

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: 1001555

ZWILLING | VIER STERNE - Ham knife - Blade: 260mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Vier Sterne Ham Knife, Blade 260mm

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Zwilling Vier Sterne Ham Knife, Blade 260mm. This high-quality kitchen knife is designed for slicing ham and other meats with precision and ease. Known for its exceptional craftsmanship, the Zwilling Vier Sterne series combines traditional techniques with advanced manufacturing processes.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Use a stable cutting board and maintain a firm grip while cutting.
- Cutting Safety: Keep your fingers away from the blade while slicing. Use a slicing motion and do not apply excessive pressure.
- Storage Safety: Store the knife in a designated knife block or with a blade protector to prevent accidental cuts.
- Children's Safety: Keep out of reach of children. Educate them about knife safety if they are allowed to be in the kitchen.
- Using the Knife: Avoid using the knife for tasks it is not designed for, such as prying or tasks that require excessive force, which may damage the blade or result in injury.

3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Vier Sterne Ham Knife
- Blade Length: 260 mm
- Material: High-carbon stainless steel
- Handle: Ergonomic, slip-resistant plastic
- Weight: 0.273 kg
- Blade Edge: Smooth edge
- HRC: 57 (Rockwell hardness)

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging. Ensure that there is no damage upon arrival.
2. Initial Cleaning: Wash the knife with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
3. Storage: Place the knife in a knife block or use a blade cover for safe storage.

5. Operation

- Slicing Technique: To slice ham, place the ham steady on a cutting board. Hold the ham in place with a fork or your hand (using a protective glove). Position the knife at a slight angle to create thin slices, applying smooth, even pressure.
- Maintenance: Regularly hone the blade with a honing steel to maintain sharpness. Avoid cutting on hard surfaces like glass or stone.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Clean the knife after each use by hand with warm, soapy water. Avoid the dishwasher as high temperatures can damage the handle and blade.
- Drying: Thoroughly dry the knife to prevent rust and corrosion.
- Sharpening: Sharpen the blade regularly with a whetstone or professional knife sharpener to ensure optimal cutting performance.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the blade becomes dull, use a honing steel or whetstone to sharpen.
- Rust Formation: If rust appears, use a soft cloth with a mild abrasive cleaner to remove it, then thoroughly dry the knife.
- Handle Issues: For any issues regarding the handle or fittings, consult professional servicing to ensure safety.

8. Disposal

When it is time to dispose of the knife, please follow local regulations for disposing of kitchen knives. Wrap the knife in cardboard and tape securely before placing it in a waste bin to ensure safety.

9. Contact

For any inquiries or assistance regarding your Zwilling Vier Sterne Ham Knife, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Vier Sterne Schinkenmesser 260mm (1001555)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zwilling Vier Sterne Schinkenmessers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um Ihnen die Zubereitung von Schinken und anderen Lebensmitteln zu erleichtern. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Produkt herauszuholen.

2. Sicherheitsinformationen

- Sicherheit beim Gebrauch: Folgen Sie stets den Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Messers. Vermeiden Sie den Kontakt der Klinge mit Ihrer Haut oder anderen Körperteilen.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Nutzen Sie eine geeignete Messerhülle oder einen Block zum sicheren Aufbewahren.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, die die Klinge beschädigen könnten.
- Beschädigte Klingen: Verwenden Sie das Messer nicht, wenn die Klinge beschädigt oder abgebrochen ist. Lassen Sie das Messer von einem Fachmann reparieren.
- Küchensicherheit: Tragen Sie beim Schneiden geeignete handschuhähnliche Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Zwilling Vier Sterne Schinkenmesser
- Klingenlänge: 260 mm
- Material: Hochwertiger Stahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Klingenform: Flexibel und leicht gerundet
- Anwendungsbereich: Zum Schneiden von Schinken, Wurst und anderen Lebensmitteln

4. Einrichtung und Installation

Keine spezielle Installation erforderlich. Vor der ersten Verwendung empfehlen wir, das Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel zu reinigen und anschließend gründlich abzutrocknen. Prüfen Sie die Klinge auf Mängel.

5. Bedienung

Halten Sie das Messer in einem sicheren Griff und schneiden Sie mit sanften, gleichmäßigen Bewegungen. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, nutzen Sie ein stabiles Schneidebrett. Für gleichmäßige Scheiben eine gleichmäßige Druckausübung ist wichtig.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstab für optimale Schneidleistung.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstab oder bringen Sie das Messer zur Reparatur.
- Problem: Klinge hat Rostflecken.
Lösung: Reinigen Sie die betroffenen Stellen mit einem feinen Schleifpapier und stellen Sie sicher, dass das Messer nach dem Waschen gut getrocknet wird.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfall. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Informationen können Sie uns kontaktieren:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Vier Sterren Hammes 260 mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Zwilling Vier Sterren Hammes. Deze kwaliteitsmes is ontworpen voor het snijden van ham met precisie en gemak. Het staat bekend om zijn duurzaamheid en uitstekende snijprestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn bedoelde doel: het snijden van voedsel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om schade aan het mes en de oppervlakte te voorkomen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn wanneer u het mes hanteert om uitglijden te voorkomen.
- Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen aan het mes. Gebruik het niet als het beschadigd is.
- Wees voorzichtig bij het reinigen en opbergen van het mes. Gebruik de snijrand niet om andere objecten te snijden.
- Het mes kan extreem scherp zijn; gebruik voorzichtigheid bij het hanteren.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bijvoorbeeld in een houder of een beschermhoes.

3. Productspecificaties

- Lengte van het lemmet: 260 mm
- Materiaal lemmet: hoge kwaliteit staal
- Handvatmateriaal: kunststof
- Gewicht: 220 g

4. Installatie en Setup

- Open de verpakking en verwijder het mes voorzichtig.
- Controleer of het mes intact is; kijk voor eventuele deuken of beschadigingen.
- Zorg ervoor dat het mes op een droge en veilige plek wordt bewaard, bijvoorbeeld in een messenhouder.

5. Gebruik

- Houd het mes stevig vast aan het handvat.
- Snijd altijd met een schone en droge snijplank.
- Begin met het snijden aan de rand van de ham en gebruik een gelijkmatige druk voor een gladde snede.
- Maak lange, vloeiende bewegingen om de beste resultaten te verkrijgen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of -sponsjes.
- Droog het mes goed af met een schone doek voordat u het opbergt.
- Het mes kan handmatig gewassen worden; het is niet geschikt voor de vaatwasser.
- Laat het mes niet langdurig in water staan.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer op slijtage. Slijp het mes indien nodig.
- Probleem: Het handvat lijkt los.
Oplossing: Controleer op bevestigingen en neem contact op met de klantenservice als het probleem aanhoudt.

8. Afvalverwerking

- Gooi het mes niet bij het normale afval weg. Volg de lokale richtlijnen voor het recyclen van metalen producten.
- Als het mes beschadigd is en niet meer gebruikt kan worden, moet het op een veilige manier worden weggegooid om incidentele verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen over uw Zwilling Vier Sterren Hammes? Neem gerust contact met ons op:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del producto: Cuchillo de Jamón ZWILLING Vier Sterne 260mm

1. Información General

El cuchillo de jamón ZWILLING Vier Sterne es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada específicamente para el corte preciso de jamones y otros alimentos. Su hoja de 260 mm está fabricada en acero inoxidable de primera calidad, garantizando durabilidad y resistencia a la corrosión. Este cuchillo es ideal para chefs profesionales y entusiastas de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Utilice siempre el cuchillo en una superficie de corte estable y adecuada.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice el cuchillo únicamente para el propósito para el cual fue diseñado.
- No utilice el cuchillo si está dañado o desafilado.
- Siempre corte alejándose de su cuerpo y mantenga los dedos alejados de la hoja.
- Lave el cuchillo a mano con agua y jabón. No es apto para lavavajillas.
- Se recomienda secar el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para evitar la corrosión.

3. Descripción y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 260 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Tipo de mango: Plástico
- Diseño: Hoja flexible y afilada para cortes precisos
- Uso: Ideal para lonchear jamones y carnes grandes

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el cuchillo de jamón ZWILLING. Se recomienda que el cuchillo se guarde en un lugar seguro y seco, preferiblemente en un bloque de cuchillos o en una funda protectora para mantener su filo y evitar accidentes.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo:

- Sostenga el cuchillo por el mango con firmeza.
- Coloque el jamón o carne en una superficie de corte segura.
- Comience a cortar desde un extremo, aplicando una presión suave y constante.
- Realice cortes de un movimiento largo y fluido para obtener lonchas delgadas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso.
- No use estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Seque el cuchillo con un paño suave inmediatamente después de lavarlo.
- Afile el cuchillo regularmente para mantener un rendimiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta bien:
 - Verifique si la hoja está afilada. Si está desafilada, utilice un afilador adecuado.
- Si la hoja presenta manchas:
 - Limpie con un paño suave y aplique aceite mineral para proteger el acero.

8. Eliminación

Deseche el cuchillo de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos de metal. Si el cuchillo ya no es utilizable, considere la posibilidad de llevarlo a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para consultas, contáctenos:

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Couteau à Jambon Zwilling Vier Sterne 260mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Jambon Zwilling Vier Sterne. Ce couteau est conçu pour des performances professionnelles en cuisine, garantissant une coupe précise et fluide des jambons et autres viandes.

2. Informations de Sécurité

- L'utilisation de ce couteau nécessite une attention particulière pour éviter les blessures.
- Toujours utiliser des planches à découper stables et anti-glissantes.
- Ne pas laisser le couteau à portée des enfants.
- Tenir le couteau hors de l'eau chaude ou dans le lave-vaisselle pour éviter d'endommager la lame.
- Gardez le couteau propre et bien aiguisé pour une sécurité et une efficacité optimales.
- En cas d'accident, appliquez immédiatement de la glace sur la coupure et consultez un médecin si nécessaire.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Lame en acier inoxydable de haute qualité
- Longueur de la lame : 260 mm
- Manche ergonomique en plastique pour une prise en main confortable
- Poids : 200 g

4. Installation et Mise en Place

Le Couteau à Jambon nécessite peu d'installation. Suivez ces étapes pour une mise en route optimale :

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Avant la première utilisation, nettoyez la lame à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
3. Séchez le couteau avec un chiffon doux.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

1. Placez le jambon sur une planche à découper stable.
2. Tenez le couteau par le manche, en utilisant une prise ferme mais confortable.
3. Commencez à couper lentement en effectuant de grandes coups fluides pour des tranches uniformes.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez le couteau à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas utiliser de désinfectants abrasifs ou de gratter.
- Séchez toujours le couteau immédiatement après le nettoyage.
- Aiguillez la lame régulièrement avec un aiguiser pour maintenir sa performance.

7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas correctement, il peut être nécessaire de l'affûter.
- Si vous observez des dommages sur la lame, évitez d'utiliser le couteau jusqu'à ce qu'il soit réparé ou remplacé.
- En cas de manipulation inconfortable, vérifiez si la prise du couteau est correctement ajustée.

8. Élimination

En fin de vie du produit, éliminez le couteau de manière responsable. Ne le jetez pas avec des déchets non protégés pour éviter des blessures. Consultez les directives locales sur le recyclage des outils tranchants.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi Zwilling ! Nous espérons que vous apprécierez votre Couteau à Jambon.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il coltello per prosciutto Zwilling Vier Sterne con lama da 260 mm è progettato per garantire tagli precisi e uniformi. Realizzato con materiali di alta qualità, questo strumento è essenziale per chef e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre il coltello su una superficie di taglio sicura.
- Non forzare il coltello su materiali duri.
- Evitare di utilizzare il coltello per scopi non previsti, come aprire scatole.
- Maneggiare il coltello con attenzione per evitare tagli.
- Lavare il coltello a mano per preservare la lama, evitando l'uso di lavastoviglie.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Zwilling Vier Sterne
- Lunghezza della Lama: 260 mm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Polipropilene ergonomico
- Alta resistenza alla corrosione

4. Installazione e Setup

Non è richiesta alcuna installazione per il coltello. Tuttavia, è consigliabile seguire i seguenti passaggi per un utilizzo ottimale:

- Assicurarsi di avere un buon ceppo o un supporto per coltelli per riporre il coltello in sicurezza.
- Posizionare il coltello in un luogo asciutto e pulito, lontano da fonti di umidità.

5. Utilizzo

- Affilare la lama prima dell'uso, se necessario.
- Utilizzare una tavola di legno o plastica per il taglio.
- Eseguire movimenti lunghi e fluidi per ottenere fette uniformi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare accuratamente prima di riporlo.
- Evitare detergenti abrasivi che potrebbero danneggiare la lama.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Il coltello non affetta in modo uniforme.

Soluzione: Controllare l'affilatura della lama. Affilare il coltello se necessario.

Problema: Guardando piccole macchie rustiche sulla lama.

Soluzione: Pulire e asciugare il coltello dopo ogni utilizzo. Applicare del olio minerale per proteggere la lama.

8. Smaltimento

Il coltello non deve essere gettato nei rifiuti domestici. In caso di smaltimento, seguire le normative locali relative ai rifiuti metallici. È consigliato portarlo presso un centro di raccolta adeguato.

9. Contatti

Per qualsiasi domanda o supporto, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania