

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: 1001567

ZWILLING | VIER STERNE - Chef's knife - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Vier Sterne Chef's Knife - Blade 200mm

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Zwilling Vier Sterne Chef's Knife - Blade 200mm. This high-quality kitchen tool is designed for both professional chefs and home cooking enthusiasts. Engineered in Germany, the knife embodies precision, balance, and durability for a variety of cutting tasks.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle knives with care. Keep out of reach of children. Use the knife for its intended purpose only.
- Cutting Surface: Use on appropriate cutting surfaces such as wooden or plastic cutting boards to prevent dulling and injury.
- Storage: Store the knife in a safe place, such as a knife block or magnetic strip, to avoid accidental cuts.
- Handling: Cut away from your body and keep fingers clear of the cutting path.
- Maintenance: Regularly check for damage. A damaged knife should not be used and should be properly disposed of or sent for repair.

3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Vier Sterne Chef's Knife - Blade 200mm
- Manufacturer: Zwilling J.A. Henckels
- Total Length: 335mm
- Blade Length: 200mm
- Blade Material: Special formula stainless steel
- Handle Material: Black synthetic material
- Weight: 174g
- HRC: 57

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Remove the knife from packaging. Inspect for any visible damage.
2. Storage Setup: Choose a stable location for storage. If using a knife block, ensure it is on a flat, stable surface. If using a magnetic strip, install it securely to the wall following the manufacturer's instructions.
3. First Use: Wash the knife in warm, soapy water before first use. Rinse and dry thoroughly.

5. Operation

- Cutting Techniques: Use a rocking motion for chopping, slicing, and dicing. For precise cuts, utilize the tip of the knife against the cutting board.
- Food Types: Ideal for vegetables, meat, and fish. Avoid cutting through bones or frozen food to maintain the blade's integrity.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with warm, soapy water after each use. Avoid dishwashers as high temperatures and detergents can damage the blade and handle.
- Drying: Immediately dry the knife with a soft cloth to prevent rusting.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service. A well-maintained edge ensures safe and efficient use.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife does not cut effectively, it may need sharpening.
- Rust Spots: Clean and dry the knife properly. If rust persists, use a non-abrasive rust remover designed for kitchen knives.
- Loose Handle: Contact customer service if the handle feels loose or unstable.

8. Disposal

- Dispose of any damaged knives carefully. Wrap the blade in protective material and consult local regulations for disposal of sharp objects. Consider recycling options if applicable.

9. Contact

For further inquiries or customer support, please reach out:

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

Thank you for choosing Zwilling. Enjoy your culinary adventures with your new chef's knife!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Vier Sterne Kochmesser Klinge 200mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zwilling Vier Sterne Kochmessers mit einer Klinge von 200 mm. Dieses Produkt ist für den täglichen Einsatz in der Küche konzipiert und bietet höchste Präzision und Ergonomie.

2. Sicherheitsinformationen

- Verletzungsgefahr: Das Messer verfügt über eine scharfe Klinge. Seien Sie beim Umgang vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Kindersicherung: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern. Verwenden Sie eine geeignete Aufbewahrung, um die Klinge zu schützen.
- Richtige Technik: Schneiden Sie niemals in Richtung Ihres Körpers. Halten Sie Ihre Finger während des Schneidens stets von der Klinge fern.
- Wartung: Prüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Schäden oder Abnutzung. Verwenden Sie keine beschädigten Produkte.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling Vier Sterne Kochmesser
- Klingenlänge: 200 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 0.25 kg
- Garantie: 5 Jahre

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Lagern Sie das Messer in einem geeigneten Messerblock oder einer Klingenschutzhülle, um die Klinge zu schützen und Unfälle zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und frei von Hindernissen ist.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff, während Sie die andere Hand verwenden, um das zu schneidende Objekt zu stabilisieren.
- Verwenden Sie eine rutschfeste Schneidunterlage, um ein Abrutschen des Messers zu vermeiden.
- Schneiden Sie mit der gewünschten Technik (z.B. Wiegemethode, Schnippschneider) unter Verwendung der scharfen Kante des Messers.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Verwenden Sie kein Scheuermittel oder aggressive Chemikalien, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die optimale Schneidleistung aufrechtzuerhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist. Schärfen Sie die Klinge oder bringen Sie sie zu einem Fachmann zum Schärfen.
- Problem: Risse oder Chips in der Klinge.
 - Lösung: Verwenden Sie das Messer nicht weiter und lassen Sie es von einem Fachmann überprüfen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie beschädigte Messer gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Geben Sie das Messer nicht in den normalen Haushaltsabfall. Fragen Sie Ihre Gemeinde nach einem geeigneten Recyclingprogramm.

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 voor Zwilling Vier Sterren Koksmes - Lemmet 200mm (1001567)

1. Algemene Informatie

Het Zwilling Vier Sterren Koksmes is een veelzijdig keukengereedschap, ontworpen voor professionele en amateurkoks. Het mes is vervaardigd uit hoogwaardig staal en biedt een uitstekende balans en scherpe snijrand, ideaal voor het snijden, hakken en snipperen van verschillende ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes altijd uit de buurt van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is; een bot mes is gevaarlijker.
- Snijd nooit towards jezelf en gebruik een snijplank.
- Reinig het mes niet in de vaatwasser.
- Bewaar het mes op een veilige plek, zoals een messenblok of een magneetstrip.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage aan het mes.

3. Productspecificaties

- Materiaal lemmet: Staal
- Lemmetlengte: 200 mm
- Handgreep materiaal: Hout
- Gewicht: 400 g
- Kleur: Zilver en zwart

4. Setup en Installatie

- Uitpakken: Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer: Inspecteer het mes op schade voor gebruik.
- Bewaarplaats: Plaats het mes in een messenblok of aan een magneetstrip om veilig op te bergen. Zorg ervoor dat de scherpte van het mes niet in contact komt met andere voorwerpen.

5. Bediening

- Houd het mes stevig vast met een hand en zorg dat je vingers niet in de snijzone komen.
- Snijd met een lichte, gecontroleerde beweging en laat het mes zijn werk doen zonder druk uit te oefenen.
- Maak gebruik van de juiste snijtechniek afhankelijk van het voedsel: hakken, julienne snijden, of fijnsnijden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Droog het mes zorgvuldig af met een schone handdoek om roestvorming te voorkomen.
- Laat het mes nooit in het water liggen of in de vaatwasser.
- Het is aan te raden om het mes regelmatig te slijpen met een slijper of aanzetstaal.

7. Probleemoplossing

- Als het mes niet goed snijdt: controleer de scherpte en slijp indien nodig.
- Bij beschadiging van het lemmet of de handgreep: stop met het gebruik en neem contact op met de klantenservice.
- Bij roestvorming: verwijder dit met een stijve borstel en zorg dat je het mes goed droogt na gebruik.

8. Afvalverwerking

- Verwerk het mes en de verpakking op een milieuvriendelijke manier.
- Dichtbij milieuvriendelijke recyclingpunten kunnen metalen producten worden verwerkt.
- Neem de voorschriften van de lokale afvalverwerking in acht.

9. Contact

Voor vragen of aanvullende informatie 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 200mm)

1. Información General

El cuchillo de chef ZWILLING Vier Sterne es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional y durabilidad. Su hoja de 200 mm facilita el corte, la picadura y el prensado, convirtiéndolo en un elemento esencial en cualquier cocina profesional o doméstica.

2. Información de Seguridad

- Siempre use el cuchillo en una superficie de corte adecuada para evitar lesiones.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No maneje el cuchillo con las manos mojadas para evitar resbalones.
- No utilice el cuchillo para cortar materiales no alimentarios (por ejemplo, cartón o plásticos).
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con una funda protectora.
- Revise la cuchilla regularmente para asegurarse de que no esté dañada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: ZWILLING Vier Sterne Chef Knife
- Longitud de la hoja: 200 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable alemán
- Mango: Ébano con diseño ergonómico
- Uso recomendado: Cocinar en general, picar, rebanar, picar finamente.

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su embalaje y verifique que no tenga daños visibles.
2. Lave el cuchillo con agua tibia y jabón suave, luego séquelo con un paño limpio.
3. Coloque el cuchillo en un bloque de cuchillos, imán o funda protectora, asegurando que la hoja no esté en contacto con otros utensilios.

5. Operación

- Para cortar verduras, fije la base de la fruta o vegetal en la tabla de cortar y use movimientos de vaivén mientras presiona suavemente con el cuchillo.
- Para filetear carne, mantenga el cuchillo en un ángulo de 20 grados y utilice un movimiento firme para obtener cortes precisos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el cuchillo después de cada uso con agua tibia y jabón. No utilice lavavajillas, ya que puede dañar la hoja y el mango.
- Seca el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para evitar manchas en el acero.
- Afile la hoja regularmente con una piedra de afilar o un afilador ZWILLING para mantener un borde afilado.

7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Afilelo siguiendo las instrucciones de limpieza y mantenimiento.
- Dificultad para manejar el cuchillo: Asegúrese de que su mano esté seca y que está utilizando la técnica adecuada al cortar.

8. Eliminación

Deseche el cuchillo en cumplimiento con las regulaciones de eliminación de residuos en su localidad. Nunca tire el cuchillo en la basura normal; en su lugar, consulte a un centro de reciclaje local o un servicio de residuos.

9. Contacto

Para consultas adicionales, puede contactarnos a través de:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau de Chef Zwilling Vier Sterne - Lame 200 mm

1. Informations Générales

Le couteau de chef Zwilling Vier Sterne est un outil essentiel pour les cuisiniers professionnels et amateurs. Conçu pour durer et pour offrir des performances exceptionnelles, il est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, doté d'une lame de 200 mm, idéale pour trancher, hacher et découper une variété d'ingrédients.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez toujours le couteau pour les applications prévues. Ne pas utiliser pour ouvrir des emballages ou des objets durs.
- Risque de coupure : La lame est extrêmement tranchante. Manipulez le couteau avec précaution pour éviter les blessures.
- Stockage : Conservez le couteau dans son étui ou sur un bloc de couteaux pour éviter tout contact accidentel et préserver le tranchant de la lame.
- Nettoyage : Ne pas placer au lave-vaisselle. Lavez à la main avec de l'eau chaude et du détergent puis séchez soigneusement.
- Surveiller les enfants : Ne laissez pas les enfants utiliser le couteau sans supervision.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque : Zwilling
- Modèle : Vier Sterne
- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poids : 239 g
- Manipulation : Équilibré, confortable
- Utilisation : Cuisiniers professionnels et amateurs

4. Installation et Mise en Service

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Contrôle : Vérifiez que la lame n'est pas endommagée et que le couteau est en bon état.
3. Stockage : Placez le couteau dans un tiroir de cuisine, un bloc de couteaux ou une étui dédié pour une protection optimale.

5. Fonctionnement

- Tenue : Tenez fermement le couteau par le manche. Utilisez votre autre main pour maintenir l'ingrédient en place.
- Techniques de coupe : Utilisez un mouvement de va-et-vient pour trancher, hacher ou découper.
- Précautions : Ne plongez pas le couteau dans les aliments sans le contrôler.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez toujours le couteau à la main.
- Utilisez une éponge douce pour ne pas rayer la lame.
- Essuyez le couteau avec un chiffon doux après le lavage pour éviter la corrosion.
- Aiguiser régulièrement la lame pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas correctement.
- Solution : Aiguillez le couteau à l'aide d'un aiguiser ou en l'apportant chez un professionnel.
- Problème : La lame présente des taches.
- Solution : Nettoyez avec une pâte à base de bicarbonate de soude et d'eau.

8. Élimination

- En fin de vie, éliminez le couteau conformément à la réglementation locale de gestion des déchets.
- Ne jetez pas le couteau dans des ordures ordinaires pour éviter les accidents.

9. Contact

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

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220

- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le couteau de Chef Zwilling Vier Sterne. Nous vous souhaitons de nombreuses expériences culinaires réussies.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del coltello da chef ZWILLING Vier Sterne - Lama 200mm. Questo prodotto è stato progettato per offrire prestazioni di taglio superiori e durata nel tempo. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un corretto utilizzo e un'adeguata manutenzione del prodotto.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie di taglio stabile e resistente.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Evitare di forzare il coltello durante il taglio; lasciare che il coltello faccia il lavoro.
- Assicurarsi che il coltello sia affilato prima dell'uso per prevenire lesioni.
- Non immergere il coltello in acqua calda o lasciarlo a contatto con alimenti acidi per lungo tempo.
- Se il coltello presenta danni, non utilizzarlo e contattare il servizio assistenza.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: ZWILLING
- Modello: Vier Sterne
- Tipo di prodotto: Coltello da chef
- Lunghezza della lama: 200 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, in plastica
- Punto di equilibrio: Ottimizzato per un migliore controllo durante il taglio
- Lavabile in lavastoviglie: No

Installazione e Configurazione

Il coltello da chef ZWILLING non richiede un'installazione complessa. Si prega di seguire questi semplici passaggi:

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Controllare che non vi siano danni visibili sulla lama o sul manico.
3. Riporre il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o in una custodia.

Operazione

1. Assicurarsi di avere una superficie di lavoro pulita e stabile.
2. Utilizza una tavola di legno o plastica come superficie di taglio.
3. Affila la lama, se necessario, con un'affilatrice o una pietra per affilare.
4. Tieni il manico con una presa sicura e utilizza il peso della lama per procedere con il taglio.
5. Pulisci il coltello dopo ogni utilizzo per mantenerlo in condizioni ottimali.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua e sapone neutro immediatamente dopo l'uso.
- Asciugare con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Non utilizzare utensili abrasivi o lavastoviglie in quanto possono danneggiare la lama.
- Controlla regolarmente il coltello e affila la lama quando necessario.

Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, verifica se la lama è affilata.
- In caso di danni visibili o rottura della lama, non utilizzare il coltello e contattare il servizio assistenza.
- Se il manico presenta segni di usura o rottura, considerare la sostituzione.

Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, smaltirlo in conformità alle normative locali per i rifiuti metallici. Non gettare il coltello nei rifiuti domestici. Verificare sempre le linee guida di riciclaggio nella propria area.

Contatti

Per assistenza o domande, contattare il servizio clienti:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania