

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: WSFP30

Sharpening steel - knife sharpener - flat - 28 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Sharpening Steel Knife Sharpener Flat 28 cm WSFP30

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Sharpening Steel Knife Sharpener Flat 28 cm WSFP30. This product is designed to maintain the sharpness of your kitchen knives, enhancing your culinary experience and ensuring food preparation is safe and efficient.

2. Safety Information

- Use the sharpening steel only for its intended purpose—sharpening knives.
- Ensure that the knife is held securely during use to prevent slips and injuries.
- Always keep the sharpening steel out of reach of children.
- Avoid using the sharpening tool on serrated knives or other non-compatible blades.
- Inspect the sharpening steel for any damage before each use; do not use if damaged.
- Store the sharpening steel in a safe place to prevent accidental cuts.

3. Product Specifications

- Length: 28 cm
- Type: Flat
- Material: High-quality stainless steel
- Handle: Ergonomic design for comfortable grip
- Weight: 0.5 kg

4. Setup and Installation

No assembly is required for the GGM Gastro Sharpening Steel. To prepare for use:

1. Select a stable surface that is clean and dry.
2. Hold the sharpening steel vertically, placing its tip on the edge of the surface to keep it steady.
3. Ensure you have your knife ready for sharpening.

5. Operation

1. Hold the sharpening steel vertically with the tip on a stable surface.
2. Grasp your knife handle firmly and place the blade against the sharpening steel at a 20-degree angle.
3. Apply slight pressure and slide the blade down the length of the sharpening steel, starting from the top of the blade towards the tip.
4. Repeat this process 5-10 times on each side of the blade for optimal sharpness.
5. Wipe the blade with a clean cloth to remove any metal filings before use.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the sharpening steel with a damp cloth after each use to remove any metal residue.
- Do not submerge in water or place in a dishwasher; this may damage the product.
- Check the handle for looseness periodically and tighten if necessary for safe operation.
- Store in a dry place to maintain quality.

7. Troubleshooting

- If the knife is not sharpening effectively, ensure you are using the correct angle (20 degrees) and applying adequate pressure.
- If the sharpening steel shows signs of wear (e.g., scratches or dents), consider replacing it to maintain safety and effectiveness.

8. Disposal

At the end of its life, please dispose of the sharpening steel responsibly. Consider recycling options in your area, or consult local waste management guidelines to ensure proper disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact GGM Gastro:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro! Enjoy the precision and efficiency that comes with a well-sharpened knife.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Wüsthof Schärfstahl 28 cm (WSFP30)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Wüsthof Schärfstahl 28 cm (WSFP30). Dieser Schärfstahl wurde entwickelt, um Ihre Messer in optimalem Zustand zu halten und ihre Schneidleistung zu maximieren. Bitte lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch, um eine sichere und effiziente Anwendung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Schärfstahl nur für Wüsthof-Messer oder andere hochwertige Küchenmesser.
- Halten Sie den Schärfstahl während des Schärfens immer senkrecht und verwenden Sie eine stabile Unterlage.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Hände von der Klinge des Messers ferngehalten werden.
- Schärfen Sie niemals ein beschädigtes oder rostiges Messer.
- Bewahren Sie den Schärfstahl außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie den Schärfstahl nicht für andere Zwecke als das Schärfen von Messern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Schärfstahl 28 cm (WSFP30)
- Gesamtlänge: 38 cm
- Schärfbereich: 28 cm
- Material: Hochwertiger Stahl
- Griffmaterial: Polypropylen
- Gewicht: 0,6 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Schärfstahl auf einer stabilen, sauberen Fläche liegt.
2. Halten Sie den Schärfstahl mit der einen Hand am Griff, während Sie mit der anderen das Messer führen.
3. Positionieren Sie das Messer im 20-Grad-Winkel zur Stange des Schärfstaahls.
4. Beginnen Sie am höchsten Punkt des Schärfstaahls und ziehen Sie das Messer bis zur Spitze, während Sie den Winkel beibehalten.
5. Wiederholen Sie diesen Vorgang auf der anderen Seite des Messers.
6. Nach dem Schärfen reinigen Sie das Messer, um metallische Rückstände zu entfernen.

5. Bedienung

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, schärfen Sie Ihr Messer regelmäßig. Ein guter Indikator dafür, dass Ihr Messer geschärft werden muss, ist ein Nachlassen der Schnitthaltigkeit.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Schärfstahl nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Lagern Sie den Schärfstahl an einem trockenen Ort und schützen Sie die Oberfläche vor Feuchtigkeit.

7. Fehlersuche

- Wenn das Messer nicht schneidet, überprüfen Sie den Winkel während des Schärfens.
- Überprüfen Sie, ob der Schärfstahl beschädigt ist; in diesem Fall bitte nicht mehr verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass der Schärfstahl sauber ist und keine Rückstände vorhanden sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Schärfstahl gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle. Wiederverwerten Sie das Produkt, wenn möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Slijpstalen - 28 cm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Slijpstalen - 28 cm. Dit product is ontworpen om uw keukenmessen te slijpen en te onderhouden voor optimale prestaties. Volg deze handleiding op voor een veilige en effectieve werking van het apparaat.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen zoals bedoeld: Dit product is uitsluitend bedoeld voor het slijpen van messen. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Houd buiten bereik van kinderen: Dit product is niet geschikt voor kinderen onder de 12 jaar. Zorg ervoor dat het buiten hun bereik blijft wanneer het niet in gebruik is.
- Controleer op beschadigingen: Controleer vóór gebruik of het slijpstalen geen zichtbare beschadigingen heeft. Gebruik bij twijfel het product niet.
- Gebruik beschermende uitrusting: Draag indien nodig een snijbestendige handschoen en een veiligheidsbril om verwondingen te voorkomen.
- Stabiliteit: Zorg ervoor dat het slijpstalen stevig staat tijdens gebruik. Plaats het op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Voorzichtigheid bij gebruik: Houd uw handen en vingers uit de buurt van het mes tijdens het slijpen om snijwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte: 28 cm
- Materiaal: Roestvrij staal met antislip handgreep
- Kleur: Zilverkleurig
- Gewicht: 0,5 kg

4. Setup en Installatie

1. Verpakking openen: Verwijder het slijpstalen voorzichtig uit de verpakking. Zorg ervoor dat er geen onderdelen achterblijven in de verpakking.
2. Inspectie: Controleer het product op beschadigingen of defecten.
3. Vaste ondergrond: Plaats het slijpstalen op een vlakke, stabiele ondergrond, bij voorkeur op een snijplank.
4. Grip: Zorg ervoor dat de handgreep goed in de hand ligt voor optimale controle tijdens het slijpen.

5. Bediening

1. Voorbereiding: Zorg ervoor dat het mes schoon en droog is voordat je begint met slijpen.
2. Slijphoek: Plaats het mes in een hoek van 15-20 graden ten opzichte van het slijpstalen.
3. Slijpen: Beweeg het mes van de basis naar de punt van het slijpstalen, met een lichte druk. Herhaal dit 4-6 keer aan beide zijden van het mes.
4. Controleer de scherpte: Test de scherpte van het mes op een snijtest. Herhaal het slijpen indien nodig.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reiniging: Maak het slijpstalen na gebruik schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
- Opslag: Bewaar het slijpstalen op een droge plaats, bij voorkeur in een beschermhoes of op een mesblok.
- Regelmatige controle: Controleer regelmatig de staat van het slijpstalen en vervang het indien nodig.

7. Probleemoplossing

Probleem: Mes wordt niet scherp.

- Oplossing: Controleer of je het mes onder de juiste hoek slijpt. Probeer het opnieuw met een andere druk.

Probleem: Slijpstalen is moeilijk vast te houden.

- Oplossing: Zorg ervoor dat je op een stabiele ondergrond werkt en dat je een goede grip hebt op de handgreep.

8. Afvoer

- Gooi het product niet bij het huisafval weg. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over recycling en milieuvriendelijke afvoer.

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Afilador de Cuchillos de Acero Plano de 28 cm

1. Información General

Este afilador de cuchillos de acero plano de 28 cm es una herramienta esencial para mantener la calidad de los cuchillos. Diseñado para uso profesional y doméstico, ofrece un afilado preciso que mejora la durabilidad de sus herramientas de corte.

2. Información de Seguridad

- Uso Correcto: Utilice únicamente el afilador para el propósito previsto, que es afilar cuchillos de cocina.
- Precauciones Generales: Mantenga el afilador fuera del alcance de los niños.
- Manipulación: Sostenga el afilador por el mango y evite tocar la superficie de afilado mientras está en uso.
- Superficie Estable: Afile solo sobre superficies estables y seguras para evitar accidentes.
- Inspección Regular: Verifique regularmente el estado del afilador. No lo utilice si presenta daños visibles.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud del Afilador: 28 cm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante para un mejor agarre
- Uso: Afilado de cuchillos de cocina
- Peso: 0.5 kg

4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Retire el afilador de la caja con cuidado.
2. Superficie de Trabajo: Coloque el afilador en una superficie plana y estable.
3. Preparación: Asegúrese de que la superficie esté limpia y libre de objetos que puedan causar accidentes.

5. Operación

1. Sujete el cuchillo con una mano y el afilador con la otra.
2. Coloque la hoja del cuchillo contra el afilador en un ángulo de aproximadamente 20 grados.
3. Deslice el cuchillo a lo largo del afilador desde la base hasta la punta, aplicando una presión uniforme.
4. Repita este proceso 3-5 veces por cada lado del cuchillo para obtener el mejor resultado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Después de cada uso, limpie el afilador con un paño húmedo para eliminar los residuos.
- Secado: Se debe secar completamente antes de guardarlo.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y seguro. Evite dejarlo expuesto a la humedad.

7. Solución de Problemas

- El cuchillo no se afila adecuadamente: Asegúrese de estar utilizando el ángulo correcto. Compruebe el estado del cuchillo.
- Residuos acumulados: Limpie el afilador para eliminar cualquier residuo de afilado.

8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales para la disposición de metales. No lo arroje a la basura común.

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Aiguiseur à Couteaux Plat 28 cm WSFP30

1. Informations Générales

Cette aiguille à couteaux plate de 28 cm est conçue pour affiner le tranchant de vos couteaux de cuisine avec précision. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, cet outil est essentiel pour tout chef, professionnel ou amateur. Son design ergonomique assure une prise en main confortable pendant l'utilisation.

2. Informations de Sécurité

- Veuillez utiliser l'aiguiseur avec prudence pour éviter les blessures.
- Gardez l'aiguiseur hors de portée des enfants.
- Évitez de toucher la surface de coupe du couteau pendant l'aiguisage.
- Ne pas utiliser l'aiguiseur si celui-ci est endommagé.
- Ne pas appliquer une pression excessive sur le couteau lors de l'aiguisage.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Longueur : 28 cm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique et antidérapante
- Poids : 300 g

4. Installation et Montage

1. Déballez l'aiguiseur et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Placez l'aiguiseur sur une surface plane et stable.
3. Assurez-vous que l'espace de travail est dégagé de tout objet qui pourrait entraîner des accidents.
4. Votre aiguiseur est prêt à l'emploi sans nécessiter d'installation spécifique.

5. Fonctionnement

1. Tenez l'aiguiseur verticalement ou légèrement incliné en fonction de la position qui vous convient le mieux.
2. Prenez le couteau que vous souhaitez aiguiser et maintenez-le à un angle d'environ 20 degrés par rapport à l'aiguiseur.
3. Faites glisser lentement la lame du couteau le long de l'aiguiseur de la base à la pointe.
4. Alternez les côtés pour un aiguisage équilibré et répétez selon besoin.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez l'aiguiseur après chaque utilisation avec un chiffon doux et humide.
- N'utilisez pas de produits chimiques abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- Séchez complètement l'aiguiseur avant de le ranger.
- Stockez dans un endroit sec et sûr.

7. Dépannage

- Si l'aiguiseur ne semble pas aiguiser correctement, vérifiez :
 - Que la lame du couteau est propre et en bon état.
 - Le bon angle d'aiguisage est respecté.
 - L'aiguiseur n'est pas endommagé.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'aiguisoir à la poubelle. Suivez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux.
- Dans le cas de l'aiguisoir endommagé, contactez votre point de collecte local pour une élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute demande d'information ou d'assistance, contactez-nous :

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

Fin du manuel.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Acciaino per Coltelli Flat 28 cm (WSFP30)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto l'Acciaino per Coltelli Flat 28 cm. Questo attrezzo è progettato per affilare efficacemente i coltelli, ripristinando il loro tagliente originale. Si consiglia di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire la sicurezza e l'efficienza del prodotto.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso da parte di adulti: Questo prodotto deve essere utilizzato solo da adulti o sotto la supervisione di un adulto.
- Attenzione al taglio: L'affilatura dei coltelli può comportare rischi di taglio. Maneggiare i coltelli con cautela e mantenere le mani lontane dalla lama.
- Superficie stabile: Utilizzare l'acciaino su una superficie piana e stabile per prevenire incidenti.
- Conservazione: Riporre l'acciaino in un luogo asciutto e al riparo dai bambini.
- Controllo di usura: Controllare regolarmente l'acciaino per eventuali segni di usura o danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: WSFP30
- Lunghezza: 28 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Peso: 250 g
- Colore: Nero
- Utilizzo: Utensile per affilare coltelli

4. Installazione e Montaggio

1. Trovare un piano di lavoro stabile e pulito.
2. Posizionare il manico dell'acciaino in una presa sicura.
3. Tenere l'acciaino in posizione verticale, con la punta poggiata su un panno o su una superficie non scivolosa.
4. Assicurarsi che la lama del coltello che si desidera affilare sia pulita e asciutta prima di procedere.

5. Operazione

1. Prendere il coltello da affilare e posizionare la lama contro l'acciaino, formando un angolo di 15-20 gradi.
2. Eseguire movimenti lenti e controllati, partendo dalla base della lama fino alla punta.
3. Ripetere il processo per entrambi i lati della lama, carezzando delicatamente l'acciaino.
4. Verificare il livello di affilatura e ripetere se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'acciaino con un panno umido dopo ogni utilizzo per rimuovere la polvere metallica.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi o solventi.
- Controllare regolarmente l'acciaino per l'usura e sostituirlo se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Coltello non affilato: Assicurarsi di mantenere l'angolo corretto mentre si affila.
- Scivolamento dell'acciaino: Utilizzare una superficie antiscivolo o poggiarlo su un panno per stabilizzarlo.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. L'acciaino può contenere materiali metallici, quindi si consiglia di consegnarlo in un centro di raccolta appropriato.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania