

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

**SKU: 1001501**

**ZWILLING | PROFESSIONAL S - Bread knife with serrated edge - Blade:  
200mm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Zwilling Professional S Bread Knife with Serrated Edge Blade 200mm

### 1. General Information

The Zwilling Professional S Bread Knife features a 200mm serrated edge blade designed for effortless slicing of bread and other baked goods. Crafted from high-quality stainless steel, this knife ensures robustness and longevity, making it a vital tool for both professional chefs and home cooks.

### 2. Safety Information

- General Use: Always handle the knife with care. Use it only for its intended purpose.
- Cutting Surface: Use a stable and secure cutting surface, such as a cutting board.
- Blade Care: Avoid placing fingers near the blade during cutting. Ensure the knife is stored safely when not in use.
- Child Safety: Keep out of reach of children and ensure proper adult supervision when in use.
- Personal Safety: Use protective gloves if necessary to avoid any accidental cuts when handling or cleaning the knife.

### 3. Product Specifications

- Brand: Zwilling
- Model: Professional S
- Blade Length: 200mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Plastic
- Weight: Approximately 200 grams
- Additional Features: Serrated blade for easy cutting of crusty bread.

### 4. Setup and Installation

1. Unbox the Knife: Carefully remove the knife from its packaging.
2. Check the Knife: Inspect the blade for any defects or damages.
3. Preparation: Before first use, wash the knife with warm soapy water and dry it thoroughly.
4. Storage: Place the knife in a designated knife block, magnetic strip, or protective sheath to maintain its sharpness and safety.

### 5. Operation

- Using the Knife: Hold the handle firmly and position the blade at an angle against the bread surface.
- Cutting: Apply gentle pressure while sawing the blade back and forth, allowing the serrated edge to grip the crust.
- Technique: Use a smooth, steady motion for optimal slicing without crushing the bread.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand Wash Only: Clean the knife by hand using warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive scrubbing pads.
- Dry Immediately: After washing, dry the knife with a soft cloth to prevent water spots and corrosion.
- Storage Care: Store the knife in a safe location to prevent damage and contact with other utensils.

### 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife feels blunt, consider using a professional sharpening service or honing steel.
- Rust Spots: Occasionally inspect for rust. If found, gently scrub with a damp cloth and mild abrasive, then dry immediately.
- Loose Handle: If the handle feels loose, contact customer support for further instructions.

### 8. Disposal

- End of Life: Once the knife is beyond repair, dispose of it responsibly. Place the knife in a secure container to prevent injury during disposal.
- Recycling: Check local guidelines for acceptable disposal methods for stainless steel products.

### 9. Contact

For further inquiries, please reach out to our customer support:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Zwilling Professional S Bread Knife. Enjoy precise cutting and exceptional performance for all your baking needs.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das ZWILLING Professional S Brotmesser mit Wellenschliffklinge 200mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des ZWILLING Professional S Brotmessers! Dieses hochwertige Messerset wurde in Deutschland mit erstklassigen Materialien und modernsten Fertigungstechniken entwickelt, um langanhaltende Leistung und Qualität zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie das Brotmesser ausschließlich zum Schneiden von Brot und Gebäck. Nicht für andere Zwecke verwenden.

- Schnittgefahr: Die Klinge ist extrem scharf. Halten Sie das Messer während der Verwendung immer von Körper und anderen Personen fern.

- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, z.B. in einem Messersatz oder eine Messerscheide, um Verletzungen zu vermeiden.

- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: ZWILLING Professional S Brotmesser

- Klingenlänge: 200 mm

- Klingenmaterial: Hochlegierter Stahl

- Griffmaterial: Kunststoff

- Klingenart: Wellenschliff

- Hergestellt in: Deutschland

## 4. Einrichtung und Installation

Die Einrichtung des ZWILLING Professional S Brotmessers erfordert keine spezielle Installation. Bewahren Sie das Messer an einem geeigneten Ort in Ihrer Küche auf, um Sicherheit und Zugänglichkeit zu gewährleisten.

## 5. Betrieb

- Greifen Sie das Brotmesser am Griff, wobei die Klinge von Ihrem Körper wegzeigt.

- Halten Sie das Brot mit einer Hand fest.

- Führen Sie das Messer mit gleichmäßigem Druck durch das Brot, damit die Wellenschliffklinge optimal funktioniert.

- Vermeiden Sie ruckartige Bewegungen, um ein Abrutschen und Verletzungen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch unter warmem Wasser mit mildem Spülmittel.

- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu verhindern.

- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstab, um die Schneidleistung zu erhalten.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Klinge schneidet nicht gut.

- Lösung: Überprüfen Sie den Schärfegrad der Klinge und schärfen Sie das Messer nach Bedarf.

- Problem: Messer verblasst.

- Lösung: Achten Sie darauf, das Messer von aggressiven Reinigungsmitteln fernzuhalten und es regelmäßig zu reinigen und aufzubewahren.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Das Produkt ist nicht für die allgemeine Abfallentsorgung geeignet, da es scharf ist.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

- Telefonnummer: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Professional S Broodmes met gekartelde rand - 200mm (1001501)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van het Zwilling Professional S broodmes. Dit hoogwaardige mes is ontworpen om eenvoudig en efficiënt brood te snijden met een scherpe gekartelde rand. Het mes is vervaardigd met behulp van de beste materialen en technologieën, wat resulteert in een uitstekende snijkwaliteit.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van brood en vergelijkbare voedingsmiddelen.
- Houd het mes altijd buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank om te voorkomen dat het mes of oppervlakken beschadigd raken.
- Wees voorzichtig bij het snijden; de gekartelde rand kan zeer scherp zijn.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, zoals een messenblok of een hoes.
- Controleer het mes regelmatig op eventuele beschadigingen of slijtage.

## 3. Productspecificaties

- Model: Zwilling Professional S Broodmes
- Lengte van het blad: 200 mm
- Materiaal van het blad: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Kunststof
- Kleur: Zwart
- Gewicht: 200 g
- Afmetingen: 32 x 3 x 2 cm (L x B x H)
- Voltagen: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

## 4. Opstelling en Installatie

Het Zwilling Professional S broodmes vereist geen speciale installatie. Volg deze stappen voor gebruik:

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of het mes schoon en vrij van verpakking is.
3. Bewaar het mes in een messenblok of snijbescherming voor veilig gebruik.

## 5. Gebruik

1. Plaats het brood op een stevige snijplank.
2. Houd het mes met een stevige grip en snijd met voorzorg.
3. Begin aan de rand van het brood en gebruik een zaagbeweging om door de korst en het zachte midden te snijden.
4. Roer niet heen en weer om de beste snijresultaten te krijgen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes direct na gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen om het oppervlak van het mes niet te beschadigen.
- Spoel grondig af en droog het mes met een zachte doek.
- Bewaar het mes op een droge plaats.

## 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes schoon is en geen aanslag heeft. Bij problemen met de snijkwaliteit, overweeg dan om het mes te slijpen.
- Beschadigingen aan het mes: Controleer regelmatig op krassen of chips en neem contact op met de klantenservice voor advies over reparatie of vervangingen.

## 8. Afvalverwerking

Dit product kan worden afgevoerd via uw lokale recyclingfaciliteiten. Zorg ervoor dat u het mes veilig verpakt om verwondingen te voorkomen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto para el Cuchillo de Pan Zwilling Professional S con Hoja Serrada de 200 mm

## 1. Información General

El Cuchillo de Pan Zwilling Professional S está diseñado para proporcionar un corte preciso y eficiente de panes y otros productos horneados. Con su hoja serrada, permite un deslizamiento suave sin desmoronar el pan, garantizando resultados óptimos cada vez. Este cuchillo es ideal tanto para uso doméstico como profesional.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo solo para su propósito previsto, es decir, cortar pan y productos similares.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños y siempre almacénelo en un lugar seguro.
- Cuidado al manipular el cuchillo, la hoja es muy afilada y puede causar cortes.
- No intente afilar el cuchillo en casa sin el equipo adecuado.
- No use el cuchillo para cortar alimentos congelados o con huesos.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 200 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Polipropileno, antideslizante
- Uso: Para cortar pan, panecillos y productos horneados
- Peso: 300 g

## 4. Configuración e Instalación

El Cuchillo de Pan Zwilling Professional S no requiere instalación. Sin embargo, asegúrese de:

- Limpiar la hoja con agua tibia y detergente suave antes de usarlo por primera vez.
- Mantener el cuchillo en un bloque de cuchillos o en un estuche de seguridad para garantizar un almacenamiento seguro.

## 5. Operación

Para utilizar el cuchillo:

- Coloque el pan en una superficie limpia y estable.
- Sujete el cuchillo con una mano y el pan con la otra.
- Aplique una presión ligera y corte suavemente de atrás hacia adelante, utilizando el borde serrado para facilitar el corte.
- Evite ejercer demasiada presión para obtener un corte limpio.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Seque bien el cuchillo antes de guardarlo.
- Para mantener la afilación de la hoja, utilice un afilador adecuado de cuchillos de acero inoxidable.

## 7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Asegúrese de que la hoja esté limpia y afilada. Si es necesario, use un afilador adecuado.
- Exceso de esfuerzo requerido al cortar: Revise que no haya acumulación de residuos en la hoja. Limpie la hoja y pruebe de nuevo.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo:

- No tire el cuchillo a la basura sin protección, ya que el filo puede causar lesiones.
- Lléve el cuchillo a un centro de reciclaje adecuado donde puedan desecharlo de forma segura.

## 9. Contacto

Para consultas y servicio al cliente, comuníquese con nosotros:

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

Agradecemos su compra del Cuchillo de Pan Zwilling Professional S. Disfrute de una experiencia de corte excepcional.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le Couteau à pain avec lame dentelée 200 mm de Zwilling Professional S

## 1. Informations générales

Le couteau à pain Zwilling Professional S est conçu pour trancher le pain avec facilité et précision. Doté d'une lame dentelée de 200 mm, il permet de couper à travers toutes sortes de pains sans les écraser.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une planche à découper stable pour éviter les glissements.
- Ne laissez jamais le couteau à la portée des enfants.
- Évitez de couper des aliments congelés ou très durs qui peuvent endommager la lame.
- Ne plongez pas le couteau dans l'eau ou des solutions corrosives.
- Faites attention lorsque vous manipulez le couteau, surtout lors du nettoyage.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Type de produit : Couteau à pain
- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Type de bord : Dentelé
- Poignée : Matière synthétique avec une prise ergonomique

## 4. Configuration et installation

- Ce produit ne nécessite pas d'installation complexe. Avant utilisation, retirez l'emballage et vérifiez que le couteau n'a pas subi de dommages.
- Un affûtage initial n'est pas nécessaire, car la lame est prête à l'emploi.

## 5. Fonctionnement

- Pour utiliser le couteau, maintenez le pain fermement sur la planche à découper.
- Tenez le couteau par la poignée, en maintenant une pression égale tout au long du mouvement de coupe.
- Utilisez le mouvement de sciage pour faire des tranches uniformes.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement la lame avec un chiffon doux pour éviter la corrosion.
- Pour préserver la qualité de la lame, un aiguisage régulier est conseillé.

## 7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas correctement, vérifiez si elle est endommagée ou si elle nécessite un aiguisage.
- Évitez d'utiliser une force excessive lors de la coupe, car cela peut endommager la lame.
- Si vous rencontrez des problèmes avec le produit, contactez le service client.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers normaux.
- Réutilisez ou recyclez les matériaux lorsque cela est possible.
- Consultez les réglementations locales de gestion des déchets pour plus d'informations sur l'élimination appropriée.

## 9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

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

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il coltello da pane professionale Zwilling S con lama seghettata. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti e una lunga durata, garantendo sempre risultati impeccabili nella preparazione dei vostri pani e dolci.

### Informazioni di Sicurezza

- Utilizzo Sicuro: Utilizzare solo per scopi alimentari. Non utilizzare per tagliare materiali non alimentari.
- Attenzione alla Lama: La lama è molto affilata. Maneggiare con cautela per evitare tagli.
- Uso di una Superficie di Taglio: Utilizzare sempre un tagliere stabile per evitare scivolamenti.
- Conservazione: Riporre il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un blocco per coltelli, per ridurre il rischio di infortuni.
- Manutenzione: Evitare di usare prodotti chimici aggressivi per la pulizia. Non utilizzare la lavastoviglie.
- Controllo Periodico: Controllare regolarmente la lama per crepe o segni di usura. In caso di danni, non utilizzare il coltello e contattare il servizio assistenza.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Coltello da Pane Professionale Zwilling S
- Lunghezza Lama: 200 mm
- Tipo di Lama: Seghettata
- Materiale della Lama: Acciaio inox
- Manico: Polipropilene, anti-scivolo
- Peso: 200 g
- Particolarità: Manifattura tedesca con tecnologia FRIODUR, che garantisce una lama più resistente e durevole.

### Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la lama con acqua calda e sapone. Asciugare con un panno morbido.
3. Posizionare il coltello in un'apposita custodia o blocco per coltelli per garantire la sicurezza durante la conservazione.

### Operazione

- Tenere il coltello con una mano sul manico e sostenere il pane con l'altra.
- Applicare una leggera pressione mentre si effettua un movimento di seghettamento lungo la superficie del pane per ottenere fette uniformi.
- Non forzare il coltello; lasciate che il movimento della lama seghettata faccia il lavoro.

### Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare a mano il coltello sotto acqua calda corrente con detersivo delicato.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi per preservare l'integrità della lama.

### Risoluzione dei Problemi

- Problema: Difficoltà nel taglio.  
Soluzione: Verificare che la lama sia affilata. Affilare se necessario.
- Problema: Punta o crepe nella lama.  
Soluzione: Non utilizzare il coltello e contattare il servizio assistenza.

### Smaltimento

Seguire la normativa locale per lo smaltimento dei metalli. Non gettare il coltello nel normale rifiuto domestico. Portarlo presso un centro di raccolta autorizzato.

### Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il coltello da pane Zwilling S. Ci auguriamo che ogni affettamento sia un successo!