

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: 1001533

ZWILLING | VIER STERNE - Larding & Garnishing Knife - Blade: 100mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Zwilling Vier Sterne Larding and Garnishing Knife (Blade 100mm)

1. General Information

The Zwilling Vier Sterne Larding and Garnishing Knife is designed for precise cutting, trimming, and garnishing tasks in professional and home kitchens. Featuring a 100mm blade crafted from high-quality stainless steel, this knife ensures durability and sharpness for all culinary uses.

2. Safety Information

- Always cut away from your body to avoid accidental cuts.
- Store the knife in a safe place, out of reach of children.
- Use a cutting board to prevent damage to the blade and surfaces.
- Regularly check the blade for sharpness. A dull blade can lead to accidents as more force is required.
- Always hand wash the knife and avoid submerging it in water for long periods to ensure optimal maintenance.
- Do not use the knife for tasks it is not designed for, such as prying or opening cans.

3. Product Specifications

- Blade Length: 100mm
- Material: High-carbon stainless steel
- Handle: Plastic (polypropylene)
- Product Weight: 0.12 kg
- Manufacturer: Zwilling J.A. Henckels

4. Setup and Installation

- Remove the knife from its packaging and inspect for any damage.
- For optimal usage, ensure the blade is clean and dry before first use.
- There is no installation required; the knife is ready for use upon removal from the packaging.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle.
- Use a stable cutting board while cutting.
- Apply gentle pressure and make smooth, controlled cuts for best results.
- For garnishing, use the tip of the knife to create decorative designs with vegetables or fruits.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, hand wash the knife with warm, soapy water and dry with a soft cloth.
- Do not place the knife in the dishwasher as this may damage the blade and handle.
- Regularly sharpen the blade to maintain cutting efficiency. Use a whetstone or professional sharpening service as needed.
- Store the knife in a knife block or magnetic strip to protect the blade.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, sharpen it using an appropriate sharpening tool.
- For blade rust spots, clean with a mixture of baking soda and water and dry immediately.
- If the handle is loose, contact customer service for guidance.

8. Disposal

- When the knife reaches the end of its life, it should be disposed of responsibly.
- Wrap the blade carefully in cardboard or thick paper to prevent accidents.
- Check local regulations for the disposal of kitchen cutlery.

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 ZWILLING Vier Sterne Larding- und Garniermesser (Klingenlänge 100 mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres ZWILLING Vier Sterne Larding- und Garniermessers. Dieses hochwertige Messer wurde entwickelt, um präzise und mühelos zu schneiden, zu garnieren und zu dekorieren. Es eignet sich ideal für die Gastronomie sowie für den Heimgebrauch.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Halten Sie die Klinge scharf; stumpfe Klingen benötigen mehr Druck und können zu Verletzungen führen.
- Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Schneiden Sie immer auf einer stabilen, rutschfesten Unterlage.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten im Griffbereich.
- Verwenden Sie keine elektrischen Geräte, um das Messer zu schärfen.
- Bei Beschädigungen des Messers, kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenlänge: 100 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 50 g
- Spülmaschinenfest: Nein
- Garantie: 3 Jahre

4. Einrichtung und Installation

Bei der ersten Benutzung ist keine spezielle Installation erforderlich. Prüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Reinigen Sie die Klinge vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trocknen Sie das Messer gründlich ab. Ein spezieller Messerschärfer kann verwendet werden, um die Klinge zu schärfen, jedoch ist dies nicht notwendig für die ersten Einsätze.

5. Bedienung

Halten Sie das Messer sicher in der Hand. Nutzen Sie den Griff, um das Messer mit einem stabilen, stabilen Schnitt auszuüben. Achten Sie stets auf Ihre Fingerposition und schneiden Sie immer von sich weg. Dies garantiert die Sicherheit und die Präzision bei der Verwendung.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie keine aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie das Messer mit einem weichen Tuch ab.
- Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder einem speziellen Messerschutz, um die Klinge zu schützen.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um die optimale Schneidleistung zu erhalten.

7. Fehlersuche

Wenn das Messer nicht optimal schneidet, prüfen Sie Folgendes:

- Ist die Klinge stumpf? Schleifen Sie das Messer nach.
- Ist das Messer beschädigt? Kontaktieren Sie unseren Kundendienst für Austausch oder Reparatur.
- Ist der Griff locker? Überprüfen Sie den Sitz und ziehen Sie gegebenenfalls die Schrauben nach.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für metallische Abfälle. Trennen Sie den Kunststoffgriff von der Klinge, wenn dies möglich ist. Stellen Sie sicher, dass das Messer sicher verpackt ist, um Verletzungen bei der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für ZWILLING entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Larding- und Garniermesser!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Vier Sterren Lardering en Garnering Mes - 100mm (1001533)

1. Algemene Informatie

Dit Zwilling lardering en garnering mes met een lemmetlengte van 100mm is ontworpen voor precisiewerk in de keuken. Het mes is ideaal voor het larderen van vlees en het decoratief snijden van groenten en fruit.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd het mes op een stabiele snijplank om ongevallen te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd van uw lichaam af en gebruik een snijtechniek die de kans op verwondingen minimaliseert.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen of slijtage. Gebruik geen beschadigd mes.
- Was het mes met de hand en niet in de vaatwasser om beschadiging aan de snijkant te voorkomen.

3. Product specificaties

- Lemmetlengte: 100 mm
- Lemmetmateriaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Kunststof
- Gewicht: 75 g
- Kleur: Zwart

4. Setup en Installatie

Er is geen specifieke installatie nodig voor dit mes. Voordat u het mes gebruikt, is het aanbevolen om het te reinigen en goed te inspecteren. Zorg ervoor dat u een geschikte snijplank en een veilige omgeving heeft voordat u begint met snijden.

5. Bedieningsinstructies

Om het mes te gebruiken:

- Zorg ervoor dat uw snijplank stevig en stabiel is.
- Neem het mes met uw dominante hand en houd het handvat stevig vast.
- Bij het larderen: maak gelijkmatige sneden in het vlees met een lichte druk.
- Voor garneren: gebruik het puntige uiteinde van het mes voor delicate uitsneden in fruit of groenten.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en milde zeep. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een meshouder of beschermend hoesje.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Indien nodig kunt u het mes slijpen met een slijpstaaf of slijpmachine.
- Roestvorming op het mes: Zorg ervoor dat het mes goed wordt gedroogd na het reinigen. Gebruik een roestwerende olie om het mes te beschermen.
- Beschadiging aan het handvat: Controleer regelmatig op scheuren of losse onderdelen. Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het mes, zorg ervoor dat u dit op een veilige manier doet. Moet het mes worden weggegooid, verpak het in een stevig materiaal om verwondingen tijdens de afvoer te voorkomen. Informeer bij uw lokale afvalbeheerder voor de juiste verwijderingsprocedures.

9. Contact

Voor vragen of verdere assistentie, neem contact met ons op:

E-mailadres: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo para Lardar y Decorar Zwilling Vier Sterne (Hoja de 100 mm)

1. Información General

Gracias por adquirir el Cuchillo para Lardar y Decorar Zwilling Vier Sterne. Este cuchillo está diseñado para ser una herramienta profesional en la cocina, ideal para trabajos de lardeo y decoración de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para uso en la cocina. No lo utilice para otros fines.
- Manejo seguro: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Utilícelo siempre sobre una superficie adecuada.
- Corte: Maneje el cuchillo con cuidado para evitar cortes. Asegúrese de que la hoja esté siempre afilada.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, como un bloque de cuchillos o una funda, para evitar daños y lesiones.
- Limpieza: Lávelo con agua caliente y detergente inmediatamente después de su uso. No lo sumerja en agua por mucho tiempo y no lo lave en el lavavajillas.
- Inspección: Revise la hoja y el mango regularmente. Si muestra signos de desgaste o daño, deséchelo de inmediato.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Marca: Zwilling
- Modelo: Vier Sterne
- Tipo: Cuchillo para lardar y decorar
- Longitud de la hoja: 100 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Material sintético ergonómico
- Uso: Ideal para lardear y decorar

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación especial para utilizar este cuchillo. Asegúrese de que su área de trabajo esté limpia y que tenga un área de corte adecuada.

5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
- Realice cortes precisos con un movimiento controlado.
- Utilícelo para lardear carne, así como para cortar y decorar frutas y verduras.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua caliente y detergente después de cada uso.
- Seque bien la hoja y el mango con un paño suave.
- Afilé la hoja regularmente utilizando una piedra de afilar o un afilador adecuado para mantener su eficacia.

7. Resolución de Problemas

- Cuchillo desafiante: Afile la hoja si está desgastada o no corta bien.
- Dificultades en el manejo: Asegúrese de que el cuchillo esté limpio y seco, y que su mano esté seca para un mejor agarre.
- Daños en el mango o la hoja: Examine el cuchillo y deséchelo si hay daños significativos.

8. Eliminación

Deseche el cuchillo de acuerdo con las normativas locales sobre desechos. Asegúrese de que la hoja esté cubierta o envuelta para evitar lesiones.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau de Lardage et de Garniture Zwilling Vier Sterne - Lame de 100 mm (1001533)

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du Couteau de Lardage et de Garniture Zwilling Vier Sterne. Ce produit est conçu pour les professionnels et les amateurs de cuisine qui recherchent un outil de précision pour lardage et garniture.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas placer le couteau dans le lave-vaisselle.
- Utiliser toujours une planche à découper stable et appropriée pour éviter les accidents.
- Évitez de couper des aliments sur des surfaces dures qui peuvent endommager la lame.
- Ne laissez pas le couteau à portée d'enfants.
- S'assurer que la lame est bien affûtée pour éviter les coupures accidentelles.
- Manipuler le couteau avec précaution et éviter de pointer la lame vers soi.
- Après usage, ranger le couteau dans un endroit sûr ou avec un protège-lame.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Marque : Zwilling
- Modèle : Vier Sterne
- Type de produit : Couteau de Lardage et de Garniture
- Longueur de la lame : 100 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique pour un confort maximal
- Poids : 100 g

4. Installation et Mise en Place

Aucune installation spécifique n'est requise pour ce produit. Veuillez simplement à sortir le couteau de son emballage en prenant soin de la lame. Avant d'utiliser le couteau, il est conseillé de l'affûter légèrement si nécessaire, et de le nettoyer avec un chiffon sec pour enlever toute poussière.

5. Fonctionnement

Utilisez le couteau en le tenant par la poignée tout en maintenant la lame en angle de 20 à 30 degrés par rapport à la surface de coupe. Effectuez des gestes de coupe fluides et contrôlés. Pour un meilleur résultat, évitez d'accélérer le mouvement et concentrez-vous sur la précision.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, rincer le couteau à l'eau chaude et savonneuse.
- Séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs ou les éponges qui pourraient rayer la lame.
- Pour maintenir le tranchant de la lame, affûter régulièrement à l'aide d'une pierre à aiguiser ou d'un aiguiser de couteaux.

7. Dépannage

- Problème : Difficulté à couper.
 - Solution : Vérifiez que la lame est suffisamment affûtée. Affûtez si nécessaire.
- Problème : Rouille sur la lame.
 - Solution : Nettoyer immédiatement la lame et appliquer une légère couche d'huile alimentaire sur la surface pour protéger contra la rouille.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères. Pour l'élimination, recherchez un centre de recyclage pour les objets tranchants ou pour les métaux. Vérifiez toujours les réglementations locales concernant l'élimination des déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Lardare e Guarnire Zwilling Vier Sterne

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Coltello da Lardare e Guarnire Zwilling Vier Sterne. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni superiori nella cucina, facilitando il lardaggio e la guarnizione degli alimenti con precisione e facilità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo appropriato: Utilizzare solo per il fine previsto, ovvero lardare e guarnire.
- Maneggiamento: Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Affilatura: Assicurarsi di maneggiare il coltello con attenzione, specialmente durante il processo di affilatura. Utilizzare sempre un affilacoltelli appropriato.
- Superficie di taglio: Utilizzare sempre su una superficie stabile e adeguata per evitare incidenti.
- Custodia: Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in una custodia o supporto per coltelli.
- Incidenti: In caso di ferite, seguire immediatamente le procedure di pronto soccorso e contattare un medico se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Coltello da Lardare e Guarnire Zwilling Vier Sterne
- Lunghezza della Lama: 100 mm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Impugnatura: Ergonomica, progettata per una presa sicura e confortevole
- Caratteristiche: Lama affilata, ideale per lardare e guarnire con precisione

4. Installazione e Setup

Non è richiesta alcuna installazione particolare per il Coltello da Lardare e Guarnire. Prima dell'uso, è consigliabile affilare la lama utilizzando un affilacoltelli di qualità. Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e organizzata per un uso sicuro ed efficace.

5. Operazione

- Tenere il coltello per l'impugnatura, con la lama rivolta lontano dal corpo.
- Per lardare, affondare la lama nella carne e muoverla lentamente seguendo le linee muscolari.
- Per guarnire, utilizzare la punta del coltello per creare forme decorative su frutta o verdura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso. Non è consigliato l'uso della lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la corrosione.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere la sua efficacia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama è smussata.
Soluzione: Utilizzare un affilacoltelli per ripristinare il filo.
- Problema: La lama presenta ruggine.
Soluzione: Pulire con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua, quindi asciugare con cura.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali riguardanti i rifiuti di metallo. Non gettare la lama in aree non appropriate per evitare infortuni.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, contattare il servizio clienti:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania