

# ggmgastro

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

## SKU: WSOP30

### Sharpening steel - knife sharpener - oval - 30 cm



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Sharpening Steel Knife Sharpener Oval 30 cm (WSOP30)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Sharpening Steel Knife Sharpener Oval 30 cm (WSOP30). This professional-quality sharpening tool is designed to maintain and enhance the edge of kitchen knives, ensuring optimal cutting performance. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure proper handling and safety.

## 2. Safety Information

- Always utilize the sharpening steel in a secure and stable manner to prevent accidental injury.
- Keep the sharpening steel out of reach of children and unauthorized individuals.
- Inspect the sharpening steel for any damage before use. Do not use if the product shows signs of wear or compromise.
- Do not apply excessive force during sharpening to avoid breaking the knife or the sharpening steel.
- Always handle the sharpened knives with caution to avoid cuts or lacerations.
- Store in a dry place to avoid rusting or deterioration of materials.
- Use protective gloves if necessary to ensure safe handling.

## 3. Product Specifications

- Model: WSOP30
- Length: 30 cm
- Material: High-carbon steel
- Handle material: Plastic
- Weight: 0.5 kg
- Color: Black
- Use: Professional and home cooking

## 4. Setup and Installation

1. Unbox the sharpening steel and inspect for any visible damage.
2. Choose a designated area for sharpening that is stable and easy to clean.
3. Ensure there is ample lighting to view the sharpening process.
4. Position the sharpening steel vertically on a non-slip surface to ensure stability during the sharpening process.

## 5. Operation

1. Hold the knife securely with one hand and the sharpening steel with the other.
2. Place the heel of the knife blade against the top of the sharpening steel at an angle of approximately 20 degrees.
3. Draw the knife down the full length of the sharpening steel while applying light pressure.
4. Repeat this motion 5-10 times on each side of the blade for a sharp edge.
5. Wipe the knife blade with a dry cloth after sharpening to remove any metal shavings.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the sharpening steel with a damp cloth to remove any residues.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads which can scratch the surface.
- Store the sharpening steel in a dry environment to prevent rust.
- Regularly inspect for any signs of wear and address accordingly.

## 7. Troubleshooting

- Issue: Steel does not sharpen effectively.  
Solution: Ensure the correct angle is used during sharpening and apply consistent pressure.
- Issue: Knife slips while sharpening.  
Solution: Use a non-slip surface and ensure a firm grip on both the knife and sharpening steel.
- Issue: Rust appearing on the steel.  
Solution: Clean and dry the sharpening steel after use and store it in a dry location.

## 8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations regarding electronic and metal waste. Ensure the sharpening steel is safe to handle during disposal.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your sharpening experience!

# DE DEUTSCH

## Bedienungsanleitung für den WSO-P30 Messerschärfer

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des WSO-P30 Messerschärfers. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihre Küchenmesser schnell und effektiv zu schärfen und deren Lebensdauer zu verlängern. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die Sicherheit und die ordnungsgemäße Verwendung des Geräts zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie den Messerschärfer nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie ihn fern von Kindern.
- Workspace: Stellen Sie sicher, dass Sie auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche arbeiten.
- Klingen: Seien Sie beim Umgang mit scharfen Klingen vorsichtig. Schärfen Sie keine beschädigten oder rostigen Klingen.
- Hautschutz: Vermeiden Sie Hautkontakt mit der Schärfoberfläche, um Verletzungen zu vermeiden.
- Beobachtung: Lassen Sie den Schärfprozess nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Kinder in der Nähe sind.
- Korrekte Handhabung: Brechen Sie die Benutzung ab, wenn das Produkt beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: WSO-P30 Messerschärfer
- Länge: 30 cm
- Material: Hochwertiger Stahl
- Farbe: Gebürsteter Edelstahl
- Ausstattung: Ergonomischer Griff, Rutschfeste Basis

### 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie den WSO-P30 Messerschärfer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen und sauberen Arbeitsplatz aus.
3. Rutschfeste Unterlage: Achten Sie darauf, dass die Unterlage des Schärfers sauber und trocken ist, um ein Verrutschen zu verhindern.
4. Prüfung: Überprüfen Sie den Schärfer auf sichtbare Schäden. Nutzen Sie ihn niemals, wenn Defekte vorhanden sind.

### 5. Betrieb

1. Schälen von Messern: Setzen Sie das Messer am hinteren Ende des Schärfers an.
2. Zugsbewegung: Ziehen Sie das Messer in einer gleichmäßigen, kontrollierten Bewegung über die Schärfoberfläche.
3. Schärfen: Wiederholen Sie den Vorgang je nach Schärfbedarf bis die gewünschte Schärfe erreicht ist.
4. Kontrolle: Überprüfen Sie die Schärfe des Messers nach jedem Durchgang.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Wischen Sie den Schärfer nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab.
- Trocknen: Lassen Sie ihn vollständig an der Luft trocknen, bevor Sie ihn wieder verstauen.
- Lagerung: Bewahren Sie den Schärfer an einem trockenen Ort auf, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.

### 7. Fehlersuche

- Messer schneidet nicht gut: Überprüfen Sie die Technik. Möglicherweise müssen Sie die Bewegungen anpassen oder mehrmals schärfen.
- Rutschen: Stellen Sie sicher, dass der Schärfer auf einer stabilen Fläche steht.
- Beschädigung: Bei sichtbarem Verschleiß oder Beschädigung des Schärfers kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Trennen Sie ihn von anderen Abfällen und bringen Sie ihn zu einer Sammelstelle für Elektrogeräte.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor GGM Gastro Slijpstaal

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van het GGM Gastro Slijpstaal, model WSOP30. Dit hoogwaardige slijpstaal is ontworpen om messen efficiënt aan te scherpen en te onderhouden. Met een lengte van 30 cm is het geschikt voor zowel professionele als thuisgebruikers.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het slijpstaal uitsluitend voor het slijpen van messen.
- Zorg ervoor dat het slijpstaal stevig en veilig wordt vastgehouden tijdens gebruik.
- Vermijd contact met de snijkant van het mes tijdens het slijpen om verwondingen te voorkomen.
- Houd het slijpstaal uit de buurt van kinderen.
- Controleer het slijpstaal regelmatig op schade of slijtage. Bij schade, gebruik het product niet en neem contact op voor ondersteuning.
- Gebruik beschermende handschoenen indien nodig om je handen te beschermen.
- Berg het slijpstaal op een veilige plaats op na gebruik om ongelukken te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Model: WSOP30
- Lengte: 30 cm
- Materiaal: Metaal
- Handvat: Kunststof
- Gewicht: 0,5 kg
- Geschikt voor professioneel en huishoudelijk gebruik

### 4. Setup en Installatie

1. Verwijder het slijpstaal uit de verpakking.
2. Zorg ervoor dat het slijpstaal is opgeborgen op een droge en veilige plaats.
3. Neem het slijpstaal in de hand zodat de punt naar beneden wijst wanneer je begint met slijpen.
4. Voor optimale prestaties, gebruik in een goed verlichte ruimte.

### 5. Bediening

1. Houd het slijpstaal verticaal met de punt naar beneden.
2. Neem het mes in de andere hand en houd het mes onder een hoek van ongeveer 20 graden.
3. Plaats de snijkant van het mes tegen het slijpstaal en trek het mes naar beneden en naar voren over het slijpstaal.
4. Herhaal dit proces meerdere keren aan elke kant van het mes tot de gewenste scherppte is bereikt.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het slijpstaal na gebruik schoon met een vochtige doek.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuurponsjes.
- Bewaar het slijpstaal op een droge plek om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes wordt niet scherp.  
Oplossing: Controleer de hoek waarin je het mes houdt. Verander de hoek of maak meer bewegingen over het slijpstaal.
- Probleem: Het slijpstaal vertoont roest.  
Oplossing: Maak het slijpstaal goed schoon en zorg ervoor dat het droog is na gebruik.

### 8. Afvalverwerking

Gooi het slijpstaal op de juiste manier weg via de lokale afvalverwerking. Volg de richtlijnen voor het verwerken van metalen producten.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Afilador de Acero para Cuchillos Ovalado 30 cm (WSOP30)

## 1. Información General

El afilador de acero para cuchillos ovalado WSOP30 es un herramienta esencial para mantener el filo de tus cuchillos de cocina. Diseñado con un tamaño de 30 cm, este afilador proporciona una manera eficiente y efectiva de restaurar el borde cortante de tus cuchillos, asegurando un rendimiento óptimo en la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice siempre el afilador en una superficie estable y plana.
- Mantenga el afilador fuera del alcance de los niños.
- Use gafas protectoras si es necesario al afilar cuchillos de gran tamaño.
- Nunca toque el borde afilado del cuchillo durante el proceso de afilado.
- Limpie el afilador después de cada uso para evitar la acumulación de residuos.
- No use el afilador en cuchillos dentados o de cerámica.
- Si el afilador está dañado, deje de usarlo y póngase en contacto con el servicio al cliente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Afilador de Acero para Cuchillos Ovalado
- Modelo: WSOP30
- Longitud: 30 cm
- Material: Acero al carbono de alta calidad
- Peso: 300 g
- Uso: Para afilar cuchillos de cocina con filo recto

## 4. Configuración e Instalación

1. Coloque el afilador en una superficie estable.
2. Sostenga el afilador firmemente por el mango.
3. Asegúrese de tener a mano el cuchillo que desea afilar.
4. No se requiere instalación adicional, simplemente elija la posición más cómoda para comenzar a afilar.

## 5. Operación

1. Toma el cuchillo y colócalo en un ángulo de aproximadamente 20 grados con respecto al afilador.
2. Empuje el cuchillo desde la base hasta la punta, aplicando una presión ligera y uniforme.
3. Repita este movimiento 5-10 veces, alternando de lado a lado para lograr un afilado uniforme.
4. Asegúrate de inspeccionar el filo del cuchillo después de afilar para garantizar la calidad del corte.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el afilador con un paño húmedo después de cada uso.
- No sumerja el afilador en agua ni lo lave en el lavavajillas.
- Almacene el afilador en un lugar seco y fresco.
- Inspeccione regularmente el afilador para asegurarse de que no presente signos de daño.

## 7. Solución de Problemas

- El cuchillo no se afila correctamente: Asegúrese de usar el ángulo adecuado (20 grados) y aplique presión suficiente mientras afila.
- Desgaste excesivo en el afilador: Verifique el uso correcto. Efectúe el mantenimiento adecuado limpiando después de cada uso.
- Daños visibles en el afilador: No utilice el afilador y contáctenos para obtener asistencia.

## 8. Eliminación

- Este producto debe ser descartado de acuerdo a las normativas locales sobre reciclaje.
- No arroje el afilador en la basura normal. Consulte con su municipio sobre los puntos de reciclaje apropiados.

## 9. Contacto

Para consultas, asistencia o información adicional, comuníquese con nosotros:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestro afilador de acero para cuchillos. Mantenga su cocina lista para cualquier desafío culinario.

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION - AIGUEUR EN ACIER OVALE 30 CM WSOP30

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi l'Aigreur en Acier Ovalé 30 cm WSOP30. Cet outil est conçu pour assurer que vos couteaux restent affûtés et prêts à l'emploi, augmentant ainsi la sécurité et l'efficacité dans votre cuisine.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez cet outil uniquement pour aiguiser des couteaux de cuisine. Ne l'utilisez pas pour d'autres types de lames.
- Manipulation sûre : Tenez l'aigreur fermement par son manche tout en aiguisant. Ne placez pas vos mains près de la lame.
- Surfaces antidérapantes : Assurez-vous d'utiliser l'aigreur sur une surface stable et anti-dérapante pour éviter tout glissement.
- Entreposage : Gardez l'aigreur hors de portée des enfants et ne le laissez pas à la vue des jeunes enfants.
- Vérification régulière : Inspectez l'aigreur régulièrement pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages avant chaque utilisation.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit : Aigreur en Acier Ovalé 30 cm WSOP30
- Longueur : 30 cm
- Matériau : Acier inoxydable
- Manche : Anti-dérapant
- Poids : 500 g
- Utilisation : Professionnelle et domestique
- Maintenance : Nettoyage à l'eau savonneuse

### 4. Installation et Mise en Place

L'installation de cet aigreur est simple et ne nécessite pas d'outils particuliers. Suivez les étapes ci-dessous :

- Retirez l'aigreur de son emballage.
- Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et en bon état.
- Placez l'aigreur sur une surface plane et stable.
- Aucun montage n'est requis, l'aigreur est prêt à être utilisé dès sa sortie de l'emballage.

### 5. Fonctionnement

Pour aiguiser vos couteaux de cuisine :

- Tenez l'aigreur par le manche et inclinez légèrement la lame du couteau par rapport à l'aigreur.
- Faites glisser la lame le long de l'aigreur en exerçant une légère pression.
- Répétez le processus quelques fois de chaque côté pour un affûtage optimal. Assurez-vous de garder un angle constant pour de meilleurs résultats.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, nettoyez l'aigreur avec de l'eau savonneuse.
- Évitez les abrasifs ou produits chimiques forts qui pourraient endommager la surface.
- Essuyez avec un chiffon doux et sec pour éviter la rouille.

### 7. Dépannage

- Le couteau ne s'affûte pas correctement : Vérifiez l'angle d'affûtage et assurez-vous d'exercer une pression suffisante.
- L'aigreur est glissant : Assurez-vous que la surface est stable ou utilisez un tapis anti-dérapant.
- Dommages visibles : Arrêtez immédiatement l'utilisation et contactez le service client.

### 8. Élimination

L'Aigreur en Acier Ovalé WSOP30 doit être éliminé conformément à la réglementation locale sur les déchets. Veuillez le déposer dans un centre de recyclage approprié.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Affilatore per Coltelli Oval 30 cm (WSOP30)

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto l'affilatore per coltelli Oval 30 cm (WSOP30). Questo strumento di alta qualità è progettato per mantenere i tuoi coltelli affilati e in perfette condizioni, garantendo prestazioni ottimali in cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare l'affilatore solo per affilare coltelli da cucina. Non utilizzare per altri scopi.
- Sicurezza nell'uso: Tenere l'affilatore lontano da bambini. Utilizzare con cautela per evitare tagli o ferite durante il processo di affilatura.
- Posizione sicura: Posizionare l'affilatore su una superficie stabile durante l'uso. Assicurarsi che le mani siano asciutte.
- Attenzione ai bordi affilati: Dopo l'affilatura, i coltelli sono estremamente affilati. Maneggiare con attenzione.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Lunghezza: 30 cm
- Forma: Ovale
- Peso: 300 g
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Garanzia: 2 anni

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere l'affilatore dalla confezione.
2. Posizionare l'affilatore su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che l'area circostante sia priva di oggetti pericolosi.
4. Tenere il manico dell'affilatore con una mano, mantenendo l'altra mano sul manico del coltello mentre si affila.
5. Iniziare a usare l'affilatore.

## 5. Funzionamento

- Posizionare il coltello in modo che la lama sia inclinata di circa 20 gradi.
- Eseguire un movimento dal basso verso l'alto, partendo dalla base della lama fino alla punta, mantenendo la stessa angolazione.
- Ripetere il processo 3-5 volte su ciascun lato della lama, a seconda del livello di affilatura desiderato.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, pulire l'affilatore con un panno umido.
- Non immergere l'affilatore in acqua o lavarlo in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente l'affilatore per eventuali segni di usura e sostituirlo se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Coltello non affilato: Assicurarsi di utilizzare il corretto angolo di affilatura. Prova ad aumentare il numero di passaggi.
- Difficoltà durante l'affilatura: Controllare che l'affilatore si trovi su una superficie stabile e che le mani siano asciutte.

## 8. Smaltimento

Smaltire l'affilatore in conformità con le normative locali. Non gettare nell'indifferenziato. Si consiglia di riciclare il materiale dell'affilatore quando possibile.

## 9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per la tua scelta e buon affilamento!