

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: TMP200S

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 (TMP200S)

1. General Information

The GGM Gastro Carving Knife Blade 200mm (TMP200S) is designed for professional use in kitchens, providing precision and efficiency for a variety of carving applications. Its robust design and high-quality materials ensure durability and optimal performance.

2. Safety Information

- Always handle the carving knife with care to avoid cuts or injuries.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use cutting boards or appropriate surfaces to prevent damage to the blade and to ensure safe use.
- Do not attempt to catch a falling knife.
- Ensure that your hands are dry and clean when handling the knife to avoid slippage.
- If the knife appears damaged or worn, cease use and replace it immediately.
- Always cut away from your body and keep your fingers clear of the cutting path.

3. Product Specifications

- Total Length: 320mm
- Blade Length: 200mm
- Material: Stainless Steel
- Handle: Ergonomic Design
- Weight: 0.15 kg

4. Setup and Installation

1. Unbox the carving knife carefully, ensuring that no parts are damaged.
2. Rinse the knife under warm water and let it dry completely before use.
3. Place the knife in a designated area of your kitchen, using a knife block or magnetic holder for safety and easy access.
4. If you are using the knife in combination with a carving board, ensure it is stable and secure on a flat surface.

5. Operation

- Hold the knife by the handle with a firm grip.
- Position the item to be carved securely on a stable surface.
- Start slicing or carving with a smooth, steady motion, applying even pressure.
- For best results, maintain the blade at a consistent angle while cutting.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, wash the knife with warm water and mild dish soap.
- Avoid using abrasive sponges or harsh chemicals that may damage the blade.
- Dry the knife immediately with a soft cloth to prevent rust.
- Regularly sharpen the blade to maintain its cutting performance.
- Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or sheath.

7. Troubleshooting

- If the knife does not cut smoothly, it may need sharpening. Use a honing steel or sharpening stone as needed.
- If the handle becomes loose, discontinue use and check for damage or defects before attempting repairs.
- For any manufacturing defects, 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 before disposing of it in a way that prevents injury to others.

9. Contact

For questions or concerns, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Schnitzmesser Klinge 200mm TMP200S

Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Schnitzmessers Klinge 200mm TMP200S. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen präzise Schneidleistung und Langlebigkeit zu bieten. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um sich mit den Funktionen und der sicheren Verwendung des Produktes vertraut zu machen.

Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern. Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Schnittverletzungsgefahr: Achten Sie darauf, beim Schneiden stets auf Ihre Hände und Finger zu achten. Verwenden Sie einen stabilen Schneideuntergrund.
- Materialien: Das Messer ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Vor Verwendung auf Beschädigungen oder Rost überprüfen. Bei Auffälligkeiten nicht verwenden.
- Schutzkleidung: Tragen Sie beim Arbeiten mit dem Messer geeignete Handschuhe und verwenden Sie eine Schürze zum Schutz Ihrer Kleidung.
- Benutzung des Messers: Führen Sie das Messer stets mit der Klinge von Ihrem Körper weg, um Verletzungen zu vermeiden.

Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schnitzmesser Klinge 200mm TMP200S
- Klingenlänge: 200 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Gesamtlänge: 320 mm
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Gewicht: 250 g

Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
2. Sichtprüfung: Stellen Sie sicher, dass das Messer keine sichtbaren Mängel aufweist.
3. Lagerung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, vorzugsweise in einem Messerblock oder einer Schutzhülle, um die Klinge vor Beschädigungen zu schützen.

Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand, um die Lebensmittel zu stabilisieren.
- Beginnen Sie mit leichtem Druck und steigern Sie diesen bei Bedarf für präzisere Schnitte.
- Reinigen Sie die Klinge nach jeder Verwendung, um eine hygienische Nutzung zu gewährleisten.

Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Messer unter warmem Wasser ab. Verwenden Sie kein abrasives Material, um die Klinge zu reinigen. In der Spülmaschine nicht geeignet.
- Wartung: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um ihre Schneidfähigkeit zu erhalten. Lagern Sie das Messer trocken, um Rostbildung zu vermeiden.

Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
- Lösung: Schärfen Sie das Messer mit einem Wetzstahl oder einem Schärfgerät.
- Problem: Rost auf der Klinge.
- Lösung: Reinigen Sie die Klinge sofort und tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf, um Rost zu vermeiden.

Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften. Das Produkt enthält Materialien, die umweltgerecht behandelt werden sollten. Achten Sie darauf, dass Sie das Messer vor der Entsorgung unbrauchbar machen, um Verletzungsgefahr zu vermeiden.

Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

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

Wir danken Ihnen für Ihre Entscheidung für das Schnitzmesser Klinge 200mm TMP200S und wünschen Ihnen viel Freude beim Schneiden!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Snijmes met een blad van 200 mm (TMP200S)

1. Algemene informatie

Het GGM Gastro Snijmes TMP200S is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en voedselverwerking. Het mes heeft een scherp, duurzaam lemmet dat ideaal is voor het snijden van verschillende soorten vlees, vis en groenten. Dit snijmes garandeert precisie en efficiëntie in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd het snijmes met de bijgeleverde handgreep om verwondingen te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en houd uw handen uit de buurt van het snijvlak.
- Controleer regelmatig het lemmet op slijtage of beschadiging. Gebruik het mes niet als het beschadigd is.
- Berg het mes op in een veilige, droge omgeving, bij voorkeur in een messenset of op een snijplank.
- Vermijd gebruik op harde oppervlakten om schade aan het lemmet te voorkomen.
- Draag bij voorkeur handschoenen bij het hanteren van het mes om snijwonden te vermijden.

3. Productspecificaties

- Model: TMP200S
- Blad lengte: 200 mm
- Bladmateriaal: Hoogwaardige roestvrijstalen constructie
- Handgreep: Ergonomische grip voor maximaal comfort
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing
- Afmetingen: Totaalgewicht van het mes is lichtgewicht voor eenvoudig gebruik.

4. Installatie en setup

1. Zorg ervoor dat de werkplek schoon en vrij is van andere voorwerpen.
2. Controleer het snijmes op beschadigingen voordat u het gebruikt.
3. Plaats een snijplank op een stabiele ondergrond.
4. Neem het mes voorzichtig uit de verpakking. Hou het mes altijd bij het handvat vast.
5. Het snijmes is gebruiksklaar. Geen verdere installatie vereist.

5. Gebruik

- Voor het beste snijresultaat, gebruik een schone en scherpe snijplank.
- Houd het mes stabiel en oefen gelijkmatige druk uit tijdens het snijden.
- Snijd altijd in een rechte lijn voor nettere sneden.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om het lemmet in goede staat te houden.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Was het mes met warm water en mild afwasmiddel. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenset of steun om de snijkant te beschermen.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het mes. Slijp indien nodig om optimale prestaties te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
 - Oplossing: Controleer de scherpheid van het mes en slijp indien nodig.
- Probleem: Mes heeft roestplekken.
 - Oplossing: Maak het mes schoon en droog grondig. Vermijd langdurig contact met water.
- Probleem: Handgreep is los.
 - Oplossing: Controleer of de handgreep goed vastzit. Neem contact op met de klantenservice indien nodig.

8. Afvalverwerking

- Gooi beschadigde of versleten messen niet in de reguliere afvalcontainers.
- Lever het mes in bij een plaatselijke recycling- of afvalverwerkingsfaciliteit die metalen voorwerpen accepteert.
- Volg lokale richtlijnen voor het veilig afvoeren van scherp materiaal.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning, neem contact op met onze klantenservice:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Gracias por elegir el cuchillo de tallar TMP200S de GGM Gastro. Este producto ha sido diseñado para satisfacer las necesidades de los profesionales de la cocina, ofreciendo un excelente rendimiento y durabilidad.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el tallado de alimentos. No lo utilice para cortar materiales no alimentarios.
- Cuidado con el filo: La cuchilla está afilada. Maneje el cuchillo con precaución para evitar cortaduras.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Inspección regular: Revise regularmente la cuchilla en busca de daños. Si hay señales de deterioro, no lo use.
- Uso de guantes: Se recomienda el uso de guantes de protección al manipular el cuchillo.
- Sujeción adecuada: Siempre sujete el cuchillo por el mango y mantenga la superficie de corte estable.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TMP200S
- Longitud de la hoja: 200 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Polipropileno
- Peso: 300 g

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su embalaje.
2. Asegúrese de que no haya residuos o piezas adicionales en la hoja.
3. Montar el cuchillo en un soporte de cuchillos o en un lugar de almacenamiento adecuado.
4. Si se usa en un entorno profesional, asegúrese de que todas las áreas de trabajo están limpias y desinfectadas antes de su uso.

5. Operación

- Para utilizar el cuchillo, sostenga firmemente el mango con una mano y el alimento a cortar con la otra.
- Realice cortes suaves y controlados, manteniendo el cuchillo en un ángulo adecuado.
- Para cortes de precisión, utilice un soporte de corte estable.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave inmediatamente después de su uso.
- No utilice lavavajillas, ya que puede dañar la hoja y el mango.
- Seque con un paño suave para evitar marcas de agua.
- Se recomienda afilar la cuchilla regularmente para mantener un rendimiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- Problema: El cuchillo no corta adecuadamente.
 - Solución: Afile la cuchilla utilizando un afilador adecuado.
- Problema: El mango está suelto.
 - Solución: Inspeccione el área de conexión, y si está dañado, deje de usarlo y contáctenos.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. Recomendamos que la hoja sea desechada de una manera que evite lesiones, por ejemplo, envolviéndola en papel resistente antes de desecharla.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, 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 du Produit pour Couteau à Découper 200mm (TMP200S)

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel du produit pour le Couteau à Découper 200mm. Ce couteau est conçu pour fournir une précision optimale lors de la découpe de viandes, poissons et légumes. Il est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour garantir durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Toujours manipuler le couteau avec précaution. Gardez-le hors de portée des enfants.
- Utilisez le couteau sur une surface stable pour éviter les accidents.
- Évitez de toucher la lame avec vos mains nues, surtout lors du nettoyage.
- Ne pas utiliser le couteau pour des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame pour éviter les dommages et assurer l'efficacité.
- En cas de blessure, nettoyez la plaie puis consultez un professionnel de la santé.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : TMP200S
- Longueur de la Lame : 200 mm
- Matériau de la Lame : Acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique, anti-dérapante
- Poids : 250 g

4. Installation et Mise en Place

- Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
- Inspectez la lame pour s'assurer qu'elle n'est ni endommagée ni émoussée.
- Placez le couteau sur un bloc de cuisine ou dans un tiroir à couteaux approprié.
- Si vous utilisez un affûteur, suivez les instructions de l'affûteur pour aiguiser le couteau si nécessaire.

5. Fonctionnement

- Utilisez toujours une planche à découper pour protéger vos surfaces de travail.
- Tenez le couteau fermement par la poignée avec un mouvement fluide et contrôlé lors de la découpe.
- Pour trancher, appliquez une pression uniforme sur la lame, puis tirez vers vous ou poussez.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle qui peut endommager le couteau.
- Séchez soigneusement le couteau après lavage pour éviter la rouille.
- Aiguiser régulièrement la lame pour maintenir ses performances.

7. Dépannage

- Si la lame est émoussée, utilisez un affûteur approprié pour rétablir le tranchant.
- En cas de rouille, nettoyez la lame avec un nettoyant doux et du vinaigre blanc.
- Si la poignée devient lâche, vérifiez les vis et serrez-les si nécessaire.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans un emballage protecteur pour éviter des blessures.
- Consultez les règlements locaux pour le recyclage des produits en acier inoxydable.

9. Contact

- Pour toute question ou assistance, contactez-nous :
- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Merci d'avoir choisi le Couteau à Découper 200mm. Utilisez-le avec précaution et profitez de vos découpes!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Coltello da Intaglio TMP200S

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Coltello da Intaglio TMP200S. Questo coltello è progettato per l'uso professionale e domestico, offrendo precisione e controllo durante il processo di intaglio. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un uso sicuro ed efficace del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Non utilizzare il coltello se danneggiato o se la lama è smussata.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Indossare guanti protettivi se necessario.
- Utilizzare una superficie di taglio stabile e sicura.
- Evitare di tagliare verso il corpo e mantenere le mani lontane dalla lama durante l'uso.
- Pulisci il coltello dopo l'uso per evitare residui.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Coltello da Intaglio TMP200S è un'ottima scelta per gli chef e gli appassionati di cucina.

Specifiche Tecniche:

- Lunghezza della lama: 200 mm
- Materiale della lama: acciaio inossidabile
- Manico: ergonomico in materiale antiscivolo
- Peso: 200 g

4. Installazione e Montaggio

1. Svitare il manico dalla lama se il prodotto è in confezione.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e prive di polvere.
3. Collegare il manico alla lama fissandolo saldamente.
4. Verificare che non ci siano spazi tra la lama e il manico.
5. Conservare il coltello in un luogo sicuro, lontano da altre posate.

5. Funzionamento

- Tenere il coltello con una presa salda sul manico.
- Posizionare la lama sulla superficie da tagliare all'angolo desiderato.
- Esercitare una pressione uniforme per ottenere un taglio preciso.
- Alternare le tecniche di taglio per risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua e sapone, evitando l'uso della lavastoviglie.
- Asciugare subito dopo il lavaggio con un panno morbido.
- Controllare periodicamente la lama per la presenza di eventuali danni o segni di usura.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere la sua efficacia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, potrebbe necessitare di affilatura.
- In caso di rottura della lama, non tentare di ripararla; sostituirla con una nuova.
- Se si verificano sintomi di ruggine, pulire la lama con un detergente acido e asciugare immediatamente.

8. Smaltimento

I materiali del coltello devono essere smaltiti secondo le normative locali.

- Contattare l'ente del riciclaggio locale per la corretta gestione del prodotto.
- Non gettare il coltello nella spazzatura tradizionale.

9. Contatto

Per ulteriori domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Coltello da Intaglio TMP200S. Ci auguriamo che il vostro utilizzo sia soddisfacente e sicuro.