

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

## SKU: USK6000

**Universal shears – 21,5 cm – Cutting length: 8.5 cm**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual: Universal Shears 21.5 cm (Cutting Length: 8.5 cm)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Universal Shears (Model: USK6000). These versatile shears are designed to provide precise cutting for a variety of materials, making them an essential tool for both professional chefs and home cooks.

## 2. Safety Information

- Intended Use: The Universal Shears are designed for cutting food products only. Do not use for any other purpose.
- Sharp Blades: The blades are extremely sharp. Handle with care to avoid cuts. Always cut away from your body and be mindful of your fingers.
- Children's Access: Keep out of reach of children. Ensure children are supervised if using the shears.
- Storage: Store the shears in a safe location, preferably in a protective sheath or block, when not in use.
- Inspection: Regularly inspect the shears for damage or wear. Do not use if there are any signs of damage to the blade or handle.
- Cleaning: Clean the shears after each use and always dry thoroughly before storage to prevent rusting.

## 3. Product Specifications

- Model: USK6000
- Total Length: 21.5 cm
- Cutting Length: 8.5 cm
- Material: Stainless Steel blades with ergonomic plastic handles
- Weight: 250 grams

## 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the shears from the packaging. Ensure that all parts are present and undamaged.
2. Check Functionality: Open and close the shears several times to ensure smooth operation.
3. Preparation for Use: Wipe the blades with a clean cloth to remove any residual packaging materials or dust.

## 5. Operation

- To use the shears, hold the handle firmly with one hand and the item to be cut with the other.
- Position the blades around the material to be cut.
- Squeeze the handles together with even pressure to cut through the material.
- Release the handles to open the shears. For safety, always place the shears down with the blades closed when not in use.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, wash the shears with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaning materials that may damage the blades.
- Drying: Thoroughly dry the shears with a soft cloth after washing to prevent rust.
- Storage: Store in a dry place. If storing for an extended period, consider applying a light coat of food-safe mineral oil to the blades to prevent corrosion.

## 7. Troubleshooting

- Blades Not Cutting: Check if the blades are dull. If so, sharpen them using a suitable sharpening tool designed for kitchen shears.
- Difficulty in Opening/Closing: Ensure no material is obstructing the pivot point. Clean the pivot area if necessary.
- Rust Formation: If rust appears, gently remove it using a non-abrasive cleaner or vinegar. Always dry immediately after.

## 8. Disposal

- When the shears reach the end of their life, dispose of them responsibly. To prevent injury, wrap the blades in cardboard or cloth before placing them in the waste bin.

## 9. Contact

For any inquiries, support, or parts, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Universal Shears. We hope they serve you well in your culinary endeavors.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Universal-Scheren - 21,5 cm Schneidlänge - USK6000

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Universal-Schere USK6000. Diese Scheren sind für den vielseitigen Einsatz in Gastronomie, Handwerk und Haushalt konzipiert. Sie zeichnen sich durch hohe Präzision und Langlebigkeit aus. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Scheren nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Scheren außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schneiden Sie niemals über harte Oberflächen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten, während Sie die Scheren benutzen.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Scheren in einwandfreiem Zustand sind. Defekte Scheren dürfen nicht verwendet werden.
- Lagern Sie die Scheren an einem sicheren Ort, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bei Scherenschnitten oder Verletzungen einen Arzt aufsuchen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: USK6000
- Schneidlänge: 21,5 cm
- Schnittbreite: 8,5 cm
- Material: Hochwertiger Stahl, rostfrei
- Gewicht: 250 g
- Farbe: Schwarz/Grau

## 4. Einrichtung und Installation

Die Scheren benötigen keine speziellen Installationen. Sie können direkt nach dem Auspacken verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass die Scheren auf einer stabilen Oberfläche stehen. Reinigen Sie die Klingen vor der ersten Nutzung mit einem sauberen, trockenen Tuch.

## 5. Betrieb

- Halten Sie die Scheren am Griff und öffnen Sie sie vollständig, um ein präzises Schneiden zu gewährleisten.
- Führen Sie die Klingen sanft und gleichmäßig auf das Material, das Sie schneiden möchten.
- Wenden Sie moderate Druckkraft an, um das Material zu durchtrennen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klingen nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Scheren sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schmieren Sie die Gelenke mit einem Öl, um die Beweglichkeit zu gewährleisten und den Verschleiß zu minimieren.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Scheren schneiden nicht gut.  
Lösung: Überprüfen Sie die Klingen auf Beschädigungen oder Ablagerungen. Reinigen und schärfen Sie die Klingen gegebenenfalls.
- Problem: Klingen klemmen.  
Lösung: Überprüfen Sie das Gelenk auf Schmutz oder Korrosion. Reinigen und schmieren Sie das Gelenk.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Scheren gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Diese Scheren können als Wertstoff recycelt werden, da sie aus hochwertigem Stahl bestehen. Werfen Sie die Scheren niemals einfach in den allgemeinen Müll.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen zu Ihren Universal-Scheren USK6000 wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für den Kauf unserer Universal-Scheren. Viel Freude beim Schneiden!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Universele Scharen 21,5 cm

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Universele Scharen van GGM Gastro. Deze scharen zijn ontworpen voor professioneel gebruik en bieden uitzonderlijke precisie bij het knippen van diverse materialen in de horeca en andere industrieën. Houd deze handleiding bij de hand voor belangrijke informatie over gebruik, onderhoud en veiligheid.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de scharen alleen voor hun bedoelde doeleinden.
- Houd de scharen buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat de bladen scherp zijn en inspecteer deze regelmatig op beschadigingen.
- Gebruik de scharen niet als speelgoed en vermijd het gebruik op natte of vochtige oppervlakken.
- Draag indien nodig beschermende handschoenen tijdens het gebruik om verwondingen te voorkomen.
- Vervang of slijp de scharen indien ze bot zijn om veilig gebruik te garanderen.
- Bewaar de scharen op een veilige plaats wanneer deze niet in gebruik zijn.

## 3. Productspecificaties

- Totale lengte: 21,5 cm
- Snijdkracht: 8,5 cm

## 4. Setup en Installatie

1. Verwijder de scharen uit de verpakking.
2. Controleer of de scharen in perfecte staat zijn. Controleer de bladen op beschadigingen of andere defecten.
3. Voor een optimale werking is het belangrijk de scharen op een droge en vaste ondergrond te plaatsen.
4. Zorg ervoor dat de handgrepen goed functioneren zonder enige obstructie.

## 5. Gebruik

- Houd de scharen in een comfortabele grip met uw duim en wijsvinger.
- Plaats het materiaal dat geknipt moet worden tussen de bladen.
- Druk stevig en gelijkmatig om een nette snede te maken.
- Maak na afloop de bladen schoon als ze in contact zijn gekomen met voedsel.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de scharen na elk gebruik schoon met een zachte, vochtige doek.
- Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen.
- Controleer regelmatig op roestvorming en gebruik indien nodig een geschikte roestverwijderaar.
- Smeer de scharen van tijd tot tijd om een soepele werking te behouden.

## 7. Probleemoplossing

- Schaar snijdt niet goed: Controleer of de scharen scherp zijn. Slijp ze indien nodig.
- Schaar is moeilijk te openen/sluiten: Controleer of er vuil of andere obstructies in de scharnier zitten. Reinig en olie indien nodig.
- Er is roest zichtbaar: Gebruik een mild schuurmiddel om roest te verwijderen en zorg voor goede opslagomstandigheden.

## 8. Afvalverwerking

Afhankelijk van lokale wetgeving kunnen de scharen gerecycled worden. Controleer uw plaatselijke richtlijnen voor de juiste verwijdering. Zorg ervoor dat de scharen niet in het normale huisvuil terechtkomen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tijeras Universales 21,5 cm

## 1. Información General

Las Tijeras Universales 21,5 cm son herramientas de corte de alta calidad, diseñadas para facilitar una variedad de tareas en la cocina y el hogar. Con su ergonomía y diseño afilado, estas tijeras ofrecen un corte preciso y eficiente.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para cortar alimentos y materiales blandos.
- Supervisión: Siempre supervise a los niños cuando utilicen las tijeras.
- Cuidado al cortar: Mantenga las tijeras alejadas de su cuerpo y de otras personas al utilizarlas.
- Almacenamiento: Guarde las tijeras en un lugar seguro y seco, fuera del alcance de los niños.
- Inspección: Revise regularmente las tijeras en busca de daños; no utilice tijeras dañadas.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud total: 21,5 cm
- Longitud de corte: 8,5 cm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Plástico ergonómico para un agarre cómodo
- Peso: 150 g

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación previa para el uso de las Tijeras Universales. Sin embargo, asegúrese de que las tijeras estén limpias antes de su primer uso. Siga estos pasos:

- Retire las tijeras de su embalaje.
- Limpie las hojas con un paño húmedo.
- Verifique que las tijeras funcionen correctamente abriéndolas y cerrándolas varias veces.

## 5. Operación

- Para utilizar las tijeras, sostenga el mango con una mano y use la otra mano para estabilizar el material que desea cortar.

- Aplique una presión constante y firme al cerrar las tijeras para obtener un corte limpio.
- Si encuentra resistencia, revise el material y ajuste el ángulo de corte si es necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie las tijeras después de cada uso con agua tibia y jabón.
- Seque bien las tijeras con un paño suave para evitar la corrosión.
- Para mantener el filo, use una piedra o un afilador de cuchillos regularmente.
- No sumerja las tijeras en agua por períodos prolongados.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: Las tijeras no cortan bien.

Solución: Afile las hojas con un afilador o piedra adecuada.

- Problema: Las tijeras están atascadas.

Solución: Limpie las tijeras, retirando cualquier residuo de alimentos que pueda estar obstruyendo el mecanismo.

- Problema: Mango dañado.

Solución: Deje de usar las tijeras y comuníquese con el servicio de atención al cliente.

## 8. Eliminación

Las Tijeras Universales deben desecharse de acuerdo con las normativas locales para productos de acero inoxidable y plásticos. Consulte con su autoridad local sobre la gestión de residuos y reciclaje.

## 9. Contacto

Para consultas, soporte o preguntas sobre el producto, comuníquese a:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation des Ciseaux Universels - 21,5 cm de Longueur de Coupe 8,5 cm (USK6000)

## 1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de nos Ciseaux Universels (USK6000). Ce produit est conçu pour offrir une performance exceptionnelle dans diverses tâches de coupe, idéale pour les professionnels et les amateurs. Avant d'utiliser le produit, veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Les ciseaux universels doivent être utilisés uniquement pour la coupe de matériaux prévus, tels que le papier, le carton et les tissus.
- Sécurité des enfants : Gardez les ciseaux hors de portée des enfants. Ne laissez jamais un enfant utiliser ce produit sans surveillance.
- Éviter les blessures : Manipulez les ciseaux avec précaution. Ne coupez pas près de votre corps et évitez de pointer les ciseaux vers vous ou vers d'autres.
- Matériaux : Assurez-vous que les ciseaux ne sont pas utilisés sur des matériaux rigides ou durs qui pourraient endommager la lame.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'intégrité des ciseaux. Remplacez-les s'ils sont endommagés.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Longueur totale : 21,5 cm
- Longueur de coupe : 8,5 cm
- Matériaux : Lames en acier inoxydable, poignées en plastique
- Poids : 150 g
- Couleur : Noir/Argent

## 4. Configuration et Installation

Les ciseaux universels sont prêts à l'emploi dès la sortie de l'emballage. Voici comment procéder :

1. Retirez les ciseaux de l'emballage en évitant de prendre contact avec les lames.
2. Vérifiez que le mécanisme de pivot fonctionne librement.
3. Si nécessaire, essuyez les lames avec un chiffon propre pour enlever toute poussière ou résidu de fabrication.
4. Rangez les ciseaux dans un endroit sec et sûr.

## 5. Fonctionnement

Pour utiliser les ciseaux :

1. Tenez fermement la poignée avec une main et l'objet que vous souhaitez couper dans l'autre.
2. Ouvrez les lames en écartant les poignées.
3. Positionnez l'objet entre les lames.
4. Fermez lentement les poignées pour couper l'objet. Répétez si nécessaire pour des coupes plus longues.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez les lames avec un chiffon humide.
- Pour une désinfection, utilisez un désinfectant doux sur un chiffon.
- Évitez de tremper les ciseaux dans l'eau.
- Lubrifiez le pivot des ciseaux avec une huile légère tous les six mois pour assurer un fonctionnement fluide.

## 7. Dépannage

- Les ciseaux ne coupent pas correctement : Vérifiez que les lames ne sont pas émoussées. Si elles le sont, il est conseillé de les aiguiser ou de remplacer les ciseaux.
- Les poignées sont bloquées : Inspectez le mécanisme de pivot pour vous assurer qu'aucun débris n'est coincé. Nettoyez et lubrifiez si nécessaire.

## 8. Élimination

En fin de vie de votre produit, ne jetez pas les ciseaux dans la nature. Déposez-les dans un centre de recyclage approprié ou suivez les règlements locaux concernant l'élimination des déchets métalliques.

## 9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter notre service client :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance dans nos produits. Nous vous souhaitons une bonne utilisation de vos Ciseaux Universels !

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Informazioni Generali

Grazie per aver scelto le Forbici Universali GGM Gastro. Questo prodotto è stato progettato per offrire un'eccellente esperienza di utilizzo in cucina e nella ristorazione. Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto per garantirne un uso sicuro e corretto.

### Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare le forbici solo per gli scopi previsti.
- Tenere le forbici lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che le lame siano sempre pulite e affilate.
- Non utilizzare le forbici su materiali non idonei (es. metallo duro o materiali fibrosi).
- Non utilizzare mai le forbici in condizioni di umidità estrema o con mani bagnate per evitare scivolamenti.
- In caso di danni al prodotto, non utilizzare e contattare il servizio clienti.
- Durante l'uso, mantenere sempre la massima attenzione per evitare lesioni.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

Modello: USK6000

Lunghezza totale: 21,5 cm

Lunghezza di taglio: 8,5 cm

Materiale lame: Acciaio inossidabile

Manico: Plastica ergonomica

Peso: 200 g

### Setup e Installazione

Le forbici sono pronte all'uso direttamente dalla confezione. Assicurarsi che le lame siano pulite e ben affilate. Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva.

### Operazione

- Impugnare il manico delle forbici in modo sicuro.
- Aprire le lame e posizionare l'oggetto da tagliare tra di esse.
- Chiudere lentamente le lame esercitando una pressione costante.
- Completare il taglio lentamente per evitare strappi o tagli inadeguati.

### Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire le lame con un panno umido per rimuovere residui di cibo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Per una pulizia profonda, le lame possono essere lavate a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.
- Controllare regolarmente l'affilatura delle lame e affilare se necessario.

### Risoluzione dei Problemi

- Se le forbici non tagliano bene, controllare l'affilatura delle lame.
- Se le lame si bloccano, pulire eventuali detriti o residui che potrebbero impedire il movimento.
- In caso di rottura del manico o delle lame, non tentare di ripararle e contattare il servizio assistenza.

### Smaltimento

Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici. Seguire le normative locali sullo smaltimento dei materiali in acciaio inossidabile e plastica.

### Contatto

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania