

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: 1001549

ZWILLING | VIER STERNE - Carving knife - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Vier Sterne Carving Knife (Blade 200mm)

1. General Information

The Zwilling Vier Sterne Carving Knife is expertly designed for precision cutting of meat, poultry, and fish. With a blade length of 200 mm, this knife is part of a renowned series known for its excellent quality and durability. The ergonomic handle ensures a comfortable grip, allowing for easy control during use.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care. Keep it out of reach of children.
- Use a cutting board to prevent damage to surfaces and to maintain the sharpness of the blade.
- When cutting, always cut away from your body to minimize the risk of injury.
- Ensure the knife is clean and dry before storage.
- Do not use the knife for purposes other than those intended.
- Regularly sharpen the blade to maintain performance, ensuring your safety while cutting.

3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Vier Sterne Carving Knife
- Blade Length: 200 mm
- Material: High carbon stainless steel
- Handle: Plastic with ergonomic design
- Weight: 0.2 kg
- Warranty: 10 years

4. Setup and Installation

This knife does not require any assembly or installation. Simply remove the knife from its packaging and it is ready to use.

1. Ensure you have a clean, stable cutting surface.
2. Wash the knife with warm soapy water to remove any manufacturing residues.
3. Dry the knife thoroughly before storage.

5. Operation

- To use the knife, grasp the handle firmly.
- Position the blade at a slight angle to the item being cut.
- Apply even pressure while slicing through the food item in a controlled manner.
- After use, wash the knife immediately with warm soapy water and dry it completely.

6. Cleaning and Maintenance

- Do not put the knife in the dishwasher as it may damage the blade and handle.
- Hand wash with warm, soapy water and dry thoroughly with a soft cloth.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or knife sharpener for optimal performance.
- 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.
- If there is rust or discoloration, clean it with a fine abrasive cleaner and dry immediately.
- For any damages that affect performance, contact customer service for guidance.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its lifespan, dispose of it responsibly. Wrap the blade in cardboard or thick paper to prevent injury and dispose of it in accordance with local regulations.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

- Email: info@ggmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Zwilling Vier Sterne Tranchiermesser 200mm (1001549)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Zwilling Vier Sterne Tranchiermessers. Dieses hochwertige Tranchiermesser wurde für optimale Leistung beim Schneiden und Tranchieren von Fleisch und Geflügel entwickelt. Es vereint traditionelles Handwerk mit modernster Technologie, um eine außergewöhnliche Schärfe und Langlebigkeit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Tranchiermesser ist nur für den vorgesehenen Zweck zum Tranchieren von Lebensmitteln zu verwenden.
- Schnittgefahr: Achten Sie beim Umgang mit dem scharfen Klingenmesser darauf, dass Sie sich nicht verletzen. Halten Sie das Messer von Personen, insbesondere von Kindern, fern.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer sicher in einem Messerblock oder einer Schublade auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie beim Reinigen des Messers keine scharfen Schwämme oder aggressive Reiniger, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Erste-Hilfe: Bei Verletzungen sofort die Wunde mit Wasser reinigen und bei schweren Verletzungen ärztliche Hilfe in Anspruch nehmen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Zwilling Vier Sterne Tranchiermesser
- Klingenlänge: 200 mm
- Klingenmaterial: Hochlegierter Edelstahl
- Griffmaterial: ABS/Kunststoffgriff
- Gewicht: 200g
- Hergestellt in: Deutschland
- Edelstahl-Klinge: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja (wir empfehlen jedoch Handreinigung)

4. Einrichtung und Installation

- Auspacken: Entfernen Sie die Verpackung vorsichtig, um das Messer nicht zu beschädigen.
- Aufbewahrung: Platzieren Sie das Tranchiermesser an einem sicheren Ort, zum Beispiel einem Messerblock oder einer Magnetleiste.
- Prüfung auf Beschädigungen: Überprüfen Sie das Messer visuell auf Risse oder andere Beschädigungen vor der Benutzung.
- Vorbereitung zur Benutzung: Stellen Sie sicher, dass Ihr Arbeitsplatz sauber und stabil ist.

5. Betrieb

- Fassen Sie das Messer am Griff an und verwenden Sie eine kontrollierte Schneidbewegung.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und vermeiden Sie ruckartige Bewegungen.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schneidleistung aufrechtzuerhalten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Tranchiermesser nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser ab und trocknen Sie es sofort mit einem sauberen Tuch ab.
- Handwäsche empfohlen: Obwohl das Messer spülmaschinenfest ist, wird Handwäsche empfohlen, um die Lebensdauer der Klinge zu verlängern.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klinge und schärfen Sie diese nach Bedarf.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
- Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstahl, um die Klinge nachzuschärfen.
- Problem: Diese können nicht geschnitten werden.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob das Messer richtig geschärft ist oder ob die Schnitttechnik verbessert werden muss.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Tranchiermesser verantwortungsbewusst, wenn es nicht mehr verwendet werden kann. Es sollte als Metallabfall im entsprechenden Recyclingcontainer entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Probleme mit dem Produkt kontaktieren Sie uns bitte unter:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Vier Sterren Snijmes (Blade 200mm - 1001549)

1. Algemene Informatie

Het Zwilling Vier Sterren Snijmes is ontworpen voor precisie en efficiëntie in de keuken. Dit mes is ideaal voor het snijden van vlees, gevogelte en andere voedingsmiddelen. Met hoogwaardige materialen en een ergonomisch ontwerp biedt dit mes ultieme controle en comfort tijdens het gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit mes uitsluitend voor het snijden van voedsel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes schoon en droog is voordat je het opbergt.
- Gebruik het mes nooit als gereedschap voor andere doeleinden.
- Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen. Gebruik het mes niet als het is beschadigd of bot.
- Snijd altijd op een stabiele, vlakke ondergrond om ongelukken te voorkomen.
- Vermijd het snijden in de buurt van je handen of lichaam.
- Was het mes met de hand en vermijd de vaatwasser om slijtage te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Lengte van het lemmet: 200 mm
- Totale lengte: 320 mm
- Gewicht: 200 Gram
- Handvatmateriaal: Kunststof
- Kleur: Zwart
- Garantie: 5 Jaar

4. Installatie en Opstelling

Geen installatie vereist. Voor gebruik, haal het mes uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen. Het mes is gebruiksklaar.

5. Gebruik

- Grijp het mes stevig bij het handvat.
- Gebruik een stabiliserend snijplank om te snijden.
- Maak gebruik van een hak beweging voor het snijden van vlees.
- Voor betere prestaties, snijd met een constante druk en gebruik hetzelfde snijpatroon.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes direct na gebruik met warm water en een milde zeep.
- Droog het mes zorgvuldig af met een schone doek.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bijvoorbeeld in een messenblok of met een beschermde meshoes.
- Smeer de scharnier regelmatig voor optimale functionaliteit.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes bot is. Slijp het mes opnieuw indien nodig.
- Roest vlekken: Reinig het mes onmiddellijk na gebruik en droog het goed af. Gebruik eventueel een roestverwijderaar speciaal voor messen.
- Oncomfortabel handvat: Controleer of je het mes op de juiste manier vasthoudt.
- Scherpe rand beschadigd: Gebruik een diamanten slijper om de snijrand te herstellen.

8. Afvalverwerking

Afvalverwerking van dit product moet in overeenstemming zijn met de lokale wetgeving voor elektronische afvalverwerking. Neem bij twijfel contact op met uw gemeente voor informatie over recyclingmogelijkheden.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Rebanar ZWILLING Vier Sterne, 200 mm

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Rebanar ZWILLING Vier Sterne. Este cuchillo ha sido diseñado para ofrecer un corte preciso y de alta calidad, ideal para una variedad de tareas en la cocina. Su hoja de 200 mm es perfecta para rebanar carnes, aves y otros alimentos con facilidad.

2. Información de Seguridad

- Siempre use el cuchillo en una superficie de corte estable.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No utilice el cuchillo para propósitos que no sean los previstos (cortar alimentos).
- Evite utilizar el cuchillo en superficies de corte duras que puedan dañar la hoja.
- Use guantes de cocina si es necesario para protegerse de cortes al manipular el cuchillo.
- Después de su uso, limpie y guarde el cuchillo correctamente para evitar accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: ZWILLING
- Línea: Vier Sterne
- Tipo de cuchillo: Cuchillo de rebanar
- Longitud de la hoja: 200 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Acero inoxidable
- Filosidad: Afilado de precisión

Este cuchillo combina la tradición en la artesanía de cuchillos con tecnología moderna para asegurar un rendimiento superior y duradero.

4. Configuración e Instalación

No se requiere una instalación específica para este cuchillo. Sin embargo, al recibir el cuchillo, asegúrese de:

- Retirar el embalaje con cuidado.
- Verifique que no haya daños visibles en la hoja o el mango.
- Limpiar la hoja con agua tibia y jabón antes del primer uso.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango, asegurándose de que su mano esté alejada de la hoja.
- Utilice movimientos suaves y controlados para cortar los alimentos.
- Ajuste la presión de acuerdo al tipo de alimento que está cortando, usando más fuerza para alimentos más duros.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón.
- No lo coloque en el lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja y el mango.
- Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para evitar la corrosión.
- Afile la hoja regularmente con un afilador adecuado para mantener su filo.

7. Solución de Problemas

- La hoja no corta correctamente: Intente afilar el cuchillo. Si el problema persiste, contacte a la atención al cliente.
- El cuchillo se siente incómodo al usarlo: Asegúrese de que la empuñadura esté limpia y libre de residuos.
- Visibles daños en la hoja: Evite usar el cuchillo y comuníquese con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del cuchillo, no lo deseché en la basura convencional.
- Consulte las normativas locales sobre reciclaje de metales y desechos de cocina para desecharlo adecuadamente.

9. Contacto

Para más información o asistencia, no dude en contactarnos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du couteau à découper Zwilling Vier Sterne - Lame de 200 mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le couteau à découper Zwilling Vier Sterne. Ce produit est conçu pour offrir performance et confort dans vos tâches de découpage.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser pour des tâches autres que la découpe.
- Manipulation : Toujours tenir le couteau par son manche en évitant le contact avec la lame.
- Stockage : Conservez le couteau dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- Affûtage : Utilisez un aiguiser de couteau approprié pour maintenir le tranchant de la lame.
- Nettoyage : Lavez à la main uniquement et évitez les lave-vaisselle.
- Dommages : En cas d'endommagement, ne pas utiliser et contacter le service clientèle.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Marque : Zwilling
- Lame : 200 mm
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité, manche en plastique ergonomique
- Poids : 150 g
- Utilisation recommandée : Découpe de viandes, volailles, poissons et légumes.

4. Installation et configuration

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Vérifiez qu'il n'y a aucun dommage à la lame ou au manche.
3. Assurez-vous d'avoir un plan de travail propre et sûr.
4. Conservez le couteau dans un bloc à couteaux ou un support pour éviter tout accident.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme.
- Utilisez un mouvement de va-et-vient pour découper, en laissant la lame faire le travail.
- Évitez d'exercer une pression excessive pour éviter d'endommager les aliments ou le couteau.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Séchez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter les taches.
- Ne pas laisser tremper dans l'eau ou le lave-vaisselle.

7. Dépannage

- Problème : La lame a perdu son tranchant.
Solution : Aiguiser la lame avec un aiguiser adapté.
- Problème : La lame s'est tordue ou endommagée.
Solution : Ne pas utiliser et contacter le service clientèle.

8. Élimination

- En fin de vie, éliminez le couteau conformément aux réglementations locales.
- Si le couteau est en acier inoxydable, envisagez de le recycler pour réduire l'impact environnemental.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Il coltello da carving Zwilling Vier Sterne, con lama di 200 mm, è un utensile di alta qualità progettato per il taglio preciso di carne e pesce. Realizzato con materiali di prima scelta, questo coltello unisce funzionalità e design elegante, rendendolo un'aggiunta essenziale alla vostra cucina.

Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi previsti. Non utilizzare per oggetti diversi da carne o pesce.
- Maneggiare il coltello con cautela. La lama è affilata e presenta un rischio di taglio.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare il coltello immerso in acqua o in altri liquidi, per evitare danni alla lama.
- Conservazione: riporre il coltello in un luogo asciutto e sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o con una protezione sulla lama.
- Controllare periodicamente la lama per segni di usura. In caso di danni, non utilizzare il coltello.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

Lunghezza della lama: 200 mm

Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità

Design: Ergonomico con impugnatura antiscivolo

Giuntura: Forgiato in un unico pezzo per maggiore stabilità

Manutenzione: Lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano per preservare la lama.

Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Controllare che il coltello non presenti difetti visibili.
3. Asciugare il coltello con un panno morbido se necessario.
4. Riporre il coltello in un ceppo apposito o in un cassetto con protezioni.

Operazione

- Assicurarsi di avere una superficie di lavoro stabile e pulita.
- Utilizzare un tagliere in legno o plastica per proteggere i ripiani.
- Tenere saldamente il coltello, usando l'altra mano per tenere fermo l'alimento da tagliare.
- Applicare una pressione uniforme per ottenere fette di carne o pesce di spessore desiderato.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone delicato.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Non utilizzare pagliette o detergenti abrasivi che possano graffiare la lama.
- Il coltello può essere lavato in lavastoviglie, ma il lavaggio a mano è raccomandato per preservare la qualità.

Risoluzione dei Problemi

Problema: La lama è opaca o arrugginita.

Soluzione: Affilare la lama utilizzando un affilatore appropriato e seguire le istruzioni per l'affilatura.

Problema: Difficoltà nel maneggiare il coltello.

Soluzione: Assicurarsi di avere una presa salda e utilizzare una superficie di lavoro stabile.

Smaltimento

Non smaltire il coltello insieme ai rifiuti domestici. Seguire le normative locali per lo smaltimento degli utensili da cucina. Alcuni punti di raccolta offrono servizi di recupero per gli utensili in metallo.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania