

# 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: WSRP25

### Sharpening steel - knife sharpener - round - 25 cm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Sharpening Steel Knife Sharpener - Round 25 cm (WSRP25)

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Sharpening Steel Knife Sharpener - Round 25 cm (WSRP25). This product is designed to maintain the sharpness of your knives, ensuring optimal performance in the kitchen. It is suitable for both professional chefs and home cooks.

### 2. Safety Information

- Personal Safety: Always use the sharpening steel with caution. Keep fingers and hands clear of the blade path during use.
- Use Properly: Only use the sharpening steel for its intended purpose; do not attempt to sharpen other objects.
- Stability: Ensure that the sharpening steel is placed on a stable and non-slip surface during use to prevent accidents.
- Supervision: Always supervise use by children or those unfamiliar with knife safety and maintenance.
- Condition of Knives: Do not use this device on knives that are already damaged; sharpened knives should be inspected regularly.
- Storage: Store the sharpening steel in a safe place out of reach of children when not in use to prevent injury.

### 3. Product Specifications

- Item Number: WSRP25
- Length: 25 cm
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Plastic
- Weight: 0.5 kg
- Color: Silver/Black

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the sharpening steel from its packaging. Ensure all components are included and in good condition.
2. Check Stability: Find a flat, stable surface for use.
3. Grip the Handle: Ensure that you have a firm grip on the handle before proceeding.
4. Ready the Knife: Make sure that the knife you intend to sharpen is clean and free from debris.

### 5. Operation

1. Position the Knife: Hold the knife at a 15-20 degree angle against the sharpening steel.
2. Sharpening Motion: Starting at the heel of the knife, draw the blade downwards along the steel while maintaining the angle. Apply light pressure and ensure to cover the entire edge.
3. Alternate Sides: Repeat the process on the opposite side of the knife, alternating sides for even sharpening.
4. Repeat: Perform 5-10 strokes on each side depending on how dull the knife is.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Wipe the sharpening steel with a soft, damp cloth to remove any metal shavings.
- Avoid Harsh Chemicals: Do not use abrasive cleaners or harsh chemicals on the sharpening steel.
- Store Properly: Store the sharpening steel in a protective sheath or in a place where it will not contact other utensils.

### 7. Troubleshooting

- Knife Not Sharpening Properly: Ensure that the knife is held at the correct angle and that sufficient pressure is applied during sharpening.
- Uneven Edge After Sharpening: Alternate the sides of the blade to ensure uniform sharpening. Check that the angle remains consistent.
- Material Build-Up: If you notice build-up on the steel, clean it thoroughly with a cloth and mild soap.

### 8. Disposal

Dispose of the sharpening steel in accordance with local regulations. For end-of-life disposal, consider recycling if the material allows. Do not dispose of in usual household waste.

### 9. Contact

Should you have any questions, require further information, or need assistance, please use the following contact information:

- 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 the precision and performance of your sharpening steel!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für den WSRP25 Schärfstahl

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres WSRP25 Schärfstahls! Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihre Messer scharf und gebrauchsfähig zu halten. Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch, um die Leistung und Lebensdauer Ihres Schärfstahls zu maximieren.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Der Schärfstahl ist zum Schärfen von Küchenmessern konzipiert. Verwenden Sie ihn nicht für andere Zwecke.
- Benutzung: Achten Sie darauf, dass die Klinge beim Schärfen von Ihnen weg zeigt. Verletzungsgefahr vermeiden.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie den Schärfstahl außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Beschädigter Schärfstahl: Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt oder defekt ist.
- Haftung: Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Verletzungen aufgrund unsachgemäßer Benutzung.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: WSRP25 Schärfstahl
- Länge: 25 cm
- Material: Hochwertiger Stahl
- Griff: Ergonomisch, rutschfest
- Gesamtgewicht: 250 g
- Farbe: Edelstahl mit schwarzem Griff

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Schärfstahl vorsichtig aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und stabil ist.
3. Legen Sie das Gerät auf eine rutschfeste Oberfläche oder verwenden Sie einen Schneideblock für mehr Stabilität.
4. Halten Sie den Griff mit einer Hand fest und den Schärfstahl senkrecht zur Oberfläche.
5. Bereiten Sie Ihre Messer zum Schärfen vor.

### 5. Betrieb

1. Nehmen Sie ein Messer und halten Sie es gegen die Kante des Schärfstahls.
2. Führen Sie die Klinge in einem 20-Grad-Winkel entlang des Schärfstahls.
3. Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und ziehen Sie die Klinge von der Basis zur Spitze des Schärfstahls.
4. Wiederholen Sie den Vorgang auf beiden Seiten der Klinge, um eine gleichmäßige Schärfung zu gewährleisten.

### 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch den Schärfstahl mit einem feuchten Tuch abwischen, um Metallspäne zu entfernen.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Lagern Sie den Schärfstahl an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

### 7. Fehlerbehebung

- Problem: Messer werden nicht scharf genug.
  - Lösung: Überprüfen Sie den Winkel, während Sie schärfen. Stellen Sie sicher, dass Sie den richtigen Winkel von 20 Grad einhalten.
- Problem: Der Griff rutscht.
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind und reinigen Sie den Griff, falls nötig.

### 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Schärfstahl gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallprodukte. Achten Sie darauf, umweltbewusst vorzugehen und recyclebare Materialien zu verwenden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für den WSRP25 Schärfstahl entschieden haben!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Hulp bij het Slijpen - Ronde Slijpstaal, 25 cm (WSRP25)

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Ronde Slijpstaal, 25 cm (WSRP25). Deze professionele slijpstalen is ontworpen voor het slijpen van messen en het behouden van de scherpte voor een optimale kookervaring. Volg deze handleiding voor veilig gebruik en onderhoud.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de slijpstalen alleen voor het slijpen van messen.
- Zorg ervoor dat het mes goed bevestigd is tijdens het slijpen.
- Houd uw handen en vingers uit de buurt van de snijkant van het mes.
- Gebruik de slijpstalen alleen op een stabiele ondergrond.
- Problemen bij gebruik of bij slijpen kunnen leiden tot snijwonden; neem altijd de nodige voorzorgsmaatregelen.
- Bewaar de slijpstalen buiten het bereik van kinderen.
- Inspecteer het gereedschap regelmatig op schade of slijtage. Gebruik het niet als het beschadigd is.

## 3. Productspecificaties

- Lengte: 25 cm
- Materiaal: Staal
- Handgreep: Hout
- Gewicht: 0,5 kg
- Gebruik: Thuis en professioneel

## 4. Opstelling en Installatie

- Haal de slijpstalen uit de verpakking en zorg dat u een bescherming heeft voor de snijkanten van uw messen.
- Zet de slijpstalen op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Plaats de slijpstalen op een comfortabele hoogte voor uw gebruik.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de slijpstalen voor veilige en effectieve bediening.

## 5. Gebruik

- Neem een mes en houd het stevig vast met de snijkant naar beneden.
- Plaats de slijpstalen verticaal voor u, met de punt op een stabiele ondergrond.
- Slijp het mes in een hoek van 20 graden, trek het mes naar beneden en naar voren over de slijpstalen.
- Herhaal dit proces aan beide zijden van het mes voor het beste resultaat.
- Test de scherpte van het mes voorzichtig voordat u het weer gaat gebruiken.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, veeg de slijpstalen af met een vochtige doek om stof en voedselresten te verwijderen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen om krassen of schade te voorkomen.
- Controleer regelmatig de handgreep op slijtage en vervang deze indien nodig voor optimale grip.
- Bewaar het gereedschap op een droge plek om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Het mes snijdt niet goed: Controleer of de slijptechniek correct is toegepast en herhaal het slijpproces.
- Slijpstalen zijn vuil: Reinig de slijpstalen zoals hierboven beschreven.
- Handgreep is los: Controleer de schroeven en bevestiging, indien nodig, opnieuw vastdraaien.

## 8. Weggoien

- Dit product moet op een verantwoorde manier worden weggegooid.
- Veel plaatsen bieden recyclingprogramma's aan voor metaal en hout.
- Raadpleeg uw lokale afvalbeheer voor details.

## 9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u ons bereiken via:

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

Bedankt voor uw vertrouwen in ons product. Wij wensen u veel plezier en succes met het slijpen van uw messen!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Afilador de Cuchillos de Acero Redondo 25 cm

## 1. Información General

El afilador de cuchillos de acero redondo de 25 cm es una herramienta esencial para cualquier cocina profesional o doméstica. Su diseño permite afilar y mantener el filo de cuchillos de acero inoxidable y de cerámica, garantizando un corte preciso y eficiente. Este producto está fabricado con materiales de alta calidad, asegurando su durabilidad y efectividad en la tarea de afilado.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice el afilador únicamente para afilar cuchillos de cocina. No lo use para otros fines.
- Asegúrese de que el afilador esté limpio y seco antes de su uso.
- Mantenga el afilador fuera del alcance de los niños.
- Utilice siempre guantes de cocina adecuados para proteger sus manos al utilizar el afilador.
- Evite aplicar demasiada presión al afilar para no dañar el cuchillo.
- Inspeccione el afilador regularmente para detectar cualquier signo de desgaste o daño.
- No utilice el afilador si presenta daños evidentes.
- Experimente con precaución si es la primera vez que utiliza un afilador de este tipo.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Longitud: 25 cm
- Peso: 200 g
- Uso: Afilado de cuchillos de acero y cerámica
- Color: Plateado

## 4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación especial para el funcionamiento del afilador de cuchillos. Siga estos pasos para una correcta configuración:

- Coloque el afilador en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que la longitud del afilador esté perpendicular a la superficie para un afilado efectivo.
- Si es necesario, use un paño antideslizante debajo del afilador para mayor estabilidad.

## 5. Operación

- Sostenga el cuchillo en un ángulo de 20 grados con respecto al afilador.
- Pase el cuchillo a lo largo del afilador desde la base hasta la punta, utilizando un movimiento suave y constante.
- Repita este movimiento de 3 a 5 veces en cada lado del cuchillo para obtener un filo óptimo.
- Limpie el cuchillo con un paño húmedo para eliminar cualquier residuo de metal.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el afilador con un paño húmedo tras su uso. No lo sumerja en agua.
- Evite el uso de productos químicos fuertes que puedan dañar el acabado del acero.
- Guarde el afilador en un lugar seco y seguro después de su limpieza.

## 7. Solución de Problemas

- El cuchillo no se afila correctamente: Verifique que está utilizando el ángulo adecuado.
- Residuo metálico excesivo: Asegúrese de que el cuchillo y el afilador estén limpios.
- El afilador está dañado: Si hay grietas o deformaciones, no lo use y contáctenos.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, dispose del afilador de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje. Los materiales metálicos pueden ser reciclados. No lo deseche en la basura común.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o para consultar sobre el producto, contáctenos en:

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

Gracias por elegir nuestro afilador de cuchillos. Su satisfacción es nuestra prioridad.

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre aiguseur de couteaux en acier, modèle rond de 25 cm (WSRP25). Ce produit est conçu pour assurer le tranchant optimal de vos couteaux de cuisine. Veuillez lire ce manuel attentivement pour garantir une utilisation sûre et efficace.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : N'utilisez cet aiguseur que sur des couteaux en acier inoxydable ou en acier au carbone. Évitez l'utilisation sur des couteaux à lame en céramique.
- Garder hors de portée des enfants : Cet outil est dangereux pour les enfants. Assurez-vous de le ranger dans un endroit sûr après utilisation.
- Manipulation des Couteaux : Lorsque vous aigusez un couteau, manipulez-le avec précaution. Tenez la lame par le manche et dirigez la pointe loin de vous.
- Surfaces Stables : Utilisez l'aiguseur sur une surface stable et non glissante pour éviter tout accident.
- État de l'Objet : Ne pas utiliser un aiguseur endommagé ou usé. Inspectez-le régulièrement pour toute déformation ou dommage.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: WSRP25
- Type: Aiguseur de Couteaux
- Longueur: 25 cm
- Matériau: Acier inoxydable
- Poignée: Antidérapante
- Couleur: Argenté

### 4. Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez l'aiguseur de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Choisissez un Emplacement : Placez l'aiguseur sur une surface stable et propre.
3. Composants : Assurez-vous que la poignée antidérapante est bien fixée à la tige de l'aiguseur.
4. Prêt à Utiliser : Aucun assemblage supplémentaire n'est nécessaire. Votre aiguseur est prêt à être utilisé.

### 5. Opération

1. Saisir le Couteau : Tenez le couteau par le manche en veillant à diriger la lame vers l'extérieur.
2. Positionner l'Aiguseur : Tenez l'aiguseur verticalement avec la pointe reposant sur une surface stable.
3. Aiguser: Passez la lame du couteau contre l'aiguseur en commençant par la base et en terminant à la pointe. Répétez ce mouvement 3-5 fois de chaque côté de la lame.
4. Vérification : Testez le tranchant de la lame en coupant un objet comme une tomate.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Essuyez la surface de l'aiguseur avec un chiffon humide après chaque utilisation. Ne pas immerger dans l'eau.
- Entreposage : Rangez l'aiguseur dans un endroit sec et sûr. Ne pas exposer à l'humidité ou à des températures extrêmes.

### 7. Dépannage

- Lame non aiguisée : Répétez le processus d'aiguisage en utilisant un angle approprié.
- Dommages visibles : Si l'aiguseur présente des signes de dommage, ne l'utilisez plus. Contacter le service client pour des conseils.

### 8. Élimination

Déposez l'aiguseur dans un centre de recyclage approprié à votre région. Ne pas jeter dans les ordures ménagères et respecter les réglementations locales en matière de recyclage.

### 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

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Affilatore di Coltelli in Acciaio, modello WSRP25. Questo strumento è progettato per mantenere i tuoi coltelli affilati e in perfette condizioni. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare l'affilatore solo per il suo scopo previsto.
- Tenere l'affilatore lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare l'affilatore su superfici piane e stabili.
- Evitare il contatto con le lame durante l'affilatura per prevenire lesioni.
- Non utilizzare l'affilatore se presenta danni evidenti.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante l'uso prolungato.
- Non utilizzare l'affilatore bagnato.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: WSRP25
- Lunghezza: 25 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Design: Rotondo

### 4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere un luogo di lavoro sicuro e stabile.
2. Assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta.
3. Posizionare l'affilatore su una superficie piana.
4. Tenere l'affilatore con una mano e il coltello con l'altra.
5. Assicurarsi sempre che l'affilatore sia rivolto lontano da sé durante l'uso.

### 5. Operazione

1. Posizionare il coltello sul bordo dell'affilatore.
2. Applicare una leggera pressione e far scorrere la lama lungo l'affilatore in un movimento fluido.
3. Ripetere il processo per entrambi i lati del coltello, circa 5-10 volte.
4. Verificare l'affilatura della lama; se necessario, ripetere il processo.

### 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.

### 7. Problemi e Soluzioni

- L'affilatore non affila correttamente: Controllare che la lama del coltello sia in buone condizioni.
- Danni all'affilatore: Se si notano crepe o segni di deterioramento, smettere di utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.

### 8. Smaltimento

Il prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. Si prega di seguire le normative locali riguardanti il riciclaggio e lo smaltimento dei metalli.

### 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