

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: 1001581

ZWILLING | VIER STERNE - Fillet knife - Blade: 180mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Zwilling Vier Sterne Fillet Knife (Blade 180mm)

1. General Information

The Zwilling Vier Sterne Fillet Knife is designed for professionals and cooking enthusiasts alike, offering precision and excellent handling for filleting fish and other delicate tasks. With a sharp, flexible blade, it's a tool that enhances efficiency in the kitchen.

2. Safety Information

- Intended Use: This knife is intended for slicing and filleting fish and meat only. Do not use for tasks outside of its mentioned purpose.
- Cut Hazard: Handle the fillet knife with care to avoid cuts. Always cut away from your body and keep fingers away from the blade.
- Storage: Store the knife in a block, sheath, or drawer, ensuring that the blade is protected and out of reach of children.
- Sharpness: The blade is extremely sharp. Avoid unnecessary contact with the blade and do not attempt to catch a falling knife.
- Use Proper Technique: Utilize the knife with the proper technique to prevent injuries and ensure optimal performance.
- Cleaning Precautions: Be cautious when cleaning the knife. Use a sponge or cloth to avoid direct hand contact with the blade while washing.

3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Vier Sterne Fillet Knife
- Blade Length: 180mm
- Material: High carbon stainless steel
- Handle Material: Plastic
- Dishwasher Safe: No
- Weight: 0.15 kg

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging. Ensure you have a clean and stable work surface.
2. Initial Inspection: Check for any damage to the blade or handle. If any damage is present, do not use the knife and contact customer support.
3. Placement: Store the knife in a secure knife block or designated area that protects the blade and prevents accidents.

5. Operation

- Grip: Hold the knife firmly by the handle, ensuring your thumb and index finger are positioned for optimal balance.
- Cutting Technique: Use smooth, controlled motions rather than forcing the blade. Allow the knife's sharpness to do the work.
- Angle: For best results when filleting, maintain a consistent angle while moving the knife through the meat or fish.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: After use, wash the knife with warm soapy water and a soft sponge immediately. Avoid abrasive sponges.
- Drying: Dry the knife immediately with a towel to prevent water spots and maintain the blade's integrity.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain its edge.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If cutting becomes difficult, it may be time to sharpen the blade.
- Handle Damage: If the handle feels loose or damaged, discontinue use and contact customer support.
- Cleaning Issues: If food becomes stuck on the blade, soak the knife for a few minutes in warm soapy water before cleaning.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. Consider recycling where allowed. If damaged, wrap the blade securely to prevent injury and dispose of in a manner that ensures safety.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual: Zwilling Vier Sterne Filitiermesser 180 mm

1. Allgemeine Informationen

Das Zwilling Vier Sterne Filitiermesser ist ein hochwertiges, professionelles Kochwerkzeug, das entwickelt wurde, um Fisch und Fleisch mühelos zu filetieren. Mit seiner scharfen Klinge und ergonomischen Griffform eignet sich dieses Messer sowohl für den Heimgebrauch als auch für den Einsatz in der Gastronomie.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Schneiden Sie niemals auf harten Oberflächen, sondern verwenden Sie ein Schneidebrett.
- Klingenwarnung: Die Klinge ist extrem scharf. Seien Sie vorsichtig beim Hantieren und Lagern des Messers, um Verletzungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Messer spielen oder es ohne Aufsicht verwenden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer vor und nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, die die Klinge beschädigen könnten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Zwilling Vier Sterne Filitiermesser
- Klingenlänge: 180 mm
- Material der Klinge: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 200 g
- Farbe: Schwarz
- Besonderheiten: Ergonomischer Griff, handgeschliffene Klinge

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen. Bei Schäden verwenden Sie das Messer nicht und wenden Sie sich an unseren Kundenservice.
3. Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort, idealerweise in einem Messerblock oder einer Schutzhülle, um Verletzungen zu vermeiden.
4. Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett stabil und sauber ist, bevor Sie mit dem Schneiden beginnen.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff. Die andere Hand sollte das zu schneidende Lebensmittel sicher halten.
- Führen Sie gleichmäßige, kontrollierte Bewegungen aus, um präzise Schnitte zu erzielen.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch die Klinge unter fließendem Wasser und trocknen Sie das Messer gründlich ab.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klinge von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem geeigneten Schärfgerät, um die Schärfe zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Klinge ist stumpf: Verwenden Sie einen Wetzstahl oder ein Schärfgerät, um die Klinge zu schärfen.
- Griff fühlt sich locker an: Überprüfen Sie die Befestigungen. Bei Beschädigungen kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Rostflecken: Reinigen Sie die Klinge gründlich mit einem Stahlwolle-Pad und trocknen Sie sie gut ab.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Bitte beachten Sie, dass die Klinge scharf ist. Wickeln Sie das Messer in ein Tuch oder verwenden Sie eine Schutzhülle, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het Zwilling Vier Sterren Filletmes 180mm (1001581)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Zwilling Vier Sterren Filletmes. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor het fileren van vis en bevat de beste materialen en technologieën om optimale prestaties te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

Gebruik het filletmes met de nodige voorzichtigheid. Snijd nooit tegen de snede van het mes en zorg ervoor dat het mes buiten het bereik van kinderen wordt gehouden. Vermijd contact met andere harde oppervlakken om slijtage van het lemmet te voorkomen. Het gebruik van een snijplank wordt sterk aanbevolen om ongelukken te voorkomen. Schoonmaken met de hand wordt aangeraden; plaats het mes niet in de vaatwasmachine om beschadiging te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte van het lemmet: 180 mm
- Materiaal van het lemmet: Roestvrij staal
- Handgreep materiaal: Kunststof
- Gewicht: 150 g
- Kleur: Zwart

4. Setup en Installatie

Dit filletmes heeft geen specifieke installatie nodig. Desondanks raden wij aan om het mes bij ontvangst te controleren op eventuele beschadigingen. Voor gebruik, was het mes grondig af met warm water en een mild afwasmiddel, en droog het goed af om de kwaliteit te behouden.

5. Bediening

Houd het mes stevig vast met één hand aan de handgreep en gebruik de andere hand om het te fileren product vast te houden. Voor het fileren van vis, begin bij de kop en maak soepele, nauwkeurige sneden langs de ruggengraat. Zorg voor een gelijkmatige druk om een gelijkmatig filé te verkrijgen.

6. Reiniging en Onderhoud

Reinig het mes direct na gebruik met warm water en een milde zeep. Gebruik een zachte spons om krassen op het lemmet te voorkomen. Droog het onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen. Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een meshouder of op een magneetstrip om de snede te beschermen.

7. Probleemoplossing

- Problem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het lemmet scherp is. Slijp indien nodig met een messenslijper.
- Problem: Het mes is roestig.
Oplossing: Maak het mes schoon en breng een dunne laag voedselveilige olie aan om roestvorming te voorkomen.

8. Afvoer

Bij afvoer van het filletmes, zorg ervoor dat het mes goed verpakt is zodat niemand zich kan verwonden. Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Deshuesar ZWILLING VIERSTERNE 180 mm

1. Información General

El cuchillo de deshuesar ZWILLING VIERSTERNE es una herramienta de cocina premium diseñada para cumplir con los más altos estándares de calidad y rendimiento. Con una longitud de hoja de 180 mm, es ideal para filetear carne, pescado y verduras con precisión.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Siempre utilice una tabla de cortar adecuada y no corte sobre superficies duras que puedan dañar la hoja.
- Nunca intente atrapar un cuchillo que se esté cayendo.
- Se recomienda el uso de guantes de protección al trabajar con el cuchillo para evitar cortes.
- Inspeccione regularmente el cuchillo para detectar cualquier daño. Si la hoja está dañada o desgastada, no lo utilice.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: ZWILLING
- Modelo: Vier Sterne
- Longitud de la hoja: 180 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable altamente resistente a la corrosión
- Tipo de mango: Polipropileno, ergonómico y antideslizante
- Fabricación: Hecho en Alemania
- Uso: Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

El cuchillo de deshuesar se entrega listo para usar. Simplemente retírelo del empaque y asegúrese de que la hoja esté intacta y afilada. Para su almacenamiento, utilice un bloque de cuchillos o un magnético para evitar daños en la hoja y accidentes.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente utilizando el mango con una mano y la pieza de carne o pescado con la otra.
- Para filetear, inserte la punta del cuchillo en el borde del alimento y mueva la hoja a lo largo de la carne con movimientos controlados y suaves.
- Realice cortes en ángulo para obtener resultados uniformes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave. No use estropajos abrasivos.
- Seque cuidadosamente la hoja con un paño suave.
- No lave en lavavajillas, ya que puede dañar la hoja y el mango.
- Almacene en un lugar seco y seguro.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta adecuadamente, revise el estado de la hoja. Podría necesitar afilado.
- Si la hoja está desalineada o dañada, deje de usar el cuchillo y contáctenos para obtener asistencia.

8. Eliminación

Se recomienda reciclar el cuchillo si ya no es apto para su uso. Consulte las normativas locales sobre la eliminación de productos de acero. Envuelva el cuchillo en papel para evitar cortes y deseche en un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información o consultas, póngase en contacto con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir ZWILLING VIERSTERNE. Esperamos que disfrute de su cocina con nuestro cuchillo de deshuesar.

FR FRANÇAIS

Manual de Produits – Couteau à Filet Zwilling Vier Sterne 180mm

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du Couteau à Filet Zwilling Vier Sterne 180mm (Réf. 1001581). Ce produit de qualité premium est conçu pour le découpage précis du poisson et de la viande, offrant une performance exceptionnelle.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est conçu uniquement pour le découpage. Ne l'utilisez pas pour d'autres fonctions.
- Surveillance : Gardez toujours le couteau hors de portée des enfants. Ne laissez jamais un couteau sans surveillance.
- Couteau aiguisé : Les lames sont tranchantes. Manipulez avec précaution pour éviter les blessures.
- Surface de découpe : Utilisez toujours une planche à découper pour protéger la lame et éviter les accidents.
- Manutention : Tenez le couteau par le manche et non par la lame.
- Stockage : Rangez le couteau dans un bloc à couteaux ou une housse de protection pour éviter les blessures.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Type de produit : Couteau à filet
- Longueur de la lame : 180 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Bois de haute qualité, ergonomique
- Poids : 180 g
- Caractéristiques : Lame flexible et tranchante pour une coupe précise.

4. Installation et Configuration

Ce couteau est prêt à l'emploi dès sa sortie de l'emballage. Aucun montage requis.

Instructions de déballage :

1. Retirez le couteau de l'emballage.
2. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles sur la lame ou la poignée.

5. Fonctionnement

Pour une utilisation optimale :

- Tenez le couteau fermement par la poignée.
- Utilisez le mouvement de va-et-vient pour trancher délicatement le poisson ou la viande.
- Nettoyez la lame immédiatement après utilisation pour maintenir sa performance.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon.
- Évitez le lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie de la lame.
- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon doux pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Lame émoussée : Aiguiser la lame avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteau approprié.
- Dommages visibles : Si le couteau présente des signes de dommages, ne l'utilisez pas et contactez notre service client.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau avec les ordures ménagères. Contactez les services de gestion des déchets locaux pour la mise au rebut appropriée des objets tranchants.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le Couteau à Filet Zwilling Vier Sterne. Utilisez-le avec soin et profitez de vos préparations culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del coltello da disossare Zwilling Four Star, lama 180mm. Questo coltello è progettato per i professionisti della cucina e gli appassionati di gastronomia che cercano precisione e qualità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il coltello, assicurarsi di avere una superficie di lavoro stabile e sicura.
- Utilizzare sempre il coltello con cautela e maggiore attenzione.
- Non lasciare il coltello incustodito, specialmente in presenza di bambini.
- Assicurarsi che la lama sia ben affilata; una lama poco affilata può aumentare il rischio di incidenti.
- Non utilizzare il coltello per scopi non previsti.
- Pulire il coltello a mano con acqua e sapone, evitando l'uso di lavastoviglie per preservare la lama.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Zwilling Four Star
- Tipo di coltello: Coltello da disossare
- Lunghezza lama: 180 mm
- Materiale lama: Acciaio Inossidabile
- Manico: Polipropilene
- Peso: 0,1 kg

4. Configurazione e Installazione

Non è richiesta alcuna installazione per il coltello. Assicurarsi di rimuovere eventuali imballaggi e protezioni della lama prima del primo utilizzo.

5. Operazione

Per un utilizzo ottimale:

- Impugnare il manico con una presa salda e controllata.
- Utilizzare il coltello per disossare e separare la carne dai tessuti con movimenti delicati e precisi.
- Evitare di forcire il coltello in movimenti rapidi o eccessivi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare la lama con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire macchie e ruggine.
- Non utilizzare utensili abrasivi che possano danneggiare la lama.
- Affilare il coltello regolarmente utilizzando una pietra per affilare o un affilatore.

7. Risoluzione dei Problemi

Se riscontrate problemi con il coltello, controllate i seguenti aspetti:

- Se la lama è smussata, procedere con l'affilatura.
- Se il manico è allentato, contattare il servizio clienti per assistenza.
- Eventuali segni di ruggine possono essere rimossi con un detergente delicato e un panno.

8. Smaltimento

Il coltello non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. Si consiglia di portarlo in un centro di raccolta per materiali metallici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania