

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: 1001475

ZWILLING | PROFESSIONAL S - Chef's knife - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Zwilling Professional S Chef's Knife 200mm (1001475)

1. General Information

The Zwilling Professional S Chef's Knife 200mm is a versatile kitchen tool designed for precision cutting, slicing, and dicing in both home and professional kitchens. Crafted from high-quality steel, this knife offers excellent edge retention and balance, making it an essential addition to your culinary collection.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting board.
- Keep your hands dry while handling the knife to prevent slipping.
- Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or with a blade guard.
- Keep the knife away from children and those unfamiliar with its use.
- Do not attempt to catch the knife if it falls.
- Ensure the knife blade is free from obstructions when cutting.
- Regularly inspect the knife for any damage, and do not use if the blade is chipped or broken.

3. Product Specifications

- Blade length: 200 mm
- Blade material: Special formula stainless steel
- Handle material: Plastic (POM)
- Edge grinding: Double bevel
- Hardness: 57 HRC
- Warranty: Limited lifetime warranty

4. Setup and Installation

The knife comes pre-assembled and is ready for use. To ensure optimal performance:

- Remove the knife from its packaging carefully.
- Wash the knife with warm soapy water and dry thoroughly before first use.
- If desired, a sharpening stone can be used to hone the edge before use, though it typically comes ready to perform.

5. Operation

- When using the knife, grip the handle firmly while keeping your fingers clear of the blade.
- For precision cuts, use a rocking motion with the knife's tip on the cutting board.
- Keep a consistent pace for even slices, utilizing the full length of the blade.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, wash the knife with warm, soapy water and dry immediately to prevent rust.
- Avoid dishwasher cleaning to maintain the integrity of the blade and handle.
- Regularly hone the blade with a whetstone or honing steel to maintain sharpness.
- Store the knife securely to avoid dulling the edge.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull: Hone or sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service.
- If the handle feels loose: Check that the handle is securely attached; if it is not, consult customer service.
- For misalignment or bending of the blade: Stop using the knife and contact customer service for assistance.

8. Disposal

- When the knife reaches the end of its useful life, dispose of it responsibly.
- Wrap the blade in cardboard or another protective material, and discard it in a way that prevents injury to waste handlers.
- Consult local regulations for specific disposal instructions regarding sharp objects.

9. Contact

For any questions or concerns, please reach out to our customer service team at:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Professional S Kochmesser Klinge 200mm

1. Allgemeine Informationen

Willkommen beim Zwilling Professional S Kochmesser mit einer Klinge von 200 mm. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um Ihnen das Kochen zu erleichtern und Ihre Effizienz in der Küche zu steigern.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für seinen vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Seien Sie beim Schneiden stets vorsichtig und verwenden Sie eine stabile Unterlage.
- Achten Sie darauf, die Klinge nicht fallen zu lassen.
- Reinigen Sie die Klinge vorsichtig, um Schnitte und Verletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenlänge: 200 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Griffform: ergonomisch
- Schneidwinkel: 15 Grad
- Gewicht: 250 g
- Herstellungsland: Deutschland

4. Einrichtung und Installation

- Das Messer muss nicht zusammgebaut werden. Es wird einsatzbereit geliefert.
- Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schublade auf, um die Klinge zu schützen.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer korrekt: Greifen Sie den Griff fest, während Sie schneiden.
- Schneiden Sie mit einer gleichmäßigen und kontrollierten Bewegung, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage, um die Klinge zu schützen und ein Verrutschen zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem Schärfgerät, um die Schneidleistung zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Klinge ist stumpf.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Schärfgerät.
- Problem: Es gibt Rostflecken auf der Klinge.
Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich und verhindern Sie stehendes Wasser.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer umweltgerecht. Bringen Sie es zu einem Recyclinghof oder zur Schadstoffsammelstelle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Zwilling Professional S Koksmes met een lemmet van 200 mm. Dit mes is ontworpen voor de professionele en thuiskok die streeft naar perfectie in de keuken. Het mes biedt een optimale balans, uitstekende scherpste en een ergonomisch handvat.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit mes is scherp; wees uiterst voorzichtig bij het hanteren.
- Houd kinderen uit de buurt van het mes.
- Snijd altijd op een stabiele snijplank.
- Gebruik het mes niet voor andere doeleinden dan waarvoor het ontworpen is.
- Reinig het mes na gebruik en vermijd het onderdompelen in water om de scherpste te behouden.
- Snijd weg van uw lichaam om verwondingen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte lemmet: 200 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch en antislip
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.
- Gewicht: N.v.t.
- Onderhoud: Geschikt voor handwas, niet in de vaatwasser plaatsen.

4. Setup en Installatie

Dit product hoeft niet geassembleerd te worden. Het is klaar voor gebruik bij aankomst. Zorg ervoor dat u het mes op een veilige plaats opbergt, bij voorkeur in een messenblok of een beschermhoes om schade aan de snede te voorkomen.

5. Gebruik

- Voor optimale prestaties, houd het mes in een hoek van 20 graden met de snijplank tijdens het snijden.
- Gebruik het mes voor snijden, hakken, en snipperen van groenten, vlees en andere ingrediënten.
- Voor een langere scherpste, gebruik een slijper of aanzetstaal na veelvuldig gebruik.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was het mes handmatig met warm water en afwasmiddel.
- Droog het onmiddellijk af met een schone doek om roest of schade te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige manier en gebruik bij voorkeur een messenhouder of beschermhoes.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Lemmet is niet scherp.
Oplossing: Gebruik een slijper of aanzetstaal om het mes weer scherp te maken.
- Probleem: Roestplekken op het lemmet.
Oplossing: Maak het mes grondig schoon en droog het goed af; vermijd langdurig contact met water.

8. Afvoer

Wanneer het mes aan het einde van zijn levensduur is, kunt u het als metaalafval afvoeren. Zorg ervoor dat het mes goed is ingepakt om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem gerust contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

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

1. Información General

El cuchillo de chef Zwilling Professional S es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para chefs profesionales y cocineros aficionados. Fabricado con acero inoxidable de alta calidad, este cuchillo promete durabilidad, precisión y excelente rendimiento en la preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar, picar y rebanar alimentos. No lo utilice para otras tareas, como abrir latas o hacer palancas.
- **Cuidado en el Manejo:** Maneje el cuchillo con cuidado. Siempre use un soporte de corte adecuado y mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- **Cuchilla Afilada:** La cuchilla es extremadamente afilada. Tenga cuidado de no cortarse al usar o limpiar el cuchillo.
- **Almacenamiento Seguro:** Almacene el cuchillo en un bloque de cuchillos, en una tira magnética o en su funda para evitar cortes accidentales.
- **Inspección Regular:** Inspeccione el cuchillo regularmente para detectar daños o desgastes. Si la cuchilla está dañada, no lo utilice hasta que sea reparado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Marca:** Zwilling
- **Modelo:** Professional S
- **Longitud de la Cuchilla:** 200 mm
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Alto:** 2.5 mm
- **Peso:** 350 g
- **Tipo de Cuchillo:** Cuchillo de Chef
- **Afilado de la Cuchilla:** Afilado a 15 grados
- **Mango:** Ergonomía moderna con material sintético

4. Instalación y Configuración

El cuchillo no requiere instalación. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje y esté listo para usar. Asegúrese de que el cuchillo esté en condiciones óptimas antes de cada uso.

5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
- Utilice un soporte de corte estable y adecuado.
- Realice cortes uniformes utilizando movimientos controlados y evitando presionar demasiado para mantener la cuchilla afilada.
- Limpie la superficie de trabajo después de cada uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. No lo sumerja en agua por largos períodos.
- **Secado:** Seque bien el cuchillo con un paño suave para prevenir la corrosión.
- **AfilADO:** Afile la cuchilla regularmente con un afilador de cuchillos adecuado para mantener su agudeza.

7. Solución de Problemas

- **Cuchilla Dañada o Desafilada:** Si la cuchilla no corta adecuadamente, considere afilarla o utilizar un servicio profesional de afilado.
- **Mango Suelto:** Si el mango parece estar suelto, no use el cuchillo y contáctenos para asistencia.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, retire el cuchillo de manera segura y deséchelo en un punto de reciclaje adecuado. No lo arroje a la basura común debido a la navaja afilada.

9. Contacto

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

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit

1. Informations générales

Bienvenue dans l'univers du couteau de chef Zwilling Professional S de 200 mm. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des chefs professionnels et des passionnés de cuisine. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour garantir durabilité et performance exceptionnelles.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est conçu exclusivement pour la coupe des aliments. Évitez de l'utiliser pour d'autres tâches (ex. : ouvrir des boîtes).
- Tranchant : La lame est extrêmement tranchante. Manipulez avec précaution pour éviter les coupures.
- Stockage : Rangez le couteau hors de portée des enfants. Utilisez un bloc à couteaux ou une housse de protection pour éviter les accidents.
- Entretien : Nettoyez le couteau après chaque utilisation pour maintenir l'hygiène. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'intégrité de la lame et du manche. Remplacez le produit s'il présente des signes de dommages.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : Zwilling Professional S Couteau de chef 200 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable haute qualité
- Dureté : 57 HRC
- Type de manche : Ergonomique en plastique
- Poids : 300g

4. Installation et configuration

1. Ouvrez l'emballage avec précaution.
2. Retirez le couteau de son support.
3. Lavez la lame à l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement.
4. Placez le couteau dans un bloc à couteau, un support magnétique ou une housse pour le protéger.

5. Fonctionnement

- Pour utiliser le couteau de chef, maintenez le manche fermement avec une main et placez l'autre main sur la lame pour un meilleur contrôle.
- Effectuez des mouvements de coupe adaptés selon le type d'aliment (trancher, hacher, émincer).

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau savonneuse, évitant ainsi le lave-vaisselle.
- Séchez immédiatement après le lavage avec un chiffon doux pour éviter la formation de taches.
- Pour réaffûter la lame, utilisez une pierre à aiguiser ou une tige d'aiguisage.

7. Dépannage

- Problème : Difficulté à couper.
Solution : Assurez-vous que la lame est bien aiguisée.
- Problème : Lame rouillée.
Solution : Nettoyez avec une légère pâte abrasive et rincez à l'eau.
- Problème : Manche lâche.
Solution : Ne pas utiliser le couteau et contacter le service client.

8. Élimination

Pour éliminer le couteau, ne le jetez pas avec les déchets ménagers. Consultez les normes locales pour la mise au rebut des équipements de cuisine pour assurer une élimination sécurisée.

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 Cucina Professionale S Zwilling – Lama 200mm

1. Informazioni Generali

Il coltello da cucina professionale S Zwilling è progettato per soddisfare le esigenze dei cuochi professionisti e degli appassionati di cucina. Realizzato con materiali di alta qualità, questo coltello offre una combinazione ideale di design ergonomico e prestazioni superiori.

2. Informazioni di Sicurezza

Per garantire un uso sicuro del coltello da cucina professionale S, si prega di seguire queste linee guida:

- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Evitare di usare il coltello su superfici dure per prevenire danni alla lama.
- Non affilare il coltello se non si è esperti e non utilizzare mai affilatori non raccomandati.
- Maneggiare sempre il coltello con attenzione, mantenendo la punta rivolta verso il basso e la lama lontana dal corpo.
- Conservare il coltello in modo sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o in una custodia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Zwilling
- Modello: Coltello da Cucina Professionale S
- Lunghezza Lama: 200 mm
- Materiale Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Polipropilene con design ergonomico
- Peso: 295 g
- Rifinitura: Lucida e facile da affilare

4. Installazione e Setup

Il coltello non richiede installazione. Tuttavia, è importante seguire queste linee guida al momento dell'uso:

1. Rimuovere il coltello dal suo imballaggio e ispezionarlo per assicurarsi che non ci siano danni.
2. Lavare il coltello a mano con acqua e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare bene il coltello con un panno morbido.
4. Posizionare il coltello in un ceppo per coltelli o in una custodia per la conservazione.

5. Operazione

Utilizzare il coltello per affettare, tritare e preparare ingredienti. Tenere il coltello in modo da avere un buon controllo e mantenere una buona postura durante l'uso. Scegliere la superficie giusta per il taglio: un tagliere di legno o plastica è ideale.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie.
- Asciugare completamente il coltello dopo la pulizia.
- Affilare regolarmente la lama utilizzando una pietra per affilare o un affilatore adatto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Lama poco affilata
Soluzione: Affilare la lama secondo le istruzioni di manutenzione.
- Problema: Manico scivoloso durante l'uso
Soluzione: Assicurarsi che le mani siano asciutte e pulite prima di maneggiare il coltello.

8. Smaltimento

Non gettare il coltello nell'indifferenziata. Consultare le normative locali sullo smaltimento dei metalli. Per una corretta dismissione, considerare di riutilizzarlo o portarlo in un centro di riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania