

# 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: 1001451**

**ZWILLING | PROFESSIONAL S - Larding & Garnishing Knife - Blade:  
100mm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Zwilling Professional S Larding and Garnishing Knife (Blade 100mm)

### 1. General Information

The Zwilling Professional S Larding and Garnishing Knife is designed for precision slicing and decorative garnishing tasks. Its high-quality materials and ergonomic design ensure ease of use and longevity, making it an essential tool for both professional chefs and home cooks.

### 2. Safety Information

- Always handle the knife with care. The blade is extremely sharp and can cause serious injuries if misused.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use a cutting board to prevent slipping and protect surfaces.
- Store the knife in a protective sheath or on a magnetic strip to avoid blade exposure.
- Avoid using the knife for tasks other than its intended purpose to prevent damage or injury.
- Wash the knife by hand to maintain the integrity of the blade and handle.
- Wear cut-resistant gloves if necessary for added protection during use.

### 3. Product Specifications

- Blade Length: 100 mm
- Blade Material: Special formula high carbon stainless steel
- Handle Material: Synthetic handle for a safe and secure grip
- Knife Type: Larding and garnishing knife
- Edge: Fine edge with precision cutting capabilities

### 4. Setup and Installation

The Zwilling Professional S Larding and Garnishing Knife is ready to use upon purchase. There is no complex installation required. For optimal use, please follow these steps:

1. Remove the knife from its packaging.
2. Inspect the blade for any visible damages. If damaged, do not use the knife and contact customer service.
3. Clean the knife with warm soapy water and dry it thoroughly.
4. Store it in a safe location using a knife block, magnetic strip, or in a sheath.

### 5. Operation

To use the Zwilling Larding and Garnishing Knife:

1. Ensure your cutting surface is stable.
2. Hold the knife by the handle, with the blade angled downwards.
3. Apply light pressure and guide the blade through the food to achieve desired cuts or garnishes.
4. When finished, clean and store the knife securely.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm soapy water. Avoid putting it in the dishwasher, as this can damage the blade and handle.
- Dry immediately with a soft cloth to prevent moisture damage.
- Regularly hone the blade using a honing steel to maintain sharpness.
- Occasionally, oil the handle with food-grade mineral oil to maintain its condition.

### 7. Troubleshooting

- Blade is dull: Use a honing steel or have it professionally sharpened if necessary.
- Handle feels loose: Inspect for damage. If loose, discontinue use and contact customer service.
- Blade has chips: Do not use a chipped knife. Seek professional repair or replacement.

### 8. Disposal

When disposing of this product, ensure the blade is appropriately covered to prevent injury. Recycle where possible according to local regulations for metal products. Contact your local waste management for specific disposal instructions.

### 9. Contact

For questions, support, or inquiries, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

This manual is intended to provide essential information for the safe and effective use of the Zwilling Professional S Larding and Garnishing Knife. Always refer to the manufacturer's guidelines for specific care and operational advice.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Professional S Larding- und Garniermesser 100mm (1001451)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zu Ihrem Zwilling Professional S Larding- und Garniermesser. Mit einer Klingenlänge von 100mm und einem ergonomischen Griff ist dieses Messer ideal für präzise Schneid- und Garniervorgänge. Entwickelt, um sowohl professionellen Köchen als auch Hobbyköchen eine optimale Kontrolle über ihre Schneidarbeiten zu bieten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieses Messer ist ausschließlich zum Schneiden und Garnieren von Lebensmitteln vorgesehen.
- Aufbewahrung: Halten Sie das Messer immer außerhalb der Reichweite von Kindern. Verwenden Sie eine geeignete Messerblock oder eine Klingenschutzabdeckung, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schneidefläche: Verwenden Sie eine geeignete Schneideunterlage, um ein Verrutschen zu vermeiden und die Klinge zu schonen.
- Sorgfältige Handhabung: Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstein oder einer Schleifmaschine. Schadhafte Messer sollten nicht verwendet werden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch, um Lebensmittlrückstände und Verunreinigungen zu vermeiden. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsutensilien, die die Klinge beschädigen könnten.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling Professional S Larding- und Garniermesser
- Artikelnummer: 1001451
- Klingenlänge: 100 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griff: Ergonomisch, aus robustem Kunststoff
- Geeignet für: Profiküchen und Haushalt

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf sichtbare Mängel oder Beschädigungen.
3. Stellen Sie sicher, dass Ihr Arbeitsplatz sauber und frei von Störungen ist.
4. Verwenden Sie beim ersten Gebrauch entweder einen Wetzstein oder einen Messerblock, um die Klinge zu schärfen und zu schützen.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und unterstützen Sie die Klinge mit der anderen Hand für zusätzliche Kontrolle.
- Schneiden Sie in einem ruhigen, gleichmäßigen Tempo, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Nutzen Sie die gesamte Klinge für längere Schnitte, um die Effizienz zu erhöhen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer unter warmem Wasser mit mildem Geschirrspülmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie die Reinigung in der Spülmaschine, um Beschädigungen zu verhindern.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um die Schneidleistung zu gewährleisten.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob das Messer stumpf ist. Schärfen Sie es gegebenenfalls.
- Problem: Die Klinge ist beschädigt.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Klinge auf Risse oder Beschädigungen. Bei Bedarf qualifiziertes Personal zur Reparatur hinzuziehen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie dieses Produkt in Übereinstimmung mit den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Klingen sind scharf; packen Sie das Messer vor der Entsorgung sorgfältig ein, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank für den Kauf des Zwilling Professional S Larding- und Garniermessers! Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und Zubereiten.

# NL NEDERLANDS

## # Producthandleiding

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Zwilling Professional S Larderen en Garneren Mes. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de keuken en biedt precisie en efficiëntie bij het snijden, larderen en garneren van voedsel.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het mes altijd op een stabiele snijplank om te voorkomen dat het mes wegglijdt en letsel veroorzaakt.
- Gebruik van het Mes: Snijd altijd weg van uw lichaam en houd uw handen en vingers op een veilige afstand van de snijkant.
- Onderhoud: Houd het mes scherp om ongelukken te voorkomen. Een bot mes vereist meer kracht en kan gemakkelijker uitglijden.
- Kinderen: Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen. Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen onder de 16 jaar.
- Reparatie: Probeer het mes niet zelf te repareren. Neem contact op met de fabrikant voor hulp.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal Blade: Hoogwaardige roestvrij staal
- Lengte Blade: 100 mm
- Handvat: Ergonomisch, gemaakt van hoogwaardige kunststof
- Gewicht: 120 gram
- Kleur: Zwart

### 4. Setup en Installatie

Een specifieke installatie voor het gebruik van dit mes is niet vereist. Volg de onderstaande stappen voor veilig en effectief gebruik:

1. Zorg ervoor dat het mes schoon en droog is voordat u het gebruikt.
2. Plaats de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond.
3. Controleer of uw zorginstructies voor snijplank zijn opgevolgd (bijvoorbeeld hout of plastic).

### 5. Bediening

1. Kies een geschikt voedselitem om te larderen of garneren.
2. Houd het mes met uw dominante hand vast en gebruik uw andere hand om het voedsel item op zijn plaats te houden.
3. Begin met snijden door het mes soepel en met controle over het product te bewegen.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reiniging: Na gebruik onmiddellijk schoonmaken met warm water en een mild afwasmiddel. Vermijd schurende middelen die het mes kunnen beschadigen.
- Drogen: Droog het mes grondig af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Schleifen: Slijp het mes regelmatig om de snijkant scherp te houden. Gebruik een slijpstaaf of een slijpmachine voor optimale resultaten.

### 7. Probleemoplossing

- Mes snoeit niet goed: Controleer of het mes scherp genoeg is. Slijp indien nodig.
- Roestplekken: Reinig het mes grondig en gebruik een mild schuurmiddel indien nodig. Zorg voor een goede droge opslag.

### 8. Afvalverwerking

Dit product is gemaakt van recyclebare materialen. Volg lokale voorschriften voor de verwijdering van metalen en plastic omgevingsbeleid en sitemap.

### 9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto para el Cuchillo de Lardear y Adornar Zwilling Professional S

### 1. Información General

Este cuchillo de lardear y adornar de Zwilling Professional S es una herramienta diseñada para los chefs que buscan precisión y calidad en la cocina. Con una hoja de 100 mm, este cuchillo es ideal para la lardera, decoración y otras tareas de preparación de alimentos.

### 2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo solamente para los fines previstos.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Siempre corte en una superficie estable y resistente.
- Use un protector de dedos o guantes si no tiene experiencia en el uso de cuchillos.
- Nunca intente atrapar un cuchillo que se cae.
- Mantenga el cuchillo afilado; un cuchillo desafilado puede ser más peligroso.
- Lave a mano después de cada uso y evite dejarlo en remojo.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Cuchillo de Lardear y Adornar Zwilling Professional S
- Longitud de la Hoja: 100 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Tipo de Mango: Sintético
- Acabado de la Hoja: Pulido satinado
- Fácil de afilar: Sí

### 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el cuchillo. Para garantizar un uso seguro y eficaz:

- Asegúrese de que el lugar de trabajo esté limpio y despejado.
- Verifique que su espacio de corte tenga una tabla de cortar adecuada.
- Afile la hoja si es necesario antes de su primer uso.

### 5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango con una mano y utilice la otra para estabilizar el alimento.
- Realice cortes suaves y controlados, evitando presionar demasiado.
- Para lardear, use movimientos precisos y continuos a lo largo de la carne o la fruta.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. Evite el uso de abrillantadores o limpiadores abrasivos.
- Seque bien el cuchillo con un paño limpio después de lavarlo.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro, preferentemente en un bloque para cuchillos o funda protectora.

### 7. Solución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Use una piedra de afilar o un afilador de cuchillos.
- Mango suelto: Asegúrese de que no haya suciedad o humedad acumulada y, si el problema persiste, contacte al fabricante.

### 8. Eliminación

El cuchillo está hecho de materiales reciclables. Sin embargo, al desecharlo, asegúrese de tomar precauciones para evitar lesiones. Muchas regiones tienen programas de reciclaje para utensilios de cocina.

### 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Larder et Garnir Zwilling Professional S - lame de 100 mm (1001451). Ce produit est conçu pour offrir une performance optimale dans la cuisine, adapté à une utilisation professionnelle et domestique.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau avec précaution pour éviter les coupures.
- Ne laissez jamais le couteau à portée des enfants.
- Ne tentez pas d'attraper un couteau qui tombe.
- Utilisez un bloc de couteaux ou un protège-lame pour un rangement sécurisé.
- Ne pas plonger le couteau dans l'eau chaude après usage, car cela pourrait endommager la poignée.
- Assurez-vous que la lame est toujours affûtée pour une utilisation sécuritaire.
- Ne pas utiliser le couteau sur des surfaces dures qui pourraient endommager la lame.

### 3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Produit : Couteau à larder et garnir
- Marque : Zwilling
- Modèle : Professional S
- Longueur de la lame : 100 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Polypropylène 3 rivets
- Poids : 120 g

### 4. Configuration et Installation

- Déballez soigneusement le couteau de l'emballage.
- Veillez à ne pas toucher la lame avec vos mains nues.
- Placez le couteau dans un bloc à couteaux, un support ou un tiroir de cuisine pour une sécurité optimale.
- Assurez-vous que le couteau est propre et sec avant de le ranger.
- Vérifiez que la lame est correctement fixée à la poignée avant utilisation.

### 5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée en utilisant une prise ferme.
- Pour larder, insérez délicatement la lame en diagonale dans la viande, puis tirez lentement la lame vers vous.
- Pour garnir, utilisez la pointe pour créer de petites incisions ou découpes dans les ingrédients.
- Toujours couper sur une planche à découper appropriée pour préserver la lame.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle, qui peut endommager le couteau.
- Séchez le couteau immédiatement avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Affûtez la lame périodiquement avec un aiguiser approprié pour maintenir la performance.

### 7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas correctement : vérifiez si elle est émoussée et affûtez-la si nécessaire.
- Si la poignée se décolle : examinez le couteau pour voir si des réparations sont nécessaires et contactez le service client si besoin.
- Si le couteau présente des signes de corrosion : nettoyez-le avec un chiffon doux et de l'huile minérale pour restaurer sa brillance.

### 8. Élimination

- Lorsque vous souhaitez vous débarrasser de ce produit, faites-le conformément aux réglementations locales sur le recyclage.
- Ne jetez pas le couteau dans les ordures domestiques. Recyclez-le comme un métal approprié.

### 9. Contact

Si vous avez des questions ou des préoccupations concernant ce produit, contactez-nous :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello per Lardare e Guarnire ZWILLING Professional S

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Coltello per Lardare e Guarnire ZWILLING Professional S. Questo coltello è progettato per professionisti e appassionati di cucina che richiedono precisione e prestazioni elevate. Con una lunghezza della lama di 100 mm, è ideale per lardare e guarnire carni e altri alimenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie di taglio appropriata per evitare scivolamenti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi che il coltello sia affilato e in buone condizioni prima dell'uso.
- Maneggiare con cautela: la lama è affilata e può causare gravi ferite.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un portacoltelli o in un cassetto protetto.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Coltello per Lardare e Guarnire
- Lunghezza lama: 100 mm
- Materiale: Acciaio inox specialmente progettato per la resistenza alla corrosione.
- Manico: Ergonomico, progettato per un grip sicuro.
- Tipo: Coltello Professionale S.

## 4. Installazione e Montaggio

Il coltello non richiede installazione. Tuttavia, è importante seguire queste linee guida:

- Rimuovere l'imballaggio con attenzione.
- Controllare l'integrità del coltello prima di utilizzarlo.
- Se necessario, affilare la lama utilizzando una pietra per affilare o un affilatore specifico per coltelli.

## 5. Funzionamento

- Prima di utilizzare il coltello, assicurarsi che sia pulito e asciutto.
- Utilizzare la lama per tagliare carne e altri alimenti, applicando una pressione uniforme.
- Evitare movimenti bruschi per ottenere un taglio preciso e controllato.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Non immergere il coltello in acqua o metterlo in lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Affilare la lama regolarmente per mantenerne l'efficienza.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non taglia bene, potrebbe essere necessario affilarla.
- In caso di danni visibili alla lama o al manico, contattare il servizio clienti per assistenza.

## 8. Smaltimento

- In caso di smaltimento del coltello, assicurarsi di sigillarlo per evitare lesioni a terzi. Contattare le autorità locali per la corretta procedura di smaltimento.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania