

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: 1001600

ZWILLING | VIER STERNE - Boning knife - Blade: 140mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Zwilling Vier Sterne Boning Knife (Blade 140mm)

1. General Information

Thank you for choosing the Zwilling Vier Sterne Boning Knife. This professional-grade knife is designed for precision and efficiency in the kitchen. With a blade length of 140mm, it is ideal for deboning meat, fish, and other culinary applications. The knife features a durable and ergonomic handle that ensures comfortable handling during use.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the knife with attention and care. Keep fingers away from the blade when cutting.
- Handling: Grip the handle securely. Use a stable cutting surface to prevent slipping.
- Storage: Store the knife in a designated knife block or magnetic strip to avoid accidental cuts.
- Maintenance: Regularly check the blade for damage or dullness. Avoid using the knife with excessive force.
- Children: Keep out of reach of children. Educate them on kitchen safety if they are involved in cooking.

3. Product Specifications

- Blade Material: Special formula stainless steel
- Blade Length: 140 mm
- Handle Material: Plastic
- Weight: 150 g
- Care Instructions: Hand wash only, not dishwasher safe

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging.
2. Safety Check: Inspect the knife for any visible damage or defects.
3. Storage: Place the knife in a knife block or on a magnetic strip for safe storage.

5. Operation

1. Preparation: Make sure the knife is properly sharpened and clean.
2. Cutting Technique: Hold the handle firmly with one hand and guide the blade with the other.
3. Deboning: Slice along the bone with the blade held at a slight angle for optimal precision.
4. Rinsing: Rinse the blade immediately after use to prevent residue buildup.

6. Cleaning and Maintenance

- Wash the knife by hand with warm, soapy water.
- Do not place in the dishwasher as it may damage the blade and handle.
- Dry the knife immediately after washing to prevent moisture damage.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain its cutting edge.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: Sharpen the blade using a whetstone or knife sharpener.
- Blade Damage: If the blade is chipped or broken, discontinue use and seek professional repair.
- Handle Loosening: Ensure the handle is securely attached. If it feels loose, contact customer service for advice.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its life, dispose of it responsibly:

- Wrap the blade in cardboard or a thick cloth to prevent injuries.
- Dispose of the knife in accordance with local regulations regarding sharp objects.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing Zwilling. Enjoy your culinary experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Vier Sterne Entbeinungsmesser Klinge 140mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Zwilling Vier Sterne Entbeinungsmessers. Dieses Produkt wurde entworfen, um beim Entbeinen und Filetieren eine hervorragende Leistung zu bieten. Es ist ideal für Profiköche sowie für Kochenthusiasten.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie das Messer niemals für andere Zwecke als vorgesehen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Klinge immer scharf; stumpfe Klingen erfordern mehr Druck, was das Risiko von Verletzungen erhöht.
- Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie eine geeignete Schneideunterlage, um die Klinge zu schützen und die Sicherheit zu gewährleisten.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um bakterielle Kontamination zu vermeiden.
- Tragen Sie beim Schneiden Handschuhe, um Schnittwunden zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Zwilling Vier Sterne Entbeinungsmesser
- Klingenlänge: 140 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griff: Ergonomisch, aus langlebigem Kunststoff
- Gewicht: 150 g
- Etikettierung: MADE IN GERMANY

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen wenden Sie sich bitte an den Verkäufer.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort, geschützt vor Feuchtigkeit.
- Verwenden Sie einen Messerspezialhalter oder Magnetstreifen zur sicheren Aufbewahrung.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff, während Sie mit der anderen Hand das zu schneidende Stück stabilisieren.
- Führen Sie die Klinge mit gleichmäßigem Druck durch das Fleisch, um ein kontrolliertes und präzises Schneiden zu gewährleisten.
- Reinigen Sie das Messer nach der Benutzung, um eine Ansammlung von Bakterien und Gerüchen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer unter fließendem Wasser ab.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch oder einen Schwamm, um die Klinge zu reinigen.
- Verwenden Sie niemals abrasive Reinigungsmittel oder -utensilien.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstahl.

7. Fehlerbehebung

- Wenn das Messer stumpf wird, verwenden Sie einen Wetzstahl oder lassen Sie es professionell schärfen.
- Bei Rissen oder anderen Beschädigungen im Metall wenden Sie sich bitte an den Hersteller.
- Stellen Sie sicher, dass das Messer richtig gereinigt wird, um hartnäckige Flecken zu vermeiden.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Achten Sie darauf, die Klinge vor der Entsorgung zu schützen, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het Zwilling Vier Sterren Boningmes

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Zwilling Vier Sterren Boningmes. Dit mes is ontworpen om u te helpen bij het efficiënt fileren en snijden van vlees en vis. Het mes, met een stevige en scherpe lemmer, is ideaal voor zowel professionele koks als thuis-koks.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen zoals bedoeld: Dit mes is alleen bedoeld voor het snijden van vlees en vis. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen: Bewaar het mes veilig en buiten het bereik van kinderen om ongevallen te voorkomen.
- Gebruik een snijplank: Snijd nooit rechtstreeks op werkbladen. Een snijplank beschermt de lemmer en uw werkoppervlak.
- Vermijd contact met water: Zorg ervoor dat het lemmer droog is tijdens het gebruik om de grip te waarborgen.
- Regelmatige inspectie: Controleer het mes regelmatig op beschadigingen. Gebruik het niet als het beschadigd of niet scherp is.
- Opslag: Berg het mes veilig op in een messenset, meshouder of met een beschermkap om verwondingen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Merk: Zwilling
- Model: Vier Sterren Boningmes
- Lemmerlengte: 140 mm
- Materiaal lemmer: Hoogwaardig staal met een scherp geslepen rand
- Handvat: Kunststof ergonomisch handvat
- Gewicht: 100 g
- Kleur: Zwart

4. Installatie en Setup

1. Open de verpakking voorzichtig.
2. Verwijder het mes en controleer op eventuele beschadigingen.
3. Zorg ervoor dat u een veilige snijomgeving heeft, inclusief een stabiele snijplank.
4. U hoeft geen extra installatie uit te voeren, het mes is direct gebruiksklaar.

5. Gebruik

- Zorg ervoor dat het mes schoon en droog is voordat u het gebruikt.
- Positioneer het vlees of de vis stevig op de snijplank.
- Snijd met een constante en gecontroleerde beweging, waarbij u kleine, precisiebewegingen maakt voor een schone snede.
- Gebruik de punt van het mes om oppervlakken voorzichtig vrij te snijden.

6. Reiniging en Onderhoud

- Spoel het mes direct na gebruik af met heet water en milde zeep.
- Vermijd het gebruiken van schuurmiddelen en afwasmachines, omdat deze het lemmer kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Om de scherpheid te behouden, slijp het mes regelmatig met een watersteen of slijper.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Slijp het indien nodig.
- Roestvlekken: Zorg voor een droge opslagplek en reinig het mes regelmatig om roestvorming te voorkomen.
- Beschadigingen op het lemmer: Laat het mes slijpen door een professional indien nodig.

8. Afvoer

Afhankelijk van de lokale wetgeving en voorschriften, dient u het mes op een verantwoordelijke manier af te voeren. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor specifieke richtlijnen over het afvoeren van metalen voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen of hulp kunt u contact met ons opnemen:

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

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstige referentie.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Deshuesar Zwilling Vier Sterne - 140 mm

1. Información General

El cuchillo de deshuesar Zwilling Vier Sterne de 140 mm es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para facilitar el proceso de deshuesado y fileteado de carnes. Su hoja afilada y ergonómica garantiza un corte preciso y eficiente.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está destinado únicamente para el deshuesado de carnes y no debe ser utilizado para otros fines, como cortar alimentos duros o congelados.
- Cuidado con el Cuchillo: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Afilado: Use un afilador adecuado. Un cuchillo afilado es más seguro que uno desafilado, ya que reduce la necesidad de aplicar fuerza excesiva.
- Manejo: Utilice siempre la técnica correcta de corte y sostenga el cuchillo firmemente. Evite distracciones mientras lo use.
- Almacenamiento: Almacene el cuchillo en un lugar seco y seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o en su funda. No deje el cuchillo suelto en un cajón.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Zwilling
- Modelo: Vier Sterne
- Longitud de la hoja: 140 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Polipropileno
- Afilado: Afilado de precisión
- Uso: Cuchillo de deshuesar

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación específica. Asegúrese de que el cuchillo esté afilado y limpio antes de usarlo. Para un rendimiento óptimo, verifique si el cuchillo necesita ser afilado o si hay algún daño visible.

5. Operación

- Técnica de Corte: Sostenga el cuchillo con una mano y la pieza de carne con la otra. Realice cortes suaves y precisos utilizando el movimiento adecuado. Para deshuesar, siga la línea del hueso y aplique una presión controlada.
- Mantenimiento durante el Uso: Limpie la hoja de vez en cuando para evitar la acumulación de grasa o residuos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua caliente y jabón después de cada uso. No lo sumerja en agua por períodos prolongados.
- Secado: Seque bien el cuchillo con un paño suave para evitar la corrosión.
- Mantenimiento del Afilado: Afilar periódicamente con un afilador adecuado asegurará el rendimiento del cuchillo.

7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Verifique si la hoja necesita ser afilada.
- Ruidos extraños al cortar: Asegúrese de que no haya objetos duros que interfieran con el corte.
- Óxido o manchas: Lave y seque adecuadamente tras su uso.

8. Eliminación

El cuchillo debe ser desechado de manera responsable. Si el cuchillo ya no es útil, envuélvalo en un material resistente y colóquelo en su basura doméstica. No arroje cuchillos sueltos en la basura.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau à Désosser Zwilling Vier Sterne 140mm

1. Informations Générales

Le Couteau à Désosser Zwilling Vier Sterne est un outil de cuisine essentiel, conçu pour faciliter le désossage et la découpe de la viande. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, ce couteau combine durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Sécurisée: Toujours utiliser le couteau sur une planche à découper stable et évitez de couper sur des surfaces dures comme du marbre ou du verre.
- Aiguisage: Utilisez un aiguiser approprié pour maintenir le fil de la lame. Ne tentez pas d'aiguiser le couteau sans expérience.
- Manipulation: Tenez le couteau par le manche et évitez de pointer la lame vers vous lors de son utilisation.
- Rangement: Conservez toujours le couteau dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- Inspection: Avant chaque utilisation, inspectez le couteau pour détecter tout dommage, tel qu'une lame fissurée.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Couteau à Désosser Zwilling Vier Sterne
- Longueur de la lame: 140mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Poids: 150g
- Couleur: Argenté avec un manche noir
- Numéro de produit: 1001600

4. Installation et Mise en Place

Le Couteau à Désosser Zwilling ne nécessite pas d'installation. Toutefois, voici quelques conseils pour son utilisation :

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Lavez le couteau à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation et rincez-le soigneusement.
3. Assurez-vous que vous avez une planche à découper et un espace de travail propre.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

1. Tenez-vous droit, avec une prise ferme sur le manche.
2. Appliquez une pression légère tout en coupant le long de l'os. Utilisez le bout de la lame pour atteindre les zones difficiles d'accès.
3. Assurez-vous de garder les doigts éloignés de la lame pendant la découpe.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Sécher: Essuyez soigneusement le couteau avec un chiffon doux pour éviter la corrosion.
- Aiguisage: Aiguiser régulièrement la lame avec un aiguiser approprié pour maintenir la performance.

7. Dépannage

- Lame Dull: Si la lame ne coupe pas efficacement, utilisez un aiguiser pour redonner du tranchant.
- Rouille: Si vous constatez des taches de rouille, utilisez un nettoyant pour métaux doux et un chiffon. Évitez les produits abrasifs.
- Manche Détaché: Si le manche présente des signes de détachement, cessez l'utilisation et contactez le service client.

8. Élimination

En fin de vie, éliminez le couteau conformément aux réglementations locales concernant les déchets ménagers. Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères sans le protéger, car il peut blesser tout le monde.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Assurez-vous de garder ce manuel pour référence future.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Coltello da disossare Zwilling Vier Sterne 140mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da disossare Zwilling Vier Sterne. Questo coltello è progettato per offrire prestazioni eccellenti e un'ergonomia superiore, ideale per disossare carne con precisione.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non toccare la lama affilata con le mani nude.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Indossare guanti protettivi durante la pulizia.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre affilato per evitare infortuni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Coltello da disossare Zwilling Vier Sterne presenta le seguenti specifiche:

- Lunghezza della lama: 140 mm
- Materiale della lama: acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: plastica ergonomica
- Design: bilanciato e facile da maneggiare

4. Installazione e Montaggio

Il coltello non richiede alcuna installazione. Prima dell'uso, assicurarsi che la lama sia affilata. Seguire queste istruzioni:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con cautela.
- Controllare la lama per eventuali danni.
- Posizionare il coltello in un supporto sicuro o in un cassetto per mantenerlo protetto.

5. Funzionamento

- Tenere il coltello con una mano, afferrando il manico saldamente.
- Utilizzare un tagliere per proteggere la superficie di lavoro.
- Esercitare una leggera pressione mentre si disossa la carne, usando movimenti controllati e precisi.
- Fare attenzione a non sforzare il coltello, per evitare danni alla lama o infortuni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua e sapone immediatamente dopo l'uso.
- Non utilizzare la lavastoviglie, poiché potrebbe danneggiare la lama.
- Asciugare il coltello con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Controllare regolarmente la lama e affilarla se necessario con una pietra per affilare.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è arrugginita, sciacquarla immediatamente e asciugarla.
- Se il coltello non affetta correttamente, affilarlo utilizzando una pietra per affilare o un affilatore.
- In caso di danni, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltirlo secondo le normative locali relative ai materiali metallici. Non gettare il prodotto nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania