usage. Évitez le lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon propre avant de le ranger.
- Affûtez la lame régulièrement pour maintenir une performance de coupe optimale.

7. Dépannage

- Problème: La coupe est moins précise.
 - Solution: Vérifiez si la lame est émoussée et affûtez-la si nécessaire.
- Problème: La lame est endommagée.
 - Solution: Ne pas utiliser et contacter le service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle domestique. Suivez les réglementations locales pour l'élimination des objets coupants.
- Recyclez-le si possible, en tenant compte des matériaux de la lame et du manche.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez contacter:

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Coltello da Intaglio TMP200GE

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Intaglio TMP200GE. Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni ottimali e una lunga durata. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento sicuro ed efficace.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Il coltello è estremamente affilato; maneggiarlo con cautela per evitare ferite.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre il coltello su una superficie stabile e appropriata per il taglio.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari o per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi che il coltello sia riposto in un luogo sicuro e asciutto dopo l'uso.
- Si consiglia di utilizzare guanti protettivi durante l'utilizzo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Coltello da Intaglio TMP200GE è progettato per un utilizzo professionale in cucina. Le specifiche tecniche includono:

- Lunghezza lama: 200 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Impugnatura: Ergonomica, antiscivolo
- Peso: 250 g

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione, facendo attenzione a non danneggiare la lama.
2. Prima dell'uso, verificare la presenza di eventuali difetti sulla lama o sull'impugnatura.
3. Se necessario, affilare la lama con una pietra per affilare o un affilacoltelli di buona qualità.
4. Conservare il coltello all'interno di un portacoltelli o in un cassetto con protezione per la lama.

5. Funzionamento

- Prima dell'uso, assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta.
- Posizionare l'alimento da tagliare su un tagliere.
- Afferrando saldamente l'impugnatura, utilizzare un movimento di taglio deciso e controllato per ottenere risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello immediatamente dopo l'uso con acqua calda e sapone; evitare di immergerlo.
- Asciugare accuratamente il coltello con un panno morbido.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali segni di usura e affilarla quando necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama non affonda nei cibi.
Soluzione: Assicurarsi che la lama sia affilata. Se necessario, utilizzare una pietra per affilare.
- Problema: La lama presenta segni di corrosione.
Soluzione: Pulire immediatamente la lama e asciugarla. Utilizzare un olio alimentare per proteggere la superficie.

8. Smaltimento

Si prega di non smaltire questo prodotto insieme ai rifiuti domestici. Separare il coltello inappropriato e smaltirlo secondo le normative locali sui rifiuti. Contattare le autorità locali per le corrette modalità di smaltimento dei rifiuti metallici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Coltello da Intaglio TMP200GE e buon utilizzo!