



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: DMK-D

Dessert knife Emilia - 18,5 cm - set of 12



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

EN ENGLISH

Product Manual for Dessert Knife Emilia 18.5 cm Set of 12 (DMK-D)

1. General Information

Thank you for choosing the Dessert Knife Emilia. This product is designed for everyday use and is constructed from high-quality materials to ensure durability and performance. The set includes 12 dessert knives, perfect for enhancing your dining experience.

2. Safety Information

- Always handle knives with care. Keep the blade away from fingers and other body parts.
- Store knives in a designated area, out of the reach of children.
- Do not use the knife for purposes other than intended, such as cutting hard materials or as a makeshift tool.
- Regularly inspect the knife for any signs of damage or wear. If damaged, discontinue use immediately.
- When cleaning or handling the knife, use caution to avoid cuts.
- Ensure that hands are dry when handling the knife to prevent slips.

3. Product Specifications

- Model: DMK-D
- Product Dimensions: 18.5 cm
- Material: Stainless Steel
- Finish: Polished
- Weight: 50g per knife
- Set contains: 12 Dessert Knives
- Dishwasher safe: Yes
- Suitable for: Home and professional use

4. Setup and Installation

The Dessert Knife Emilia requires no installation as it is ready to use out of the box. Upon receiving your product:

- Unpack the knives carefully to avoid damage.
- Inspect each knife for any signs of defects.
- Store knives in a drawer or designated knife block to maintain their condition.

5. Operation

To use the Dessert Knife Emilia:

- Use the knife for cutting, slicing, and serving desserts.
- Hold the knife firmly by the handle and make smooth, controlled movements while cutting.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the knife with warm, soapy water and a soft sponge.
- Avoid using abrasive materials that can scratch the surface.
- The knife is dishwasher safe; however, hand washing is recommended to maintain the knife's finish.
- Dry the knife immediately after washing to prevent water stains.
- Store the knives in a cool, dry place to avoid moisture damage.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, sharpen it using a suitable knife sharpener.
- Ensure proper care and cleaning to maintain optimal performance.
- For any issues not resolved by these steps, please contact customer support.

8. Disposal

When it is time to dispose of the Dessert Knife Emilia:

- Ensure the knife is wrapped securely to prevent injury during disposal.
- Dispose of the knife in accordance with local regulations for kitchenware.
- Consider recycling materials when possible.

9. Contact

For inquiries or support, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase! Enjoy your Dessert Knives from the Emilia collection.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Dessertmesser Emilia 18,5 cm (Set von 12)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Dessertmesser Emilia entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihren kulinarischen Bedürfnissen mit höchster Effizienz und Eleganz gerecht zu werden. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die Sicherheit und die besten Ergebnisse zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie beim Schneiden auf eine sichere Handhabung, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Messer niemals, wenn es beschädigt ist.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Hygiene zu gewährleisten.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Umgang mit scharfen Klingen eine angemessene Schneidtechnik.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Dessertmesser Emilia
- Klingenlänge: 18,5 cm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Menge: Set von 12 Stück
- Farbe: Silber

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Produkt auf eventuelle Beschädigungen vor dem ersten Gebrauch.
- Keine spezielle Installation erforderlich; Messer ist sofort einsatzbereit.
- Lagern Sie die Messer in einem geeigneten Messerblock oder einer Schublade, um eine Beschädigung der Klingen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einem festen Griff und schneiden Sie mit gleichmäßiger Kraft.
- Verwenden Sie eine sichere Unterlage, idealerweise ein Schneidebrett, um Verletzungen zu vermeiden.
- Für beste Ergebnisse verwenden Sie das Messer auf weichen Lebensmitteln wie Kuchen oder Obst.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie milde Seife und einen weichen Schwamm oder ein Tuch.
- Zur Schonung der Klinge sollte das Messer nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Abwaschen, um Wasserflecken oder Korrosion zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer in einem trockenen und dunklen Bereich.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf
Lösung: Schärfen Sie das Messer mit einem geeigneten Wetzstein oder -stab.
- Problem: Anzeichen von Rost
Lösung: Reinigen Sie das Messer gründlich und lagern Sie es an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, dass die Klingen sicher verpackt sind, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

GGG Gastro
Weinerpark 16
48607 Ochtrup, Deutschland
E-Mail: info@ggmgastr.com
Telefon: 0800 7000 220

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenzen auf.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Dessertmes Emilia 18,5 cm (Set van 12)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Dessertmes Emilia. Deze hoogwaardige messen zijn ontworpen voor het snijden van een verscheidenheid aan desserts. De set bevat 12 messen, die perfect zijn voor zowel professioneel gebruik als thuis.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen uitsluitend voor het snijden van voedsel.
- Let op bij het hanteren van het mes om snijwonden te voorkomen.
- Bewaar de messen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank om schade aan oppervlakken en het mes zelf te voorkomen.
- Controleer voor gebruik of het mes schoon en ongedeed is. Gebruik het mes niet als het beschadigd is.
- Reinig de messen na elk gebruik om de hygiëne te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen mes: 18,5 cm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Gewicht (per mes): 50 gram
- Kleur: Zilver
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Installatie en Opstelling

Geen speciale installatie vereist. Verwijder de messen uit de verpakking en zorg ervoor dat ze schoon zijn voor gebruik.

5. Bediening

- Gebruik het mes door het met een stevige grip vast te houden, met de hand op het handvat en de vingers weg van het snijvlak.
- Snijd door het voedsel met een gelijkmatige, stevige druk voor het beste resultaat.
- Voor een optimale levensduur, gebruik het mes alleen op geschikte snijplanken.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was de messen na gebruik in warm zeepwater.
- Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Droog de messen onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen op een droge plaats, bij voorkeur in een meshouder of beschermhoes.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes schoon en recht is. Als het bot is, slijp het mes met een geschikte slijper.
- Roest op het mes: Dit kan worden veroorzaakt door vocht. Zorg ervoor dat de messen goed gedroogd zijn na het wassen. Gebruik een snijplank om direct contact met vochtige oppervlakken te vermijden.

8. Afvalverwijdering

Dit product is vervaardigd uit recyclebaar materiaal. Wanneer het mes aan het einde van zijn levensduur is, dient u het op de juiste manier te recyclen volgens de lokale richtlijnen voor het weggooien van metalen en keukenapparatuur.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij wensen u veel plezier met het gebruik van uw Dessertmes Emilia!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo para Postres Emilia 18.5 cm (Juego de 12)

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo para Postres Emilia. Este cuchillo es ideal para servir y disfrutar de una variedad de postres. Fabricado con materiales de alta calidad, este producto combina durabilidad con un diseño elegante.

2. Información de Seguridad

- Para evitar lesiones, utilice el cuchillo solo para su propósito designado.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No use el cuchillo sobre superficies duras que puedan dañar el filo.
- Siempre esté atento cuando utilice el cuchillo para evitar accidentes.
- Evite el contacto del cuchillo con el agua hirviendo o líquidos corrosivos.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Longitud del cuchillo: 18.5 cm
- Material: Acero inoxidable
- Cantidad: Juego de 12 cuchillos
- Diseño: Elegante y ergonómico
- Uso: Ideal para postres, frutas y pasteles.

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación especial para utilizar el cuchillo para postres. Simplemente retire el cuchillo del paquete y esté listo para usar.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo:

- Sostenga el cuchillo por el mango, asegurándose de que su mano esté alejada del filo.
- Corte suavemente el postre deseado con un movimiento de vaivén, aplicando una ligera presión según sea necesario.
- Limpie el cuchillo después de su uso para mantener su calidad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan dañar la superficie del cuchillo.
- Se recomienda secar el cuchillo inmediatamente para prevenir manchas de agua.
- Almacene en un lugar seco y seguro para prolongar su vida útil.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta adecuadamente, verifique si está afilado.
- Si el cuchillo presenta manchas o decoloración, lave y seque adecuadamente como se describe en la sección de limpieza.
- En caso de daño físico, evite su uso y considere la posibilidad de reemplazo.

8. Eliminación

Para desechar el cuchillo, siga las regulaciones locales sobre reciclaje de acero inoxidable. Asegúrese de envolver el cuchillo en material protector para evitar lesiones a otros.

9. Contacto

Para consultas o más información, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU COUTEAU À DESSERT EMILIA 18,5 CM (ENSEMBLE DE 12)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau à dessert Emilia. Cet ensemble est conçu pour allier esthétique et fonctionnalité. Chaque couteau mesure 18,5 cm de longueur et est idéal pour la découpe des desserts.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas laisser l'outil à portée des enfants.
- Utiliser toujours le couteau sur une surface stable et propre.
- Éviter de forcer si le couteau rencontre une résistance.
- Nettoyer soigneusement après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu.
- Gardez les couteaux bien aiguisés pour un meilleur contrôle et une utilisation sécurisée.
- Évitez de couper des aliments congelés ou durs qui pourraient endommager la lame.

3. Overview du Produit et Spécifications

- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Longueur : 18,5 cm
- Quantité : Ensemble de 12 couteaux
- Conception : Ergonomique et élégante
- Utilisation : Idéal pour les desserts et les pâtisseries.

4. Installation et Mise en Place

Aucune installation spécifique n'est requise. Les couteaux sont prêts à être utilisés dès la sortie de l'emballage. Veuillez suivre les précautions de sécurité lors du déballage.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau à dessert, tenez fermement la poignée avec une main, tout en gardant les doigts éloignés de la lame. Effectuez des mouvements de va-et-vient doux pour couper à travers le dessert. Évitez d'appliquer une pression excessive.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les couteaux à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle pour éviter d'endommager la lame.
- Séchez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter la corrosion.
- Affûtez les couteaux régulièrement pour maintenir leur performance.

7. Dépannage

Problème : La lame s'émousse rapidement.

Solution : Affûtez les couteaux régulièrement et suivez les instructions de nettoyage.

Problème : Difficulté à couper certains desserts.

Solution : Vérifiez que les aliments ne sont pas congelés ou durs, comme mentionné dans les informations de sécurité.

8. Élimination

Conformément aux réglementations locales, jetez les couteaux de manière responsable. Si le couteau est inutilisable, il est conseillé de le recycler comme métal. Ne jetez pas les couteaux à la poubelle ordinaire.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Dessert Emilia 18,5 cm - Set di 12

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Dessert Emilia. Questo set è progettato per offrire una qualità superiore e un design elegante, perfetto per ogni occasione. Si prega di leggere attentamente il manuale per garantire un uso corretto e sicuro del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Maneggiare con attenzione per evitare tagli e ferite.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che possono danneggiare la lama.
- Lavare a mano con acqua e sapone dopo l'uso e asciugare immediatamente.
- Non mettere il coltello in lavastoviglie a meno che non sia specificato.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi che possono danneggiare la superficie.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello da Dessert Emilia
- Lunghezza: 18,5 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Plastica resistente
- Quantità: Set di 12
- Design: Elegante e funzionale, adatto per dessert e dolci.

4. Installazione e Setup

Il Coltello da Dessert Emilia è pronto all'uso al momento dell'acquisto. Non è necessaria alcuna installazione. Si consiglia di rimuovere i coltelli dalla confezione con attenzione per evitare lesioni. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta prima di utilizzare il coltello.

5. Operazione

Affilare il coltello, se necessario, prima dell'uso. Utilizzare una tecnica di taglio uniforme e controllata, applicando una leggera pressione. Si raccomanda di usare un tagliere per proteggere le superfici e mantenere l'affilatura della lama.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare a mano il coltello con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la formazione di macchie.
- Conservare i coltelli in un luogo asciutto e sicuro, preferibilmente in un portacoltelli.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La lama risulta opaca.

Soluzione: Affilare la lama con un affilacoltelli appropriato.

Problema: Il coltello arrugginisce.

Soluzione: Assicurarsi di asciugare completamente il coltello dopo ogni lavaggio e conservarlo in un luogo asciutto.

8. Smaltimento

Per smaltire il Coltello da Dessert Emilia, seguire le normative locali per il riciclaggio dei metalli. Non gettare il prodotto nell'indifferenziato. Contattare il servizio di smaltimento locale per informazioni specifiche.

9. Contatti

Per assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Coltello da Dessert Emilia. Ci auguriamo che la vostra esperienza culinaria sia deliziosa!