

# 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: 1001496**

**ZWILLING | PROFESSIONAL S - Universal knife - Blade: 130mm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Zwilling Professional S Universal Knife Blade 130mm

### 1. General Information

The Zwilling Professional S Universal Knife Blade 130mm is designed for professional chefs and culinary enthusiasts seeking precision and durability. Manufactured with high-quality materials, this knife blade offers excellent performance for various cutting tasks in the kitchen.

### 2. Safety Information

- Always handle the knife blade with care. Use a cutting board to avoid injury and protect your countertops.
- Keep the knife blade out of reach of children when not in use.
- Use protective gloves if necessary to prevent cuts during handling.
- Ensure that the knife blade is properly secured when installed on a compatible handle.
- Do not apply excessive force that could damage the blade or cause it to slip.

### 3. Product Specifications

- Model: 1001496
- Type: Knife Blade
- Length: 130mm
- Material: Special formula stainless steel
- Edge: Fine-edge blade
- Handle compatibility: For use with Zwilling Professional S handles
- Weight: 130g

### 4. Setup and Installation

1. Ensure that you have a compatible Zwilling Professional S handle ready for installation.
2. Place the blade on a stable surface with the edge facing away from you.
3. Align the tang of the blade with the opening of the handle.
4. Gently insert the tang into the handle until it fits securely.
5. Tighten any screws or components as per the handle's instructions to ensure a secure fit.
6. Inspect the installation to confirm that the blade is firmly attached and does not move.

### 5. Operation

- Use the knife blade for a variety of cutting tasks including slicing, dicing, and mincing vegetables, meats, and herbs.
- Maintain a firm grip on the handle while cutting to ensure control and precision.
- For best results, use a proper cutting technique and avoid using the knife blade on hard surfaces that may dull the edge.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife blade after each use with warm soapy water and a soft cloth. Avoid abrasive cleaners.
- Dry the blade immediately to prevent corrosion or water stains.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or honing steel to maintain peak performance.
- Store the knife in a knife block or magnetic strip to prevent damage to the blade and protect it from dulling.

### 7. Troubleshooting

- If the knife blade becomes dull, sharpen it using the appropriate sharpening tools.
- If the blade does not fit securely in the handle, double-check that it has been properly installed and that there are no obstructions.
- For any discrepancies with the product, contact customer support.

### 8. Disposal

Dispose of the knife blade responsibly and in accordance with local regulations. Ensure that the blade is wrapped securely to prevent injury during disposal.

### 9. Contact

For further inquiries or support, please reach out to us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

By following this manual, you will ensure a safe and efficient use of your Zwilling Professional S Universal Knife Blade 130mm. Thank you for choosing our product.

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Zwilling Professional S Universalmesser Klinge 130mm (1001496)

## 1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum Gebrauch dieses Zwilling Professional S Universalmessers. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen ein erstklassiges Schneiderlebnis in Ihrer Küche zu bieten. Dank seiner hochwertigen Verarbeitung und ergonomischen Gestaltung ist es sowohl für Profiköche als auch für Hobbyköche geeignet.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um unsichere Anwendungen zu vermeiden.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, dass Ihre Finger und Hände von der Klinge ferngehalten werden.
- Bei Beschädigungen oder Abnutzung des Messers sollte es nicht mehr verwendet werden.
- Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern und die Ansammlung von Bakterien zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Marke: Zwilling
- Modell: Professional S
- Typ: Universalmesser
- Klingenlänge: 130 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenart: Geschmiedet, einteilig
- Klingenform: Universal
- Griff: Ergonomisch, aus langlebigem Kunststoff

## 4. Einrichtung und Installation

Das Zwilling Professional S Universalmesser muss nicht installiert werden. Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir, die Klinge mit einem feuchten Tuch abzuwischen. Stellen Sie sicher, dass die Klinge scharf ist und der Griff fest in der Hand liegt.

## 5. Betrieb

Die Verwendung des Messers ist einfach: Halten Sie das Messer bequem in einer Hand, und führen Sie die Schneidbewegung mit der anderen Hand durch. Achten Sie auf eine gesunde Körperhaltung und verwenden Sie eine stabile Schneideunterlage, um Unfälle zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Verwenden Sie keinen Geschirrspüler, da dies die Klinge beschädigen kann.
- Trocknen Sie das Messer nach dem Reinigen sofort mit einem sauberen Tuch ab.
- Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder in einer Schutzhülle, um die Klinge zu schützen und Unfälle zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.  
Lösung: Schärfen Sie das Messer mit einem Wetzstahl oder einem professionellen Wetzgerät.
- Problem: Messer rostet oder verfärbt sich.  
Lösung: Überprüfen Sie die Pflegeanweisungen und reinigen Sie das Messer regelmäßig. Trocknen Sie es immer nach der Reinigung.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß Ihren lokalen Vorschriften zu Haushaltsabfällen. Achten Sie darauf, die Klinge zu sichern oder zu verpacken, um Verletzungen beim Entsorgen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Professional S Universele Mes Blade 130mm (1001496)

## 1. Algemene Informatie

Dit product is een hoogwaardige universele mesblade van Zwilling Professional S, ontworpen voor veelzijdig gebruik in professionele en particuliere keukens. Met een lengte van 130 mm biedt dit mes een uitstekende balans tussen controle en precisie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit mes altijd met uiterste voorzichtigheid om snijwonden te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd nooit op harde oppervlakken zoals glas of stenen; gebruik een snijplank van hout of kunststof.
- Bij het reinigen, wees voorzichtig met het snijblad om snijwonden te vermijden.
- Berg het mes veilig op in een messenblok of met behulp van een mesbeschermer.
- Controleer het mes regelmatig op schade of slijtage voordat je het gebruikt.

## 3. Productspecificaties

- Model: Zwilling Professional S Universele Mes Blade
- Lengte van het mes: 130 mm
- Materiaal mes: Roestvrij staal
- Gewicht: 150 gram
- Hardheid: 57 HRC
- Handgreep: Ergonomisch, gemaakt van kunststof
- Geschikt voor: Rechtshandige en linkshandige gebruikers

## 4. Installatie en Setup

De Zwilling Professional S universele mesblade is gebruiksklaar uit de verpakking. Volg de onderstaande stappen voor optimale gebruiksvorbereiding:

- Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer het mes op beschadigingen vóór gebruik.
- Voor optimale prestaties, slijp het mes indien nodig met een geschikte slijpsteen of slijper van Zwilling.

## 5. Bediening

- Gebruik het mes voor snijden, hakken en snipperen van verschillende ingrediënten, zoals vlees, groenten en fruit.
- Zorg ervoor dat je altijd een stabiele snijondergrond gebruikt.
- Houd de juiste snijtechniek aan om de duurzaamheid van het mes te waarborgen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om verkleuring en corrosie te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of shield.

## 7. Probleemoplossing

Probleem: Snijden gaat moeilijk.

Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp het mes opnieuw indien nodig.

Probleem: Mes is roestig.

Oplossing: Reinig en droog het mes altijd onmiddellijk na gebruik. Gebruik een roestverwijderaar indien nodig.

Probleem: Scheve snede.

Oplossing: Controleer de snijtechniek en zorg ervoor dat je een goede snijplank gebruikt.

## 8. Afvalverwerking

- Dit product kan aan het einde van de levensduur in overeenstemming met lokale regelgeving voor metalen afval worden gerecycled.
- Gooi het mes nooit in het huishoudelijk afval om verwondingen van afvalverwerkers te voorkomen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchilla Universal Zwilling Professional S de 130 mm

## 1. Información General

Bienvenido al manual del producto de la Cuchilla Universal Zwilling Professional S de 130 mm. Este cuchillo está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina, ideal para cortar, trocear y picar una variedad de ingredientes.

## 2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice siempre una tabla de cortar adecuada para evitar lesiones.
- No use el cuchillo para cortar materiales que no sean alimentos.
- No intente afilar la hoja a menos que sepa cómo hacerlo correctamente.
- Verifique regularmente la integridad del cuchillo para evitar cortes por un mal uso.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o una funda.
- Si el cuchillo se cae, no intente atraparlo en el aire; aléjese para evitar lesiones.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 130 mm
- Material de la hoja: acero inoxidable de alta calidad
- Tipo de cuchillo: cuchillo universal
- Afilado: doble bisel
- Diseño ergonómico para un agarre cómodo
- Peso: 150 g

## 4. Instalación y Montaje

El cuchillo no requiere instalación. Sin embargo, asegúrese de que su espacio de trabajo esté limpio y ordenado antes de usarlo. Es recomendable tener una tabla de cortar firmemente colocada para comenzar a utilizar el cuchillo.

## 5. Operación

- Sujete el cuchillo con firmeza por el mango, asegurándose de que la hoja esté dirigida lejos de su cuerpo.
- Para cortar, aplique una presión firme y controlada mientras mueve el cuchillo hacia adelante y hacia atrás.
- Use movimientos de balanceo para cortes más eficientes.
- Para picar, mantenga la punta de la hoja en la superficie de la tabla y levante la parte posterior de la hoja en un movimiento de corte rápido.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave justo después de su uso.
- No se recomiendan lavavajillas, ya que pueden deteriorar la calidad de la hoja.
- Seque el cuchillo con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador de cuchillos adecuado para mantener su rendimiento.

## 7. Solución de Problemas

- Si la hoja del cuchillo se siente desafilada, use un afilador de cuchillos.
- En caso de manchas persistentes, remoje el cuchillo en una solución de agua y vinagre antes de lavarlo.
- Si nota daños en la hoja o el mango, no utilice el cuchillo y contáctenos para obtener asistencia.

## 8. Eliminación

Deseche el cuchillo de manera responsable. No lo tire a la basura común. Consulte con su centro de reciclaje local para obtener detalles sobre la eliminación segura de utensilios de cocina.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau Universel Zwilling Professional S 130mm

## 1. Informations Générales

Le Couteau Universel Zwilling Professional S de 130 mm est un outil indispensable pour les chefs cuisiniers et les amateurs de cuisine. Conçu en acier inoxydable de haute qualité, ce couteau offre performance et durabilité, permettant de réaliser une large gamme de tâches culinaires.

## 2. Informations de Sécurité

- Ce couteau est tranchant. Manipulez-le avec précaution pour éviter les coupures.
- Ne laissez jamais le couteau à la portée des enfants.
- Ne tentez pas de rattraper un couteau qui tombe.
- Évitez de forcer sur le couteau lors de la découpe d'aliments durs.
- Stockez le couteau dans un bloc à couteaux, un étui ou une protection adéquate lorsque non utilisé.
- Ne passez pas le couteau au lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 130 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Manchons : Ergonomiques pour un confort optimal
- Conception : Fabrication allemande, alliant tradition et innovation
- Poids : léger, facilitant ainsi la manipulation

## 4. Installation et Mise en Service

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Assurez-vous que la surface de travail est propre et stable.
3. Évitez toute zone humide pour garantir une manipulation sécurisée.
4. Pour le stockage, placez le couteau dans un bloc à couteaux ou un rangement dès que possible.

## 5. Utilisation

- Pour couper, tenez le couteau par le manche.
- Utilisez un mouvement de va-et-vient et évitez d'appuyer trop fort sur la lame.
- Pour des résultats optimaux, affûtez régulièrement la lame à l'aide d'un aiguiser approprié.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Essuyez la lame avec un chiffon humide après utilisation.
- Ne pas immerger dans l'eau ou utiliser un lave-vaisselle.
- Pour un nettoyage en profondeur, utilisez un savon doux et de l'eau tiède.
- Séchez soigneusement la lame avec un tissu doux pour éviter la rouille.

## 7. Dépannage

- Si la lame devient émoussée, utilisez un aiguiser de couteau.
- En cas de rouille ou de taches, nettoyez la lame avec un produit recommandé pour l'acier inoxydable.
- Si le manche se détériore, contactez le service client pour une assistance.

## 8. Élimination

- Lorsque le couteau arrive en fin de vie, assurez-vous de le jeter dans un conteneur de déchets tranchants.
- Ne le jetez pas dans les déchets ménagers normaux pour éviter les accidents.

## 9. Contact

Pour plus d'informations, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Zwilling Professional S Universal Knife Blade 130mm

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la lama universale Zwilling Professional S da 130mm. Questo strumento professionale è progettato per fornire prestazioni superiori in cucina, offrendo una combinazione di qualità, ergonomia e design.

## 2. Informazioni di Sicurezza

Si prega di osservare le seguenti avvertenze di sicurezza:

- Uso corretto: Utilizzare la lama solo per gli scopi previsti. Non utilizzare per fare leva o per aprire contenitori.
- Manutenzione: Tenere la lama affilata e in buone condizioni. Un'lama spuntata può causare incidenti.
- Protezione: Utilizzare sempre un tagliere stabile e sicuro. Non tentare di affettare cibi duri senza un supporto adeguato.
- Archiviazione: Conservare il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- Contatto con la pelle: Evitare il contatto diretto con la pelle durante l'uso per ridurre il rischio di tagli.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Zwilling Professional S Universale
- Lunghezza Lama: 130 mm
- Materiale Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Materiale sintetico ergonomico
- Colore: Nero
- Tipo: Lama universale

## 4. Installazione e Setup

La lama è pronta all'uso e non richiede installazione. Assicurarsi di:

- Rimuovere l'imballaggio con cura.
- Controllare che non ci siano danni visibili sulla lama.
- Se non si utilizza il coltello immediatamente, conservarlo nel suo astuccio di protezione o in un ceppo per coltelli.

## 5. Operazione

Per utilizzare la lama:

- Tenere il coltello con una presa sicura e confortevole.
- Applicare una leggera pressione mentre si affetta per ottenere risultati ottimali.
- Pulire la lama dopo l'uso evitando il contatto diretto con superfici dure.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Si consiglia di lavare la lama a mano con acqua calda e sapone immediatamente dopo l'uso.
- Asciugare con un panno morbido.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi o spugne ruvide, in quanto potrebbero graffiare la superficie.
- Ogni tanto, affilare la lama con un affilatoio di alta qualità.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama non taglia bene.  
Soluzione: Provare ad affilare la lama. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti.

- Problema: Comportamento insolito durante l'uso.  
Soluzione: Interrompere immediatamente l'uso e controllare se ci sono danni visibili o difetti.

## 8. Smaltimento

- Questo prodotto deve essere smaltito in conformità con le normative locali riguardanti i rifiuti domestici. Si consiglia di conferire la lama in un punto di raccolta per rifiuti pericolosi o metalli.

## 9. Contatti

Per ulteriore assistenza o domande, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania