

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: 1001437

ZWILLING | PROFESSIONAL S - Paring knife - Blade: 70mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Professional S Paring Knife

1. General Information

Thank you for purchasing the Zwilling Professional S Paring Knife. This high-quality kitchen tool is designed for precision and durability, making it an essential addition to your culinary arsenal. With a 70mm blade, this paring knife is ideal for peeling, trimming, and intricate cutting tasks.

2. Safety Information

Before using the Zwilling Professional S Paring Knife, please observe the following safety guidelines:

- Always handle the knife with care. Keep fingers and hands away from the blade while using or cleaning.
- Always use a cutting board to prevent injury and damage to the knife.
- Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or sheath, away from the reach of children.
- Avoid using the knife for tasks it was not designed for, such as cutting through bone or frozen foods.
- Ensure the knife is clean and dry before storage to prevent rust and degradation of materials.
- If the knife becomes dull, sharpen it properly or seek professional sharpening services.

3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Professional S Paring Knife
- Blade Length: 70 mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Synthetic material
- Weight: 0.1 kg

4. Setup and Installation

The Zwilling Professional S Paring Knife does not require any assembly. However, to ensure optimal performance, follow these steps for setup:

1. Remove the knife from its packaging and inspect it for any defects.
2. Rinse the blade under warm water and dry it with a clean cloth.
3. Store the knife in a safe location, preferably in a knife block or on a magnetic strip.

5. Operation

To use the Zwilling Professional S Paring Knife:

1. Secure your cutting board on a stable surface.
2. Hold the knife firmly by the handle with your dominant hand.
3. Use your other hand to hold the food item, ensuring your fingers are curled inward to prevent cuts.
4. Use fluid, controlled motions to peel, slice, or dice according to your needs.

6. Cleaning and Maintenance

Proper care will enhance the lifespan of your paring knife:

- Clean the knife after each use with warm water and mild dish soap.
- Avoid soaking the knife in water or placing it in the dishwasher.
- Dry the knife immediately with a clean cloth to prevent water spots and rust.
- Regularly sharpen the blade with a honing steel or professional sharpening service to maintain its edge.

7. Troubleshooting

If you encounter issues with your Zwilling Professional S Paring Knife, consider the following:

- Dull Blade: Regularly sharpen the knife for optimal performance.
- Rust Spots: Ensure the knife is dried thoroughly after washing. Use fine steel wool or a rust eraser for minor rust stains.
- Loose Handle: Contact customer service for repair or replacement if the handle feels loose or unstable.

8. Disposal

If the Zwilling Professional S Paring Knife reaches the end of its life:

- Please dispose of it responsibly. Wrap the blade in paper or cardboard to prevent injury and place it in a waste bin suitable for metal items.
- Consider recycling the materials if applicable.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Zwilling. Enjoy your culinary adventures with your new paring knife!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Professional S Schälmesser (Klingenlänge 70 mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Zwilling Professional S Schälmessers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist perfekt zum Schälen, Schneiden und Dekorieren von Obst und Gemüse. Entwickelt für professionelle Köche und Hobbyköche gleichermaßen, bietet dieses Messer hervorragende Leistung und Ergonomie.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nie, wenn es beschädigt ist.
- Schneiden Sie niemals gegen harte Oberflächen. Verwenden Sie immer ein Schneidebrett.
- Achten Sie darauf, Ihre Hände und die Schnittfläche stets trocken zu halten, um ein Abrutschen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden, insbesondere beim Umgang mit der Klinge.
- Lagern Sie das Messer in einem geeigneten Halter oder einer Schublade, um Schnittverletzungen zu verhindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenlänge: 70 mm
- Material der Klinge: Edelstahl
- Griff: Kunststoff, ergonomisch geformt
- Gewicht: 80 g
- Anwendung: Ideal zum Schälen und Zerteilen von Obst und Gemüse

4. Einrichtung und Installation

Das Zwilling Professional S Schälmesser benötigt keine spezielle Installation. Es kann sofort verwendet werden. Befolgen Sie diese Schritte für die erste Verwendung:

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vorsichtig.
2. Reinigen Sie das Messer gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
3. Trocknen Sie das Messer mit einem weichen Tuch ab.
4. Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen. Bei Mängeln kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.

5. Betrieb

Um das Messer effizient zu benutzen:

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und das Lebensmittel mit der anderen Hand stabil.
- Führen Sie die Klinge sanft über das Obst oder Gemüse, um ein gleichmäßiges Schneiden zu gewährleisten.
- Verwenden Sie beim Schneiden oder Schälen den richtigen Druck, um die Kontrolle über das Messer zu behalten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch unter warmem Wasser mit mildem Spülmittel.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspüchern, da diese die Klinge beschädigen können.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schneide scharf und effizient zu halten.

7. Fehlerbehebung

- Das Messer schneidet nicht gut: Prüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist. Schärfen Sie das Messer gegebenenfalls.
- Rost oder Flecken auf der Klinge: Reinigen Sie die Klinge gründlich und verwenden Sie ein Pflegemittel für Edelstahl.
- Beschädigte Klinge: Kontaktieren Sie den Kundenservice für Unterstützung und eventuell einen Austausch.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Achten Sie darauf, es sicher zu verpacken, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen, Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

Email: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Professional S Schilmes - 70mm

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Zwilling Professional S Schilmes. Dit hoogwaardige schilmes is ontworpen voor precisiesnijden en is ideaal voor het bereiden van groenten en fruit. Het mes is gemaakt van hoogwaardig staal en beschikt over een ergonomische handgreep voor optimaal comfort.

2. Veiligheidsinformatie

- Het mes is scherp; gebruik altijd voorzichtig om snijwonden te voorkomen.
- Bewaar het mes buiten bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank om beschadiging aan het mes en letsel te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van het mes voor het snijden van bevroren of zeer harde materialen.
- Was het mes niet in de vaatwasser; handwas is aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen en vervang indien nodig.

3. Productspecificaties

- Type: Schilmes
- Lengte van het lemmet: 70 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontworpen voor comfort
- Behandeling: Gesmeed en geprofileerd voor precisie

4. Opstelling en installatie

Er is geen specifieke installatie nodig voor dit schilmes. Het mes is klaar voor gebruik na aankoop. Verwijder het mes uit de verpakking en zorg ervoor dat het lemmet schoon en vrij is van verpakkingsresten.

5. Bediening

- Houd het mes met de dominante hand vast en de ingrediënten met de andere hand om te snijden.
- Snijd met een krachtige en gecontroleerde beweging door de voedselproducten te positioneren in de juiste hoek voor prettiger snijden.
- Voor optimale resultaten, houd het mes altijd scherp door regelmatig te slijpen.

6. Onderhoud en reiniging

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep.
- Droog het mes zorgvuldig af om roestvorming te voorkomen.
- Gebruik geen schurende schoonmiddelen die het lemmet kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op slijtage en slijp indien nodig met een slijpsteen of -staaf.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig.
- Probleem: Rust op het mes.
Oplossing: Reinig het mes grondig en droog het goed af na gebruik.

8. Afvoer

Het mes en de verpakking kunnen worden gerecycled. Zorg ervoor dat u lokale richtlijnen voor het recyclen volgt. Gooi beschadigde of ongebruikte messen op een veilige manier weg om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cuchillo Peliador Zwilling Professional S

1. Información General

El cuchillo peliador Zwilling Professional S es una herramienta esencial para cualquier cocina. Diseñado para un manejo preciso y versátil, este cuchillo es perfecto para pelar, cortar y preparar frutas y verduras. Con una hoja de 70 mm de alta calidad, este utensilio destaca por su durabilidad y eficiencia en el corte.

2. Información de Seguridad

- Siempre utilice el cuchillo en una superficie estable y adecuada para cortar.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice la protección adecuada en las manos, como guantes, si es necesario.
- No utilice el cuchillo para propósitos distintos a los designados.
- Después de su uso, limpie el cuchillo antes de guardarlo para evitar la corrosión.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable.
- Longitud de la hoja: 70 mm.
- Diseño ergonómico para un manejo cómodo.
- Suspensión CROMOVA 18 para mayor resistencia al óxido.
- Mango de plástico alrededor de acero para mejor agarre.

4. Configuración e Instalación

El cuchillo no requiere instalación, pero se recomienda seguir estos pasos:

1. Retire el cuchillo de su empaque con cuidado.
2. Lave el cuchillo con agua tibia y un detergente suave antes del primer uso.
3. Seque el cuchillo completamente antes de guardarlo.
4. Utilice un bloque para cuchillos o una funda protectora para almacenar el cuchillo de manera segura.

5. Operación

- Abuse de la técnica de corte adecuada: use movimientos suaves y controlados.
- Para pelar, sujete la fruta o verdura con una mano y use el cuchillo con la otra.
- Mantenga siempre la hoja alejada de su cuerpo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón, evitando el uso de estropajos abrasivos.
- Se puede colocar en el lavavajillas, aunque se recomienda el lavado a mano para prolongar la vida del cuchillo.
- Seque el cuchillo antes de guardarlo.
- Para mantener el filo, afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta adecuadamente, es posible que necesite ser afilada.
- Si el cuchillo muestra signos de corrosión, asegúrese de secarlo adecuadamente después de cada uso.
- Si el mango se siente inestable, revise que no esté dañado y sustituya el cuchillo si es necesario.

8. Eliminación

El cuchillo debe ser desechado de manera responsable. Si ya no es utilizable, colóquelo en un contenedor de residuos afilados o en puntos de reciclaje adecuados. No deseche el cuchillo en la basura regular.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du couteau à éplucher Zwilling Professional S

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le couteau à éplucher Zwilling Professional S. Ce produit de qualité supérieure a été conçu pour offrir une précision et une performance optimales pour toutes vos tâches de cuisine.

2. Informations de sécurité

- Usage prévu : Ce couteau est destiné à un usage culinaire uniquement. Ne pas l'utiliser pour d'autres applications.
- Avertissement : Les lames de couteau sont tranchantes. Manipulez toujours avec précaution et rangez le couteau hors de portée des enfants.
- Gants de protection : Il est recommandé de porter des gants de protection lors de la manipulation ou de la coupe d'aliments durs.
- Surface stable : Utilisez toujours le couteau sur une surface de coupe stable pour éviter des accidents.
- Aiguisage : Ne jamais tenter d'affûter ce couteau sans expérience ou équipement approprié. Utilisez un aiguiser de couteau adapté.
- Réparation : Si le couteau est endommagé, ne l'utilisez pas et contactez le service clientèle.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : 1001437
- Longueur de la lame : 70 mm
- Matière de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Polypropylène ergonomique
- Poids : Léger pour un maniement facile

4. Installation et configuration

1. Bien que le couteau soit prêt à l'usage, il est conseillé de le nettoyer avant la première utilisation.
2. Enlevez tout emballage en plastique ou en carton.
3. Rangez le couteau dans un bloc à couteaux ou un tiroir avec un protecteur de lame pour une sécurité optimale.

5. Fonctionnement

Le couteau à éplucher Zwilling Professional S est conçu pour éplucher et découper des fruits et légumes. Pour l'utiliser :

1. Tenez le couteau fermement par la poignée.
2. Appliquez une pression douce pour éplucher ou couper sans glisser.
3. Gardez vos doigts éloignés de la lame pendant la coupe.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-le immédiatement. Ne pas utiliser de lave-vaisselle.
- Affûtage : Affûtez régulièrement pour maintenir la performance. Utilisez un aiguiser spécifique pour les lames en acier inoxydable.
- Rangement : Gardez le couteau dans un endroit sec et à l'abri des chocs.

7. Dépannage

- Problème de coupe : Si le couteau ne coupe pas correctement, vérifiez si la lame est émoussée et procédez à l'affûtage.
- Instabilité : Assurez-vous d'utiliser le couteau sur une surface de coupe appropriée pour un meilleur contrôle.

8. Élimination

Lorsque le couteau a atteint la fin de sa durée de vie, éliminez-le de manière responsable. Ne le jetez pas dans les ordures ménagères. Consultez les directives locales d'élimination des équipements tranchants.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci pour votre confiance en Zwilling Professional S. Profitez de vos préparations culinaires !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Pelatore Zwilling Professional S - Lama 70mm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Coltello Pelatore Zwilling Professional S con lama da 70mm. Questo strumento di alta qualità è progettato per garantire prestazioni superiori in cucina. Realizzato con materiali premium, il coltello offre un'ottima maneggevolezza e precisione in ogni taglio.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi culinari.
- Maneggiare con cautela poiché la lama è estremamente affilata.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali duri che possano danneggiare la lama.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non tentare di affilare la lama con strumenti non appropriati.
- Riporre il coltello in un luogo sicuro dopo l'uso.
- Se il coltello si rompe o viene danneggiato, non utilizzarlo e contattare il servizio assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Zwilling
- Modello: Professional S
- Lunghezza Lama: 70mm
- Materiale Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Impugnatura: Ergonomica in plastica resistente
- Peso: 60g

4. Installazione e Montaggio

Questo coltello non richiede alcuna installazione. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione, evitando il contatto diretto con la lama. Conservare il coltello in un porta coltelli o in un luogo asciutto e sicuro.

5. Funzionamento

Utilizzare il coltello pelatore per sbucciare, tagliare e affettare frutta e verdura. Tenere l'alimento fermo e applicare una leggera pressione quando si utilizza il coltello. Utilizzare un tagliere adeguato per proteggere la lama e il piano di lavoro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello con sapone neutro e acqua calda subito dopo l'uso.
- Non immergere il coltello in acqua o lavarlo in lavastoviglie.
- Asciugare con un panno morbido per evitare la ruggine.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando una pietra per affilare o un affilatore adeguato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama non affilata: Affilare con un affilatore appropriato.
- Danno alla lama: Evitare l'uso e contattare il servizio assistenza.
- Difficoltà nel maneggiare: Verificare che l'impugnatura sia pulita e asciutta.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei prodotti in acciaio. Non gettare il coltello nell'indifferenziato. Si consiglia di portarlo presso un centro di raccolta per i metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania