

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: 1001635

ZWILLING | VIER STERNE - Santoku - with scalloped edge - 180mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Vier Sterne Santoku with Scalloped Edge 180mm

1. General Information

Thank you for choosing the Zwilling Vier Sterne Santoku with Scalloped Edge 180mm. This exceptional kitchen knife combines advanced technology with high-quality materials to provide unparalleled performance and precision. Designed for versatility, it excels in various culinary tasks, making it an essential tool for any kitchen.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with caution. Keep the blade away from fingers and body while using and cleaning.
- Storage: Store the knife in a safe, dry place away from children. Use a knife block or a protective sheath.
- Cutting Surface: Use a stable and non-slip cutting board to prevent the knife from slipping during use.
- Cleaning: Do not place the knife in the dishwasher. Hand wash only with mild detergent and dry immediately to avoid damage.
- Sharpening: Use a professional sharpening service or follow proper techniques to maintain blade sharpness without risking injury.

3. Product Specifications

- Brand: Zwilling
- Model: Vier Sterne Santoku
- Blade Length: 180mm
- Material: High carbon stainless steel
- Edge: Scalloped
- Handle: Ergonomic synthetic handle
- Country of Origin: Germany

4. Setup and Installation

No installation is required for this product. Simply unwrap the knife and ensure it is clean before first use. Familiarize yourself with the knife by practicing proper grip techniques.

5. Operation

To use the Zwilling Vier Sterne Santoku:

1. Grip the handle firmly.
2. Position the knife at a 20-degree angle to the cutting surface.
3. Use a rocking motion to cut through ingredients, benefiting from the scalloped edge for smoother slicing.
4. Practice even pressure to achieve consistent cuts.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife immediately with warm water and mild soap.
- Use a soft cloth or sponge to avoid scratching the blade.
- Dry the knife completely before storing it to prevent rust.
- Regularly hon the edge to maintain sharpness.

7. Troubleshooting

- Problem: Knife is dull.
 - Solution: Sharpen the knife using a whetstone or take it to a professional for sharpening.
- Problem: Handle becomes loose.
 - Solution: Check for wear. Contact customer service if issues persist.

8. Disposal

Dispose of the knife safely when it is no longer usable. Wrap it securely in cardboard or another material before placing it in the waste to avoid injury to waste processors.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für ZWILLING Vier Sterne Santoku mit gezahntem Rand 180mm (1001635)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des ZWILLING Vier Sterne Santoku mit gezahntem Rand 180mm. Dieses hochwertige Küchenmesserset wurde mit modernster Technologie und hochwertigen Materialien entwickelt und eignet sich für eine Vielzahl von Schneidaufgaben.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Halten Sie das Messer von Kindern fern. Verwenden Sie es nur zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Verletzungsgefahr: Achten Sie beim Umgang mit dem Messer auf Ihre Finger und Hände.
- Lagerung: Lagern Sie das Messer sicher in einem Messerblock oder einer Schutzhülle, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass das Messer vor der Reinigung vom Strom (z.B. von der Arbeitsfläche) getrennt ist.
- Benutzung: Schneiden Sie niemals auf harten Oberflächen wie Glas oder Stein, um die Klinge nicht zu beschädigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Klingenlänge: 180mm
- Klingenstil: gezahnter Rand
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 200g
- Garantie: 30 Jahre (bei normaler Benutzung)

4. Einrichtung und Installation

- Unboxing: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung. Stellen Sie sicher, dass keine Teile zurückgelassen werden.
- Lagerung: Wählen Sie einen sicheren Platz zur Lagerung des Messers, z. B. in einem Messerblock oder einer Schublade mit einem Messerschutz.
- Sicherheitshinweis: Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen, bevor Sie es verwenden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer immer mit einer Hand am Griff.
- Bei der Verwendung des Messers, abwechselnd drücken und ziehen, um die besten Schneideergebnisse zu erzielen.
- Verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage, um die Klinge zu schützen und eine sichere Handhabung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Handwäsche empfohlen: Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel ab.
- Nicht in die Geschirrspülmaschine: Um die Lebensdauer des Messers zu verlängern, vermeiden Sie die Reinigung in der Geschirrspülmaschine.
- Trocknen: Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Waschen ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen: Schärfen Sie das Messer nach Bedarf mit einem geeigneten Wetzstein oder einer Messerschärfmaschine.

7. Fehlerbehebung

- Klinge ist stumpf: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder einem Schärfgerät.
- Rostflecken: Reinigen Sie die Klinge gründlich und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.
- Griff locker: Überprüfen Sie den Griff und ziehen Sie gegebenenfalls die Schrauben an. Kontaktieren Sie den Kundenservice bei anhaltenden Problemen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, dass scharfe Kanten sicher abgedeckt sind, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Vier Sterren Santoku met Gezaagde Rand 180mm

1. Algemene informatie

De Zwilling Vier Sterren Santoku met Gezaagde Rand 180mm is een hoogwaardig keukenmes dat speciaal is ontworpen voor de bereidingsprocessen in de keuken. Dit mes is perfect voor het snijden, hakken en dicing van verschillende soorten ingrediënten. Gemaakt van roestvrij staal, biedt het mes uitstekende duurzaamheid en langdurige scherpte.

2. Veiligheidsinformatie

Bij het gebruik van dit mes is het belangrijk om de volgende veiligheidsrichtlijnen in acht te nemen:

- Gebruik het mes alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is; een bot mes kan gevaarlijker zijn.
- Snijd altijd op een stabiele snijplank om uitglijden te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd het snijden van bevroren of extreem harde materialen.
- Reinig het mes direct na gebruik om roestvorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Artikelnummer: 1001635
- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte van het mes: 180 mm
- Type snede: Gezaagde rand
- Kiloprijs: Niet van toepassing
- Serie: Vier Sterren

4. Installatie en Setup

Dit mes vereist geen installatie. Zorg ervoor dat u het mes op een veilige en gemakkelijk bereikbare plaats opslaat, zoals een messenblok of een magneetsysteem. Controleer voor gebruik altijd de scherpte van het mes om optimale prestaties te waarborgen.

5. Bediening

Gebruik het mes door het stevig vast te houden met de hand op het heft. Snijd met een gelijkmatige gelegenheid en gebruik een schuin snijoppervlak voor de beste resultaten. Dit mes kan worden gebruikt voor vlees, vis, groenten en fruit.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Spoel het mes na elk gebruik af onder warm water.
- Gebruik een milde afwasmiddel en een zachte spons om het mes schoon te maken.
- Vermijd het gebruik van schurende materialen die het lemmet kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af voordat u het opbergt om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Slijp het mes met een wetsteen of een mes slijper.
- Roestplekken: Reinig het mes grondig en gebruik een roestverwijderaar als dat nodig is.
- Verlies van scherpte: Regelmatig slijpen is aanbevolen voor optimale prestaties.

8. Afvoer

Wanneer het mes aan het einde van zijn levensduur is, gooi het dan op een verantwoorde manier weg. U kunt het mes naar een recyclingpunt brengen waar metaal wordt verwerkt, of de afvalstoffen volgens lokale voorschriften afvoeren.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

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

Bewaar deze handleiding voor toekomstige verwijzingen en zorg voor een veilige en effectieve gebruikservaring van uw Zwilling Vier Sterren Santoku mes.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Santoku Zwilling Vier Sterne con Bisel Ondulado 180mm

1. Información General

Este cuchillo Santoku de 180mm de la serie Vier Sterne de Zwilling es ideal para una variedad de tareas culinarias, incluyendo picar, rebanar y triturar. Diseñado con precisión alemana, proporciona un equilibrio perfecto y un agarre cómodo, facilitando un corte eficiente y seguro.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para uso culinario. No utilizar para otros fines.
- Manejo Seguro: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Utilice siempre una superficie de corte estable.
- Cuidado de la Hoja: La hoja es extremadamente afilada. Manejar con precaución para evitar cortes. No toque la hoja con las manos desnudas.
- Almacenamiento: Guardar el cuchillo en un bloque de cuchillos, funda o estante magnético para evitar daños y accidentes.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente la hoja por posibles daños. No utilizar cuchillos dañados.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Zwilling
- Serie: Vier Sterne
- Tipo: Santoku
- Longitud de la Hoja: 180mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Tipo de Bisel: Ondulado
- Mango: Material sintético ergonómico
- Origen: Fabricado en Alemania

4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Asegúrese de tener una superficie adecuada para trabajar y un lugar seguro para almacenar el cuchillo después de su uso. Para prepararse para el uso, retire el cuchillo de su embalaje con cuidado para evitar cortes.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo con una mano, asegurando una buena sujeción del mango.
- Utilice la otra mano para estabilizar el alimento a cortar.
- Use un movimiento de corte suave y seco, aplicando una ligera presión.
- Para mejores resultados, mantenga la hoja en un ángulo de 10-15 grados respecto al alimento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el cuchillo con agua tibia y un detergente suave. No se recomienda el lavavajillas, ya que puede deteriorar la hoja y el mango.
- Seque el cuchillo completamente con un paño limpio antes de guardarlo.
- Para mantener la afiladura, utilice una piedra de afilar o un afilador adecuado regularmente.

7. Resolución de Problemas

- Cuchillo Dañado: Si la hoja presenta astillas o está desafilada, afile o reemplace el cuchillo.
- Dificultades de Corte: Asegúrese de que la hoja esté afilada. Cambiar la técnica de corte puede ayudar.

8. Eliminación

Este cuchillo no debe ser desechado con residuos domésticos. Llévelo a un punto de reciclaje especializado para materiales metálicos. Asegúrese de envolver la hoja en un material seguro para evitar cortes.

9. Contacto

Para consultas y soporte, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Santoku avec bord festonné 180 mm de Zwilling Vier Sterne

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Santoku avec bord festonné de Zwilling. Ce couteau de cuisine de haute qualité est conçu pour offrir performance, précision et confort. Il est idéal pour trancher, hacher et d'autres tâches de découpe en cuisine.

2. Informations de sécurité

- Utiliser le couteau uniquement pour les fins pour lesquelles il a été conçu.
- Garder le couteau hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser le couteau sur des surfaces dures qui pourraient endommager la lame.
- Toujours manipuler avec précaution lors de la coupe pour éviter les blessures.
- Ne pas essayer de rattraper un couteau tombant.
- Lors de l'utilisation d'un écrou de coupe, maintenir les doigts éloignés de la lame.
- Ne pas plier ou tordre la lame.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Marque : Zwilling
- Nom du produit : Santoku avec bord festonné
- Longueur de la lame : 180 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique pour un confort optimal
- Poids : 200 g
- Caractéristiques : Bord festonné pour une coupe précise, idéal pour légumes et viandes

4. Configuration et installation

Avant d'utiliser votre Santoku :

- Enlevez tous les emballages, y compris les protections des lames.
- Lavez le couteau à l'eau tiède et au savon doux.
- Séchez-le soigneusement avec un chiffon propre avant de le ranger.
- Assurez-vous que votre plan de travail est propre et que votre zone de découpe est sécurisée.

5. Utilisation

- Tenez le couteau par le manche avec une main, en utilisant une prise ferme.
- Pour trancher, exercez une pression contrôlée en utilisant un mouvement de va-et-vient.
- Pour hacher, utilisez un mouvement de pétrissage tout en appliquant une pression.
- Veillez à toujours utiliser une planche à découper appropriée pour ne pas endommager le couteau.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez toujours le couteau après utilisation à la main avec de l'eau tiède et du savon.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame et la poignée.
- Essuyez le couteau avec un chiffon doux après le lavage.
- Pour conserver le tranchant de la lame, affûtez-le régulièrement avec un aiguiser de qualité.

7. Dépannage

- Si la lame semble moins tranchante, utilisez un aiguiser pour retrouver un tranchant optimal.
- Si la poignée est lâche, vérifiez le serrage et remplacez-la si nécessaire.
- Pour toute autre question, veuillez consulter notre service client.

8. Élimination

- Lorsque le couteau arrive en fin de vie, n'essayez pas de jeter la lame sans protection. Enveloppez la lame dans du papier ou utilisez un étui de protection.
- Jetez le couteau conformément aux réglementations locales sur les déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant votre Santoku, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Il coltello Santoku Zwilling Vier Sterne con bordo scallopato da 180 mm è un utensile da cucina di alta qualità, progettato per garantire prestazioni eccellenti. Questo coltello è ideale per affettare, tritare e tagliare carni, pesce e verdure. La lama è realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, che garantisce durata e resistenza alla corrosione.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi culinari, evitando l'uso su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini e non lasciarlo incustodito.
- Non utilizzare mai il coltello per aprire lattine o altri contenitori.
- Maneggiare il coltello con cautela; la lama è affilata e può causare lesioni.
- Pulire il coltello solo con acqua e sapone; evitare l'uso di spugne abrasive.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, come un ceppo per coltelli o un magnete.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Santoku Zwilling Vier Sterne
- Lunghezza della lama: 180 mm
- Materiale della lama: acciaio inossidabile
- Tipo di lama: scallopato
- Manico: plastica ergonomica per una presa sicura
- Peso: 190 g

Installazione e Configurazione

Non è richiesta alcuna installazione specifica. Si consiglia di rimuovere il coltello dall'imballaggio con attenzione. Verificare che il coltello non presenti difetti o danni prima dell'uso. Tenere il coltello in un ceppo o in un supporto per garantire la sicurezza e la protezione della lama.

Funzionamento

Il coltello Santoku è progettato per un uso versatile in cucina. Utilizzare un movimento di taglio dritto per affettare ingredienti, applicando una leggera pressione per massimizzare l'efficacia del taglio. Si consiglia di utilizzare una tavola da taglio per proteggere la lama.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano il coltello utilizzando acqua calda e sapone immediatamente dopo l'uso.
- Asciugare il coltello con un panno morbido.
- Non utilizzare in lavastoviglie per prolungare la vita della lama.
- Controllare periodicamente la lama per verificare se necessita di affilatura.

Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta come previsto, potrebbe essere necessario affilarlo.
- Se la lama presenta segni di ruggine, pulirla con una lucidante per acciaio inossidabile.
- Se si verificano danni visibili alla lama, contattare il servizio clienti per assistenza.

Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltirlo in conformità con le normative locali riguardanti i rifiuti pericolosi e gli oggetti appuntiti. Non gettare nella spazzatura indifferenziata.

Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania