

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: 1001560

ZWILLING | VIER STERNE - Chef's knife - Blade: 160mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Zwilling Vier Sterne Chef's Knife (Blade 160mm)

1. General Information

The Zwilling Vier Sterne Chef's Knife is a premium kitchen utensil designed for professional and home cooks alike. With its well-balanced design and high-quality materials, this knife allows for precision cutting, slicing, and dicing. It is a must-have tool for any culinary enthusiast.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care, keeping fingers and body parts away from the cutting edge.
- Use a stable cutting board to prevent slipping.
- Keep the knife out of reach of children.
- Do not use the knife for purposes other than intended food preparation.
- Regularly inspect the knife for any damages, such as chips or cracks in the blade.
- If the knife is damaged, discontinue use and contact customer service.

3. Product Specifications

- Brand: Zwilling
- Name: Vier Sterne Chef's Knife
- Blade Length: 160mm
- Blade Material: Special formula high-carbon stainless steel
- Handle Material: Synthetic material with a comfortable grip
- Weight: Not specified
- Dishwasher Safe: No
- Origin: Germany

4. Setup and Installation

The Zwilling Chef's Knife does not require any special installation. However, it is important to properly maintain your knife to ensure longevity. Follow these steps for initial setup:

- Remove the knife from the packaging, ensuring not to touch the blade to avoid cuts.
- Hand wash the knife with warm, soapy water and dry immediately to prevent corrosion.
- Store the knife in a knife block, magnetic strip, or blade guard to protect the edge and keep it out of reach of children.

5. Operation

- Use a proper cutting technique by holding the blade correctly. Grip the handle firmly while using your dominant hand. Use your other hand to guide the food.
- For slicing, use a smooth motion, applying even pressure. For chopping, rock the blade back and forth while keeping the tip on the cutting board.
- Always cut away from your body and ensure the surface is stable.

6. Cleaning and Maintenance

- Always hand wash the knife with warm, soapy water and dry it immediately with a soft cloth.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads that can scratch the blade or handle.
- Regularly sharpen the knife using a whetstone or honing steel to maintain its cutting performance.
- Inspect the handle for any signs of wear and replace if necessary to maintain a secure grip.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, sharpen it with a whetstone or honing steel.
- If there are rust spots on the blade, clean with a mixture of baking soda and water.
- If you experience difficulty gripping the handle, inspect it for damage or wear.

8. Disposal

- When disposing of the knife, ensure it is decommissioned properly. Wrap the blade securely in cardboard or another protective material to prevent injury.
- Dispose of the knife according to local regulations for sharp objects.

9. Contact

For customer support and inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Vier Sterne Chefmesser Klinge 160mm

1. Allgemeine Informationen

Das Zwilling Vier Sterne Chefmesser mit einer Klingenlänge von 160mm ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das für präzise Schneidetechniken entworfen wurde. Es vereint Tradition und Innovation und ist ideal für professionelle Köche sowie für Kochliebhaber.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie immer darauf, dass das Messer von Kindern ferngehalten wird.
- Schneiden Sie niemals auf einer ungeeigneten Unterlage; verwenden Sie immer ein Schneidebrett.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit der Klinge, um Verletzungen durch Schnittwunden zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Messer nur zu den vorgesehenen Zwecken; kein unsachgemäßer Gebrauch.
- Halten Sie das Messer stets scharf, um sicherer arbeiten zu können. Ein stumpfes Messer kann gefährlicher sein.
- Nach der Benutzung gründlich reinigen und an einem sicheren Ort aufbewahren.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenmaterial: High Carbon Edelstahl
- Klingenlänge: 160mm
- Klingenform: Gerade Klinge
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 200g
- Hersteller: Zwilling

4. Einrichtung und Installation

Das Produkt erfordert keine besondere Installation. Es ist sofort einsatzbereit. Vor der ersten Benutzung waschen Sie das Messer gründlich mit warmem Wasser und milder Seife, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.

5. Betrieb

Um das Chefmesser optimal zu nutzen, halten Sie die Klinge in einem Winkel von 20 Grad zu den Zutaten. Verwenden Sie eine gleichmäßige Schneidbewegung und üben Sie sanften Druck aus. Vorzugsweise sollten frische Zutaten in der Mitte des Schneidebretts platziert werden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder abrasive Schwämme.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Korrosion zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um die Schneidleistung zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Wenn das Messer stumpf ist, verwenden Sie einen Wasserstein oder einen Wetzstahl zur Schärfung.
- Bei Rostbildung wischen Sie die Klinge mit einer Mischung aus Essig und Öl ab und trocknen Sie sie sofort anschließend.
- Wenn der Griff locker ist, wenden Sie sich an den Kundenservice zur Überprüfung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt oder geschützt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Vier Sterren Koksmes 160mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Zwilling Vier Sterren Koksmes met een lemmet van 160mm. Dit hoogwaardige koksmes is ontworpen voor zowel professionele koks als thuishokks die op zoek zijn naar precisie en duurzaamheid in hun keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is om letsel te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond en vermijd het snijden in de lucht.
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken van het mes, vooral bij de scherpe rand.

3. Productspecificaties

- Type: Koksmes
- Lemmetlengte: 160mm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Handgreep: kunststof, ergonomisch ontworpen
- Gewicht: 210g

4. Installatie en Setup

Het Zwilling Koksmes vereist geen installatie. Voor gebruik volgt u deze eenvoudige stappen:

- Haal het mes uit de verpakking.
- Controleer of het mes vrij is van beschadigingen.
- Spoel het mes af met water en droog het goed voordat u het in gebruik neemt.

5. Bediening

- Gebruik een snijplank voor optimale resultaten en ter bescherming van de mesrand.
- Grip het mes stevig en houd uw vingers van de snijkant af.
- Gebruik behulpzame snijtechnieken zoals hakken, snijden en julienne, afhankelijk van uw behoeften.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, spoel het mes af met warm water en zeep.
- Gebruik geen schurende materialen om krassen te voorkomen.
- Voor optimale prestaties, slijp het mes regelmatig met een slijpstaaf of een slijpmolen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een meshouder of met een lemmetbeschermer.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig.
- Probleem: Roestplekken op het mes.
Oplossing: Reinig het mes goed en droog het na elk gebruik. Gebruik eventueel een roestwerende olie.

8. Afvalverwerking

Bij het wegdoen van het mes, volg de lokale voorschriften voor de afvoer van keukengerei. Zorg ervoor dat het mes goed is verpakt om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef Zwilling Vier Sterne - Blade 160mm

1. Información General

Gracias por optar por el Cuchillo de Chef Zwilling Vier Sterne. Este cuchillo ha sido diseñado para brindar un rendimiento superior en la preparación de alimentos, combinando calidad, funcionalidad y durabilidad. Proceda a leer este manual detenidamente para asegurar un uso seguro y efectivo del producto.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar alimentos. No lo utilice para picar huesos o realizar tareas para las que no está destinado.
- **Peligro Cortante:** La hoja es extremadamente afilada. Maneje con cuidado y mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seguro. Se recomienda el uso de un bloque de cuchillos o una funda protectora.
- **Superficies Estables:** Utilice una tabla de cortar adecuada y estable para evitar deslizamientos durante el uso.
- **Mantenimiento Regular:** Mantenga la hoja afilada y libre de corrosión. Un cuchillo bien mantenido es más seguro y efectivo.
- **Evitar el Uso en Lavavajillas:** No se recomienda lavar el cuchillo en un lavavajillas; el calor y la humedad pueden dañar la hoja y el mango.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Nombre del Producto:** Cuchillo de Chef Zwilling Vier Sterne
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Longitud de la Hoja:** 160 mm
- **Largo total:** 288 mm
- **Mango:** Plástico de alta resistencia con diseño ergonómico
- **Uso:** Ideal para cortar, picar y trocear diferentes tipos de alimentos.

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso de este cuchillo. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje, asegúrese de que esté limpio y seco antes del primer uso.

5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango, asegurándose de que su mano esté alejada de la hoja.
- Utilice una tabla de cortar adecuada para preparar alimentos; coloque el alimento que va a cortar sobre la tabla.
- Use movimientos controlados para realizar cortes precisos.
- Para mayor seguridad, siempre corte alejándose de su cuerpo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso.
- Evite la abrasión; no use estropajos metálicos.
- Seque bien con un paño suave antes de guardar.
- Para mantener la calidad de la cuchilla, afile regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- La hoja no corta bien: Afile la hoja para restaurar su filo.
- Manchas en la hoja: Limpie con un paño suave y, si es necesario, un poco de vinagre.
- Mango suelto: Verifique que no haya piezas sueltas y contáctenos si el problema persiste.

8. Eliminación

No tire el cuchillo en la basura común. Siga las regulaciones locales para la eliminación de cuchillos afilados y asegúrese de envolver la hoja en papel u otro material seguro para evitar lesiones.

9. Contacto

Para preguntas, comentarios o soporte técnico, contáctenos a:

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

Agradecemos su preferencia y esperamos que disfrute de su Cuchillo de Chef Zwilling Vier Sterne.

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU COUTEAU DE CHEF ZWILLING VIER STERNE

1. Informations générales

Félicitations pour l'achat de votre couteau de chef Zwilling Vier Sterne. Ce produit est conçu pour les chefs professionnels et les cuisiniers amateurs, offrant durabilité, précision et confort.

2. Informations de sécurité

- a. Toujours utiliser le couteau sur une planche à découper stable et propre.
- b. Ne jamais couper sur des surfaces dures telles que du verre ou du marbre.
- c. Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- d. Utilisez le couteau uniquement pour la coupe d'aliments. Ne pas utiliser pour d'autres tâches.
- e. Ne pas plier, tordre ou surcharger le couteau.
- f. En cas de blessure, nettoyez immédiatement la zone touchée et consultez un professionnel de santé si nécessaire.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Type de produit : Couteau de chef
- Longueur de la lame : 160 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Manche : POM (polyoxyméthylène) antidérapant
- Poids : 210 g
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle, cependant un lavage à la main est recommandé pour prolonger la durée de vie du produit.

4. Installation et mise en place

Le couteau est prêt à l'emploi dès sa sortie de l'emballage. Assurez-vous de le nettoyer à l'eau tiède savonneuse avant la première utilisation.

5. Fonctionnement

Utilisez le couteau avec une technique adéquate en maintenant la lame inclinée et en utilisant un mouvement de va-et-vient pour une efficacité maximale.

6. Nettoyage et entretien

Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Séchez-le soigneusement avec un chiffon doux. Évitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la lame. Pour une meilleure protection, affûtez la lame régulièrement.

7. Dépannage

Problème : La lame est émoussée.

Solution : Utilisez une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteaux Zwilling.

Problème : Le manche se détache.

Solution : Contactez notre service client.

8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales. Si le couteau n'est plus utilisable, jetez-le dans le conteneur de déchets métalliques après avoir recouvert la lame pour éviter toute blessure.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Veuillez conserver ce manuel pour référence future.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cucina Zwilling Four Star

1. Informazioni Generali

Il coltello da cucina Zwilling Four Star è un utensile di alta qualità progettato per chef e appassionati di cucina. Con una lama di 160 mm, offre precisione e durata, rendendolo ideale per una varietà di compiti culinari.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello lontano da bambini e animali domestici.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e sicura durante l'uso.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari o per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.
- Se il coltello è danneggiato, non utilizzarlo e contattare il supporto clienti.
- Maneggiare il coltello con cura per evitare tagli accidentali.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: Coltello da Cucina Zwilling Four Star
- Lunghezza della lama: 160 mm
- Materiale della lama: Acciaio inox
- Manico: Polipropilene
- Peso: 200 g
- Design: Ergonomico per un utilizzo confortevole e sicuro

4. Installazione e Configurazione

Non è necessaria alcuna installazione per il coltello. Assicurarsi che il coltello sia affilato e in buone condizioni prima dell'uso. Riporre il coltello in un ceppo o in un portacoltelli per garantire una conservazione sicura.

5. Funzionamento

Per utilizzare il coltello, afferrarlo per il manico e posizionare la lama sul alimento che si desidera tagliare. Esercitare una pressione uniforme per ottenere un taglio pulito. Si consiglia di utilizzare una tavola da taglio per prevenire danni alla lama e al piano di lavoro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie per preservare la qualità della lama.
- Asciugare il coltello immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- Affilare regolarmente la lama con una pietra per affilare o un affilatore per mantenere la sua efficienza.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è smussata, utilizzare un affilatore per ridare filo al coltello.
- Se si verificano segni di ruggine, pulire con una spugna fine e olio per cucina per rimuoverli.
- Contattare il supporto clienti se il coltello presenta danni evidenti o difetti di fabbricazione.

8. Smaltimento

Il coltello deve essere smaltito in modo responsabile. Non gettarlo nella normale spazzatura. Rivolgersi a un centro di raccolta rifiuti locale per informazioni su come smaltire correttamente gli utensili da cucina in acciaio inox.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania