

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: VDMM20P

Entrée/dessert knife Carmella - 20cm - set of 12



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

EN ENGLISH

Product Manual for Carmella 20cm Entree/Dessert Knife Set (Set of 12)

1. General Information

Thank you for purchasing the Carmella Entree/Dessert Knife Set. This premium set of 12 knives is designed to enhance your dining experience, combining elegance with functionality. Each knife is constructed with high-quality materials to ensure durability and ease of use.

2. Safety Information

- Intended Use: These knives are intended for cutting and serving food only. They are not suitable for industrial or non-food-related applications.
- Sharp Edges: The blades are sharp. Handle with care to avoid cuts and injuries. Always cut away from your body and keep fingers away from the blade edge.
- Supervision Required: Keep knives out of reach of children. Always supervise children when they are in the kitchen.
- Storage: Store knives in a knife block, magnetic strip, or sheath when not in use to prevent accidents.
- Avoid Excessive Force: Do not use the knives to cut through bone or frozen food, as this may damage the blade.
- Dishwasher Safety: While the knives may be labeled as dishwasher-safe, hand washing is recommended to maintain the blade's sharpness and finish.

3. Product Specifications

- Item Dimensions: 20 cm (length of each knife)
- Material: Stainless steel blade with a polished finish
- Handle: Ergonomic design for comfort during use
- Set Includes: 12 knives
- Weight: Varied; individual knife weight not specified
- Care Instructions: Hand wash recommended

4. Setup and Installation

No installation is required for this product. Simply unpack the knives and they are ready for use. Before first use, it is recommended to wash the knives in warm, soapy water and dry thoroughly.

5. Operation

To use the knives, hold the handle firmly and apply light pressure as you cut through food. Use a cutting board to protect both the knives and your countertop. For best results, slice gently and avoid sawing motions.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knives in warm, soapy water immediately after use. Do not allow food residues to dry on the knives as this may lead to corrosion.
- Drying: Use a soft cloth to dry each knife completely before storing.
- Sharpening: Regularly check the blade for sharpness. Use a professional knife sharpener or sharpening stone as needed to maintain razor-sharp edges.

7. Troubleshooting

- Dull Blades: If the knife is not cutting effectively, it may require sharpening. Refer to the maintenance section for sharpening tips.
- Rust or Discoloration: If you notice rust spots, clean the knife with a fine abrasive cleaner and dry thoroughly. Store knives in a dry environment to prevent moisture accumulation.

8. Disposal

Dispose of knives responsibly. If the knives are damaged or no longer suitable for use, wrap them securely in cardboard or thick paper before discarding to prevent injury.

9. Contact

For inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Entrée/Dessertmesser Carmella 20 cm (Set von 12)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Entrée/Dessertmessers Carmella. Dieses Produkt wurde entworfen, um hohe Qualität und hervorragende Leistung zu bieten. Das Set besteht aus 12 Messern, die ideal für den Einsatz in Gastronomiebetrieben sowie zu Hause geeignet sind.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie darauf, die Klinge nicht zu berühren, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, aber mit Bedacht und verwenden Sie geeignete Werkzeuge.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren und trockenen Ort, um Korrosion und Unfälle zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Klingenlänge: 20 cm
- Griffmaterial: Kunststoff
- Anzahl: 12 Stück pro Set
- Farbe: Silber mit schwarzen Griffen
- Gewicht: leicht für einfachen Gebrauch

4. Einrichtung und Installation

Das Entrée/Dessertmesser benötigt keine spezielle Installation. Stellen Sie sicher, dass die Messer nach der Entnahme aus der Verpackung gründlich gewaschen und direkt für den vorgesehenen Gebrauch verwendet werden. Achten Sie darauf, die Messerklingen in einem Messerblock oder einem sicheren Aufbewahrungssystem zu lagern.

5. Betrieb

Nutzen Sie die Messer bei Bedarf. Schneiden Sie Lebensmittel in einer kontrollierten, sicheren Umgebung. Vermeiden Sie das Schneiden auf harten Oberflächen; verwenden Sie ein Schneidebrett, um die Klinge zu schonen und die Lebensdauer des Messers zu verlängern.

6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmer Seifenlauge.
- Trocknen Sie das Messer gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer nicht in der Spülmaschine, um Schäden an der Klinge und dem Griff zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder Messerschärfer.

7. Fehlersuche

- Falls das Messer nicht gut schneidet, überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist. Schärfen Sie das Messer nach Bedarf.
- Bei Rostflecken reinigen Sie die Klinge gründlich mit einem speziellen Edelstahlreiniger.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, die Klinge sicher zu verpacken, um Verletzungen zu vermeiden, bevor Sie das Messer entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Entree/Dessertmes Carmella 20cm Set van 12

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Carmella entree/dessertmes set. Deze messen combineren functionaliteit met elegantie, wat ze perfect maakt voor zowel dagelijks gebruik als speciale gelegenheden. De set bevat 12 messen van 20 cm, ontworpen voor een veelzijdig gebruik bij het serveren van verschillende gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen uitsluitend voor hun bedoelde doel.
- Houd de messen buiten bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het snijden om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik op een stabiele en vlakke ondergrond om slips te voorkomen.
- Reinig de messen met de hand af om schade aan de snijkant te voorkomen; gebruik geen schurende middelen.
- Controleer regelmatig op schade of slijtage; gebruik geen beschadigde messen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Entree/Dessertmes Carmella
- Aantal: 12 stuks
- Lengte: 20 cm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Gewicht: 150 g per mes
- Kleur: Zilver
- Geschikt voor: Vaatwasser (handafwas aanbevolen)

4. Opstelling en installatie

De messen vereisen geen installatie, maar zorg ervoor dat ze op een veilige plaats worden opgeborgen. Volg de volgende stappen om de messen voor gebruik gereed te maken:

1. Haal de messen uit de verpakking.
2. Reinig elk mes met warm water en milde zeep.
3. Droog de messen zorgvuldig af met een schone doek.
4. Bewaar de messen op een droge plek, bij voorkeur in een meshouder of op een messenblok.

5. Bediening

Gebruik de Carmella messen als volgt:

- Plaats het mes in de gewenste positie boven het gerecht.
- Houd het mes stevig vast bij de greep.
- Snoei of snijd met een gelijkmatige druk en maak gebruik van een snijplank voor de beste resultaten.
- Voor delicate ingrediënten, gebruik een lichte snijbeweging om schade te voorkomen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Na gebruik, spoel de messen af met warm water om voedselresten te verwijderen.
- Gebruik een zachte spons met een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende materialen die de messen kunnen beschadigen.
- Droog de messen direct na het wassen om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Roest op de messen: Droog de messen na gebruik goed af en vermijd langdurig contact met water.
- Doffe snijkant: Slijp de messen regelmatig met een wetsteen of een mes slijper.
- Snijwonden door slijtage: Controleer de messen regelmatig en vervang deze indien nodig.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van oude of beschadigde messen, volg deze richtlijnen:

- Gooi de messen niet in de reguliere afvalcontainer.
- Neem contact op met lokale recyclingfaciliteiten voor juiste afvoermethoden.
- Zorg ervoor dat de messen veilig zijn verpakt om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor uw aankoop, en geniet van het gebruik van uw Carmella entree/dessertmes set!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Entrada/Postre Carmella 20 cm (Juego de 12)

1. Información General

Gracias por elegir el cuchillo de entrada/postre Carmella. Este producto ha sido diseñado con la más alta calidad para satisfacer sus necesidades culinarias. Es ideal para servir y disfrutar de una amplia variedad de platos.

2. Información de Seguridad

- Siempre mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice el cuchillo solo para su propósito previsto: cortar alimentos.
- Evite el contacto con superficies duras que puedan dañar el filo del cuchillo.
- No use el cuchillo para abrir latas o como herramienta en trabajos ajenos a su uso en cocina.
- Inspeccione el cuchillo regularmente: si presenta desgaste o daño, deje de usarlo y considérelolo para su reciclaje.
- Lave el cuchillo a mano con agua caliente y jabón; no lo coloque en el lavavajillas, ya que esto puede dañar el borde.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del producto: Cuchillo de Entrada/Postre Carmella
- Longitud: 20 cm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Juego de: 12 cuchillos
- Uso: Ideal para tartas, postres y platos de entrada
- Diseño: Mango ergonómico para un agarre cómodo

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. Simplemente retire los cuchillos de la caja y colóquelos en su área de servicio. Asegúrese de que estén limpios y secos antes de su uso.

5. Operación

- Para utilizar el cuchillo, sosténgalo firmemente por el mango.
- Aplique una presión suave y uniforme al cortar.
- Realice cortes con un ángulo apropiado para asegurar un corte limpio sin desgastar el filo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano cada cuchillo con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Seque inmediatamente con un paño suave para evitar manchas.
- Afile el cuchillo según sea necesario utilizando un afilador adecuado para mantener su rendimiento.

7. Solución de Problemas

- Problema: El cuchillo no corta bien.
Solución: Verifique si el cuchillo está afilado. Afile si es necesario.
- Problema: Manchas en el cuchillo.
Solución: Limpie con una mezcla de vinagre y agua. Seque adecuadamente.

8. Eliminación

Este producto no debe ser desechado junto con los residuos domésticos. Recicle conforme a las normativas locales para metales. Asegúrese de que el cuchillo esté desechado de manera segura.

9. Contacto

Para asistencia adicional, póngase en contacto con nosotros:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el cuchillo de entrada/postre Carmella. Esperamos que disfrute de su uso.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Couteau entrée/dessert Carmella 20cm (Set de 12)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau entrée/dessert Carmella. Ce set de 12 couteaux est conçu pour allier fonctionnalité et esthétique, rendant chaque repas spécial.

2. Informations de Sécurité

Veillez lire attentivement toutes les informations de sécurité suivantes afin d'utiliser ce produit de manière appropriée :

- Ne pas utiliser les couteaux pour des tâches autres que celles pour lesquelles ils sont conçus.
- Gardez les couteaux hors de portée des enfants pour éviter les blessures.
- Ne jamais plier ou forcer les couteaux, car cela pourrait les endommager et causer des blessures.
- Utilisez un support adéquat pour éviter les accidents lors de la manipulation.
- En cas de choc ou de chute, vérifiez l'intégrité des couteaux avant de les utiliser.
- Pour éviter la corrosion, ne laissez pas les couteaux immergés dans l'eau pendant une longue période.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Nom du produit : Couteau entrée/dessert Carmella
- Longueur : 20 cm
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité avec un manche ergonomique.
- Utilisation : Conçu pour la découpe de desserts et d'entrées.

4. Installation et Mise en Service

Le Couteau entrée/dessert Carmella n'exige aucune installation spécifique. Suivez simplement ces étapes :

- Retirez avec précaution les couteaux de leur emballage.
- Assurez-vous que chaque couteau est propre et sec avant utilisation.
- Rangez les couteaux dans un endroit sûr et sec, idéalement dans un bloc à couteaux ou un tiroir, pour éviter les accidents.

5. Fonctionnement

Utilisez le couteau Carmella pour couper des desserts et des entrées :

- Tenez le couteau par le manche.
- Utilisez une planche à découper pour un meilleur contrôle.
- Appliquez une pression uniforme lors de la découpe pour de meilleurs résultats.

6. Nettoyage et Entretien

Pour garantir la longévité de votre couteau :

- Lavez chaque couteau à l'eau savonneuse tiède après utilisation.
- Évitez d'utiliser des tampons à récurer ou des agents de nettoyage abrasifs.
- Séchez immédiatement les couteaux avec un chiffon doux pour éviter les taches d'eau.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle afin de préserver la qualité du produit.

7. Dépannage

En cas de problème, voici quelques solutions :

- Si le couteau ne coupe pas efficacement, il peut nécessiter un affûtage. Utilisez un aiguiser de couteaux approprié.
- Pour des taches persistantes, essayez un mélange de vinaigre et d'eau pour un nettoyage plus en profondeur.

8. Élimination

En fin de vie de votre produit :

- Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers ordinaires.
- Renseignez-vous sur les options de recyclage dans votre région. Les couteaux en acier inoxydable peuvent être recyclés.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, contactez-nous :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Antipasto/Dolce Carmella 20cm - Set di 12

1. Informazioni Generali

Benvenuti al manuale del coltello da antipasto/dolce Carmella. Questo prodotto è progettato per offrire una combinazione di eleganza e funzionalità in ogni situazione di ristorazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Questo coltello è tagliente. Maneggiare con attenzione per evitare ferite.
- Non lasciare il coltello incustodito, specialmente in presenza di bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.
- Tenere lontano da fonti di calore estremo.
- Lavare a mano per mantenere l'affilatura della lama.
- Non utilizzare mai il coltello se presenta danni visibili come crepe o rotture.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Lunghezza: 20 cm
- Numero di pezzi: Set di 12
- Design: Elegante e funzionale, ideale per il servizio di antipasti e dolci
- Manico ergonomico: Per una presa sicura e confortevole

4. Installazione e Montaggio

Il coltello Carmella non richiede alcun montaggio. Per un uso ottimale, seguire queste semplici istruzioni:

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Assicurarsi che la superficie su cui si utilizzerà il coltello sia pulita e stabile.
3. Tenere il coltello con una mano sul manico e utilizzare l'altra mano per stabilizzare l'oggetto da affettare.

5. Operazione

- Usare il coltello per tagliare e servire antipasti e dolci.
- Applicare pressione uniforme mentre si affetta per garantire un taglio netto.
- Dopo l'uso, riporre il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un porta coltelli o in un cassetto apposito.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso per mantenere l'affilatura.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la corrosione.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Verificare regolarmente l'affilatura del coltello e affilarlo se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, potrebbe essere necessario affilarne la lama.
- In caso di segni di corrosione, trattare con un panno morbido e olio per acciaio inossidabile.
- Monitorare l'usura del manico e sostituire il coltello se presenta danni significativi.

8. Smaltimento

- Il coltello deve essere smaltito in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Se non più utilizzabile, accertarsi di smaltire correttamente il materiale in acciaio inossidabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania