

# 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: 1001539**

**ZWILLING | VIER STERNE - Universal knife - Blade: 130mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Zwilling Vier Sterne Universal Knife Blade 130mm

### 1. General Information

The Zwilling Vier Sterne Universal Knife Blade 130mm is a high-quality kitchen tool designed for versatility and convenience in food preparation. This knife combines precision and durability, making it suitable for various cutting tasks. It is manufactured by Zwilling, a trusted brand known for its commitment to craftsmanship and innovation in kitchen products.

### 2. Safety Information

- Read all instructions carefully before using the knife.
- Always handle the knife with care. Keep the blade away from your body and others at all times.
- Use a cutting board or suitable surface to prevent damage to the blade.
- Do not attempt to catch a falling knife; let it drop to the ground.
- Keep the knife out of reach of children and ensure that it is stored safely after use.
- Avoid using the knife for tasks other than intended, such as opening packages or prying objects apart.
- If the blade is damaged or dull, do not attempt to sharpen it yourself. Seek professional sharpening services.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless steel
- Blade Length: 130 mm
- Type: Universal knife
- Handle: Ergonomic plastic handle

### 4. Setup and Installation

1. Remove the knife from its packaging.
2. Ensure that no protective coverings remain on the blade.
3. Wash the blade with warm, soapy water and dry thoroughly with a clean cloth before first use.
4. Store the knife in a designated knife block, magnetic strip, or another safe location to protect the blade and avoid accidents.

### 5. Operation

To use the Zwilling Vier Sterne Universal Knife Blade:

1. Hold the knife firmly by the handle.
2. Position the blade on the food item you wish to cut.
3. Apply gentle pressure and slice in a smooth, controlled motion.
4. For best results, maintain a consistent angle while cutting.
5. Always cut away from your body to ensure safety.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife by hand with warm, soapy water. Avoid using a dishwasher, as high temperatures can damage the blade and handle.
- Wipe the knife dry immediately with a clean cloth to prevent rust.
- Regularly check the blade's edge; if it becomes dull, seek professional sharpening.
- Store the knife in a protective manner to avoid damage to the blade.

### 7. Troubleshooting

- Blade is dull: Consider professional sharpening.
- Food is sticking to the blade: Try using a firmer cutting surface or lightly oiling the blade.
- Handle feels loose: Inspect for any visible screws or damage; contact customer support if necessary.

### 8. Disposal

When the knife reaches the end of its life, dispose of it responsibly:

1. Securely wrap the blade in thick cardboard or cloth to prevent injury during disposal.
2. Follow local regulations for sharp objects disposal.

### 9. Contact

For any inquiries or additional support, please contact us:

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

# DE DEUTSCH

Produkt-Handbuch für das Zwilling Vier Sterne Universal-Messer (Klingenlänge 130 mm)

## 1. Allgemeine Informationen

Das Zwilling Vier Sterne Universal-Messer ist ein präzises Küchenwerkzeug, entworfen, um Ihnen das Schneiden, Hacken und Zerkleinern von Lebensmitteln zu erleichtern. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, bietet dieses Messer eine ausgezeichnete Schärfe und Langlebigkeit.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Messer ist scharf. Seien Sie beim Umgang mit der Klinge vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Messer nur gemäß den vorgesehenen Zwecken.
- Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie immer ein Schneidebrett, um Kontamination und Beschädigung der Klinge zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, keine stumpfen oder beschädigten Klingen zu verwenden, um Verletzungen zu verhindern.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch angemessen, um Lebensmittelreste und gefährliche Bakterien zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenlänge: 130 mm
- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 200 g
- Gesamtlänge: 240 mm
- Klingendesign: Glatte Kante für präzises Schneiden

## 4. Einrichtung und Installation

Das Zwilling Vier Sterne Universal-Messer erfordert keine spezielle Installation. Stellen Sie sicher, dass der Aufbewahrungsort sicher und trocken ist. Verwenden Sie ein Messerblock oder einen Magnethalter zur sicheren Aufbewahrung.

## 5. Betrieb

Um das Messer zu verwenden, halten Sie es am Griff und schneiden Sie mit sanften, gleichmäßigen Bewegungen. Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und lassen Sie die Klinge die Arbeit erledigen. Achten Sie darauf, dass Ihre Finger vom Schneidbereich ferngehalten werden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger oder Scheuerschwämme, die die Klinge beschädigen könnten.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder einer Schärmaschine.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.

Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder einer Schärmaschine.

- Problem: Korrosion oder Rost auf der Klinge.

Lösung: Reinigen und trocknen Sie die Klinge gründlich. Verwenden Sie Öl, um die Klinge bei längerer Lagerung zu schützen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer sicher, indem Sie es in eine Verpackung einwickeln, um Verletzungen zu vermeiden. Entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Vorschriften für scharfe Gegenstände oder Metallabfälle.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Zwilling Vier Sterren Universeel Mes Lemmet

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Zwilling Vier Sterren Universeel Mes Lemmet (1001539). Dit mes is ontworpen voor veelzijdig gebruik in de keuken, ideaal voor het snijden, hakken en voorbereiden van verschillende ingrediënten. Het lemmet heeft een lengte van 130 mm en is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal wat zorgt voor duurzaamheid en een lange levensduur.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit mes alleen voor de doeleinden waarvoor het ontworpen is.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd contact met zeep of schoonmaakmiddelen die agressieve chemicaliën bevatten om de kwaliteit van het lemmet te behouden.
- Bij het gebruik van het mes, houd uw handen en vingers uit de snijzone om verwondingen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het mes op een stabiele ondergrond wordt gebruikt.
- Controleer regelmatig de staat van het mes en vervang het indien nodig.

### 3. Product specificaties

- Artikelnummer: 1001539
- Lemmetlengte: 130 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handgreep: Houten handgreep
- Gewicht: 120 g
- Kleur: Zilver

### 4. Opstelling en Installatie

Het Zwilling Vier Sterren Universeel Mes is gebruiksklaar vanuit de verpakking. Volg deze stappen voor veilig gebruik:

1. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen.
3. Bewaar het mes op een veilige plek, zoals een messenblok of een magneetstrip om letsel te voorkomen.

### 5. Bedieningen

- Houd het mes met één hand bij de handgreep en gebruik de andere hand om het ingrediënt op zijn plaats te houden.
- Snijd met een constante, lichte druk om de efficiëntie te maximaliseren.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om de levensduur te verlengen en kruisbesmetting te voorkomen.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met warm water en mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Spoel het mes goed af en droog het onmiddellijk na het schoonmaken.
- Vermijd vaatwasmachines om de kwaliteit van het lemmet en de handgreep te behouden.

### 7. Probleemoplossing

Probleem: Het mes snijdt niet goed.

Oplossing: Het mes moet mogelijk worden gescherpt. Gebruik een slijper of breng het mes naar een professionele slijper.

Probleem: Roest of vlekken op het lemmet.

Oplossing: Reinig het mes grondig en zorg ervoor dat het goed wordt gedroogd na gebruik. Bewaar het mes op een droge plek.

### 8. Afvoer

Bij het weggooien van dit product, zorg ervoor dat dit gebeurt in overeenstemming met de lokale wetgeving voor de verwijdering van metalen en scherpe objecten. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor advies.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Universal Zwilling Vier Sterne 130 mm - 1001539

## 1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo Universal Zwilling Vier Sterne de 130 mm. Este cuchillo es ideal para cortar, picar y rebanar diversos alimentos, asegurando precisión y comodidad en la cocina. Fabricado con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y un rendimiento excepcional.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice el cuchillo exclusivamente para cortar y preparar alimentos.
- Prevención de Lesiones: Maneje el cuchillo con cuidado. Mantenga el filo alejado de los dedos y otras partes del cuerpo.
- Superficie de Trabajo: Coloque siempre el cuchillo sobre una superficie estable y resistente al corte.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o en su funda protectora para evitar accidentes.
- Mantenimiento del Filo: Afile el cuchillo regularmente y evite usarlo para tareas que no estén relacionadas con la preparación de alimentos.
- No a los Niños: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Zwilling
- Modelo: Vier Sterne
- Longitud de la hoja: 130 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Polipropileno
- Uso: Cuchillo universal para todo tipo de preparación de alimentos

## 4. Configuración e Instalación

El cuchillo llega listo para usar. Antes de su primer uso, lave la hoja con agua tibia y jabón, y sécala bien. No es necesario realizar ninguna instalación adicional.

## 5. Operación

Para un uso óptimo:

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango, utilizando una técnica de corte adecuada.
- Corte siempre alejado de su cuerpo para evitar accidentes.
- Aplique presión moderada y utilice movimientos suaves de vaivén para un corte efectivo.
- No fuerce el cuchillo a través de alimentos duros.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso.
- No lo sumerja en agua durante un prolongado período ni lo limpie en el lavavajillas, ya que esto puede dañar el filo.
- Sécalo con un paño suave y guárdalo en un lugar seguro.
- Afile el cuchillo regularmente con un afilador adecuado para mantener su rendimiento.

## 7. Resolución de Problemas

- Cuchillo Dañado: Si la hoja presenta chips o está doblada, deje de usarlo y contacte el servicio al cliente.
- Dificultad para Cortar: Si el cuchillo no corta bien, es posible que necesite un afilado.

## 8. Desecho

Al final de la vida útil del cuchillo, asegúrese de desecharlo correctamente. Dado que contiene acero inoxidable, puede reciclado junto con los metales. Si no es posible, siga las regulaciones locales sobre desechos peligrosos porque el filo puede causar lesiones.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU COUTEAU UNIVERSEL ZWILLING VIER STERNE 130MM

---

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau universel Zwilling Vier Sterne. Ce couteau est conçu pour répondre à toutes vos exigences culinaires. Avec une lame de 130 mm, il est idéal pour trancher, couper et hacher divers aliments.

---

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez le couteau uniquement pour des fins culinaires. Évitez de l'utiliser sur des surfaces dures pour prévenir l'endommagement de la lame.

- Manipulation : Tenez le couteau par son manche et évitez de laisser la lame en contact avec la peau ou les surfaces sensibles lorsque vous ne l'utilisez pas.

- Lavage : Ne pas laver le couteau au lave-vaisselle. Lavez-le à la main avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-le immédiatement pour éviter la corrosion.

- Rangement : Rangez le couteau dans un bloc à couteaux, un protège-lame ou un tiroir sécurisé pour éviter les accidents.

- Enfants : Gardez le couteau hors de portée des enfants. Ne les laissez jamais utiliser le couteau sans supervision d'un adulte.

---

### 3. Présentation du produit et spécifications

- Marque : Zwilling

- Modèle : Vier Sterne

- Longueur de la lame : 130 mm

- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité

- Matériau du manche : Plastique durable

- Poids : 120 g

- Mode de fabrication : Forgé, assurant une durabilité et une résistance maximales.

---

### 4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez soigneusement le couteau de son emballage en prenant soin de ne pas toucher la lame.

2. Vérification : Inspectez le couteau pour toute anomalie ou dommage. Si vous remarquez des défauts, n'utilisez pas le produit et contactez le service clientèle.

3. Rangement : Placez le couteau dans un bloc à couteaux ou une autre méthode de rangement sécuritaire avant utilisation.

---

### 5. Utilisation

- Tenez le couteau par le manche et utilisez la technique de coupe appropriée selon votre besoin. Pour trancher, pressez et tirez légèrement la lame. Pour hacher, effectuez un mouvement de va-et-vient.

- Assurez-vous que la surface de travail est stable et propre avant de commencer à couper.

---

### 6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, rincez le couteau à l'eau chaude savonneuse. Utilisez une éponge douce pour nettoyer la lame.

- Séchez le couteau immédiatement après le lavage pour prévenir la rouille.

- Affûtez la lame régulièrement avec un aiguiser adapté.

---

### 7. Résolution de Problèmes

- Problème : Lame ternie ou corrodée

Solution : Nettoyez la lame soigneusement et appliquez une fine huile minérale pour prévenir la corrosion.

- Problème : Le couteau ne coupe pas efficacement

Solution : Aiguiser la lame avec un aiguiser de couteaux approprié.

---

#### 8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans le protéger. Enveloppez la lame dans du papier ou placez-la dans un emballage sécurisé. Consultez les réglementations locales pour le recyclage de l'acier inoxydable.

---

#### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Nous vous remercions d'avoir fait le choix de Zwilling et espérons que notre couteau vous apportera satisfaction et réussite dans vos préparations culinaires.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Universale Zwilling Vier Sterne 130mm - 1001539

## 1. Informazioni Generali

Il Coltello Universale Zwilling Vier Sterne è un utensile da cucina di alta qualità, progettato per garantire prestazioni eccellenti in ogni fase della preparazione dei cibi. Caratterizzato da una lama in acciaio inossidabile di precisione, questo coltello è resistente e durable, perfetto per un uso domestico e professionale.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi di utilizzare una superficie di taglio stabile per evitare scivolamenti.
- Non usare mai il coltello per tagliare materiali non alimentari.
- Lavare il coltello a mano e asciugarlo immediatamente per prevenire ruggine e danni alla lama.
- Utilizzare il coltello con cautela per evitare tagli accidentali.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, come un portacoltelli o un cassetto con protezioni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Zwilling Vier Sterne Coltello Universale
- Lunghezza Lama: 130mm
- Materiale Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Plastica resistente
- Utilizzo: Ideale per affettare, tagliare e preparare una varietà di alimenti.

## 4. Installazione e Configurazione

- Assicurarsi che il piano di lavoro sia pulito e sicuro.
- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Se necessario, montare il coltello in un portacoltelli adatto o conservarlo in un cassetto separato.
- Verificare che la lama e il manico non presentino difetti.
- Il coltello è pronto per l'uso.

## 5. Funzionamento

- Possedere una buona tecnica di taglio è fondamentale.
- Utilizzare movimenti stabili e controllati durante il taglio.
- Non esagerare la pressione sulla lama; permettere alla lama di fare il lavoro.
- Per affettare verdure, carne o pane, tenere il cibo saldamente in posizione utilizzando l'altra mano.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di lavastoviglie per preservare la lama e il manico.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire l'insorgere della ruggine.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando una pietra per affilare o un affilacoltelli appropriato.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è opaca: provvedere a un'affilatura efficace.
- Se la maniglia è allentata: controllare attentamente se ci sono parti danneggiate o difetti.
- Se ci sono segni di ruggine, utilizzare una spazzola di nylon per pulire delicatamente la lama e applicare un olio alimentare.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il coltello nell'immondizia ordinaria.
- Smaltire il coltello seguendo le normative locali per la raccolta differenziata.
- Considerare programmi di riutilizzo o riciclaggio per utensili da cucina.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.