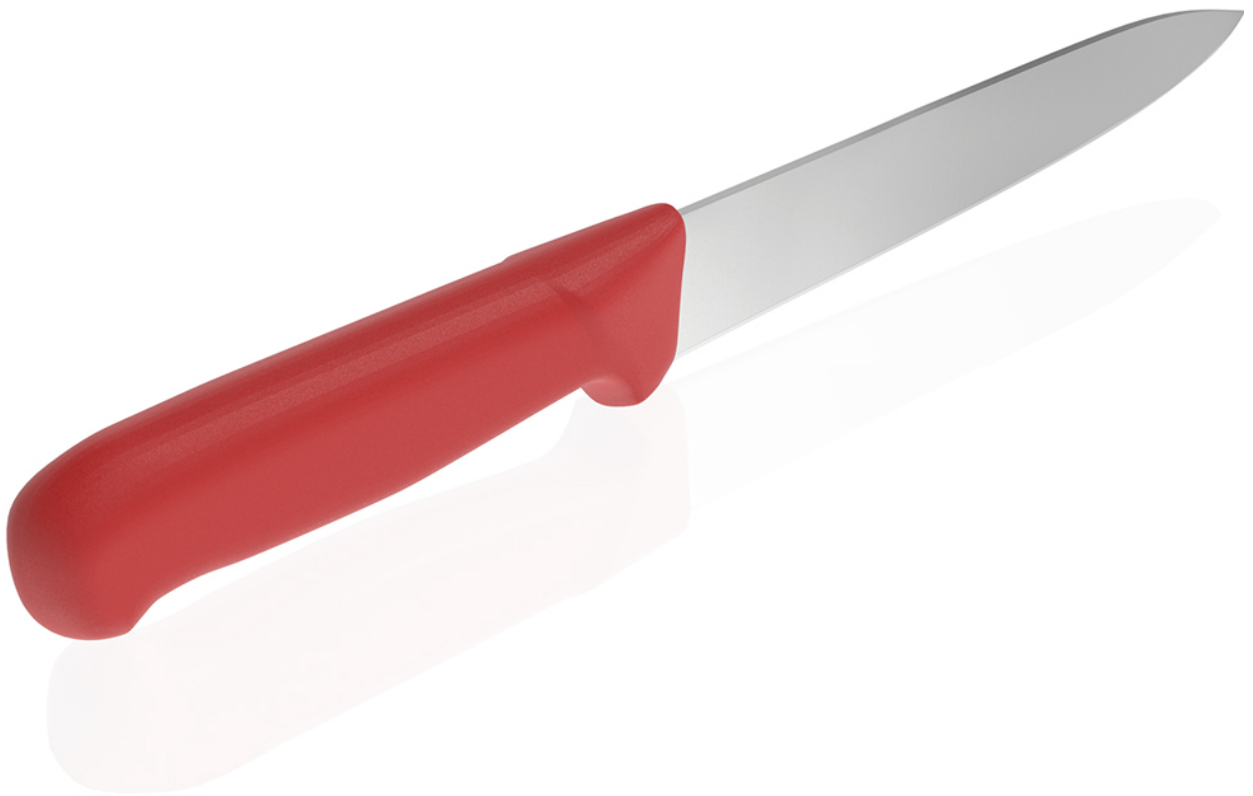


ggmgastro

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: TMP200R

Carving knife - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Carving Knife Blade 200mm TMP200R

1. General Information

Thank you for purchasing the Carving Knife Blade 200mm TMP200R. This product is designed for precision carving and slicing in a professional kitchen environment. It is built with high-quality materials to ensure durability and optimal performance.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the knife with caution. It is extremely sharp, and improper use can lead to serious injuries.
- **Cutting Surface:** Use only on a stable cutting surface to prevent slipping.
- **Storage:** Store the knife in a protective sheath or a knife block to avoid accidental cuts and to protect the blade.
- **Children:** Keep out of reach of children. This product is not a toy and should only be used by trained individuals.
- **Use:** Always cut away from your body and ensure your fingers are out of the cutting path.
- **Inspection:** Regularly check the knife for any signs of damage or wear. Do not use a damaged knife.

3. Product Specifications

- **Model:** TMP200R
- **Blade Length:** 200mm
- **Blade Material:** Stainless Steel
- **Handle Material:** Ergonomic Plastic
- **Weight:** 100g
- **Usage:** Professional use

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the knife from its packaging. Avoid using excessive force to prevent cutting yourself or damaging the product.
2. **Protective Sheath:** Upon removal, immediately place the knife in its protective sheath for safety.
3. **Workstation Setup:** Prepare a clean, stable workstation equipped with a cutting board. Ensure good lighting for visibility during use.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle, ensuring a comfortable grip.
- For slicing, use a smooth, swift motion. For carving, apply light pressure and let the blade do the work.
- Maintain a consistent angle to achieve clean, even cuts.

6. Cleaning and Maintenance

- **Immediate Cleaning:** After use, wash the knife with warm, soapy water. Avoid immersing in water or placing in a dishwasher to preserve the blade's quality.
- **Drying:** Wipe the knife dry with a soft cloth to prevent rusting.
- **Sharpening:** Regularly sharpen the blade using a whetstone or a professional sharpening service to maintain cutting efficiency.

7. Troubleshooting

- **Blade Dullness:** If the knife is not slicing effectively, it may need sharpening. Refer to the sharpening guidelines.
- **Rust Appearance:** If you notice rust, clean with a mixture of vinegar and water, then dry immediately.
- **Handle Damage:** If the handle appears loose or cracked, discontinue use and contact customer service for advice.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If disposing of the product, ensure that it is properly wrapped or enclosed to prevent injury during disposal. Check local regulations regarding the disposal of sharp objects.

9. Contact

For further information or assistance, please reach out to us at:

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

Thank you for choosing the Carving Knife Blade 200mm TMP200R. Your safety and satisfaction are our top priorities.

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Schneidmesser-Klinge 200mm (TMP200R)

1. Allgemeine Informationen

Das GGM Gastro Schneidmesser-Klinge 200mm (TMP200R) wurde speziell für präzises Schneiden in der Gastronomie entwickelt. Mit seinem ergonomischen Design und der hochwertigen Klinge ist es ideal für professionelle Küchenfeen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Scharfe Klingen erfordern Vorsicht.
- Handhabung: Halten Sie das Messer von Kindern fern. Verwenden Sie einen geeigneten Schneideuntergrund.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einer sicheren und schützenden Hülle oder Halterung auf.
- Verletzungsgefahr: Testen Sie die Schärfe der Klinge niemals mit der Hand. Bei Verletzungen sofort ärztliche Hilfe aufsuchen.
- Reinigung: Reinigen Sie die Klinge vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Verwenden Sie kein aggressives Reinigungsmaterial.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: TMP200R
- Klingenlänge: 200 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Ergonomischer Griff: Ja
- Lebensmittelecht: Ja
- Gewicht: 250 g

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Schneidmesser vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und trocken ist.
- Platzieren Sie das Messer auf einen stabilen Schneidebrett.
- Wenn das Messer mit einer Halterung geliefert wird, positionieren Sie die Halterung in Reichweite, um das Messer sicher zu lagern.

5. Bedienung

- Greifen Sie den Griff fest, um eine sichere Kontrolle während des Schneidens zu gewährleisten.
- Schneiden Sie das Lebensmittel in gleichmäßigen Bewegungen. Lassen Sie die Klinge die Arbeit machen, um Ermüdung zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nach jeder Verwendung, um Kreuzkontamination zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schärfe der Klinge und schärfen Sie sie bei Bedarf nach.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
 - Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Schleifer oder bringen Sie es zu einem Fachmann.
- Problem: Grip des Messers ist rutschig.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob der Griff sauber und trocken ist. Verwenden Sie ein bisschen Mineralöl auf dem Griff als Schmiermittel.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidmesser verantwortungsbewusst.
- Messerklingen sollten sicher verpackt und nicht lose im Müll entsorgt werden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Prüfen Sie die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Metallprodukten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijmes (Blade 200mm TMP200R)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Snijmes Blade 200mm TMP200R. Dit hoogwaardige snijmes is ontworpen voor precisie en gebruiksgemak in professionele keukens en thuis. Geschikt voor het snijden van vlees, groenten en andere voedingsmiddelen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het snijmes alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Draai het mes nooit in de tegenovergestelde richting tijdens het snijden.
- Zorg ervoor dat uw handen en werkoppervlakken schoon en droog zijn om uitglijden te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen; gebruik het mes niet als het beschadigd is.
- Gebruik een snijplank van een geschikt materiaal om schade aan het mes en het oppervlak te voorkomen.
- Gebruik geen kracht of druk die het mes kan breken of letsel kan veroorzaken.
- Slijpen dient te gebeuren door een professional of volgens de richtlijnen in deze handleiding.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 200 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontworpen kunststof
- Gewicht: 250 gram

4. Installatie en opstelling

1. Voordat u het mes begint te gebruiken, verwijdert u alle verpakkingsmaterialen.
2. Zorg ervoor dat het mes goed schoon is voordat u het voor het eerst gebruikt.
3. Plaats het mes in een meshouder of een geschikte snijblok om veiligheid te garanderen wanneer het niet in gebruik is.

5. Gebruik

- Houd het mes stevig vast aan de handgreep.
- Snijd met een gelijkmatige beweging en gebruik een snijplank om het mes scherp te houden.
- Laat het mes nooit zonder begeleiding op de tafel liggen.
- Snijd altijd van uzelf af of richting uw lichaam, om verwondingen te voorkomen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig het mes direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog het mes grondig af met een schone doek.
- Vermijd het gebruik van de vaatwasser om de levensduur van het mes te verlengen.
- Smeer de handgreep indien nodig met een mild, voedselveilig olie om het materiaal te beschermen.

7. Problemen oplossen

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
 - Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig met een geschikte slijper.
- Probleem: Mes is roestig.
 - Oplossing: Reinig en droog het mes zorgvuldig. Gebruik een roestverwijderaar als dat nodig is.
- Probleem: Handgreep is los.
 - Oplossing: Controleer de bevestiging en schroef deze zo nodig aan. Neem contact op met de leverancier als het probleem aanhoudt.

8. Afvoeren

Dit product is vervaardigd van recycleerbare materialen. Ontsla het mes op de juiste manier volgens de lokale richtlijnen voor afvalverwerking. Neem geen onrechtmatige methode voor het afdanken om milieuvuiling te voorkomen.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Despiece TMP200R - 200mm

1. Información General

El Cuchillo de Despiece TMP200R es una herramienta diseñada para el corte preciso de carnes y otros alimentos. Con una hoja de 200 mm, este cuchillo es ideal para chefs profesionales y aficionados que buscan una calidad superior y rendimiento en la cocina.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar alimentos. No lo utilice para ningún otro propósito.
- **Cuidado de la Hoja:** La hoja es extremadamente afilada. Maneje con precaución y mantenga fuera del alcance de los niños.
- **Protección Personal:** Use guantes de protección al manipular el cuchillo o al realizar cortes.
- **Superficie de Corte:** Asegúrese de utilizar una tabla de cortar adecuada y estable para evitar lesiones.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro y protegido, preferiblemente en un bloque para cuchillos o con una funda protectora.
- **Inspección Regular:** Revise periódicamente la hoja en busca de desgaste o daños, y efectúe el afilado según sea necesario.

3. Visión General y Especificaciones

- **Longitud de la Hoja:** 200 mm
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Ergonómico y antideslizante
- **Uso:** Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire el cuchillo del embalaje con cuidado.
2. **Inspección:** Verifique que no haya daños visibles en la hoja o el mango.
3. **Almacenamiento Inicial:** Coloque el cuchillo en una superficie plana o dentro de un bloque de cuchillos.
4. **No se requiere ensamblaje:** El cuchillo está listo para usarse directamente después de la inspección.

5. Operación

- **Corte:** Sostenga el cuchillo por el mango con una mano y utilice la otra para estabilizar la pieza de alimento a cortar. Aplique presión uniforme y use un movimiento de vaivén para lograr cortes precisos.
- **Mantenimiento durante el Uso:** Mantenga la hoja limpia y evite el contacto con superficies duras que puedan desafilarla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave. Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- **Secado:** Seque bien con un paño limpio después de lavar.
- **Afilado:** Afile la hoja regularmente con un afilador adecuado para mantener un corte óptimo.

7. Solución de Problemas

- **Cuchillo Desafilado:** Use un afilador o un profesional para volver a afilar la hoja.
- **Daños en el Mango:** Si el mango presenta algún daño, retire el cuchillo del uso inmediato y contáctenos para obtener asistencia.

8. Eliminación

1. **Cuchillos Desgastados:** No arroje el cuchillo en la basura. Consulte las normas locales de reciclaje o desecho de productos de acero inoxidable.
2. **Puntos de Reciclaje:** Contacte las autoridades locales o consulte en el comercio para obtener información sobre el reciclaje del metal.

9. Contacto

Para asistencia adicional:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Couteau à Trancher Lame 200mm - TMP200R

1. Informations Générales

Ce manuel d'utilisation fournit toutes les informations nécessaires pour le fonctionnement et l'entretien du couteau à trancher TMP200R. Veuillez le lire attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Préconisée : Ce produit est destiné à un usage professionnel dans la préparation des aliments.
- Consignes de Sécurité : Ne pas utiliser si la lame est endommagée. Manipulez le couteau avec précaution pour éviter les blessures. Gardez-le hors de la portée des enfants.
- Protection Personnelle : Portez toujours des gants de protection lors de l'utilisation pour éviter les coupures.
- Surface de Travail : Utilisez le couteau sur une planche à découper stable et propre pour éviter le glissement.
- Stockage : Rangez-le dans un endroit sec et sûr, de préférence dans un support à couteaux ou dans un tiroir sécurisé.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : TMP200R
- Type : Couteau à trancher
- Longueur de la Lame : 200 mm
- Matériau de la Lame : Acier inoxydable
- Poignée : Antidérapante et ergonomique
- Poids : 300 g

4. Configuration et Installation

1. Déballiez le couteau et retirez toute protection de la lame.
2. Lavez la lame avec de l'eau chaude et du savon doux avant la première utilisation. Séchez soigneusement.
3. Fixez le support à couteaux dans un emplacement pratique et sécuritaire pour stocker le couteau en toute sécurité.

5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau pour trancher divers aliments comme viandes, pain, fruits et légumes.
- Assurez-vous que la lame est toujours aigüe avant usage pour un tranchage efficace.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez la lame à l'eau chaude et au savon. Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs.
- Essuyez soigneusement la lame et la poignée avec un chiffon doux.
- Vérifiez régulièrement la lame pour détecter tout signe d'usure ou de dommages.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas correctement.
Solution : Vérifiez si la lame est émoussée et affûtez-la si nécessaire.
- Problème : La poignée glisse.
Solution : Assurez-vous que vos mains sont sèches et que la poignée est propre.

8. Élimination

- Disposez du couteau conformément aux réglementations locales de recyclage. Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers ordinaires.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Coltello da Falegname 200mm TMP200R

1. Informazioni Generali

Il coltello da falegname TMP200R è uno strumento professionale progettato per il taglio preciso di carne e altri alimenti. Questo coltello è realizzato con una lama di alta qualità e offre prestazioni eccellenti per chef e ristoratori.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per l'uso previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non toccare mai la lama con le mani bagnate.
- Indossare guanti protettivi durante l'uso per evitare lesioni.
- Manipolare il coltello con cautela e non forzare il taglio.
- Riporre il coltello in un luogo sicuro dopo l'uso.
- Ispezionare il coltello prima dell'uso per verificare eventuali danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TMP200R
- Lunghezza lama: 200mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico
- Peso: 250g

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il coltello dall'imballaggio con attenzione.
2. Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e priva di ostacoli.
3. Non è necessario alcun montaggio; il coltello è pronto all'uso.
4. Conservare il coltello in un luogo asciutto, preferibilmente in un ceppo o un coprilama per sicurezza.

5. Funzionamento

1. Tenere il coltello con una presa salda.
2. Posizionare la lama sulla superficie dell'alimento da tagliare.
3. Applicare una pressione uniforme mentre si effettua il taglio.
4. Evitare movimenti rapidi o improvvisi che potrebbero causare lesioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Non utilizzare lavastoviglie per pulire il coltello.
- Asciugare con un panno morbido per evitare ruggine.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere le prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non taglia correttamente, potrebbe essere necessario affilarla.
- Se il manico risulta allentato, controllare che sia fissato correttamente.
- Contattare il supporto clienti se si riscontrano danni irreparabili.

8. Smaltimento

- Non gettare il coltello tra i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento di utensili.
- Considerare il riciclaggio della lama in metallo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.