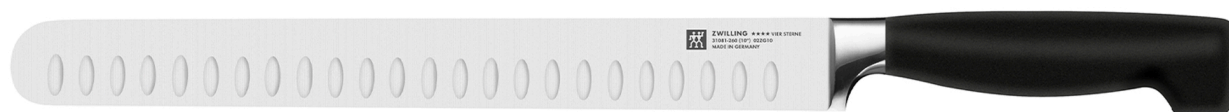


# ggmgastro

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: 1001593**

**ZWILLING | VIER STERNE - Ham knife with scalloped edge - Blade:  
260mm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Zwilling Vier Sterne Ham Knife with Scalloped Edge Blade (260mm)

### 1. General Information

The Zwilling Vier Sterne Ham Knife is a high-quality kitchen knife designed specifically for slicing ham and other meats. The scalloped edge blade allows for precise cutting, making it an essential tool for culinary enthusiasts and professional chefs alike. Crafted from high-carbon stainless steel, the knife offers durability and outstanding sharpness.

### 2. Safety Information

- Always handle the knife with care to avoid cuts and injuries.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use the knife for its intended purpose only – slicing ham and other soft meats.
- Ensure the knife is clean and dry before each use to prevent slipping.
- Store the knife safely in a knife block, sheath, or magnetic strip to protect the blade and prevent accidents.
- Never attempt to catch a falling knife.
- If the blade becomes dull, sharpen it using a suitable sharpener to maintain performance and safety.
- Do not use the knife to cut through bones or frozen foods, as this can damage the blade.

### 3. Product Specifications

- Brand: Zwilling
- Series: Vier Sterne
- Blade Length: 260 mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Plastic
- Dishwasher Safe: Yes, but hand washing is recommended to extend the life of the knife.

### 4. Setup and Installation

No assembly or installation is required for the Zwilling Vier Sterne Ham Knife. Simply remove the knife from its packaging and ensure it is free from any protective coverings before first use.

### 5. Operation

To use the Zwilling Vier Sterne Ham Knife:

- Place the ham or meat on a stable cutting board.
- Hold the knife firmly by the handle, ensuring your fingers are positioned away from the blade.
- Begin slicing with a smooth, gentle motion, allowing the scalloped edge to do the work.
- For thicker slices, apply even pressure while guiding the knife to maintain control.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife under warm, soapy water and dry it immediately with a soft cloth.
- Avoid using abrasive sponges or scouring pads that can scratch the blade.
- Periodically check the blade for dullness and use an appropriate knife sharpener as needed.
- Store the knife in a safe location to prevent blade damage.

### 7. Troubleshooting

- If the knife is not cutting efficiently, it may be due to a dull blade. Sharpen the blade using a proper knife sharpener.
- If the handle feels loose, check for any visible damage. Contact customer support if issues persist.

### 8. Disposal

When disposing of the knife, ensure it is wrapped securely to prevent injury. Check local regulations for proper disposal methods of stainless steel products.

### 9. Contact

Should you have any questions or require support, please reach out to us at:

Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Produkt 1001593

## 1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum Produktmanual für das Produkt 1001593. Dieses Gerät wurde entwickelt, um hohe Effizienz und Benutzerfreundlichkeit zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Manual sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effektiv verwenden.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und nicht brennbaren Unterlage steht. Halten Sie den Bereich um das Gerät frei von brennbaren Materialien.
- Elektrische Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur mit der angegebenen Spannung. Überprüfen Sie regelmäßig die Kabel und Stecker auf Beschädigungen.
- Benutzerhinweise: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen während des Betriebs.
- Kinder und Haustiere: Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Kinder geeignet. Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs fern.
- Wartung: Führen Sie regelmäßige Wartungsarbeiten durch, um die Sicherheit und Effizienz des Geräts zu gewährleisten.

## 3. Produktspezifikationen

- Abmessungen: Produktspezifikationen sind in der technischen Dokumentation unter den jeweiligen technischen Daten aufgelistet.
- Spannung: 230 V
- Leistung: 750 W
- Kapazität: 1,5 Liter

## 4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie es auf Schäden.
- Schritt 2: Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, trockene und hitzebeständige Fläche.
- Schritt 3: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, die mit den Produktspezifikationen übereinstimmt.
- Schritt 4: Stellen Sie sicher, dass alle Teile fest montiert sind und das Gerät betriebsbereit ist.

## 5. Bedienung

- Einschalten: Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten.
- Einstellungen: Wählen Sie die gewünschten Programme oder Einstellungen gemäß den Bedienungshinweisen im technischen Handbuch.
- Betriebszeit: Überwachung der Betriebszeit durch die Programmanzeige.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle und lassen Sie es abkühlen. Reinigen Sie die äußeren Oberflächen mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Abnutzung und führen Sie notwendige Reparaturen durch. Bei Anzeichen von Beschädigungen ist eine fachmännische Überprüfung ratsam.

## 7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert. Überprüfen Sie die Sicherung.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie alle Teile auf feste Sitzverbindungen und stellen Sie sicher, dass keine Fremdkörper im Gerät sind.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bitte bringen Sie das Produkt zu einer autorisierten Sammelstelle, um umweltschonende Entsorgung sicherzustellen.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Bitte bewahren Sie dieses Manual für zukünftige Referenz auf.

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Vier Sterren Hammes met Golfrand Snijblad 260mm

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Zwilling Vier Sterren Hammes met Golfrand Snijblad. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor het professioneel snijden van ham en andere vleeswaren. Dankzij de scherpe en golfvormige rand biedt het mes precisie en gemak bij elke snede.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond.
- Gebruik een snijplank om schade aan oppervlakken te voorkomen.
- Bij gebruik, houd de handen en vingers uit de snijzone.
- Gebruik nooit het mes als gereedschap voor andere doeleinden.
- Zorg ervoor dat het mes goed onderhouden en scherp is om ongelukken te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Productnaam: Zwilling Vier Sterren Hammes met Golfrand Snijblad
- Lengte van het mes: 260 mm
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Handvat: Ergonomisch en antislip
- Gewicht: 160 g
- Kleur: Staal met zwart handvat

## 4. Opstelling en Installatie

1. Haal het mes uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Was het mes voor het eerste gebruik met warm zeepwater en droog het grondig af.
3. Bewaar het mes op een veilige en droge plaats. Gebruik een messenblok of snijplank om snijbladen te beschermen.

## 5. Bediening

- Voor een optimale snijervaring, houd het mes met één hand vast bij het handvat en gebruik de andere hand om het voedsel te stabiliseren.
- Snijd met een vloeiende beweging voor gelijkmatige sneetjes.
- Bij het snijden van grotere stukken vlees, begin aan de punt van het mes en werk naar de achterkant toe.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en zeep, gebruik geen schurende middelen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Het is aanbevolen om het mes regelmatig te slijpen voor optimale prestaties.

## 7. Probleemoplossing

- Als het mes niet goed snijdt, controleer dan of het mes scherp is.
- Bij roestvorming kan dit worden verholpen door het mes opnieuw te slijpen en goed droog te houden.
- Indien het handvat loskomt, controleer dan de bevestigingen en neem contact op met de klantenservice.

## 8. Afvoer

- Gooi het mes niet in de gewone afvalbak. Neem contact op met de lokale afvalverwerkingsdienst voor speciale instructies voor het weggooien van scherpe objecten.
- Overweeg recyclingopties waar mogelijk.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Jamón con Hoja Ondulada Zwilling Vier Sterne 260mm

## 1. Información General

Este cuchillo de jamón de 260 mm de Zwilling Vier Sterne está diseñado para proporcionar un corte preciso y limpio de jamones y otros alimentos. Su hoja ondulada garantiza un deslizamiento suave y efectivo, ideal para los amantes de la gastronomía.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar jamón y otros alimentos. No utilice el cuchillo para otros fines.
- Cuidado al Cortar: Siempre corte en una superficie estable y antiresbalante. Mantenga los dedos alejados de la hoja durante el corte.
- Manejo: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Nunca deje el cuchillo en el fregadero o en aguas sucias.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un bloque de cuchillos o funda protectora para evitar lesiones y daños en la hoja.
- Mantenimiento de la Hoja: Utilice la piedra de afilar adecuada para mantener la hoja. Nunca afile el cuchillo mientras esté húmedo.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Marca: Zwilling
- Modelo: Vier Sterne
- Longitud de Hoja: 260 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Tipo de Hoja: Ondulada

## 4. Configuración e Instalación

- Desempaque: Al recibir el cuchillo, retire con cuidado el empaque y asegúrese de que no haya daños visibles.
- Uso de la Cernida: Si se incluye un cernida, colóquela en una superficie plana dentro de la cocina. Asegúrese de que sea estable y no resbale.
- Herramientas Necesarias: No se requieren herramientas para la instalación del cuchillo, solo asegúrese de tener un lugar seguro para su almacenamiento.

## 5. Operación

- Técnica de Corte: Sujete el mango del cuchillo firmemente. Con la hoja en un ángulo de aproximadamente 45 grados, deslice suavemente la hoja a través del jamón, aplicando una presión ligera.
- Corte de Precisión: Para cortes más finos, haga movimientos suaves y controlados, permitiendo que la hoja ondulada trabaje con el alimento.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón suave. Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Secado: Seque el cuchillo con un paño suave inmediatamente después del lavado para evitar manchas de agua.
- Mantenimiento: Revise la hoja regularmente. Afílela según sea necesario utilizando un afilador apropiado, respetando el ángulo original de la hoja.

## 7. Solución de Problemas

- Dificultad para Cortar: Si el cuchillo no corta fácilmente, es probable que necesite afilarse.
- Óxido en la Hoja: Limpie inmediatamente con vinagre o un limpiador de acero inoxidable y seque.
- Desgaste de la Hoja: Reemplace el cuchillo si muestra signos severos de desgaste o daño irreversible.

## 8. Eliminación

- Desecho del Producto: Cuando el cuchillo ya no sea utilizable, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Considere reciclar si es posible.
- No Deseche en Basura Común: Asegúrese de que la hoja esté cubierta o proteja para evitar lesiones durante su eliminación.

## 9. Contacto

Para consultas y soporte, contáctenos:

- Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau à jambon Zwilling Vier Sterne à lame à bord cranté 260mm

## 1. Informations générales

Ce couteau à jambon Zwilling Vier Sterne est conçu pour trancher les viandes, en particulier le jambon, avec précision et facilité. La lame crantée de 260 mm vous permet de réaliser des tranches fines et régulières, idéales pour la présentation et la dégustation.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est conçu pour trancher les viandes et doit être utilisé uniquement à cet effet. Ne pas utiliser pour des tâches inappropriées comme couper des os ou des aliments durs.
- Surfaces de coupe : Toujours utiliser sur une planche à découper stable pour éviter les accidents. Ne jamais trancher sur des surfaces dures qui pourraient endommager la lame.
- Protection : Manipuler le couteau avec soin. Ne pas laisser l'outil dans des endroits accessibles aux enfants.
- Entretien : Un entretien régulier de la lame et du manche est essentiel pour assurer la sécurité. Évitez les produits abrasifs qui pourraient endommager la finition.

## 3. Aperçu et spécifications du produit

- Marque : Zwilling
- Série : Vier Sterne
- Type de lame : Crantée
- Longueur de la lame : 260 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Manche : Plastique durable pour une prise en main confortable
- Poids : 280g

## 4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Vérification de l'état : Inspectez le couteau pour toute éventuelle anomalie ou dommage. En cas de problème, contactez le service client.
3. Stockage : Pour garantir la sécurité et la durabilité, rangez le couteau dans un tirage de couteaux ou un bloc de couteaux. Évitez de le laisser en vrac dans un tiroir.

## 5. Fonctionnement

- Pour utiliser le couteau, maintenez une prise ferme sur le manche. Positionnez la lame à l'angle désiré par rapport à la viande et effectuez des mouvements de découpe réguliers. Ne pas forcer, laissez la lame crantée faire le travail.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Laver à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame et le manche.
- Séchage : Essuyez soigneusement avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Affûtage : Affûtez régulièrement la lame à l'aide d'un aiguiser de couteaux afin de maintenir sa performance optimale.

## 7. Dépannage

- Lame émoussée : Utilisez un aiguisoir pour redonner du tranchant à la lame.
- Difficultés lors de la découpe : Assurez-vous que la planche à découper est stable et que la viande est à la bonne température (pas trop froide ou congelée).
- Dommages visibles : Si vous constatez des ébrèchements ou une corrosion, cessez d'utiliser le couteau et contactez le service client.

## 8. Élimination

- Élimination du produit : Ne jetez pas le couteau à la poubelle commune. Consultez votre déchetterie locale pour savoir comment vous débarrasser en toute sécurité des objets tranchants.

## 9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Coltello da prosciutto Zwilling Vier Sterne con lama a punta scallopata 260 mm

## 1. Informazioni generali

Il coltello da prosciutto Zwilling Vier Sterne è progettato per garantire la massima precisione e la facilità d'uso durante il taglio di prosciutti e carni. La lama a punta scallopata permette di ottenere fette sottili con facilità, rendendo questo coltello un'aggiunta indispensabile alla cucina di ogni appassionato di gastronomia.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Assicurarsi di utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il coltello fuori dalla portata di bambini e animali domestici.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Durante l'uso, prestare attenzione a non farsi male. Utilizzare una protezione per le mani se necessario.
- Non cercare di affilare la lama con metodi non raccomandati.
- In caso di danni al coltello, interrompere l'uso immediatamente e contattare il servizio clienti.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Lunghezza della lama: 260 mm
- Tipo di lama: Scallopata
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e anti-scivolo
- Lavabile in lavastoviglie: Sì, ma si consiglia il lavaggio a mano per una durata maggiore.

## 4. Installazione e configurazione

Il coltello da prosciutto non richiede un'installazione complessa. Tuttavia, per il miglior utilizzo:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con molta attenzione, evitando di toccare la lama.
- Posizionare il coltello in un supporto per coltelli o in un cassetto dedicato per garantire la sicurezza.
- Assicurarsi che la lama sia sempre asciutta prima di riporla.

## 5. Funzionamento

- Afferrate il manico ergonomico e mantenetelo saldo durante l'uso.
- Utilizzare un tagliere appropriato e stabile.
- Per fette migliori, affettare in un movimento fluido. Evitare di fare pressione.
- Se necessario, affilare la lama regolarmente per mantenere un taglio efficace.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Evitare l'utilizzo di pagliette abrasive che potrebbero graffiare la lama.
- Asciugare accuratamente il coltello con un panno morbido prima di riporlo.
- Affilare la lama regolarmente per garantire prestazioni ottimali.

## 7. Risoluzione dei problemi

Problem: La lama non affetta in modo efficiente.

Soluzione: Controllare se la lama è affilata. Se necessario, affilarla utilizzando una pietra per affilare o un affilatore di coltelli.

Problem: La lama presenta macchie o ruggine.

Soluzione: Pulire con una soluzione di acido citrico o aceto, quindi risciacquare e asciugare accuratamente.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltire secondo le normative locali sui rifiuti. Non gettare il coltello nell'indifferenziato; riciclare l'acciaio ove possibile.

## 9. Contatti

Per assistenza e ulteriori informazioni, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.