

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: WHAMP45

Chopping knife - Blade: 450mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Slicing & Chopping Knife for Kebab 45 cm

1. General Information

Thank you for choosing the Slicing & Chopping Knife for Kebab 45 cm. This high-quality knife is designed specifically for slicing and chopping kebabs with precision. Made from durable materials, it ensures longevity and excellent performance, making it an essential tool for both professional chefs and home cooks.

2. Safety Information

- Intended Use: This knife is for food preparation only. Do not use it for any other purpose.
- Sharp Edge: The blade is extremely sharp. Handle with care to avoid injuries. Always cut away from your body and keep fingers clear of the blade's path.
- Yields: Use on stable and secure surfaces, such as cutting boards. Avoid cutting on glass or any other hard surfaces that can dull the blade.
- Storage: Always store in a safe place, ideally in a knife block or sheath to protect the blade and prevent accidental cuts.
- Child Safety: Keep out of reach of children. Never leave the knife unattended when in use.
- Wear Protection: Always consider wearing protective cut-resistant gloves while handling or cleaning the knife.

3. Product Specifications

- Product Name: Slicing & Chopping Knife for Kebab
- Length: 45 cm
- Material: Stainless Steel blade with Ergonomic Handle
- Weight: 450 grams
- Color: Silver with Black Handle
- Cleaning Instruction: Hand wash only; not dishwasher safe.

4. Setup and Installation

1. Unpack the Knife: Carefully remove the knife from its packaging.
2. Inspect for Damage: Before use, inspect the knife for any signs of damage or defects. If found, do not use and contact customer service.
3. Prepare the Work Area: Ensure that your work area is clean and clutter-free. Prepare a stable cutting surface such as a wooden or plastic cutting board.
4. Safety Checks: Verify the knife is dry and free from any obstruction.

5. Operation

1. Hold the Knife Properly: Grip the handle tightly with your dominant hand while using your other hand to stabilize the food item.
2. Positioning: Place the food item securely on the cutting surface. Ensure it is stable.
3. Cutting Technique: Begin slicing with a smooth, steady motion. Use long, even strokes for best results. Avoid sawing back and forth, which can dull the blade.
4. Clean After Use: Wipe the blade immediately after slicing to maintain hygiene and prevent food residues from hardening.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand Washing: Rinse the knife under warm water, applying mild dish soap on a non-abrasive sponge.
- Dry Immediately: After washing, dry the blade and handle thoroughly with a soft cloth to prevent rust.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or knife sharpener to maintain its cutting efficiency.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife does not cut effectively, sharpen the blade using an appropriate sharpening tool.
- Handle Issues: If the handle becomes loose or damaged, cease use immediately and seek customer service for advice.
- Rust Formation: If rust develops, remove it using a rust eraser or fine steel wool, then reseal with a food-safe oil.

8. Disposal

- Blade Disposal: When the knife reaches the end of its life, dispose of it responsibly. Wrap the blade securely in cardboard or cloth before placing it in the trash to prevent injury.
- Recycling: Check local regulations for recycling guidelines related to metal products.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy your culinary creations!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Schneider/Messer für Kebab 45 cm WHAMP45

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des WHAMP45 Schneider/Messer für Kebab. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen bei der Zubereitung von Kebabs eine einfache und effiziente Handhabung zu gewährleisten. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, um die bestmögliche Nutzung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer immer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Scharfe Klingen: Seien Sie vorsichtig beim Schneiden und Hantieren mit der Klinge, um Verletzungen zu vermeiden.
 - Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser während des Betriebs, da dies die Klinge rosten oder die Leistung beeinträchtigen kann.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Hygiene und Sicherheit zu gewährleisten.
- Lassen Sie das Messer nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Gebrauch ist.
- Hinterlassen Sie das Messer niemals in der Spüle oder an einem unsicheren Ort.
- Bei Beschädigung oder Abnutzung der Klinge nicht weiter verwenden und ersetzen Sie das Messer umgehend.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Schneider/Messer für Kebab
- Modell: WHAMP45
- Länge: 45 cm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff mit rutschfester Oberfläche
- Eigenschaften: Ergonomischer Griff, ideal für den Gastronomiebedarf

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Schäden. Melden Sie eventuelle Schäden sofort.
3. Wählen Sie einen stabilen Arbeitsplatz mit ausreichend Platz.
4. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
5. Legen Sie das Messer an einem sicheren Ort ab, damit es beim Arbeiten leicht erreichbar ist.

5. Betrieb

1. Halten Sie den Griff mit einer Hand fest und führen Sie das Messer mit der anderen Hand.
2. Schneiden Sie die Zutaten in gleichmäßige Stücke, indem Sie Druck ausüben und eine gleichmäßige Bewegung verwenden.
3. Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel, um Rückstände zu entfernen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch gründlich.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder abrasive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Messer in einem trockenen, sicheren Ort auf, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Abnutzung und ersetzen Sie sie bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneidet nicht gut.
Lösung: Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen oder Abnutzung und schärfen Sie sie gegebenenfalls.
- Problem: Griff locker.
Lösung: Überprüfen Sie die Schrauben am Griff und ziehen Sie sie gegebenenfalls an.
- Problem: Rost auf der Klinge.
Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich und lagern Sie sie trocken.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer entsprechend den geltenden örtlichen Vorschriften. Klingen sollten in einem sicheren Behälter verpackt werden, damit sie keine Verletzungen verursachen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für WHAMP45 Schneider/Messer für Kebab entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Snij-/Hakmes voor Kebab 45 cm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Snij-/Hakmes voor Kebab 45 cm (model WHAMP45). Dit mes is ontworpen voor efficiënt en nauwkeurig snijden van verschillende soorten kebabvlees. Het is geschikt voor zowel professioneel gebruik in restaurants als voor thuisgebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product uitsluitend voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Bewaar het mes buiten bereik van kinderen.
- Controleer het mes regelmatig op slijtage of beschadigingen voordat u het gebruikt.
- Gebruik een snijplank om slippen te voorkomen en letsel te vermijden.
- Zorg ervoor dat het mes veilig is opgeborgen na gebruik om ongewenst letsel te voorkomen.
- Gebruik beschermende handschoenen en een schort tijdens het snijproces om blessures te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Model: WHAMP45
- Lengte: 45 cm
- Materiaal mes: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Antislip kunststof
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing
- Gewicht: 0,5 kg

4. Opstelling en Installatie

1. Haal het mes uit de verpakking en controleer op eventuele schade of defecten.
2. Zorg voor een geschikte snijplek, zoals een stabiele snijplank op een vlakke ondergrond.
3. Gebruik het mes alleen in een goed verlichte ruimte voor optimale zichtbaarheid.
4. Zorg ervoor dat u een veilige houding aanneemt; sta stevig en houd uw vingers uit de snijzone.

5. Bediening

1. Houd het handvat stevig vast met een hand en plaats uw andere hand op de snijplaats.
2. Snijd met een constante druk en gebruik een schuivende beweging voor de beste resultaten.
3. Vermijd het snijden op harde oppervlakken om het mes te beschermen.
4. Voor het beste snijresultaat, snijd het vlees in plakken of stukken van gelijke dikte.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm zeepsop en een zachte spons.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af voordat u het opbergt om roestvorming te voorkomen.
- Scherp het mes regelmatig om optimale snijprestaties te waarborgen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer de scherpte en slijp het mes indien nodig.
- Probleem: Het handvat is los.
Oplossing: Controleer of de schroeven goed zijn vastgedraaid; indien nodig, draai ze aan of neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Dit product kan gerecycled worden, afhankelijk van lokale afvalverwerkingsvoorschriften.
- Zorg ervoor dat het mes niet in het gewone afval belandt. Neem contact op met uw lokale recyclingcentrum voor specifieke richtlijnen.

9. Contact

Als u vragen heeft of ondersteuning nodig heeft, neem dan contact op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo para Cortar Kebabs 45 cm WHAMP45

1. Información General

Bienvenido al uso del Cuchillo para Cortar Kebabs WHAMP45, diseñado para proporcionar cortes precisos y eficientes en la preparación de kebabs. Este cuchillo está hecho de acero de alta calidad, garantizando durabilidad y un rendimiento excepcional.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar kebabs. No lo utilice para otros fines.
- Cuidado al Manipular: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Siempre maneje con precaución para evitar cortes.
- Uso de Protección: Se recomienda el uso de guantes de protección al manipular el cuchillo.
- Superficie de Corte: Utilice siempre una superficie adecuada para cortar, como una tabla de cortar estable.
- Inspección Regular: Verifique el estado del cuchillo regularmente. Un cuchillo dañado o desafilado debe ser reparado o reemplazado.
- Almacenamiento Seguro: Almacene el cuchillo en un lugar seguro y protegido para evitar accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud: 45 cm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable
- Tipo de Mango: Ergonómico
- Uso: Profesional y doméstico
- Dureza de la Hoja: 56-58 HRC
- Peso: 450 gramos

4. Instalación y Configuración

1. Retire el cuchillo de su embalaje y revíselo para asegurarse de que no haya daños.
2. No se requiere montaje adicional. Asegúrese de que la hoja esté afilada antes de usar.
3. Si es necesario, utilice una piedra de afilar para mantener la hoja en óptimas condiciones.

5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango ergonómico.
- Coloque el kebab en una superficie firme y estable.
- Realice cortes uniformes, utilizando un movimiento de vaivén.
- Evite aplicar demasiada presión, permitiendo que la hoja haga su trabajo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso. No utilizar lavavajillas.
- Seque completamente antes de almacenar para evitar la corrosión.
- Afile el cuchillo regularmente para mantener un corte óptimo.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo Dañado: Si observa cualquier daño en la hoja o el mango, no use el cuchillo y contacte al servicio de atención al cliente.
- Hoja Desafilada: Si la hoja no corta correctamente, afile con una piedra adecuada.
- Incomodidad al Usar: Asegúrese de que su agarre sea correcto y que no esté forzando la mano.

8. Eliminación

De acuerdo con la normativa de residuos y reciclaje, cuando ya no necesite el cuchillo, deséchelo de manera responsable. Pregunte en su centro de reciclaje local sobre el procedimiento adecuado para la eliminación de cuchillos de acero inoxidable.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en contactar con nosotros:

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

Agradecemos su elección por el Cuchillo para Cortar Kebabs WHAMP45. Su seguridad y satisfacción son nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manual d'utilisation pour le Couteau à Trancher/Chopper pour Kebab – 45 cm WHAMP45

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Trancher/Chopper pour Kebab WHAMP45. Ce produit est conçu pour un tranchage précis et efficace des kebabs et autres viandes. Veuillez suivre ce manuel pour garantir un usage sûr et optimal.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: N'utilisez le couteau que pour les applications prévues.
- Surveillance: Ne laissez pas les enfants utiliser le couteau sans surveillance.
- Lames coupantes: Manipulez le couteau avec précaution. Gardez les lames hors de portée des enfants.
- Coupures: Portez des gants de protection si nécessaire pour éviter les blessures.
- Stockage: Rangez le couteau dans un endroit sec et sûr, idéalement dans un bloc à couteaux ou avec un protège-lame.
- Entretien: Inspectez le couteau régulièrement pour détecter des signes d'usure, et ne l'utilisez pas si la lame est endommagée.
- Propreté: Nettoyez le couteau après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle: WHAMP45
- Longueur de la lame: 45 cm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Matériau du manche: Plastique antidérapant
- Poids: 500 g

4. Installation et configuration

1. Assurez-vous que la zone de travail est propre et dégagée.
2. Retirez délicatement le Couteau du packaging.
3. Vérifiez que la lame est intacte et n'a pas de défaut visible.
4. Placez le Couteau sur une planche à découper stable lorsque vous êtes prêt à l'utiliser.
5. Créez un espace sécurisé autour de vous pour éviter les accidents pendant l'utilisation.

5. Opération

1. Tenez le couteau par le manche avec une prise fermée.
2. Assurez-vous que la viande est bien fixée sur la planche à découper.
3. Avec des mouvements réguliers et contrôlés, tranchez la viande en suivant la longueur de la lame.
4. Pour les couches plus fines, répétez le mouvement en réduisant la pression.
5. Après utilisation, placez le couteau dans un endroit sécurisé.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse immédiatement après utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager le matériau du manche.
- Séchez soigneusement le couteau avant de le ranger.
- Vérifiez la lame régulièrement pour assurer qu'elle est aiguisée et sans rouille.

7. Dépannage

- Problème: Le couteau ne tranche pas efficacement.
- Solution: Vérifiez si la lame est émoussée; aiguiser si nécessaire.
- Problème: Le couteau est rouillé.
- Solution: Utilisez un produit de nettoyage pour métal et séchez immédiatement après le lavage.
- Problème: Glissement du manche.
- Solution: Vérifiez que le manche n'est pas endommagé et nettoyez-le pour éviter l'accumulation de graisse.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau avec les déchets ordinaires. Vérifiez les points de collecte locaux pour les objets métalliques. Assurez-vous d'éliminer les matériaux de manière écologique et responsable.

9. Contact

Pour toute question supplémentaire, veuillez nous contacter:

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

IT ITALIANO

Manuale del prodotto per Coltello Affettatore/Tagliere per Kebab 45 cm WHAMP45

1. Informazioni generali

Il Coltello Affettatore/Tagliere per Kebab WHAMP45 è progettato per offrire prestazioni eccellenti nella preparazione di kebab e altri alimenti. Realizzato con materiali di alta qualità, garantisce un taglio preciso e sicuro.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari.
- Assicurarsi che la superficie su cui si utilizza il coltello sia stabile e sicura.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare guanti da cucina o presine se il coltello è caldo.
- Affilare il coltello in modo appropriato e utilizzare un'affilatrice di qualità.
- In caso di danni al coltello, non utilizzarlo e contattare il servizio assistenza.
- Pulire il coltello dopo ogni utilizzo per evitare contaminazioni.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

Il WHAMP45 ha una lunghezza totale di 45 cm ed è costituito da materiali resistenti.

- Lunghezza lama: 45 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Antiscivolo, ergonomico
- Peso: Leggero per un facile utilizzo

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Prima dell'uso, lavare il coltello con acqua calda e sapone.
3. Asciugare completamente il coltello.
4. Assicurarsi che il piano di lavoro sia pulito e asciutto prima di utilizzare il coltello.

5. Operazione

1. Posizionare il kebab su un tagliere stabile.
2. Tenere il coltello con una presa salda e allineare la lama con la parte del cibo da affettare.
3. Eseguire movimenti fluidi e controllati per ottenere fette uniformi.
4. Lavare il coltello subito dopo l'uso, seguendo le istruzioni per la pulizia.

6. Pulizia e manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare la lavastoviglie per la pulizia.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere la sua efficienza.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto.

7. Risoluzione dei problemi

- Lama non affilata: Affilare con un'affilatrice di qualità.
- Difficoltà nel taglio: Controllare la poggatura del cibo e la posizione della lama.
- Corrosione: Pulire e asciugare bene il coltello dopo ogni uso, utilizzare un olio per coltelli in acciaio.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del coltello, smaltire secondo le normative locali riguardanti i materiali metallici. Rendersi conto che i materiali riciclabili devono essere separati dagli scarti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania