

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: 1001587

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



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

EN ENGLISH

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

General Information

Thank you for purchasing the Zwilling Vier Sterne Bread Knife. Designed for effortless slicing of bread and other baked goods, this knife combines precision and durability, ensuring a superior performance for all your slicing needs. Please read this manual carefully to ensure safe and efficient use of the product.

Safety Information

- **General Safety:** Always handle the knife with care. Keep it out of reach of children. Use it only for its intended purpose.
- **Cutting Safety:** Ensure the surface you are cutting on is stable and suitable for cutting. Always cut away from your body and keep your fingers clear of the blade.
- **Storage:** Store the knife in a designated knife block, magnetic strip, or protective sheath to prevent accidental cuts or damage.
- **Maintenance:** Regularly check the knife for any signs of wear or damage. Do not use the knife if it is damaged, and avoid applying excessive force during use.

Product Specifications

- **Brand:** Zwilling
- **Model:** Vier Sterne Bread Knife
- **Blade Length:** 200 mm
- **Blade Material:** High-carbon stainless steel
- **Handle Material:** Plastic
- **Weight:** 210 g

Setup and Installation

1. Unbox the knife carefully, ensuring that you do not cut yourself during the process.
2. Inspect the knife for any damage. If damaged, do not use and contact customer service.
3. If applicable, place the knife into a knife block or magnetic strip for safe storage.
4. Ensure that your kitchen workspace is clean and free of obstructions before use.

Operation

1. Place the item to be sliced firmly on a stable cutting board.
2. Hold the knife firmly by the handle, ensuring that your grip is secure.
3. Position the knife at the edge of the bread and apply gentle pressure.
4. Use a sawing motion to slice through the bread, allowing the serrated edge to do the work.
5. After use, clean the knife and store it safely.

Cleaning and Maintenance

- **Hand Washing:** It is recommended to hand wash the knife with warm water and mild detergent. Avoid using abrasive materials.
- **Drying:** Dry the knife immediately after washing to prevent damage and corrosion.
- **Sharpening:** Regularly sharpen the knife using a whetstone or a knife sharpener designed for serrated knives.

Troubleshooting

- **Knife Not Cutting Properly:** If the knife is not slicing effectively, it may need sharpening. Sharpen as per the maintenance instructions.
- **Handle Loose:** If the handle feels loose, discontinue use immediately and contact customer service for support.
- **Rust or Discoloration:** Clean and dry the knife properly after each use. If rust appears, use a non-abrasive rust remover designed for kitchen utensils.

Disposal

When the knife has reached the end of its lifecycle or if it is damaged beyond repair, dispose of it responsibly:

- Use a protective cover or wrap it in thick cardboard to prevent accidents during disposal.
- Recycle the knife if local guidelines allow for metal recycling.

Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

Thank you for choosing Zwilling. We hope you enjoy your new bread knife!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Zwilling Vier Sterne Brotmesser (Klinge 200mm)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Zwilling Vier Sterne Brotmesser entschieden haben. Dieses hochwertige Kochwerkzeug ist ideal zum Schneiden von Brot, Brötchen und anderen Backwaren. Es wurde mit einem Fokus auf Langlebigkeit und Benutzerfreundlichkeit entworfen.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen beim Umgang mit diesem Produkt:

- Benutzen Sie das Messer niemals für andere Zwecke als zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Halten Sie die Klinge von Kindern und ungeschützten Personen fern.
- Verwenden Sie beim Schneiden eine geeignete Schneidunterlage, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schärfen Sie das Messer umgehend, wenn es stumpf wird, um ein Abrutschen und damit Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer vorsichtig und vermeiden Sie es, die Klinge mit den Händen zu berühren, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling Vier Sterne Brotmesser
- Klingenlänge: 200 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griff: Ergonomisch gestaltet für sicheren Halt
- Gewicht: 200 g
- Funktion: Optimal für das Schneiden von Brot und Brötchen mit einer speziellen Wellenschliff-Klinge.

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Brotmesser vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Bei Beschädigung kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
3. Bewahren Sie das Messer in einem geeigneten Messerblock oder einer Schutzhülle auf, wenn es nicht verwendet wird, um die Klinge zu schützen und Verletzungen zu vermeiden.

5. Bedienung

- Platzieren Sie das Brot sicher auf der Schneidunterlage.
- Halten Sie das Brotmesser mit einer Hand am Griff und führen Sie die Klinge mit sanften, gleichmäßigen Bewegungen über das Brot.
- Üben Sie leichten Druck aus und lassen Sie die Wellenschliff-Klinge das Brot durchdringen, ohne unnötigen Druck auszuüben.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie kein Scheuermittel oder abrasive Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstahl, um die Schnittleistung zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist. Schärfen Sie das Messer mit einem Wetzstahl oder bringen Sie es zu einem Profischneider.
- Problem: Das Messer hat Gebrauchsspuren oder Beschädigungen.
Lösung: Kontaktieren Sie den Kundenservice für weitere Unterstützung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge in einer Schützende Hülle verpackt ist, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung 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 Broodmes - 200 mm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van het Zwilling Vier Sterren Broodmes. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor het moeiteloos snijden van brood en andere gebakken producten. Met zijn ergonomische handgreep en scherpe lemmet biedt dit mes een optimale ervaring in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van brood en vergelijkbare producten.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond om ongelukken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het lemmet altijd schoon en scherp is om letsel te vermijden.
- Bewaar het mes op een veilige plaats wanneer het niet in gebruik is.
- Let bij het reinigen op scherpe randen; gebruik een doek of spons, geen handen.
- Gebruik geen gewelddadige bewegingen tijdens het snijden.

3. Productspecificaties

- Lengte van het lemmet: 200 mm
- Materiaal van het lemmet: Roestvrij staal
- Type handgreep: Ergonomisch, comfortabel ontworpen
- Kleur: Zwart
- Gewicht: 200 g

4. Installatie en Opzet

1. Bij ontvangst van het mes, controleer of het mes in goede staat is.
2. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking om snijwonden te voorkomen.
3. Plaats het mes in een meshouder of op een veilige plaats in uw keukengereedschap om schade en verwondingen te vermijden.

5. Bediening

- Houd het mes met één hand bij de handgreep en gebruik de andere hand om het brood stevig op zijn plaats te houden.
- Begin met het snijden aan de bovenkant van het brood en maak lange, gelijkmatige bewegingen voor een gelijkmatig snijresultaat.
- Pas de druk aan afhankelijk van de dichtheid van het brood om breken of scheuren te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om het lemmet en de handgreep niet te beschadigen.
- Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen of staalwol.
- Droog het mes grondig af voordat u het opbergt.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het lemmet en slijp indien nodig met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

- Vraag: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het lemmet scherp is en slijp het indien nodig.
- Vraag: Het mes is moeilijk te reinigen.
Oplossing: Gebruik warm water en zeep in plaats van koud water. Laat het mes niet lange tijd in water staan.
- Vraag: Het mes heeft roestplekken.
Oplossing: Reinig het mes grondig en droog het meteen af. Gebruik eventueel een roestverwijderaar voor gebroken oppervlakken.

8. Afvoering

Bij het weggooien van het Zwilling Broodmes, zorg ervoor dat het op een veilige manier gebeurt:

- Snijd het mes bij voorkeur in een stevige doos of verpakking om verwondingen te voorkomen.
- Neem contact op met lokale afvalbeheerservices voor de juiste manier van afvoeren van het product.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Pan Zwilling Vier Sterne 200 mm

1. Información General

El cuchillo de pan Zwilling Vier Sterne de 200 mm es una herramienta de cocina profesional diseñada para cortar todo tipo de panes con suavidad y precisión. Fabricado con acero inoxidable de alta calidad, ofrece un rendimiento excepcional y una durabilidad prolongada.

2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo solamente para su propósito destinado: cortar pan.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
- Siempre haga cortes en una superficie estable y plana para evitar deslizamientos.
- No use el cuchillo para cortar alimentos congelados o muy duros.
- Limpie el cuchillo después de cada uso para evitar contaminaciones.
- Evite el contacto con el borde afilado al manipular el cuchillo. Utilice siempre el mango.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 200 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Material sintético ergonómico
- Uso: Profesional y doméstico
- Mantenimiento: Lavable a mano, no apto para lavavajillas

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación específica para el cuchillo de pan Zwilling. Sin embargo, se recomienda seguir estos pasos antes del primer uso:

1. Retire el cuchillo de la caja y asegúrese de que esté limpio.
2. Lave la hoja suavemente con agua tibia y un detergente suave.
3. Seque el cuchillo con un paño limpio y suave.
4. Almacene el cuchillo en un bloque de cuchillos o en una funda para proteger la hoja y la seguridad.

5. Operación

- Sujete el mango firmemente y utilice un movimiento de corte suave y hacia adelante.
- Evite aplicar fuerza excesiva; deje que el cuchillo realice el trabajo.
- Para obtener mejores resultados, corte el pan cuando esté completamente enfriado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No sumerja el cuchillo en agua durante largos períodos.
- Seque inmediatamente después de lavar para evitar manchas.
- Afile la hoja cuando sea necesario para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta de manera eficiente, puede necesitar afilado.
- Examine la hoja en busca de daños; si está dañada, consulte a un profesional para la reparación.

8. Eliminación

- Este cuchillo no debe desecharse en la basura común.
- Consulte las directrices locales para la eliminación de utensilios de cocina metálicos.
- Si el cuchillo está dañado, considere reciclar el material, si es posible.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du couteau à pain Zwilling Vier Sterne 200 mm (1001587)

1. Informations générales

Le couteau à pain Zwilling Vier Sterne de 200 mm est conçu pour trancher le pain avec précision grâce à sa lame dentelée de haute qualité. Ce produit fait partie de la célèbre gamme Zwilling, reconnue pour son excellence en matière d'ustensiles de cuisine.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné exclusivement à la coupe de pain. Ne pas l'utiliser pour d'autres aliments, car cela pourrait endommager la lame.
- Maniement : Tenez toujours le couteau par le manche et jamais par la lame pour éviter les blessures.
- Rangement : Rangez le couteau dans un tiroir ou un bloc à couteaux lorsque vous ne l'utilisez pas. Assurez-vous qu'il est hors de portée des enfants.
- Aiguisage : Pour garantir une utilisation sûre et efficace, gardez la lame bien aiguisée. Utilisez un aiguiser approprié.
- Évitez l'humidité : Ne laissez pas le couteau tremper dans l'eau. Nettoyez-le rapidement après utilisation.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Modèle : Zwilling Vier Sterne
- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Plastique ergonomique
- Poids : Léger pour un maniement facile
- Type : Couteau à pain dentelé

4. Installation et mise en place

- Déballage : Sortez le couteau de son emballage avec précaution pour éviter toute coupure.
- Vérification : Inspectez la lame pour vous assurer qu'elle ne présente pas de défauts ou de dommages avant utilisation.
- Rangement initial : Placez le couteau dans un espace sûr, comme un bloc à couteaux ou un support.

5. Fonctionnement

- Utilisation : Tenez le pain fermement d'une main et avec l'autre, utilisez le couteau pour scier doucement le pain en effectuant un mouvement de va-et-vient sans pression excessive.
- Technique : Adoptez un angle de coupe adéquat pour un meilleur résultat et une pression uniforme sur la lame.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchage : Séchez immédiatement après le lavage avec un chiffon doux pour éviter toute formation de rouille.
- Rangement : Remettez le couteau dans son support ou son tiroir de rangement une fois propre et sec.

7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.
- Solution : Utilisez un aiguiser à couteau pour redonner du tranchant à la lame.
- Problème : Le couteau glisse lors de la coupe.
- Solution : Assurez-vous que le pain est bien fixé et que le couteau est utilisé correctement.

8. Élimination

En fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Veuillez le déposer dans un point de collecte adéquat pour les déchets métalliques, ou contactez votre municipalité pour des conseils sur l'élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou demande de service après-vente, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Pane ZWILLING VIER STERNE

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Coltello da Pane ZWILLING VIER STERNE. Questo coltello è progettato per garantire prestazioni eccezionali e una lunga durata. Realizzato con acciaio di alta qualità, è l'ideale per affettare pane e prodotti da forno con facilità.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto, ovvero per affettare pane e prodotti simili.
- Non toccare il bordo affilato con le mani nude.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Usare il coltello su superfici stabili e robuste.
- Non utilizzare il coltello per tagliare oggetti duri o a misura non adeguata; ciò potrebbe danneggiare la lama.
- Non lavare in lavastoviglie; lavare a mano e asciugare subito dopo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: ZWILLING
- Modello: VIER STERNE
- Lunghezza della lama: 200 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Tipo di lama: Seghettata
- Manico: Sintetico
- Caratteristiche: Balancia perfetta, design ergonomico.

4. Installazione e Setup

Il Coltello da Pane ZWILLING VIER STERNE non richiede installazione. Prima dell'uso, si consiglia di:

- Rimuovere eventuali etichette o materiali di imballaggio.
- Lavare il coltello a mano con acqua e un detergente delicato per rimuovere eventuali residui di produzione.
- Asciugare con un panno morbido lentamente per evitare macchie.

5. Operazione

- Posizionare il pane su un tagliere stabile.
- Tenere il coltello con una mano, afferrando il manico saldamente.
- Iniziare a tagliare il pane con movimenti regolari e uniformi, esercitando una leggera pressione.
- Continuare il taglio fino a raggiungere la profondità desiderata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo o in un porta-coltelli, per mantenere la lama affilata.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama appare opaca o non affila, utilizzare una pietra per affilare o un affilatore di coltelli.
- In caso di segni di ruggine, pulire con un panno umido e asciugare immediatamente. Applicare un po' di olio minerale per la protezione, se necessario.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli utensili da cucina. Se il coltello è gravemente danneggiato e non più utilizzabile, considerare di smaltirlo in modo responsabile per evitare infortuni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania