

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: 1001529

ZWILLING | VIER STERNE - Paring knife - Blade: 80mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Vier Sterne Paring Knife (Blade 80mm)

1. General Information

Thank you for purchasing the Zwilling Vier Sterne Paring Knife, Model No. 1001529. This high-quality paring knife is designed for precision cutting, peeling, and intricate tasks in the kitchen. With its ergonomic handle and premium stainless steel blade, it ensures both comfort and efficiency in food preparation.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always use caution while handling the knife. Keep the blade away from fingers and body while cutting.
- **Storage:** Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or a designated kitchen drawer with a blade guard to avoid accidental cuts.
- **Children:** Keep out of reach of children. This knife is not a toy and should only be used by individuals who are trained and competent in using kitchen knives.
- **Damaged Knives:** Do not use a damaged or dull knife. A damaged knife can lead to injuries; replace it immediately if you notice any chips or bends in the blade.
- **Cutting Surface:** Use the knife on a flat, stable cutting board. Avoid cutting on hard surfaces that may dull the blade.

3. Product Specifications

- **Model:** Zwilling Vier Sterne Paring Knife
- **Blade Length:** 80mm
- **Blade Material:** Stainless Steel
- **Handle Material:** Synthetic
- **Weight:** [Insert Weight if Available]

4. Setup and Installation

1. Upon receiving the knife, unpack it carefully to avoid injury.
2. Ensure that the knife is clean and dry before use.
3. No installation is required. The knife is ready for use immediately after removal from its packaging.

5. Operation

- Grip the knife by holding the handle firmly with your dominant hand.
- Use your other hand to hold the item you are cutting.
- For optimal performance, slice gently while applying even pressure.
- For precision tasks like peeling or trimming, angle the knife appropriately to ensure safety and efficiency.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Hand wash the knife in warm, soapy water. Avoid using abrasive sponges or harsh chemicals to maintain the integrity of the blade.
- **Drying:** Dry immediately with a soft cloth to prevent water spots and corrosion.
- **Sharpening:** To maintain the sharpness of the blade, use a whetstone or professional sharpening service as needed. Regular maintenance will enhance the longevity of the knife.

7. Troubleshooting

- **Knife Dulls Quickly:** Ensure you are using appropriate cutting boards that don't damage the blade. Avoid cutting on glass or stone surfaces.
- **Difficult to Cut:** If the knife is struggling to cut, it may need sharpening. Check for any visible damage to the blade.

8. Disposal

If you need to dispose of the knife for any reason, please ensure it is done safely:

- Wrap the blade securely in cardboard or cloth to avoid injury.
- Dispose of in accordance with local regulations regarding sharp objects.

9. Contact

For product inquiries, assistance, or feedback, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkt Handbuch für das ZWILLING Vier Sterne Schälmesser (Klinge 80mm)

1. Allgemeine Informationen

Das ZWILLING Vier Sterne Schälmesser ist ein vielseitiges Küchenwerkzeug, das sich ideal für das Schälen, Schneiden und Zubereiten von Obst und Gemüse eignet. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, bietet es eine hervorragende Schnitthaltigkeit und Präzision.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schneiden Sie immer auf einer stabilen Unterlage, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Achten Sie beim Schneiden auf Ihre Hände und Finger, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer sofort nach der Benutzung und vermeiden Sie es, die Klinge mit scharfen Gegenständen zu beschädigen.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um Unfälle zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: ZWILLING Vier Sterne Schälmesser
- Klingenlänge: 80 mm
- Material: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Einsatzbereich: Gemüse- und Obstschälen, Schneiden
- Pflege: Handwäsche empfohlen
- Hersteller: ZWILLING J.A. Henckels

4. Einrichtung und Installation

Das ZWILLING Vier Sterne Schälmesser benötigt keine spezielle Installation. Vor der ersten Benutzung empfehlen wir folgende Schritte:

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber.
- Waschen Sie das Messer sorgfältig mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie das Messer gründlich ab, um Fingerabdrücke und Korrosion zu vermeiden.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer sicher mit Ihrer dominanten Hand.
- Führen Sie die Klinge in einem sanften Winkel gegen das Obst oder Gemüse.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um ein sauberes Schnittbild zu gewährleisten.
- Verwenden Sie das Schälmesser nur für weiche Lebensmittel; vermeiden Sie harte oder gefrorene Substanzen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch reinigen Sie das Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie es sofort ab, um Wasserflecken zu vermeiden und die Klinge zu schützen.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, idealerweise in einem Messerblock oder einer Klingenschutzhülle.

7. Fehlerbehebung

- Das Messer schneidet nicht gut: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder einem Schleifgerät.
- Klingenflecken: Reinigen Sie das Messer gründlich; verwenden Sie gelegentlich Zitronensaft oder Essig, um Flecken zu entfernen.
- Griff ist locker: Ziehen Sie die Schraube am Griff mit einem passenden Werkzeug fest.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Küchenutensilien. Wenn das Messer nicht mehr verwendbar ist, stellen Sie sicher, dass es sicher verpackt ist, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Zwilling Vier Sterren Schilmes 80mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Zwilling Vier Sterren Schilmes. Dit mes is ontworpen voor precisie en veelzijdigheid in de keuken, ideaal voor het schillen en snijden van groenten en fruit. Dit product valt onder de strikte richtlijnen van de Europese Algemene Productveiligheidsverordening (GPSR).

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd goed schoon is voor gebruik om kruisbesmetting te vermijden.
- Gebruik een snijplank om schade aan de rand van het mes en uw werkoppervlak te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het afwassen; het mes kan scherp zijn en snijwonden veroorzaken.

3. Productspecificaties

- Model: Zwilling Vier Sterren Schilmes
- Materiaal van het lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Lemmetlengte: 80 mm
- Handgreep: Kunststof
- Gewicht: 80 g

4. Installatie en Setup

Het schilmes hoeft niet te worden geïnstalleerd, maar volg deze stappen voor een correcte start:

- Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer het mes op eventuele beschadigingen. Neem bij schade contact op met de klantenservice.

5. Bediening

- Houd het mes stevig vast bij de handgreep.
- Gebruik een geschikte snijtechniek voor het type voedsel dat u snijdt.
- Voor optimale resultaten, snijd in een vloeiende beweging en gebruik niet te veel kracht.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en zeep.
- Gebruik een spons of doek om het mes af te vegen; vermijd schurende materialen.
- Droog het mes goed af voordat u het opbergt om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een messenhouder.

7. Probleemoplossing

- Het mes snijdt niet goed: Controleer of het lemmet niet bot is. Slijp het mes indien nodig.
- Roestvlekken zichtbaar: Reinig het mes grondig met een mengsel van azijn en bakpoeder. Zorg ervoor dat het mes goed wordt gedroogd na het reinigen.

8. Afvalverwerking

Dit product is recyclebaar. Zorg ervoor dat u het schilmes op de juiste manier weggooit volgens de geldende lokale wetgeving voor afvalbeheer. Lever het mes bij een recyclingpunt of verwerk het als metaalafval.

9. Contact

Voor vragen of hulp kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Pelador Zwilling Cuatro Estrellas

1. Información General

El cuchillo pelador Zwilling Cuatro Estrellas es una herramienta esencial para cualquier cocina. Diseñado con precisión en Alemania, este cuchillo combina funcionalidad y ergonomía, permitiendo un corte eficiente y cómodo.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este cuchillo está diseñado únicamente para cortar alimentos. No lo use para tareas que no correspondan a su función.
- **Cuidado y Almacenamiento:** Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Utilice un bloque de cuchillos, funda o magnético para su almacenamiento.
- **Superficie de Corte:** Corte sobre superficies adecuadas, como tablas de cortar de madera o plástico, para evitar daños en el filo.
- **Prevención de Cortes:** Al manipular el cuchillo, sostenga el mango firmemente y corte alejándose de su cuerpo.
- **Inspección Regular:** Revise el cuchillo regularmente para detectar signos de deterioro. Si el filo está dañado, evite su uso y busque afilarlo o repararlo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** Zwilling Cuatro Estrellas
- **Longitud de la hoja:** 80 mm
- **Material de la hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Sintético, ergonómico y fácil de manejar
- **Uso:** Ideal para pelar y cortar frutas y verduras
- **Fabricación:** Producido en Alemania

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso de este cuchillo. Sin embargo, asegúrese de que esté afilado y limpio antes de su primer uso. Siga estos pasos para prepararlo:

1. Retire el cuchillo de su embalaje.
2. Lave el cuchillo con agua caliente y jabón suave para eliminar cualquier residuo de fabricación.
3. Seque completamente con un paño limpio antes de almacenarlo.

5. Operación

1. **Sujeción:** Sostenga el cuchillo por el mango, asegurándose de tener una buena sujeción.
2. **Corte:** Para pelar, coloque la fruta o verdura en una superficie estable y deslícelo suavemente a lo largo de la superficie, aplicando una ligera presión.
3. **Mantenimiento del Filo:** Para mantener la eficacia del corte, afile regularmente con una piedra de afilar o un afilador de cuchillos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. No lo coloque en el lavavajillas, ya que puede dañar el filo y el mango.
- **Secado:** Séquelo inmediatamente con un paño suave después de lavarlo para evitar la corrosión.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro y seco, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con una funda.

7. Solución de Problemas

- **Desafilado:** Si el cuchillo no corta eficientemente, utilice un afilador para revitalizar el filo.
- **Oxidación:** Si aparece alguna mancha, límpielo con un paño húmedo y un poco de vinagre o bicarbonato de sodio, secando bien después.
- **Daños en el Mango:** Revise regularmente el estado del mango; si está dañado, no utilice el cuchillo y contáctenos.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, no lo deseche en la basura convencional. Verifique si hay programas de reciclaje en su área para aceros y utensilios de cocina. Si es necesario, comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente para orientación sobre la eliminación.

9. Contacto

Para consultas, asistencia técnica o más información sobre nuestros productos, contáctenos en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau d'Office Zwilling Vier Sterne

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau d'Office Zwilling Vier Sterne. Conçu pour précision et confort, ce couteau est un élément essentiel de votre cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable.
- Ne laissez pas le couteau à portée des enfants.
- Ne jamais tenter de couper des objets durs tels que des os ou du métal.
- Lors de la manipulation, gardez les doigts éloignés de la lame.
- Évitez de porter des vêtements amples qui pourraient se compromettre pendant l'utilisation.
- Ne pas utiliser le couteau sous l'eau courante ou dans des conditions humides.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 80 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Plastique thermoplastique pour un confort optimal
- Poids : 100g

4. Installation et Configuration

Le Couteau d'Office Zwilling ne nécessite aucune installation particulière. Toutefois, il est conseillé de le débiller soigneusement et de le ranger dans un endroit sécuritaire.

5. Utilisation

- Avant utilisation, assurez-vous que le couteau est propre.
- Tenez le couteau par la poignée avec une prise ferme.
- Utiliser la pointe pour entamer la coupe, et appliquer une pression uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver l'intégrité de la lame.
- Séchez soigneusement le couteau après le nettoyage pour éviter la rouille.
- Affûtez la lame régulièrement avec un aiguiser Zwilling pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas correctement, vérifiez s'il est besoin d'être aiguisé.
- Si vous rencontrez des dommages, évitez d'utiliser le couteau et contactez notre service clientèle.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau avec les ordures ménagères. Consultez les directives locales pour l'élimination des produits tranchants, et assurez-vous de le sécuriser avant de le recycler.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi Zwilling. Profitez de votre expérience culinaire !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Giardinaggio Zwilling Vier Sterne

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Coltello da Giardinaggio Zwilling Vier Sterne. Questo coltello è progettato per un uso professionale e domestico, ideale per tutte le attività di giardinaggio. La lama affilata e il manico ergonomico garantiscono precisione e comfort durante l'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare il coltello esclusivamente per scopi di giardinaggio. Non deve essere utilizzato per altri scopi.
- Rischi di taglio: La lama è affilata. Maneggiare con cura per evitare ferite.
- Protezione: Utilizzare sempre guanti resistenti ai tagli durante l'uso per maggiore protezione.
- Conservazione: Tenere fuori dalla portata dei bambini e riporre in un luogo sicuro dopo l'uso.
- Ispezione: Controllare regolarmente la lama per segni di usura o danni. Non utilizzare se danneggiata.
- Manutenzione: Seguendo le istruzioni di pulizia e manutenzione, si garantirà la longevità del prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Coltello da Giardinaggio Zwilling Vier Sterne
- Lunghezza della Lama: 80mm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Polipropilene
- Peso: 70g

4. Installazione e Setup

Non è necessaria alcuna installazione. Rimuovere il coltello dalla confezione e verificarne l'integrità. Assicurarsi che la lama sia affilata e priva di difetti visibili prima dell'uso.

5. Funzionamento

Utilizzare il coltello per attività di giardinaggio come potatura di piante, rifilatura di fiori e altre operazioni simili. Assicurarsi di avere una presa salda sul manico e di utilizzare movimenti controllati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, pulire la lama con un panno umido e asciugare immediatamente.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi o spugne che possano graffiare la superficie.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro. Per una manutenzione regolare, affilare la lama per mantenerne la funzionalità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama arrugginita: Pulire con una soluzione di aceto e acqua per rimuovere la ruggine. Asciugare immediatamente.
- Coltello poco affilato: Utilizzare una pietra o un affilatore per migliorare il bordo della lama.
- Manico allentato: Controllare se ci sono viti allentate o danni. Se necessario, contattare l'assistenza clienti.

8. Smaltimento

Alla fine della sua vita utile, smaltire il coltello seguendo le normative locali sui rifiuti pericolosi. Assicurarsi di separare il materiale metallico da altri rifiuti.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattateci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania