

# 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: 1001612

### ZWILLING | VIER STERNE - Cleaver - Blade: 150mm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Zwilling Vier Sterne Cleaver Blade 150mm

### 1. General Information

The Zwilling Vier Sterne Cleaver Blade is an essential kitchen tool designed for cutting through meat, bone, and other tough materials with ease. Constructed from high-quality materials, this cleaver blade ensures durability and precision in your food preparation.

### 2. Safety Information

- Sharp Edges: This cleaver blade is extremely sharp. Handle with care to avoid cuts or injuries. Always cut away from your body.
- Usage: Use only for its intended purpose. Do not use for prying or any task other than cutting food.
- Storage: Store the cleaver in a safe place, preferably in a knife block or with a protective sheath, to prevent accidental cuts and to protect the blade edge.
- Children: Keep the cleaver out of reach of children. Using this knife requires adult supervision.
- Cleaning: Avoid placing the knife in the dishwasher as it may damage the blade and handle. Hand wash and dry immediately.

### 3. Product Specifications

- Brand: Zwilling
- Model: Vier Sterne Cleaver Blade
- Blade Length: 150 mm
- Material: Special formula stainless steel
- Handle Material: Plastic
- Weight: 0.45 kg
- Type: Cleaver

### 4. Setup and Installation

1. Remove from Packaging: Carefully remove the cleaver from its packaging. Take caution not to touch the sharp edges.
2. Inspect Blade: Check for any visible damage or defects on the blade or handle. Do not use if damaged.
3. Recommended Storage: Set up a designated space in your kitchen, such as a knife block, drawer with knife guards, or a magnetic strip, to store the cleaver safely.
4. Sharpening: If necessary, use a whetstone or professional sharpening service before first use to ensure optimal cutting performance.

### 5. Operation

- Grip: Hold the handle firmly, ensuring your fingers are clear from the flat part of the blade.
- Cutting Technique: Use a chopping motion for dense materials. For larger cuts, apply steady pressure without forcing the cleaver.
- Cleaning Method After Use: Immediately wash the blade with warm, soapy water and a soft sponge. Dry thoroughly with a soft cloth.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash only with warm, soapy water. Avoid abrasive cleaners or materials that could scratch the surface.
- Regularly inspect and maintain the blade edge with a whetstone or sharpening tool as needed.
- Store the cleaver safely to prevent damage to the blade and injury.

### 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade becomes dull, sharpen using an appropriate tool.
- Rust Development: If rust appears, use a rust eraser or fine steel wool gently and re-oil with food-safe mineral oil after cleaning.
- Loose Handle: If the handle feels loose, discontinue use and contact customer support for assessment.

### 8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the cleaver responsibly. It contains sharp materials and should be wrapped in a protective covering before discarding in a waste bin or taken to a recycling facility that handles metal.

### 9. Contact

For further inquiries, please reach out to us:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Zwilling Vier Sterne Cleaver Blade. Enjoy your cooking!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Zwilling Vier Sterne Hackmesser Klinge 150mm (1001612)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Zwilling Vier Sterne Hackmessers mit einer Klingenlänge von 150mm. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist speziell für die präzise Zubereitung von Lebensmitteln gedacht und bietet Ihnen sowohl in Profiküchen als auch im heimischen Gebrauch herausragende Leistung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Hackmesser ausschließlich für die vorgesehenen Zwecke in der Küche.
- Halten Sie die Klinge während des Gebrauchs immer von sich weg und schneiden Sie auf stabilen und rutschfesten Oberflächen.
- Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Benutzen Sie keine beschädigten oder stumpfen Messer. Prüfen Sie die Klinge regelmäßig auf Verschleiß.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser während des Gebrauchs. Halten Sie die Hände und Arbeitsfläche trocken.
- Achten Sie darauf, die Klinge bei der Reinigung nicht zu berühren, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Zwilling Vier Sterne Hackmesser
- Klingenlänge: 150mm
- Material der Klinge: Hochlegierter Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 0,29 kg
- Pflegehinweis: Spülmaschinenfest, Handwäsche empfohlen

## 4. Einrichtung und Installation

Das Zwilling Hackmesser benötigt keine spezielle Installation. Stellen Sie sicher, dass Sie es an einem sicheren Ort, wie einem Messerblock oder einer Magnetleiste, aufbewahren. Achten Sie darauf, dass die Klinge nicht mit anderen Metallgegenständen in Kontakt kommt, um Kratzer und Beschädigungen zu vermeiden.

## 5. Bedienung

Halten Sie das Hackmesser mit der dominanten Hand sicher am Griff. Benutzen Sie die andere Hand, um das Lebensmittel zu stabilisieren. Führen Sie die Klinge mit gleichmäßigem Druck und kontrollierten Bewegungen, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Bei Bedarf kann die Schneide leicht mit Honing-Stahl oder Schleifstein nachgeschärft werden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch das Messer mit warmem Seifenwasser abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen.
- Das Messer ist spülmaschinenfest; Handwäsche wird jedoch empfohlen, um die Schärfe der Klinge zu erhalten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schneide auf Abnutzung und schärfen Sie sie bei Bedarf.

## 7. Fehlerbehebung

- Wenn das Messer stumpf ist, nutzen Sie einen Wetzstahl oder einen Schleifstein, um die Schärfe wiederherzustellen.
- Bei Rissen oder Ausbrüchen in der Klinge ist das Messer nicht mehr sicher zu verwenden. Kontaktieren Sie den Kundendienst zur Reparatur oder zum Austausch.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, die Klinge sicher zu verpacken, um Verletzungen beim Entsorgen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Vier Sterren Hakmes - 150 mm

## 1. Algemene informatie

Dit Zwilling Vier Sterren Hakmes is ontworpen voor professionele en thuiskeoks die op zoek zijn naar precisie en kwaliteit in hun kookgereedschap. Het mes is 150 mm lang en vervaardigd met de hoogste standaard van Zwilling's technologie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor de beoogde doeleinden.
- Snijd nooit in de richting van uw lichaam of handen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is; een bot mes kan meer kans op verwondingen geven.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, uit de buurt van kinderen.
- Reinig het mes niet in de vaatwasser, dit kan de snijkant beschadigen.
- Gebruik altijd een snijplank om de kans op schade aan het mes en letsel te minimaliseren.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang het mes indien nodig.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 150 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Gewicht: 300 gram
- Handgreep: Versterkt kunststof
- Uitgangspunt: Gemaakt in Duitsland
- Gebruik: Geschikt voor het snijden van vlees, groenten en andere ingrediënten

## 4. Installatie en opstelling

Dit product is gebruiksklaar uit de doos. Volg de onderstaande stappen voor optimaal gebruik:

- Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer het mes op eventuele beschadigingen.
- Zorg ervoor dat u een snijplank en een geschikte werkruimte heeft.
- Plaats het mes op de snijplank en zorg ervoor dat het veilig en stabiel ligt.

## 5. Bediening

- Gebruik een stevige grip op het handvat terwijl u snijdt.
- Snijd met een gelijkmatige druk en in een vloeiende beweging.
- Voor optimale prestaties, snijd in de juiste richting en gebruik de juiste snijtechnieken.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Spoel het mes af met warm water en gebruik een milde afwasmiddel.
- Droog het mes grondig af met een schone doek.
- Bewaar het mes op een droge en veilige plaats, bij voorkeur in een meshouder of een schuiflade.

## 7. Probleemoplossing

- Het mes snijdt niet goed: Zorg ervoor dat het mes scherp is. Laat het indien nodig slijpen door een professional.
- Rostverschijnselen: Droog het mes onmiddellijk na gebruik en bewaar het op een droge plaats.
- Handgreep los of beschadigd: Neem contact op met de klantenservice voor ondersteuning en eventuele garantieclaims.

## 8. Afvalverwerking

Werp het mes niet bij het gewone huisvuil weg. Lever het mes in bij een gemeentelijke recyclingfaciliteit die metalen voorwerpen accepteert.

## 9. Contact

Bij vragen of problemen 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 Hacha Zwilling Vier Sterne 150mm (1001612)

## 1. Información General

El Cuchillo de Hacha Zwilling Vier Sterne es una herramienta de cocina de alta calidad, ideal para picar, cortar y preparar carne, verduras y otros ingredientes. Fabricado con acero de alta resistencia, este cuchillo es imprescindible en cualquier cocina profesional o doméstica.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice siempre el cuchillo en una superficie adecuada y estable para evitar lesiones.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No use el cuchillo para cortar materiales no alimentarios, como plástico o cartón.
- Afilado: el cuchillo viene afilado de fábrica; evite tocar el filo con los dedos.
- En caso de un accidente o corte, aplique presión y busque atención médica si es necesario.
- Limpie el cuchillo inmediatamente después de su uso para evitar corrosión y daño.

## 3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Tipo de producto: Cuchillo de hacha
- Tamaño de la hoja: 150 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Polipropileno
- Características adicionales: Equilibrio perfecto para un corte preciso y comodidad extrema.
- Número de modelo: 1001612

## 4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación previa. Asegúrese de tener un espacio de trabajo adecuado y una superficie de corte estable.

- Desempaque cuidadosamente el cuchillo de su embalaje.
- Colóquelo en un soporte de cuchillos o en un lugar seguro.

## 5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango, con los dedos sobre la empuñadura y el pulgar en el lado opuesto.
- Para picar, use un movimiento de balanceo, dejando que la hoja del cuchillo realice el trabajo.
- Mantenga los dedos de la otra mano doblados y alejados del filo.
- Asegúrese de cortar sobre una superficie de corte adecuada.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. No use productos abrasivos.
- Séquelo con un paño suave y seco para evitar manchas de agua.
- No lo coloque en el lavavajillas, ya que puede dañar el filo.
- Afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado para mantener su rendimiento.

## 7. Solución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Use un afilador adecuado o una piedra de afilar.
- Corrosión visible: Limpie el cuchillo con un paño húmedo y asegúrese de secarlo completamente después de cada uso.
- Daño en el mango: Reemplace el cuchillo. No intente repararlo.

## 8. Desecho

Deseche el cuchillo de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje. No lo tire a la basura doméstica sin protección, ya que puede representar un peligro.

## 9. Contacto

Para más información sobre el producto o para consultas, puede ponerse en contacto con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau ZWILLING Vier Sterne 150mm

## 1. Informations générales

Le couteau ZWILLING Vier Sterne 150mm est un outil de cuisine de haute qualité conçu pour des performances exceptionnelles et une durabilité à long terme. Il est fabriqué avec des matériaux de premier ordre pour répondre aux besoins des chefs professionnels et des passionnés de cuisine.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez ce couteau uniquement pour sa fonction prévue, à savoir couper, hacher et trancher des aliments.
- Bord tranchant : Ce produit a un bord tranchant. Gardez-le hors de portée des enfants. Manipulez avec précaution pour éviter les blessures.
- Ne jamais utiliser : Ne pas utiliser ce couteau pour ouvrir des emballages, couper des substances non alimentaires, ou comme outil de frappe.
- Entretien : Évitez d'utiliser des abrasifs sur la lame. Nettoyez toujours la lame après utilisation pour éviter la corrosion.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état de la lame et du manche. En cas de dommage, cessez immédiatement l'utilisation.

## 3. Présentation et spécifications

- Modèle : ZWILLING Vier Sterne
- Longueur de la lame : 150 mm
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 250 g
- Caractéristiques : Façonnage en une seule pièce, équilibre parfait, manche ergonomique

## 4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage. Évitez de toucher la lame avec vos mains nues.
2. Stockage : Conservez le couteau dans un bloc à couteaux, une housse ou un tiroir avec séparateurs pour éviter les dommages à la lame.
3. Aiguillage : Avant la première utilisation, veillez à aiguïser le couteau pour garantir des performances optimales.

## 5. Fonctionnement

- Utilisation : Tenez fermement le manche et placez la lame sur l'aliment à couper. Appliquez une pression douce tout en déplaçant le couteau avec un mouvement de va-et-vient.
- Technique de coupe : Pour hacher, exercez une pression uniforme et déplacez la lame sur une surface stable.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le et séchez-le immédiatement avec un chiffon doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Aiguillage : Aiguïsez régulièrement la lame à l'aide d'un aiguiseur de couteaux considéré compatible.
- Vérification : Inspectez la lame pour détecter les signes d'usure ou de dommages.

## 7. Dépannage

- Lame émoussée : Si le couteau ne coupe pas correctement, il peut nécessiter un aiguillage.
- Manche lâche : Si le manche semble instable, vérifiez les vis de fixation et réajustez si nécessaire.

## 8. Élimination

Disposez du couteau conformément aux réglementations locales sur les déchets d'articles tranchants. Évitez de le jeter directement dans les ordures sans protection.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance relative à votre produit, veuillez contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: ZWILLING Vier Sterne Coltellone 150 mm 1001612

## 1. Informazioni Generali

Il coltellone ZWILLING Vier Sterne è progettato per offrire prestazioni di taglio eccellenti grazie alla qualità dei materiali selezionati e alla lavorazione artigianale. Il suo design ergonomico lo rende facile da maneggiare, rendendolo ideale per varie applicazioni culinarie.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltellone su superfici stabili e antiscivolo.
- Tenere il coltellone lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltellone per scopi diversi da quelli previsti.
- Maneggiare il coltellone con attenzione per evitare infortuni.
- Non affilare il coltellone in modo improprio.
- Non utilizzare detergenti o abrasivi durante la pulizia.
- Verificare regolarmente lo stato della lama; non utilizzare se danneggiata.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della Lama: 150 mm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile ad alta qualità
- Manico: Ergonomico e resistente
- Lavabile in lavastoviglie: Sì (si consiglia di lavare a mano per una durata maggiore)
- Uso: Professionale e domestico

## 4. Configurazione e Installazione

Il coltellone non richiede installazione. Tuttavia, seguire questi passaggi per un corretto utilizzo:

- Rimuovere il coltellone dalla confezione.
- Controllare che non ci siano danni o difetti sulla lama o sul manico.
- Riporre il coltellone in un luogo sicuro e asciutto.

## 5. Operazione

- Impugnare il coltellone saldamente per garantire un controllo ottimale durante il taglio.
- Utilizzare movimenti fluidi e controllati per un taglio efficace.
- Per affettare gli alimenti, appoggiare la lama sull'ingrediente e fare pressione.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltellone a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire macchie d'acqua e ossidazione.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti forti.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Lama smussata: Affilare la lama con un affilatore di qualità.
- Presenza di macchie: Pulire con un prodotto specifico per acciaio inossidabile o aceto naturale.
- Manico allentato: Verificare se il manico è saldamente fissato e contattare il supporto in caso di problemi.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli utensili da cucina in acciaio. Non smaltire il coltellone in modo irresponsabile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, non esitate a contattarci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania