

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: 1000919

ZWILLING | DINNER - Cheese knife



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Dinner Cheese Knife

1. General Information

The Zwilling Dinner Cheese Knife (Model Number: 1000919) is expertly crafted to provide a superior cheese cutting experience. This knife is designed for both professionals and cheese enthusiasts, enabling effortless slicing of soft and hard cheeses to enhance your dining experience.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Store it out of reach of children.
- Cutting Safety: Use the knife only on stable, non-slip surfaces. Do not apply excessive downward force when slicing to prevent accidents.
- Personal Safety: Always cut away from your body and keep your fingers clear of the blade to avoid injury.
- Maintenance Safety: When cleaning, ensure the blade is not in contact with hands or other objects. Use appropriate dishwashing gloves if necessary.
- Product Handling: Avoid using the knife for non-food purposes, which may lead to damages and injury.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel blade with a polished finish
- Handle Material: Ergonomic synthetic handle
- Blade Length: 25 cm
- Weight: 200 grams
- Care Instructions: Dishwasher safe but hand washing recommended for longevity

4. Setup and Installation

The Zwilling Dinner Cheese Knife requires no setup or installation. Simply remove the knife from its packaging. Ensure it is cleaned before first use by washing in warm, soapy water and drying thoroughly.

5. Operation

- Hold the knife by the handle firmly, ensuring a comfortable grip.
- Position the cheese on a stable cutting board.
- Slice the cheese with a smooth, even pressure. Use the serrated edge for softer cheeses and the straight edge for harder cheeses.
- For larger blocks of cheese, start at the edge and work your way towards the center.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife in warm, soapy water or place it in the dishwasher.
- Dry immediately with a soft cloth to prevent water spots and maintain the quality of the blade.
- Regularly check the knife for any signs of wear. Avoid using abrasive cleaners which may scratch the surface.

7. Troubleshooting

- Knife Dullness: If the knife is not cutting efficiently, it may require sharpening. Use a suitable sharpening tool following the manufacturer's instructions.
- Handle Issues: If the handle becomes loose or shows signs of wear, contact customer support for advice or replacement options.
- Blade Integrity: Should you notice any chips or cracks in the blade, discontinue use immediately and seek replacement.

8. Disposal

- If disposing of the knife, ensure it is wrapped securely to prevent injury during disposal. Follow local regulations regarding metal waste disposal or recycling programs.

9. Contact

For inquiries, support, or additional information, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Zwilling Dinner Cheese Knife

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Zwilling Dinner Cheese Knife. Dieses hochwertige Käsemesser ist ideal für die Präsentation und den Genuss von Käse.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schneiden Sie niemals auf einer harten Oberfläche; verwenden Sie ein Schneidebrett.
- Achten Sie darauf, dass das Messer immer scharf ist; stumpfe Klingen erfordern mehr Druck und erhöhen das Risiko von Verletzungen.
- Verwenden Sie Handschuhe, wenn Sie das Messer reinigen, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Material: Edelstahl
- Klingenlänge: 25 cm
- Gesamtlänge: 33 cm
- Gewicht: 250 g
- Pflegehinweise: Spülmaschinengeeignet, handgefertigt

4. Einrichtung und Installation

Das Zwilling Dinner Cheese Knife ist sofort einsatzbereit. Bitte befolgen Sie die folgenden Schritte:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und prüfen Sie auf eventuelle Schäden.
2. Reinigen Sie die Klinge mit warmem Seifenwasser, um eventuelle Rückstände zu entfernen.
3. Trocknen Sie das Messer gründlich.
4. Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, away von den Händen von Kindern.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Messer, um verschiedene Käsesorten zu schneiden.
- Für einen sauberen Schnitt, führen Sie das Messer mit gleichmäßigem Druck durch den Käse.
- Verwenden Sie unterschiedliche Schneidetechniken je nach Käseart, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Spülen Sie es gründlich ab und trocknen Sie es sofort, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu verhindern.
- Verwenden Sie gelegentlich einen Wetzstahl, um die Klinge in einwandfreiem Zustand zu halten.

7. Fehlersuche

- Wenn das Messer nicht schneidet: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Schärfen Sie das Messer ggf. nach.
- Bei Rostflecken: Reinigen und trocknen Sie das Messer sofort und lagern Sie es trocken.
- Wenn die Klinge beschädigt ist: Verwenden Sie das Messer nicht und wenden Sie sich umgehend an den Hersteller.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Edelstahl und Metall. Achten Sie darauf, dass die Klinge vor der Entsorgung sicher verpackt ist, um Unfälle zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Zwilling Dinertafel Kaasmes - 1000919

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Zwilling Dinertafel Kaasmes. Dit hoogwaardige kaasmes is ontworpen om uw kaaservaring te verbeteren en is vervaardigd uit de beste materialen die duurzaamheid en functionaliteit bieden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het kaasmes alleen voor het snijden van kaas en niet voor andere doeleinden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en zorg ervoor dat uw handen en vingers uit de snijlijn blijven.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen. Als het mes beschadigd is, gebruik het dan niet en neem contact op met de klantenservice.
- Bewaar het mes op een veilige plaats om ongelukken te voorkomen.
- Reinig het mes na elk gebruik om schimmelvorming en bacteriegroei te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte: 23 cm
- Gewicht: 250 gram
- Snijkant: Gladde rand voor gemakkelijk snijden
- Geschikt voor: Alle soorten kaas

4. Opstelling en Installatie

Het Zwilling Dinertafel Kaasmes vereist geen installatie. Volg deze stappen voor een veilige opslag:

- Bewaar het mes in een meshouder of in een besteklade om de snijkant te beschermen.
- Plaats het mes niet in de vaatwasser; handwas wordt aanbevolen voor de beste resultaten.

5. Bediening

- Houd het kaasmes stevig vast met een hand op het rechte deel van de handgreep.
- Snijd de kaas in lange, gelijkmatige bewegingen om te voorkomen dat de kaas verkrumelt.
- Gebruik desgewenst een snijplank om de levensduur van het mes te verlengen en uw werkoppervlak te beschermen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak het kaasmes na elk gebruik met de hand schoon met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve chemicaliën die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af voordat u het opbergt.
- Periodiek kunt u het mes polijsten met een geschikte metaalreiniger om de glans te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Als het bot is, gebruik dan een slijper om de rand opnieuw te slijpen.
- Probleem: Roestvorming op het mes.
Oplossing: Reinig het mes grondig met een roestverwijderaar en zorg voor een goede droging na het wassen.

8. Afval

- Gooi het mes nooit zomaar in het vuilnis. Neem bij beschadiging contact op met uw lokale recyclecentrum voor richtlijnen over de juiste verwijdering.
- Het gebruik van het mes kan beperkt afval opleveren, maar zorg ervoor dat andere verpakkingsmaterialen verantwoord worden weggegooid.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop van het Zwilling Dinertafel Kaasmes. Geniet van uw kaaservaring!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Queso Dinner de Zwilling

1. Información General

¡Gracias por elegir el cuchillo de queso Dinner de Zwilling! Este cuchillo ha sido diseñado para hacer que el corte y servicio de quesos sean una experiencia placentera y eficiente. Con materiales de alta calidad y un diseño ergonómico, es la herramienta perfecta para cualquier amante del queso.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el corte de quesos. No debe usarse para otros propósitos.
- Cuidado con el Filo: El cuchillo tiene un filo afilado. Manténgalo fuera del alcance de los niños y utilícese con cuidado.
- Lesiones: Siempre use el cuchillo en una superficie estable. Evite el contacto con la piel y los ojos.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seco y seguro, preferiblemente en un soporte o funda para cuchillos.
- Inspección Regular: Verifique el estado del cuchillo regularmente. Si presenta daños visibles, no lo use y considere repararlo o reemplazarlo.

3. Vista General y Especificaciones

- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la Hoja: 20 cm
- Mango: Antideslizante y ergonómico
- Peso: 220 g

4. Instalación y Configuración

El cuchillo de queso no requiere ninguna instalación complicada. Asegúrese de seguir estos pasos antes de usarlo por primera vez:

1. Retire el cuchillo de su empaque.
2. Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave para quitar cualquier residuo de fabricación.
3. Seque completamente con un paño limpio.
4. Almacene el cuchillo en un lugar adecuado, como un bloque de cuchillos o un estuche.

5. Operación

- Para cortar queso, sostenga el cuchillo por el mango.
- Aplique una presión uniforme al cortar a través del queso.
- Para quesos más duros, puede necesitar un poco más de fuerza; asegúrese de que la superficie de corte sea estable.
- Puede usar el cuchillo para servir las porciones de queso directamente después de cortarlas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- No use esponjas abrasivas ni limpiadores fuertes, ya que pueden dañar el acabado de la hoja.
- Se recomienda secar el cuchillo inmediatamente para prevenir manchas.
- Almacene el cuchillo en un lugar seco y seguro.

7. Resolución de Problemas

- Problema: El cuchillo no corta bien.
 - Solución: Asegúrese de que la hoja esté limpia y libre de residuos. Revise si está afilado; si no lo está, se recomienda afilarlo.
- Problema: El cuchillo presenta manchas.
 - Solución: Lave nuevamente el cuchillo con agua tibia y un detergente suave.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, asegúrese de deshacerse del cuchillo de manera responsable. Verifique las regulaciones locales sobre el reciclaje de acero inoxidable y siga las pautas para la eliminación segura de utensilios de cocina.

9. Contacto

Para más información o asistencia, puede ponerse en contacto con nosotros:

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

Esperamos que disfrute de su cuchillo de queso Zwilling y le deseamos muchas deliciosas experiencias culinarias.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau à Fromage Zwilling 1000919

1. Informations Générales

Le couteau à fromage Zwilling 1000919 est conçu pour trancher, couper et servir différents types de fromages. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, ce couteau répond à des normes strictes de sécurité et de performance.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser pour couper des objets durs (petits os, noix) qui pourraient endommager la lame.
- Garde d'enfants : Tenir hors de portée des enfants.
- Lame tranchante : Manipuler avec précaution pour éviter les coupures.
- Stockage : Conserver dans un endroit sûr et sec, de préférence avec un protège-lame.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'intégrité de la lame et remplacez si elle est endommagée.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque : Zwilling
- Modèle : 1000919
- Longueur de la lame : 20 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Bois
- Poids : 150 g
- Utilisation : Fromage

4. Installation et Configuration

- Ouvrez soigneusement l'emballage.
- Retirez tout matériel d'emballage.
- Avant utilisation, lavez le couteau à l'eau chaude savonneuse pour éliminer toute impureté.
- Séchez soigneusement avec un chiffon propre.
- Le couteau est prêt à être utilisé.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée, en assurant une prise ferme.
- Utilisez la lame pour couper à travers le fromage en appliquant une pression uniforme.
- Évitez de glisser le couteau pendant la coupe pour un résultat net.
- Après utilisation, nettoyez immédiatement pour éviter que le fromage ne colle à la lame.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez à la main avec de l'eau savonneuse, puis rincez à l'eau claire.
- Évitez le lave-vaisselle qui pourrait endommager le couteau.
- Séchez soigneusement après nettoyage.
- Pour maintenir la lame, vous pouvez affûter le couteau périodiquement avec un fusil à aiguiser.

7. Dépannage

- Problème : Lame émoussée
 - Solution : Affûter avec un fusil à aiguiser.
- Problème : Difficulté à couper
 - Solution : Assurez-vous que la lame est propre et bien entretenue.
- Problème : Dommages visibles sur la lame
 - Solution : Ne pas utiliser le couteau et contacter le service client pour des conseils.

8. Élimination

- Ne jetez pas cet изделие avec les ordures ménagères.
- Si en fin de vie, vérifiez les règlements locaux sur le recyclage des métaux pour éliminer le couteau correctement.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Formaggio Zwilling

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Formaggio Zwilling è uno strumento essenziale per ogni amante del formaggio. Progettato in Germania, offre un design ergonomico e un'efficienza elevata, rendendo facile il taglio di vari tipi di formaggio, sia morbido che duro.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello esclusivamente per il taglio di formaggi.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare tagli accidentali.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un blocco per coltelli o un astuccio.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali danni o usura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Lunghezza lama: 22 cm
- Manico: Polipropilene, antiscivolo
- Colore: Nero
- Utilizzabile in lavastoviglie: Sì, ma si raccomanda il lavaggio a mano per preservare la qualità della lama.

4. Installazione e Setup

Il coltello da formaggio non richiede un'installazione speciale. Prima del primo utilizzo, si consiglia di:

- Rimuovere la protezione della lama (se presente).
- Lavare il coltello con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido.

5. Operazione

- Posizionare il formaggio su un tagliere stabile.
- Tenere il manico saldamente e afferrare la parte anteriore della lama.
- Eseguire un movimento deciso e controllato per tagliare il formaggio, adattando la pressione a seconda della consistenza.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Evitare l'uso di spugne abrasive per non danneggiare la lama.
- Asciugare il coltello con un panno morbido per prevenire la formazione di ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto e sicuro.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama è opaca.

Soluzione: Affilare la lama con un affilacoltelli di qualità.

- Problema: Il coltello arrugginisce.

Soluzione: Controllare che il coltello venga asciugato correttamente dopo il lavaggio e conservato in un ambiente asciutto.

8. Smaltimento

Il coltello da formaggio deve essere smaltito seguendo le normative locali in materia di rifiuti. Si consiglia di consegnarlo in un centro di raccolta per metalli o in un punto di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.