

ggmgastro

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

SKU: WPP180

Angled palette knife - 18 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Angled Palette Knife 18 cm (WPP180)

1. General Information

The Angled Palette Knife 18 cm (WPP180) is a high-quality culinary tool designed for a variety of kitchen tasks such as frosting, spreading, and lifting cake layers. With its precision-engineered design and sturdy materials, this palette knife ensures optimal functionality and durability in both professional and home kitchens.

2. Safety Information

- Always use the palette knife with care to avoid injury. Keep fingers and hands clear of the blade while handling.
- Do not use the knife for purposes other than intended, as misuse can lead to accidents or damage to the product.
- Ensure the knife is kept out of reach of children when not in use.
- Always wash the knife thoroughly after use to prevent contamination and maintain hygiene.
- Inspect the knife before use. If the blade is damaged, do not use it and contact customer support for assistance.
- Avoid exposing the palette knife to extreme temperatures or harsh chemicals, as this may damage the material.

3. Product Specifications

- Product Name: Angled Palette Knife
- Model Number: WPP180
- Blade Length: 18 cm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Comfortable Grip Plastic
- Weight: 0.2 kg
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

The Angled Palette Knife requires no installation. Simply remove it from the packaging, ensuring all protective coverings are removed from the blade. For optimal use, it is recommended to clean the knife before the first use.

5. Operation

- Hold the palette knife by the handle, ensuring a firm grip.
- For frosting or spreading, dip the blade into your desired material (frosting, batter, etc.) and use the angled edge to create an even layer.
- For lifting, slide the blade under the object to be lifted, ensuring that the angled blade offers support to prevent breaking or damaging.
- Clean the knife after each use to maintain its quality and hygiene.

6. Cleaning and Maintenance

- Wash the palette knife in warm soapy water after each use.
- It is safe to put the knife in the dishwasher; however, hand washing is recommended to maintain the quality of the blade.
- Dry the knife thoroughly to prevent rust and damage.
- Inspect the knife regularly for any signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the blade, ensure it is clean and dry before use. A thin coating of oil can help prevent sticking.
- If the handle becomes loose, check for any visible damage. Contact customer support for repair or replacement options.
- If the blade becomes dull, consider using a sharpening tool specifically designed for stainless steel.

8. Disposal

When the Angled Palette Knife reaches the end of its usable life, it should be disposed of responsibly. Consider recycling the stainless steel blade where possible. Ensure the blade is wrapped to prevent injury to anyone handling waste.

9. Contact

For further inquiries or support, please reach out to us using the following contact information:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products. We hope you enjoy using your Angled Palette Knife!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Winkelpalette 18 cm (WPP180)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Winkelpalettensmessers WPP180. Dieses hochwertige Küchengerät wurde für den professionellen Einsatz in der Gastronomie entwickelt und bietet Ihnen die Flexibilität und Präzision, die Sie benötigen, um Ihre kulinarischen Kreationen zum Leben zu erwecken.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck und gemäß dieser Bedienungsanleitung.
- Klingen- und Schnittschutz: Die Klinge des Winkelpalettensmessers ist sehr scharf. Seien Sie beim Umgang mit dem Produkt vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden. Halten Sie die Klinge von Kindern fern.
- Sichere Handhabung: Lassen Sie das Produkt niemals unbeaufsichtigt, während es nicht im Gebrauch ist. Halten Sie das Messer immer sauber und trocken.
- Abnutzung prüfen: Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Messers. Bei Anzeichen von Beschädigungen oder Abnutzung verwenden Sie das Produkt nicht mehr.
- Richtige Lagerung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, wo es nicht herunterfallen oder versehentlich berührt werden kann.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Winkelpalette 18 cm
- Modellnummer: WPP180
- Material: Edelstahl
- Klingenlänge: 18 cm
- Gesamtlänge: 30 cm
- Gewicht: 150 g
- Eigenschaften: Flexibel, leicht, rostfrei, lebensmittelecht

4. Einrichtung und Installation

1. Verpackung öffnen: Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfung: Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind. Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
3. Positionierung: Wählen Sie einen geeigneten Arbeitsplatz in Ihrer Küche, der ausreichend Platz und Beleuchtung bietet.
4. Zubehör: Verwenden Sie einen Schneideblock oder eine geeignete Unterlage, um Ihre Arbeitsfläche zu schützen.
5. Einsatzbereitschaft: Ihr Produkt ist nach der oben beschriebenen Vorbereitung sofort einsatzbereit.

5. Bedienung

- Halten Sie das Winkelpalette mit einer Hand am Griff und positionieren Sie die Klinge in einem geeigneten Winkel zum Lebensmittel.
- Üben Sie sanften Druck aus, um die Lebensmittel zu verschieben oder zu heben.
- Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch, um die Lebensdauer zu verlängern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Waschen Sie das Messer von Hand mit warmem Seifenwasser. Verwenden Sie keine aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen: Trocknen Sie das Produkt sofort nach dem Waschen mit einem sauberen Tuch ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagerung: Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort. Es empfiehlt sich, das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle aufzubewahren.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge stumpf.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeignetem Wetzstein oder bringen Sie das Produkt zu einem Fachmann zum Schärfen.
- Problem: Klinge weist Rostflecken auf.
Lösung: Reinigen Sie das Messer sofort mit einer Mischung aus Essig und Backpulver, um Rost zu entfernen, und trocknen Sie es gründlich.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle oder Küchenwerkzeuge. Stellen Sie sicher, dass das Produkt nicht im normalen Müll landet, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

- Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:
- E-Mail: info@gmgastro.com
 - Telefon: 0800 7000 220
 - Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Bitte lesen Sie dieses Produktmanual sorgfältig durch und bewahren Sie es für zukünftige Referenzen auf.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Hoekige Paletmes 18 cm (WPP180)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Hoekige Paletmes van 18 cm. Dit hoogwaardige keukengereedschap is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt uitzonderlijke prestaties bij het bereiden en serveren van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doel: het schrapen, glijden en decoreren van voedsel.
- Zorg ervoor dat het mes altijd op een veilige manier wordt vastgehouden. Vermijd contact met de snijkant om snijwonden te voorkomen.
- Plaats het mes nooit in de vaatwasser om schade aan de snijkant te voorkomen.
- Bewaar het mes buiten bereik van kinderen.
- Inspecteer het mes regelmatig op schade. Vervang het bij slijtage of beschadiging.
- Reinig het mes met de hand en gebruik geen scherpe schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Model: WPP180
- Afmeting: 18 cm
- Materiaal lemmet: Rvs (roestvrij staal)
- Handgreep: Kunststof
- Gewicht: 0.2 kg

4. Setup en Installatie

Geen installatie vereist. Uitsluitend gebruik zoals aangegeven in deze handleiding.

5. Gebruik

- Voor het beste gebruik, houd het mes met één hand bij de handgreep en gebruik de andere hand om het voedsel op zijn plek te houden.
- Maak gebruik van een snijplank om schade aan oppervlakken en het mes te voorkomen.
- Bij het decoreren of schrapen, houd het mes onder een hoek voor optimale controle.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak het mes na elk gebruik met de hand schoon met warm zeepwater.
- Droog het mes grondig met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Sla het mes op in een droge, koele omgeving en gebruik een mesbeschermer indien mogelijk.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is bot.
Oplossing: Slijp het mes voorzichtig met een geschikte slijper.
- Probleem: Mes heeft roestplekken.
Oplossing: Gebruik een staalborstel en voedselveilige polish om roest te verwijderen, volg daarna met een grondige reiniging.

8. Afvalverwerking

Breng het mes naar een recyclingpunt dat ijzer en staal accepteert, of volg lokale richtlijnen voor de verwijdering van scherpe voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Dank u voor het kiezen van GGM Gastro. We wensen u veel plezier met uw nieuwe product!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Espátula Angulado 18 cm (WPP180)

1. Información General

El Cuchillo Espátula Angulado WPP180 es una herramienta de cocina profesional diseñada para facilitar el trabajo de manipulación y presentación de alimentos. Su diseño angulado permite un acceso fácil a áreas difíciles y proporciona un control óptimo al trabajar con productos delicados.

2. Información de Seguridad

Advertencias Generales:

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice el cuchillo solo para su propósito designado.
- Siempre use guantes de cocina al manipular el cuchillo para prevenir cortes.
- Evite el contacto con superficies duras que puedan dañar el filo.
- No lave el cuchillo en un lavavajillas; lávelo a mano para conservar la calidad.
- Verifique el estado del cuchillo antes de cada uso. Si está dañado, no lo utilice.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud: 18 cm
- Mango: Antideslizante
- Uso recomendado: Ideal para levaduras, mezclas de pastelería y decoración de alimentos

4. Instalación y Configuración

Para configurar el Cuchillo Espátula Angulado, siga estos pasos:

1. Retire el cuchillo de su empaque.
2. Inspeccione el cuchillo para asegurarse de que no haya daños visibles.
3. Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y libre de obstáculos.
4. Coloque el cuchillo en una superficie plana y estable, listo para su uso.
5. No es necesario ensamblar ninguna parte, el cuchillo está listo para usar.

5. Operación

1. Sostenga el cuchillo firmemente por el mango antideslizante.
2. Use el ángulo del cuchillo para levantar, voltear o esparcir ingredientes.
3. Al trabajar con productos delicados, utilice un movimiento suave y controlado para evitar daños.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave el cuchillo con agua y jabón suave.
- Enjuague bien y séquelo con un paño limpio para evitar manchas.
- Para mantener el filo, afile el cuchillo periódicamente con un afilador adecuado.
- Almacene el cuchillo en un lugar seco y seguro, preferiblemente en un block de cuchillos.

7. Solución de Problemas

- Filo desafilado: Afile con un afilador de cuchillos.
- Mango sucio o resbaladizo: Limpie con una esponja no abrasiva y jabón suave.
- Desgaste en el borde del cuchillo: Reemplace el cuchillo si el daño es significativo.

8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre el reciclaje de acero inoxidable. No lo arroje a la basura común. Consulte a su reciclador local para obtener instrucciones específicas.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos en:

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

Gracias por elegir el Cuchillo Espátula Angulado WPP180.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour Couteau Palette Anglé 18 cm

Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau Palette Anglé de 18 cm. Cet outil est idéal pour les professionnels de la cuisine ainsi que pour les amateurs passionnés. Sa conception ergonomique et sa lame en acier inoxydable le rendent parfait pour le glaçage, le pâtissage et d'autres applications culinaires.

Informations de Sécurité

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser ce produit.
- Gardez la lame tranchante éloignée des enfants.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas prévu.
- Évitez tout contact avec des surfaces métalliques et réactives pour prévenir l'oxydation.
- Pour éviter les blessures, manipulez toujours le couteau avec précaution, en maintenant la poignée stable.

Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 18 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Matériau du manche : Plastique antidérapant
- Poids : 200 g
- Couleur : Noir
- Caractéristiques supplémentaires : Conception ergonomique pour un confort optimal

Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage en prenant soin de ne pas toucher la lame.
2. Vérification : Inspectez le couteau pour détecter d'éventuels dommages. Si des défauts sont constatés, contactez le service client.
3. Rangement : Rangez le couteau dans un endroit sûr, loin des enfants et des animaux de compagnie.

Fonctionnement

- Utilisez le Couteau Palette Anglé pour étaler et glacer des ingrédients dans les pâtisseries, les gâteaux et autres aliments.
- Tenez le couteau avec une prise ferme et appliquez une pression uniforme pour un résultat efficace.

Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager la lame.
- Essuyez bien le couteau avant de le ranger pour éviter la rouille.

Dépannage

- Difficulté à utiliser : Vérifiez si la lame est propre et tranchante. Aiguisez la lame si nécessaire.
- Rouille sur la lame : Nettoyez avec du vinaigre blanc. Ne pas laisser le couteau humide après utilisation.

Élimination

Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Apportez-le à un centre de recyclage approprié pour les ustensiles de cuisine en métal.

Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello a Paletta Angolato 18 cm (WPP180)

1. Informazioni Generali

Il coltello a paletta angolato WPP180 è progettato per essere uno strumento versatile in cucina, ideale per la manipolazione e il servizio di alimenti. Con una lama di 18 cm, offre prestazioni elevate per chef professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che il coltello sia affilato e in buone condizioni prima dell'uso.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure per evitare il danneggiamento della lama.
- Indossare guanti di protezione se necessario durante l'uso.
- Lavare il coltello a mano; non utilizzare lavastoviglie.
- Evitare il contatto con fonti di calore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: WPP180
- Lunghezza lama: 18 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Impugnatura: Ergonomica e antiscivolo
- Colore: Acciaio inossidabile

4. Installazione e Montaggio

Il coltello a paletta non richiede assemblaggio. Assicurarsi di rimuovere eventuali imballaggi e protezioni prima del primo utilizzo. Conservare in un luogo asciutto e sicuro.

5. Funzionamento

Utilizzare il coltello a paletta angolato per:

- Servire o trasferire alimenti.
- Spatolare ingredienti durante la preparazione.

Assicurarsi di afferrare saldamente l'impugnatura e di mantenere il controllo durante l'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua e sapone delicato.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali segni di usura e affilarla se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

Se il coltello non taglia correttamente:

- Verificare se la lama è affilata e affilarla se necessario.
- Assicurarsi di utilizzare il coltello su una superficie adeguata.

8. Smaltimento

In caso di smaltimento del coltello, seguire le normative locali per il riciclaggio dei metalli. Assicurarsi di smaltire eventuali parti affilate in modo sicuro per prevenire incidenti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania