

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: TOAMP11

Tomato knife - Blade: 110mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Tomato Knife 11 cm

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Tomato Knife 11 cm. This knife is designed specifically for slicing tomatoes, featuring a serrated blade that effortlessly cuts through the skin while ensuring the fruit remains intact. Built for both home and professional use, this kitchen tool offers precision and performance for any chef.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always handle the knife with care, ensuring that the blade is pointed away from you and others while in use.
- Sharp Blades: The knife features a sharp serrated blade. Use caution to prevent cuts during handling and while cutting.
- Storage: Always store the knife in a safe place out of the reach of children. Using a knife block or sheathing the blade is recommended.
- Cutting Surface: Use a stable cutting board to ensure the knife does not slip while cutting, which may lead to accidents.
- Cleaning: Exercise care when cleaning the knife, as the blade remains sharp. Do not attempt to clean the blade with your bare hands.

3. Product Specifications

- Material: Stainless steel
- Blade Length: 11 cm
- Blade Type: Serrated
- Handle Type: Ergonomic plastic
- Weight: Lightweight for easy handling

4. Setup and Installation

The GGM Gastro Tomato Knife requires no complex setup. Before first use, please wash the knife with warm soapy water and dry it thoroughly. Ensure you have a stable and clean working environment.

5. Operation

1. Place the tomato on a clean cutting surface.
2. Hold the tomato securely with one hand while gripping the handle of the knife with the other.
3. Use a gentle sawing motion with the serrated edge to slice through the tomato, applying slight downward pressure. Avoid forcing the knife to ensure clean cuts.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use with warm soapy water and a non-abrasive sponge.
- Rinse with clean water and dry immediately to prevent moisture retention and rust.
- Store the knife in a knife block or a designated sheath to protect the blade and ensure safety.

7. Troubleshooting

- Problem: Knife is dull.
 - Solution: Use a knife sharpener designed for serrated edges to restore the cutting ability.
- Problem: Knife slips while cutting.
 - Solution: Ensure that you are using a stable cutting board and that the tomato is securely held.

8. Disposal

When the knife has reached the end of its life, dispose of it responsibly. Sharp objects should be wrapped securely to prevent injury and discarded in accordance with local regulations for sharp waste disposal.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

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

Thank you for your purchase. Enjoy your GGM Gastro Tomato Knife!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Tomatenmesser 11 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Tomatenmessers 11 cm von GGM Gastro. Dieses Messer ist ideal für das präzise Schneiden von Tomaten und anderen weichen Früchten und Gemüse. Es wurde entwickelt, um eine exzellente Leistung und Benutzerfreundlichkeit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Nutzen Sie das Messer nur wie vorgesehen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nicht zum Schneiden von gefrorenen Lebensmitteln oder harten Oberflächen.
- Überprüfen Sie vor Gebrauch, ob die Klinge beschädigt oder verbogen ist.
- Schneiden Sie immer auf einer stabilen und rutschfesten Unterlage.
- Achten Sie beim Reinigen des Messers auf die scharfen Kanten und vermeiden Sie direkten Kontakt mit der Klinge.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenlänge: 11 cm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Gesamtlänge: 21 cm
- Gewicht: 130 g
- Design: Rutschfester Griff für bessere Handhabung
- Pflegehinweis: Handspülung empfohlen

4. Einrichtung und Installation

Das Tomatenmesser benötigt keine spezielle Installation. Befolgen Sie die nachstehenden Schritte zur Nutzung:

- Nehmen Sie das Messer aus der Verpackung.
- Entfernen Sie eventuelle Schutzverpackungen von der Klinge.
- Stellen Sie sicher, dass das Messer sauber und trocken ist, bevor Sie mit der Nutzung beginnen.

5. Betrieb

- Platzieren Sie die Tomate oder das zu schneidende Lebensmittel auf einer stabilen Unterlage.
- Halten Sie das Messer am Griff und setzen Sie die Klinge sanft an der Oberfläche der Tomate an.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und führen Sie die Klinge in einer gleichmäßigen Bewegung durch das Lebensmittel.
- Schneiden Sie immer in Richtung von sich weg, um Verletzungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Nutzen Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch, um die Klinge abzuwischen.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen Reinigungsutensilien, um Kratzer auf der Klinge zu verhindern.
- Lagern Sie das Messer an einem kühlen, trockenen Ort, idealerweise in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.

7. Fehlerbehebung

- Das Messer schneidet nicht gut: Überprüfen Sie, ob die Klinge beschädigt ist. Gegebenenfalls zu einem scharfen Schleifstein.
- Rutschiger Griff: Stellen Sie sicher, dass der Griff trocken und sauber ist.
- Erscheinende Rostflecken: Reinigen Sie das Messer gründlich und trocknen Sie es sofort nach der Nutzung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen bei der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder im Falle von Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Tomatenmes 11 cm (ToAMP11)

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Tomatenmes 11 cm. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor het efficiënt snijden van tomaten en andere zachte vruchten. De ergonomische handgreep en het scherpe lemmet zorgen voor een perfecte snede.

2. Veiligheidsinformatie

Gebruik het mes alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen, namelijk het snijden van tomaten en vergelijkbare voedingsmiddelen.

Houd het mes altijd buiten het bereik van kinderen.

Gebruik snijplanken om te voorkomen dat de mesrand wordt beschadigd.

Snijd altijd van jezelf af en zorg ervoor dat uw handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van het lemmet blijven.

Controleer het mes regelmatig op eventuele schade. Gebruik geen beschadigd mes.

Bereid het mes voor, zorg dat het altijd schoon en droog is om de kans op roestvorming te minimaliseren.

3. Productspecificaties

- Lengte mes: 11 cm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig staal
- Handgreep: Antislip materiaal
- Gewicht: 150 gram
- Kleur: Zwart

4. Opzet en installatie

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen voordat u het in gebruik neemt.
3. Indien nodig, maak het mes schoon met warm water en zeep en droog het grondig af.

5. Bediening

Houd het mes stevig vast bij de handgreep.

Plaats de tomaat of zacht fruit op een snijplank.

Snijd met een gelijkmatige druk door de tomaat, beginnend aan de bovenkant en naar de onderkant.

Gebruik de punt van het mes om tomaten te snijden voor extra precisie.

6. Schoonmaken en onderhoud

Maak het mes na elk gebruik schoon met warm water en milde zeep.

Vermijd de vaatwasser, omdat dit het lemmet kan aantasten en de handgreep kan beschadigen.

Droog het mes onmiddellijk na het schoonmaken af om roestvorming te voorkomen.

Bewaar het mes op een droge plaats, bij voorkeur in een meshouder of met een bescherming voor het lemmet.

7. Probleemoplossing

Mes snijdt niet goed:

- Controleer of het mes scherp is. Indien niet, slijp het mes met een geschikte scherpmaker.

Roestvorming op het mes:

- Zorg ervoor dat het mes altijd droog is na gebruik. Gebruik schuurmiddel voor roest of een speciaal roestverwijderaar voor staal om roest te verwijderen.

8. Afvoer

Afvalbeheer: Gooi het product op een milieuvriendelijke manier weg. Als het mes niet meer bruikbaar is, neem dit dan in voor recycling of breng het naar een speciaal afvalverwerkingspunt.

9. Contact

Voor vragen of extra informatie kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Tomate 11 cm - TOAMP11

1. Información General

El cuchillo de tomate TOAMP11 es una herramienta de cocina diseñada específicamente para cortar tomates y otros alimentos blandos con facilidad y precisión. Su diseño ergonómico y hoja afilada lo convierten en un utensilio esencial para cualquier chef y amante de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar tomates y alimentos similares. No use el cuchillo para otro propósito.
- Advertencia de Cuchillo Afilado: La hoja es extremadamente afilada. Maneje con cuidado para evitar cortes.
- Supervisión de Niños: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Nunca deje a un niño sin supervisión mientras utilice este producto.
- Almacenamiento Seguro: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con una funda protectora.
- Revisar el Estado: Inspeccione el cuchillo regularmente para asegurarse de que no tenga daños. Un cuchillo dañado no debe ser utilizado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la Hoja: 11 cm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable
- Mango: Plástico resistente y ergonómico
- Peso: 100 g
- Color: Verde
- Tipo de Cuchillo: Afilado con sierra

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación para el cuchillo de tomate TOAMP11. Antes de utilizarlo por primera vez, limpie la hoja con agua tibia y jabón suave y séquela completamente.

5. Operación

Para usar el cuchillo de tomate:

1. Coloque el tomate en una tabla de cortar estable.
2. Sostenga el cuchillo firmemente por el mango.
3. Aplique una presión suave y corte con un movimiento de sierra, dejando que las características de la hoja faciliten el corte.
4. Evite movimientos de lado a lado que puedan dañar la hoja o el tomate.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Después del Uso: Lave la hoja con agua tibia y jabón suave. No use estropajos duros que puedan dañar el acabado.
- Secado: Séquelo completamente con un paño suave antes de guardarlo.
- Mantenimiento de la Hoja: Afilado ocasional recomendado para mantener la eficacia de corte.

7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja no corta bien.
Solución: Afilador manual o eléctrico recomendado.
- Problema: El cuchillo parece oxidado.
Solución: Limpie con un paño húmedo con vinagre y seque completamente.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, asegúrese de desecharlo de manera segura. Se recomienda envolver la hoja en papel o cartón para evitar cortes. Verifique las normas locales de reciclaje o eliminación para saber cómo deshacerse de los materiales de acero inoxidable.

9. Contacto

Para consultas, soporte o más información, contacte a:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Couteau à Tomates 11 cm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Couteau à Tomates de 11 cm. Ce produit est conçu pour optimiser la coupe des tomates et d'autres fruits délicats. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement ce couteau pour la coupe de tomates et d'autres fruits mous.
- Stockage : Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Manutention : Manipulez le couteau avec précaution. Ne touchez pas la lame avec des mains humides pour éviter un glissement.
- Dommages : Ne jamais utiliser un couteau endommagé. Vérifiez périodiquement l'intégrité de la lame.
- Lavage : Ne pas plonger le couteau dans un lave-vaisselle à haute température. Lavez à la main avec un détergent doux et de l'eau.
- Protégez-vous : Portez des gants de protection si vous êtes sujet aux coupures.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Longueur de la lame : 11 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Plastique ergonomique
- Poids : 100 g
- Couleur : Rouge et noir

4. Configuration et Installation

- Déballage : Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
- Vérification : Assurez-vous qu'il n'y a pas de dommages visibles à la lame ou à la poignée.
- Stockage : Placez le couteau dans un tiroir ou un bloc à couteaux pour le protéger.

5. Fonctionnement

- Utilisation : Tenez le couteau fermement par la poignée. Placez la lame à l'extrémité de la tomate et appliquez une pression douce pour commencer la coupe. Effectuez un mouvement de va-et-vient pour trancher les tomates.

6. Nettoyage et Entretien

Après chaque utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Séchez-le soigneusement avant de le ranger. Évitez l'utilisation de tampons à récurer qui pourraient rayer la surface de la lame.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas correctement.
 - Solution : Vérifiez si la lame est émoussée. Si c'est le cas, affûtez-la avec un affûteur approprié.
- Problème : Le couteau est difficile à tenir.
 - Solution : Assurez-vous que vos mains ne sont pas glissantes. Séchez-les avant de manipuler le couteau.

8. Élimination

Lorsque vous devez vous débarrasser du couteau, assurez-vous de le désinfecter et de le placer dans un conteneur de déchets approprié pour éviter les accidents. Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des objets tranchants.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci de votre confiance et bonne utilisation du Couteau à Tomates 11 cm!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Coltello da Pomodoro 11 cm

1. Informazioni Generali

Il coltello da pomodoro GGM Gastro di 11 cm è progettato per l'affettatura precisa e facile di pomodori e altri frutti e verdure a buccia sottile. Realizzato con materiali di alta qualità, combina funzionalità e design ergonomico per un'esperienza di utilizzo ottimale.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie stabile e sicura per evitare scivolamenti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi che il coltello sia affilato e in buone condizioni prima dell'uso.
- Non toccare la lama con le mani bagnate per evitare scivolamenti.
- In caso di danni al coltello, non utilizzarlo e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 11 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Antiscivolo ergonomico
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Peso: 100 g

4. Installazione e Montaggio

Non è richiesta alcuna installazione per il coltello da pomodoro. Si consiglia di rimuovere eventuali imballaggi e di lavare il coltello prima del primo utilizzo con acqua calda e sapone neutro. Asciugare bene con un panno pulito.

5. Operazione

Affilare la lama prima di ogni utilizzo per ottenere i migliori risultati. Utilizzare il coltello prestando attenzione e applicando una leggera pressione sulla superficie del pomodoro o della verdura da affettare. Effettuare movimenti fluidi e controllati per ottenere fette uniformi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, pulire il coltello con acqua calda e sapone neutro.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi per evitare graffi sulla lama.
- Si consiglia di lavare a mano per garantire la longevità del coltello, anche se è lavabile in lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente dopo la pulizia per prevenire la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

Se il coltello non affetta come previsto, controllare se la lama è affilata. In caso di danni o problemi con il manico, contattare il servizio clienti per assistenza. Non tentare di riparare il coltello da soli.

8. Smaltimento

Il coltello deve essere smaltito in conformità alle normative locali sui rifiuti. Non gettare il coltello nel contenitore per plastica o nelle indifferenziate. Si consiglia di contattare un centro di riciclaggio per maggiori informazioni.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania