

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: 1001544

ZWILLING | VIER STERNE - Carving knife - Blade: 160mm



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

EN ENGLISH

ZWILLING Vier Sterne Carving Knife (- Blade 160mm) Product Manual

1. General Information

The ZWILLING Vier Sterne Carving Knife is engineered for precision and balance, making it an essential tool for carving meats, poultry, and fish. Featuring a durable blade and a robust handle, this knife is designed for both professional chefs and home cooks who desire quality kitchenware.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care and cut away from your body.
- Ensure that the working surface is stable and secure to prevent accidents.
- Keep the knife out of the reach of children.
- Use a cutting board to preserve the blade's edge and prevent slipping.
- When the knife is not in use, store it in a safe location or use a protective sheath.
- Regularly check the knife for any damage or wear; replace if necessary.

3. Product Specifications

- Brand: ZWILLING
- Model No: 1001544
- Blade Length: 160 mm
- Blade Material: Stainless steel
- Handle Material: Synthetic
- Weight: 200 g

4. Setup and Installation

No assembly is required for the ZWILLING Vier Sterne Carving Knife. To ensure optimal use, follow these steps:

- Unpack the knife from the box and remove any protective coverings.
- Rinse the blade under warm water and dry it thoroughly with a soft cloth before first use.

5. Operation

- Grip the handle firmly and position the blade at the desired angle for cutting.
- For best results, utilize a smooth, even motion using the full length of the blade.
- Alternate between pulling and pushing strokes for optimal carving.
- After use, clean the knife immediately to maintain its integrity and clarity.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with mild dish soap and warm water; avoid using abrasive sponges.
- Do not place the knife in a dishwasher as it may damage the blade and handle.
- Dry thoroughly with a soft cloth to prevent rusting.
- Regularly sharpen the blade using a suitable sharpening tool to maintain cutting efficiency.

7. Troubleshooting

- Blade dulls quickly: Regular maintenance and sharpening should be performed as needed.
- Rust or discoloration: Ensure the knife is dried immediately after washing. Apply mineral oil occasionally for enhanced protection.
- Handle looseness: If the handle begins to feel loose, contact customer service for assistance.

8. Disposal

When disposing of the ZWILLING Vier Sterne Carving Knife, follow local regulations for sharp objects. Consider recycling if possible. Always ensure that the blade is properly protected or wrapped to prevent injury.

9. Contact

For further assistance, please contact GGM Gastro:

Email: info@ggmgastr.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Vier Sterne Karbonmesser Klinge 160mm (1001544)

1. Allgemeine Informationen

Das Zwilling Vier Sterne Karbonmesser mit einer Klingenlänge von 160 mm ist ein qualitativ hochwertiges Schneidegerät, das für präzises Schneiden von Fleisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln konzipiert ist. Hergestellt aus hochwertigem Stahl, bietet es hervorragende Schärfe und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie beim Schneiden auf eine sichere Handhaltung.
- Verwenden Sie ein stabiles Schneidebrett, um ein Abrutschen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch zur Vermeidung von Bakterienwachstum.
- Verwenden Sie zur Reinigung niemals abrasive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, die die Klinge beschädigen könnten.
- Lagern Sie das Messer sicher, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Klingenlänge: 160 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Stahl
- Grifflänge: Ergonomischer Griff für komfortable Handhabung
- Gewicht: Ca. 200 g
- Pflege: Handwäsche empfohlen

4. Einrichtung und Installation

Das Messer ist sofort einsatzbereit. Entfernen Sie die Verpackung. Stellen Sie sicher, dass die Klinge nicht beschädigt ist. Zur Aufbewahrung empfiehlt sich ein Messerblock oder eine Klingenschutzhaube, um die Klinge zu schützen.

5. Bedienung

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und das Lebensmittel mit der anderen Hand. Führen Sie gleichmäßige, kontrollierte Schnitte aus. Vermeiden Sie unnötige Kraftanwendung, da die Klinge scharf ist und leicht durch das Material schneidet.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer sofort nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Trocknen Sie es gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schärfe zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Die Klinge ist stumpf: Verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen Schleifstein, um die Schärfe wiederherzustellen.
- Rost auf der Klinge: Reinigen Sie die Klinge mit einer sanften Stahlwolle und trocknen Sie sie sofort.
- Defekter Griff: Überprüfen Sie auf Risse oder Brüche und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften. Achten Sie darauf, die Klinge vor der Entsorgung zu schützen, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Vier Sterren Snijmes 160mm (1001544)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Zwilling Vier Sterren Snijmes 160mm. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor de veeleisende chef-kok. Het biedt uitstekende snijeigenschappen en gebruiksgemak, waardoor het ideaal is voor zowel professioneel als thuisgebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van voedsel. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig tijdens het snijden om snijwonden te voorkomen. Snijd altijd van u af.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of op een magnetische strip.
- Controleer regelmatig de staat van het mes. Als het mes beschadigd is, gebruik het dan niet en neem contact op met de leverancier.

3. Product Specificaties

- Model: Zwilling Vier Sterren Snijmes
- Artikelnummer: 1001544
- Blade Lengte: 160 mm
- Totale Lengte: 276 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handgreep: Duurzaam kunststof
- Gewicht: 130 g

4. Installatie en Setup

Dit mes vereist geen installatie. Zorg ervoor dat het mes aan een stevige en veilige plek wordt opgeborgen. Voor de eerste keer gebruik, was het mes grondig af met warm water en zeep. Droog het mes onmiddellijk met een schone doek.

5. Bediening

Bij het gebruik van het snijmes, grip de handgreep stevig vast. Houd het voedsel stevig vast met de overige hand. Gebruik lange, gelijkmatige bewegingen om te snijden. Het mes is geschikt voor het snijden van vlees, vis en groenten.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes altijd direct na gebruik. Gebruik warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van een vaatwasser, aangezien de hoge temperaturen en het agressieve effect van de afwasmiddelen de kwaliteit van het mes kunnen aantasten.
- Droog het mes direct na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Slijpen van het mes kan met een slijpstaaf of slijpsteen voor optimaal snijgemak.

7. Probleemoplossing

- Als het mes niet goed snijdt, kan het nodig zijn om te slijpen.
- Controleer of het mes geen roestplekjes vertoont; als dat het geval is, reinig het mes met een roestremoval en slijp het opnieuw.
- Bij schade aan het lemmet neem contact op met de leverancier voor advies.

8. Afvoer

Wanneer het mes aan het einde van zijn levensduur is, zorg er dan voor dat het op een veilige en verantwoorde manier wordt afgevoerd. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over het afvoeren van metalen voorwerpen.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, kunt u contact opnemen met:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstige raadpleging.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Juntar Zwilling Vier Sterne

1. Información General

El cuchillo de juntar Zwilling Vier Sterne es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para ofrecer precisión y comodidad al realizar cortes. Fabricado con acero inoxidable de primera calidad, garantiza durabilidad y resistencia a la corrosión. Su hoja de 160 mm es ideal para carnes y aves.

2. Información de Seguridad

- Cuidado con el corte: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Este producto es extremadamente afilado.
- Uso adecuado: Utilice el cuchillo únicamente para el propósito previsto y en superficies estables.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un bloque para cuchillos o en una funda adecuada para evitar daños y cortaduras accidentales.
- Revisiones regulares: Inspeccione la hoja y el mango en busca de daños antes de cada uso. Reemplace el cuchillo si presenta signos de desgaste.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Cuchillo de Juntar Zwilling Vier Sterne
- Longitud de la hoja: 160 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Material sintético, ergonómico
- Peso: Ligerero para facilitar el manejo
- Marca: Zwilling

4. Instalación y Configuración

1. Retire el cuchillo de su caja con cuidado.
2. Asegúrese de que todas las partes están intactas y que el cuchillo no presenta daños.
3. Para un uso seguro, colóquelo en un lugar donde no haya peligro de caídas o golpes.
4. Si es necesario, límpielo suavemente con un paño húmedo antes del primer uso.

5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
- Aplique una técnica de corte adecuada según el alimento. Para cortar carne, use un movimiento de vaivén.
- Para un mejor control, mantenga el alimento en una superficie estable y mantenga los dedos alejados de la hoja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave.
- No lo lave en lavavajillas, ya que puede dañar la hoja.
- Enjuáguelo bien y séquelo completamente con un paño limpio.
- Afile la hoja periódicamente con un afilador adecuado para mantener su rendimiento.

7. Resolución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Afile la hoja con un afilador de cuchillos.
- Ruidos al cortar: Verifique si hay suciedad o residuos en la hoja. Limpie si es necesario.
- Manchas en la hoja: Limpie con un producto adecuado para el acero inoxidable.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, asegúrese de desechar el cuchillo adecuadamente.
- Consulte las normativas locales sobre la eliminación de acero inoxidable y productos afilados.
- Recomendamos llevar el cuchillo a un punto de recogida de metales o un centro de reciclaje especializado.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

Guarde este manual para futuras referencias.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit: Couteau à Carver Zwilling Vier Sterne Blade 160mm - 1001544

1. Informations Générales

Le Couteau à Carver Zwilling Vier Sterne est conçu pour des coupes précises et efficaces dans une variété de viandes. Avec une lame de 160 mm, ce couteau est parfait pour les rôtis, les volailles et les pièces de viande plus délicates. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il est conçu pour offrir une durée de vie prolongée et une performance exceptionnelle.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser le couteau sur une surface stabilisée pour éviter les accidents.
- Ne jamais toucher la lame avec les doigts pour éviter les coupures.
- Tenir hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser le couteau pour des tâches autres que celles auxquelles il est destiné.
- En cas de dommage visible sur la lame ou le manche, ne pas utiliser et contacter le service client.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque: Zwilling
- Modèle: Vier Sterne
- Numéro de produit: 1001544
- Longueur de la lame: 160 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Manche: Ergonomique en plastique durable

4. Installation et Mise en Place

- Retirer le couteau de son emballage avec précaution en évitant le contact avec la lame.
- Pour un rangement sûr, placer le couteau dans un bloc à couteaux, un support magnétique ou un tiroir dédié avec un séparateur.
- Assurez-vous que le couteau est sec avant de le ranger pour éviter toute corrosion.

5. Utilisation

- Saisir le couteau par le manche avec une prise ferme.
- Pour couper, exécuter un mouvement de va-et-vient tout en exerçant une pression légère, permettant à la lame de faire son travail.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser une planche à découper appropriée.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez d'utiliser le lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.
- Sécher immédiatement avec un chiffon propre après lavage pour éviter la corrosion.
- Aiguiser la lame régulièrement à l'aide d'un fusil à aiguiser Zwilling pour maintenir son tranchant.

7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas bien, il se peut qu'il nécessite un aiguisage.
- En cas de dommages sur la lame ou le manche, ne pas essayer de réparer le produit soi-même. Contacter le service client.

8. Élimination

- Ne pas jeter le couteau avec les déchets ménagers. Vérifiez les réglementations locales pour l'élimination sécurisée des produits en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter:

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Taglio Zwilling Vier Sterne 160mm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Coltello da Taglio Zwilling Vier Sterne 160mm. Questo coltello è progettato per l'uso professionale e domestico, realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità per garantire durabilità e prestazioni elevate. Seguire attentamente le istruzioni fornite in questo manuale per un utilizzo sicuro e efficace.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per il taglio di alimenti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Manoverare il coltello con cautela per evitare tagli e ferite.
- Riporre il coltello in un luogo sicuro quando non è in uso.
- Assicurarsi che la superficie su cui si taglia sia stabile e pulita.
- Non lasciare mai il coltello immerso in acqua per lunghi periodi per evitare la corrosione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Brand: Zwilling
- Modello: Vier Sterne
- Lunghezza della lama: 160mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Plastica ergonomica
- Utilizzo: Adatto per il taglio di carne, pesce e pollame

4. Installazione e Setup

Il coltello da taglio non richiede un'installazione particolare. Tuttavia, seguire questi semplici passaggi per garantire un utilizzo ottimale:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Assicurarsi che la lama sia integra e priva di difetti.
- Posizionare il coltello in un luogo asciutto e sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o un supporto.

5. Operazione

Per utilizzare il coltello da taglio:

- Assicurarsi che il coltello sia affilato prima dell'uso.
- Tenere il manico saldamente e posizionare la lama sul cibo da tagliare.
- Esercitare una pressione uniforme mentre si tira il coltello verso di sé, utilizzando movimenti fluidi.
- Dopo l'uso, asciugare la lama con un panno pulito.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello a mano con acqua calda e sapone, evitando l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare immediatamente la lama per prevenire la corrosione.
- Non utilizzare in lavastoviglie.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere la sua efficienza.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta come previsto, potrebbe essere necessario affilarlo.
- Se la lama presenta segni di ruggine, pulirla con cura utilizzando una pasta di bicarbonato di sodio e acqua.
- In caso di difetti di fabbricazione, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali riguardanti il riciclaggio degli utensili di metallo. Assicurarsi di proteggerne la lama per evitare infortuni durante lo smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il servizio clienti:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania