

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: 1001464

ZWILLING | PROFESSIONAL S - Meat knife - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Professional S Meat Knife 200mm

1. General Information

The Zwilling Professional S Meat Knife is a high-quality kitchen tool designed for precision cutting of meat. Crafted from high-carbon stainless steel, this knife ensures durability and longevity. Its ergonomic design allows for comfortable handling, making it an essential addition to any professional or home kitchen.

2. Safety Information

- Always use the knife with the blade facing away from your body to prevent accidental cuts.
- Keep fingers clear of the blade when cutting or slicing.
- Do not use the knife to cut through bones or frozen foods as it may damage the blade.
- Always store the knife in a protective sheath or knife block to prevent accidental cuts.
- When handing the knife to someone else, place it on a surface rather than handing it directly.
- Keep the knife out of reach of children to prevent any injuries.

3. Product Specifications

- Blade Length: 200 mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Synthetic
- Edge: Straight edge
- Weight: Approximately 200 g
- Made in Germany

4. Setup and Installation

1. Remove the knife from its packaging, taking care not to touch the blade edge.
2. Before using the knife for the first time, wash it in warm, soapy water and dry it thoroughly.
3. Store the knife in a knife block, magnetic strip, or protective sheath to ensure safety when not in use.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle using a comfortable grip.
- For slicing meat, place the meat on a stable cutting board.
- Use smooth, consistent motions to slice through the meat, utilizing the full length of the blade for best results.
- Clean the knife immediately after use to maintain its quality.

6. Cleaning and Maintenance

- Wash the knife by hand using warm soapy water and a soft cloth. Do not put it in the dishwasher as high temperatures can damage the handle and blade.
- Dry the knife immediately after washing to prevent any water spots or corrosion.
- Regularly sharpen the blade using a honing rod or knife sharpener to keep it effective.
- Inspect the knife regularly for any signs of damage or wear.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, use a sharpening tool to restore its edge.
- If the handle becomes loose, do not attempt to fix it yourself; contact customer support for assistance.
- If the blade chips or breaks, stop using it immediately and seek professional repair or replacement.

8. Disposal

- Dispose of any damaged or unusable knives responsibly. Wrap the blade in thick paper or cloth to prevent injury and place it in a securely sealed box before discarding.
- Check with local regulations to ensure proper disposal methods.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Professional S Fleischmesser Klinge 200 mm (1001464)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Zwilling Professional S Fleischmesser entschieden haben. Dieses hochwertige Messer ist entworfen, um exzellente Schnitte und eine hohe Benutzerfreundlichkeit zu gewährleisten. Es ist besonders für den professionellen Einsatz in der Gastronomie geeignet, aber auch für den anspruchsvollen Heimkoch ideal.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck: das Schneiden von Fleisch.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge immer scharf ist. Eine stumpfe Klinge kann gefährlicher sein, da mehr Druck benötigt wird.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie beim Schneiden immer ein stabiles Schneidebrett.
- Vermeiden Sie es, das Messer in der Nähe von Wasser oder heißen Oberflächen zu verwenden.
- Lagern Sie das Messer immer in einer sicheren Halterung, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch gründlich, um Hygiene zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Zwilling Professional S
- Klingenlänge: 200 mm
- Klingenmaterial: Hochlegierter Edelstahl
- Griffmaterial: Hochwertiger Kunststoff
- Gewicht: 0,25 kg
- Pflegehinweis: Spülmaschinenfest (handwäsche empfohlen)
- Herstellungsland: Deutschland

4. Einrichtung und Installation

Das Messer benötigt keine Installation. Vor der ersten Benutzung sollte die Klinge gereinigt werden:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Waschen Sie die Klinge mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
3. Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Waschen ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
4. Lagern Sie das Messer sicher in einer Messerblock oder Schutzhülle.

5. Betrieb

Um das Messer korrekt zu verwenden:

1. Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff, während Sie mit der anderen Hand die Lebensmittel stabilisieren.
2. Schneiden Sie mit einer gleichmäßigen Bewegung und üben Sie leichten Druck aus.
3. Achten Sie darauf, dass Sie nicht auf eine harte Oberfläche schneiden, um die Klinge nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Materialien, um die Klinge zu schützen.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab und lagern Sie es in einer sicheren Halterung.
- Es wird empfohlen, die Klinge regelmäßig zu schärfen, um die Schneidleistung zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Wenn die Klinge stumpf ist, verwenden Sie einen geeigneten Wetzstahl oder einen Schleifstein, um die Klinge zu schärfen.
- Bei Anzeichen von Beschädigung oder Verformung der Klinge kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie beschädigte Messer entsprechend den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Professional S Vleesmes 200 mm (1001464)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw Zwilling Professional S Vleesmes 200 mm. Dit hoogwaardige vleesmes is ontworpen voor professionele en thuischefs die verlangen naar precisie en kwaliteit in hun keuken. Het mes is vervaardigd uit hoogwaardig staal en biedt een uitstekende snijkracht.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor het snijden van vlees en niet voor andere doeleinden.
- Zorg ervoor dat het mes altijd op een veilige manier wordt opgeborgen wanneer het niet in gebruik is.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank van goede kwaliteit om schade aan zowel het mes als de ondergrond te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes en snij in de richting weg van uw lichaam.
- Controleer regelmatig de staat van het mes. Vervang of laat het slijpen als het bot of beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Model: Zwilling Professional S Vleesmes
- Lengte lemmet: 200 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig staal
- Handvatmateriaal: Kunststof (gerijpt)
- Gewicht: 240 g
- Gebruiksdoel: Snijden van vlees

4. Setup en Installatie

Er is geen uitgebreide installatie nodig voor het Zwilling Professional S Vleesmes. Volg de onderstaande stappen voor veilig en effectief gebruik:

- Verwijder het mes uit de verpakking en controleer of er geen beschadigingen zijn.
- Was het mes met warm water en milde zeep voordat u het voor het eerst gebruikt.
- Droog het mes grondig af met een schone doek.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of met een mesbeschermer.

5. Bediening

- Houd het handvat stevig vast met een comfortabele grip.
- Plaats het mes op het vlees en snijd met een gelijkmatige en gecontroleerde beweging.
- Voor een beter resultaat, snijd in stroken tegen de vezels van het vlees in.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Na gebruik, was het mes met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd het reinigen van het mes in de vaatwasser, dit kan de kwaliteit van het lemmet en handvat aantasten.
- Droog het mes zorgvuldig af met een zachte doek.
- Slijp het mes regelmatig om de snijkracht te behouden.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes bot is en slijp het indien nodig.
- Roestplekken: Zorg ervoor dat het mes goed wordt gedroogd na gebruik en bewaar het in een droge omgeving.
- Handvat komt los: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of reparaties.

8. Afvalverwerking

Dit product dient als klein chemisch afval te worden verwerkt. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor specifieke richtlijnen voor de verwijdering van metaalproducten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Carne Zwilling Professional S - 200 mm

1. Información General

El cuchillo de carne Zwilling Professional S es una herramienta de alta calidad diseñada para profesionales y entusiastas de la cocina. Su hoja de 200 mm proporciona precisión y control, ideal para cortar, filetear y deshuesar carne.

2. Información de Seguridad

- Siempre use el cuchillo en una superficie de corte adecuada y estable.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Evite utilizar el cuchillo para fines que no sean los previstos, como abrir envases o como herramienta de palanca.
- Use guantes de protección al manipular el cuchillo para evitar lesiones.
- La hoja está muy afilada; tenga cuidado al limpiar y manipular.

3. Visión General y Especificaciones

- Material de la hoja: acero inoxidable de alta calidad.
- Longitud de la hoja: 200 mm.
- Tipo de hoja: recta, diseñada para cortes precisos.
- Mango: ergonómico, diseñado para un agarre cómodo.
- Mantenimiento: apto para lavavajillas, se recomienda lavar a mano para mayor durabilidad.

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación específica, dado que el cuchillo está listo para usar una vez que se retira de su embalaje.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo de carne, siga estos pasos:

- Asegúrese de que la superficie de corte esté limpia y seca.
- Sostenga el cuchillo con una mano sobre el mango y asegúrese de tener el control.
- Realice cortes suaves y precisos, utilizando movimientos de vaivén para obtener mejores resultados.
- Al finalizar el uso, limpie el cuchillo y colóquelo en un lugar seguro.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Se recomienda lavar a mano con agua tibia y jabón.
- Enjuague bien y seque con un paño suave para evitar manchas.
- No deje el cuchillo sumergido en agua ni expuesto a ácidos, ya que estos pueden dañar la hoja.
- Almacene el cuchillo en un bloque para cuchillos o en una funda para proteger la hoja.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja se siente desafilada, afile con una piedra de afilar adecuada o un afilador de cuchillos suave.
- Para problemas de óxido o manchas, use un limpiador de acero inoxidable específico y siga las instrucciones del producto.

8. Eliminación

Cuando el cuchillo ya no sea utilizable, disponga de él de manera responsable. No lo tire a la basura sin protección; envuélvalo adecuadamente para evitar lesiones a otros.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation du Couteau à Viande Zwilling Professional S 200mm

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du Couteau à Viande Zwilling Professional S de 200 mm. Ce produit est conçu pour offrir des performances de coupe exceptionnelles tout en garantissant une utilisation sûre. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Avertissement de coupure : Le couteau est très tranchant. Manipulez-le avec précaution pour éviter les coupures.
- Utilisation appropriée : Destiné uniquement à la coupe de viandes. Ne pas l'utiliser pour d'autres aliments ou matériaux.
- Stockage : Conservez le couteau hors de la portée des enfants et dans un endroit sûr après chaque utilisation.
- Inspectez régulièrement : Vérifiez l'intégrité de la lame et du manche avant chaque utilisation pour éviter les accidents.
- Ne pas utiliser : Évitez d'utiliser le couteau si vous êtes distrait ou sous l'influence de substances altérant vos capacités.
- Entretien : Gardez la lame tranchante et nettoyez-la après chaque utilisation pour éviter la contamination alimentaire.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Le Couteau à Viande Zwilling Professional S est un outil de cuisine de haute qualité.

- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable à haute teneur en carbone
- Manche : Plastique noir avec une finition pour une prise en main confortable
- Poids : 250 g
- Certification : Conforme aux normes de sécurité et de qualité en vigueur.

4. Installation et Mise en Service

Aucune installation requise. Pour préparer l'utilisation :

- Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
- Vérifiez que la lame ne présente pas de dommages visibles.
- Lavez le couteau à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement.

5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau par des mouvements de coupe fluides et réguliers.
- Pour un meilleur résultat, coupez la viande contre les fibres.
- Ne forcez pas lors de la coupe pour éviter d'endommager la lame ou de glisser.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon immédiatement après utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle car cela peut endommager la lame.
- Séchez le couteau avec un chiffon doux pour maintenir l'intégrité de la lame.
- Affûtez régulièrement la lame avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteau.

7. Dépannage

- La lame est émoussée : Affûtez la lame avec un aiguiser de couteau.
- Difficulté à couper : Assurez-vous que la lame est propre et bien aiguisée.
- Gêne lors de la prise en main : Vérifiez qu'aucun débris n'est coincé dans la prise.

8. Élimination

- Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers.
- Pour éliminer le couteau, apportez-le à une installation de recyclage appropriée ou suivez les instructions locales pour éliminer les objets tranchants.

9. Contact

Pour toute question concernant votre produit, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Carne Zwilling Professional S Blade 200mm (1001464)

1. Informazioni Generali

Il coltello da carne Zwilling Professional S è progettato per garantire prestazioni di taglio superiori e una durata eccezionale. Con una lama di 200 mm, questo coltello è ideale per affettare carni di vario tipo, assicurando risultati precisi e una maneggevolezza ottimale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello esclusivamente per il suo scopo previsto: il taglio di carne.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per attività non raccomandate, come tagliare materiali duri o congelati.
- Assicurarsi che la lama sia affilata e controllare regolarmente le condizioni di utilizzo.
- Utilizzare il coltello su superfici di lavoro stabili e sicure.
- Lavare il coltello a mano e non in lavastoviglie per preservarne la qualità e l'affilatura.
- Prestare attenzione durante l'affilatura per evitare infortuni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello da Carne Zwilling Professional S
- Codice articolo: 1001464
- Lunghezza lama: 200 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile ad alto contenuto di carbonio
- Manico: Plastica di alta qualità, ergonomica, resistente
- Tipologia di taglio: Affettare e sezionare carne

4. Montaggio e Installazione

Il coltello non richiede alcun montaggio particolare. Prima del primo utilizzo, rimuovere l'imballaggio e controllare che non ci siano danni visibili sulla lama. Assicurarsi che il coltello sia pulito e asciutto prima di utilizzarlo.

5. Operazione

Per utilizzare il coltello da carne:

- Impugnare il manico in modo saldo e sicuro.
- Posizionare la carne su un tagliere stabile.
- Affettare la carne seguendo la direzione delle fibre per ottenere fette più tenere.
- Esercitare pressione uniforme mentre si guida il coltello attraverso il cibo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Asciugare il coltello con un panno morbido per evitare la formazione di ruggine.
- Non immergere il coltello in acqua per lungo tempo e non lavare in lavastoviglie.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando una pietra per affilare o un affilatore specifico per coltelli.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, controllare se la lama è affilata. Affila la lama se necessario.
- Se il manico è allentato, contattare il servizio clienti per assistenza.
- In caso di danni visibili alla lama, non utilizzare il coltello e contattare il rivenditore.

8. Smaltimento

Per lo smaltimento del coltello:

- Assicurarsi di sigillare la lama con un materiale protettivo per evitare infortuni.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei metalli e dei rifiuti.
- Non gettare il coltello nei rifiuti domestici senza adeguate precauzioni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza e garanzia, contattare:

- Email: info@ggmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania