

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: WMP255

Weighing knife - Blade: 255mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Chopping Knife 25.5 cm (WMP255)

1. General Information

Thank you for choosing the Chopping Knife 25.5 cm (WMP255). This high-quality chopping knife is designed for both professional chefs and home cooking enthusiasts. With its durable construction and ergonomic design, this knife is an essential tool for food preparation.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care. The blade is sharp and can cause injury.
- Keep the knife out of reach of children when not in use.
- Use a cutting board to protect both the blade and your work surfaces.
- Always cut away from your body to prevent accidents.
- Do not attempt to catch the knife if it falls.
- When cleaning, be cautious as the blade is sharp; avoid using your fingers to clean along the edge.
- Do not use the knife for purposes other than its intended use.
- Regularly check the knife for any damage. If the blade is damaged or dull, refrain from using it until it has been repaired or sharpened.

3. Product Specifications

- Product Name: Chopping Knife
- Model Number: WMP255
- Blade Length: 25.5 cm
- Blade Material: High carbon stainless steel
- Handle Material: Ergonomic plastic
- Weight: X grams (insert actual weight if available)
- Color: Silver (blade), black (handle)

4. Setup and Installation

- Before using the chopping knife, ensure it is clean. Wash it with warm soapy water and dry it thoroughly.
- Familiarize yourself with the knife by examining the handle and blade. Ensure that there are no defects.
- Store the knife in a designated knife block, magnetic strip, or protective sheath to prevent accidents and maintain its sharpness.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle, positioning your fingers away from the blade.
- For slicing, use a smooth rocking motion while applying light pressure. For chopping, make quick downward motions.
- Keep your other hand in a claw grip on the food to prevent slipping.
- Always cut food on a stable surface to minimize the risk of accidents.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife with warm, soapy water and a soft cloth. Do not place it in the dishwasher.
- Dry the knife immediately to prevent rusting.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or knife sharpener to maintain its effectiveness.
- Store the knife properly to avoid dulling the blade and ensure safety.

7. Troubleshooting

- Blade is Dull: Sharpen the blade regularly using a whetstone or knife sharpener.
- Knife is Slipping During Use: Ensure that the cutting surface is stable and secure. Using a non-slip cutting board can help.
- Handle Feels Uncomfortable: Check for any debris or damage to the handle. If it feels loose, stop using it immediately and seek assistance.

8. Disposal

- When disposing of the knife, wrap it in heavy cardboard or bubble wrap to prevent injury during disposal.
- Follow local regulations for disposal of sharp objects. Consider recycling if possible.

9. Contact

For further questions, concerns, or support, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy your cooking experience with the Chopping Knife WMP255!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Schneidmesser 25,5 cm (WMP255)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Schneidmessers 25,5 cm (WMP255). Dieses Produkt ist für den professionellen Einsatz in der Gastronomie konzipiert und bietet eine hervorragende Kombination aus Leistung, Haltbarkeit und Benutzerfreundlichkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur zum Schneiden von Lebensmitteln vorgesehen.
- Schnittverletzungen: Die Klinge ist extrem scharf. Stellen Sie sicher, dass Sie beim Gebrauch geeignete Schneide- und Sicherheitsvorkehrungen treffen.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Klinge beschädigen könnten.
- Temperatur: Stellen Sie sicher, dass das Messer nicht in der Nähe von Hitzequellen gelagert wird, um eine Schädigung des Materials zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modellnummer: WMP255
- Klingenlänge: 25,5 cm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 250 g
- Verwendungszweck: Professionelles Schneiden in der Gastronomie

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Schneidmesser aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Verwenden Sie es nicht, wenn die Klinge beschädigt ist.
3. Wählen Sie einen stabilen Untergrund, um Verletzungen zu vermeiden.
4. Halten Sie das Messer bei der Benutzung immer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand, um das zu schneidende Material sicher zu halten.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer in einem Winkel von 20-30 Grad.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um präzise Schnitte zu erzeugen.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Hygiene zu gewährleisten und die Klinge scharf zu halten.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach der Benutzung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
- Achten Sie darauf, die Klinge nicht mit den Händen zu berühren, während Sie sie reinigen.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Waschen ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Schleifgerät.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf
 - Lösung: Schleifen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder einem geeigneten Schärfergerät.
- Problem: Grifffläche ist locker
 - Lösung: Überprüfen Sie die Befestigungen und ziehen Sie diese gegebenenfalls nach.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, dass die Klinge beim Entsorgen sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Snijmes 25,5 cm (WMP255)

1. Algemene Informatie

Dit GGM Gastro snijmes met een lengte van 25,5 cm is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Het mes is ideaal voor het snijden van verschillende soorten vlees, groenten en andere ingrediënten, met een focus op precisie en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het snijmes alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.
- Houd het snijmes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is. Een bot mes kan gevaarlijker zijn dan een scherp mes.
- Gebruik altijd een snijplank tijdens het snijden om schade aan oppervlakken en verwondingen te voorkomen.
- Let op uw vingers en handposities tijdens het gebruik van het mes.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte: 25,5 cm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp voor optimaal comfort
- Kleur: Zilver (metaal)

4. Installatie en Setup

1. Verwijder het snijmes uit de verpakking.
2. Controleer of het mes geen zichtbare schade vertoont.
3. Zorg ervoor dat het mes op een stabiele, schone snijplank wordt geplaatst voordat je het gebruikt.

5. Gebruik

- Zorg ervoor dat het mes stevig wordt vastgehouden met de handgreep met een goede grip.
- Gebruik een snijtechniek die bij het soort voedsel past dat je snijdt (bijvoorbeeld fijn snijden, hakken of julienne snijden).
- Na gebruik, leg het mes voorzichtig neer op een snijplank of een aanbevolen oppervlak.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes na elk gebruik met warm water en zeep.
- Vermijd schurende of agressieve reinigingsmiddelen die het mes kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af met een schone doek voordat je het opbergt.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het mes en slijp indien nodig met een geschikte slijpstok of slijpmachine.

7. Probleemoplossing

- Mes is niet scherp: Slijp het mes met een slijpstok of slijpmachine.
- Vlekken of roest: Reinig het mes met een roestverwijderaar en zorg ervoor dat het goed droog is na het reinigen.
- Breuk of beschadiging: Neem contact op met de klantenservice voor vervanging of reparatie.

8. Afvoer

- Gooi het mes op een veilige manier weg. Het bevat metalen componenten die recyclebaar kunnen zijn. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen over het afvoeren van keukengerie.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Cortar WMP255 de 25,5 cm

1. Información General

El Cuchillo de Cortar WMP255 es una herramienta de alta calidad diseñada para uso profesional en la cocina. Con su afilada hoja de 25,5 cm, este cuchillo es ideal para cortar, picar y preparar ingredientes de manera eficiente. Fabricado con materiales resistentes y duraderos, asegura un rendimiento óptimo y una larga vida útil.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para uso en la cocina. No utilizar para otros fines, como abrir cajas o cortar materiales no alimentarios.
- **Manejo Seguro:** Siempre manejar el cuchillo con precaución. Mantenga los dedos alejados de la hoja mientras corta.
- **Almacenamiento:** Guardar el cuchillo en un bloque de cuchillos o con una funda protectora para evitar lesiones.
- **Mantenimiento de la Hoja:** Mantener la hoja afilada y en buen estado. Un cuchillo desafilado puede causar accidentes.
- **Supervisión:** No permitir que los niños utilicen el cuchillo sin supervisión de un adulto.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Marca:** GGM Gastro
- **Modelo:** WMP255
- **Longitud de la Hoja:** 25,5 cm
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Ergonomico y antideslizante
- **Uso:** Profesional y doméstico
- **Características Especiales:** Resistente a la corrosión, fácil de afilar

4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Sin embargo, es recomendable seguir estos pasos para su uso seguro:

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado, evitando el contacto con la hoja.
2. Lave la hoja con agua tibia y jabón antes del primer uso para eliminar cualquier residuo de fabricación.
3. Seca completamente el cuchillo antes de guardarlo en su lugar designado.

5. Operación

Para un uso efectivo del cuchillo:

1. Coloque el ingrediente sobre una superficie de corte estable.
2. Sujete el cuchillo por el mango, asegurando un agarre firme.
3. Realice cortes con movimientos suaves y controlados, siguiendo la dirección del corte deseado.
4. Siempre mantenga el cuchillo en un ángulo seguro y utilice la fuerza necesaria para evitar lesiones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Lavar la hoja del cuchillo a mano con agua tibia y jabón.** No sumergir en agua ni colocar en el lavavajillas, ya que puede dañar el mango y la hoja.
- **Secar inmediatamente con un paño suave** después de la limpieza.
- **Afilar el cuchillo regularmente** utilizando una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- **Cuchillo desafilado:** Utilizar un afilador o piedra de afilar para restablecer el filo.
- **Acumulación de alimentos en la hoja:** Lavar la hoja con agua y jabón, asegurándose de eliminar cualquier residuo.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Si el cuchillo ya no es seguro para su uso, envolver la hoja en papel o cartón para evitar cortes y llevarlo a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información, soporte o preguntas, contacte a GGM Gastro:

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

Este manual es una guía completa para el uso adecuado y seguro del Cuchillo de Cortar WMP255. Asegúrese de seguir todas las instrucciones para garantizar un rendimiento óptimo y su seguridad.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau de hachage 25,5 cm (WMP255)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de hachage 25,5 cm (WMP255) de GGM Gastro. Ce couteau est conçu pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales et domestiques. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il offre durabilité et efficacité pour tous vos besoins de découpage.

2. Informations de sécurité

- Toujours utiliser le couteau sur une surface stable et propre.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser le couteau pour des aliments congelés ou des os durs afin d'éviter d'endommager la lame.
- Ne pas tenter de rattraper le couteau s'il tombe.
- Utilisez toujours des équipements de protection, tels que des gants, si vous manipulez des aliments tranchants après avoir utilisé le couteau.
- Vérifiez régulièrement la lame pour détecter les éventuelles fissures ou dommages.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Couteau de hachage WMP255
- Longueur de la lame : 25,5 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poids : 300 g
- Utilisation : Cuisines professionnelles, restauration, usage domestique
- Caractéristiques : Ergonomie avancée, résistance à la corrosion, facile à aiguiser.

4. Installation et configuration

Aucune installation n'est nécessaire pour ce produit. Avant la première utilisation, rincez la lame à l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement.

5. Opération

- Tenez le couteau par le manche, avec une prise ferme mais confortable.
- Placez l'élément à couper sur une planche à découper.
- Utilisez des mouvements précis, en appliquant une pression légère pour trancher efficacement.
- Après utilisation, nettoyez le couteau immédiatement pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager le tranchant de la lame.
- Séchez complètement après le lavage et rangez dans un endroit sec.
- Aiguissez régulièrement la lame avec un aiguiser à couteaux pour maintenir sa fonctionnalité.

7. Dépannage

- Si la lame devient ternie ou rouillée, nettoyez-la avec un mélange de vinaigre et d'eau, puis séchez-la complètement.
- Si le couteau ne coupe pas correctement, vérifiez s'il a besoin d'un aiguisage.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers.
- Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des objets tranchants pour assurer une élimination sécurisée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant le produit, veuillez contacter GGM Gastro :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Coltello da Cucina 25,5 cm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il coltello da cucina GGM Gastro da 25,5 cm. Questo prodotto è progettato per fornire prestazioni elevate e una lunga durata, rendendo la preparazione dei cibi un'esperienza semplice e piacevole.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto, ovvero il taglio degli alimenti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure o non resistenti al taglio.
- Indossare sempre guanti antiscivolo o utilizzare una presa sicura quando si maneggia il coltello.
- Non mettere il coltello nella lavastoviglie per evitare danni.
- Verificare regolarmente che la lama non sia danneggiata o usurata. Sostituire se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome prodotto: Coltello da Cucina GGM Gastro
- Lunghezza della lama: 25,5 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Plastica antiscivolo
- Peso: 250 g
- Colore: Nero con finitura lucida

4. Installazione e Montaggio

Questo coltello da cucina viene fornito già pronto per l'uso; non sono necessarie installazioni. Si consiglia di:

- Lavare il coltello con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Asciugare bene il coltello e conservarlo in un luogo sicuro.

5. Operazione

- Assicurarsi che la superficie di taglio sia pulita e stabile.
- Utilizzare il coltello per affettare, tagliare o sminuzzare gli alimenti, esercitando una pressione uniforme.
- Non forzare il coltello attraverso alimenti troppo duri.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire sempre il coltello a mano con acqua e sapone morbido dopo ogni uso.
- Non utilizzare spugne abrasive che potrebbero graffiare la lama.
- Conservare il coltello in un blocco per coltelli o in una custodia protettiva per evitare incidenti.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta correttamente, verificare se è affilata. In caso contrario, affilare il coltello con un affilatore appropriato.
- In caso di segni di ruggine, pulire la lama con un panno umido e applicare una lieve quantità di olio per acciaio.

8. Smaltimento

Recuperare e smaltire il coltello in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il coltello nell'immondizia normale.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattarci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania