

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: 1001772

ZWILLING | Sharpening steel - ceramic - 230mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Ceramic Sharpening Rod 230mm

General Information

The Zwilling Ceramic Sharpening Rod 230mm is an essential tool designed for maintaining the sharpness of your kitchen knives. Its durable ceramic material ensures precision sharpening while prolonging the life of your knives. This sharpening rod is suitable for all types of blades and is easy to use, making it a must-have for both professional chefs and home cooks.

Safety Information

- General Safety: Always use the sharpening rod on a stable and non-slip surface to prevent accidents.
- Protective Gear: Wear cut-resistant gloves if necessary to protect your hands during use.
- Knife Handling: Always hold the knife by the handle and keep your fingers away from the blade during sharpening.
- Keep Clear: Ensure that the area around you is clear of any obstructions or bystanders while sharpening.
- Child Safety: Keep the sharpening rod out of reach of children. It is not a toy and should only be used by responsible adults.
- Storage: Store the sharpening rod in a safe place when not in use to prevent accidental injury.

Product Specifications

- Length: 230 mm
- Material: Ceramic
- Color: White
- Weight: 0.5 kg
- Model Number: 1001772

Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the sharpening rod from its packaging. Ensure that there are no visible defects or damage.
2. Workspace Preparation: Choose a clean, dry, and stable workspace. Place a non-slip mat if necessary to prevent slipping while sharpening.
3. Positioning: Hold the sharpening rod vertically or at a slight angle, with the tip resting firmly on the stable surface.

Operation

1. Knife Positioning: Hold the knife securely by the handle, ensuring fingers are away from the blade.
2. Sharpening Technique:
 - Place the blade at a 15-20 degree angle against the ceramic rod.
 - Start at the base of the blade and pull it down and across the rod in one smooth motion.
 - Repeat this motion 3-5 times on each side of the blade.
3. Finishing Touches: After sharpening, check the edge for sharpness by carefully slicing through a piece of paper.

Cleaning and Maintenance

- After each use, wipe the sharpening rod with a clean, damp cloth to remove any metal shavings or debris.
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbers to prevent damage to the ceramic surface.
- Ensure the rod is completely dry before storing.
- Regularly inspect the sharpening rod for any signs of wear or damage and replace if necessary.

Troubleshooting

- Problem: Knife not sharpening effectively.
 - Solution: Ensure the correct angle is maintained while sharpening. Try increasing the number of strokes.
- Problem: The ceramic rod is dirty or stained.
 - Solution: Clean with a damp cloth. For stubborn stains, use a mild detergent and rinse thoroughly.

Disposal

When the sharpening rod reaches the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Consider recycling options if available.

Contact

For questions or further assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual: Zwilling Keramischer Schärfstab 230mm (1001772)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zwilling Keramischen Schärfstabs. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihre Messer in einem optimalen Zustand zu halten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen und die Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Schärfstab nur zum Schärfen von Messern.
- Halten Sie den Schärfstab außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit der Schneide während des Schärfens.
- Verwenden Sie den Schärfstab auf einer stabilen, ebenen Oberfläche.
- Tragen Sie bei der Verwendung eine geeignete Schutzbrille, um Ihre Augen zu schützen.
- Bei Beschädigungen des Schärfstabs (wie Risse oder Absplitterungen) nutzen Sie das Produkt nicht und setzen Sie es nicht mehr ein.
- Befolgen Sie die Anweisungen zum Schärfen, um Verletzungen oder Schäden an den Messern zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling Keramischer Schärfstab
- Modellnummer: 1001772
- Länge: 230 mm
- Material: Keramik
- Farbe: Weiß mit einem grauen Griff
- Gewicht: 200 g

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie den Schärfstab auf einer stabilen, ebenen Oberfläche, wie einem Küchentisch.
- Stellen Sie sicher, dass der Schärfstab fest und sicher steht, bevor Sie mit dem Schärfen beginnen.
- Halten Sie den Schärfstab mit einer Hand fest und verwenden Sie die andere Hand, um das Messer zu schärfen.

5. Betrieb

- Nehmen Sie das Messer in die andere Hand und halten Sie die Schneide in einem Winkel von 15-20 Grad zur Oberfläche des Schärfstabs.
- Beginnen Sie am Griff des Schärfstabs und ziehen Sie die Klinge sanft nach unten und entlang des Stabes bis zur Spitze.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang 3-5 Mal auf jeder Seite des Messers, um die beste Schärfe zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Schärfstab mit einem feuchten Tuch, um Staub und Rückstände zu entfernen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Lagern Sie den Schärfstab an einem trockenen Ort, fern von Wärmequellen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Messer wird nicht scharf.
Lösung: Überprüfen Sie den Schärfwinkel und wiederholen Sie den Schärfvorgang.
- Problem: Risse oder Absplitterungen am Schärfstab.
Lösung: Stellen Sie die Benutzung sofort ein und ersetzen Sie den Schärfstab.
- Problem: Die Klinge ist beschädigt.
Lösung: Lassen Sie das Messer von einem Fachmann überprüfen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Schärfstab gemäß den örtlichen Vorschriften für keramische Produkte.
- Stellen Sie sicher, dass der Schärfstab sicher verpackt ist, um Verletzungen bei der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Keramische Slijpwilg 230mm (1001772)

1. Algemene Informatie

De Zwilling Keramische Slijpwilg is ontworpen om de scherpte van uw messen te behouden en te verbeteren. Met een lengte van 230 mm is deze slijpwilg perfect voor zowel professionele koks als thuischefs. Het keramische materiaal zorgt voor een fijnere slijping die de kwaliteit van het lemmet behoudt.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de slijpwilg alleen voor het slijpen van messen; gebruik deze niet voor andere voorwerpen.
- Zorg ervoor dat de slijpwilg op stabiliteit staat tijdens gebruik.
- Houd de slijpwilg buiten het bereik van kinderen.
- Controleer voor elke slijpsessie de slijpwilg op schade of afwijkingen.
- Draag, indien nodig, beschermende handschoenen om letsel te voorkomen.
- Slijp het mes altijd van de basis naar de punt en gebruik een gelijkmatige druk om schade aan het mes te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van de slijpwilg met een te snelle of ongecontroleerde beweging.

3. Productspecificaties

- Producttype: Keramische slijpwilg
- Lengte: 230 mm
- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Wit
- Merk: Zwilling

4. Installatie en Setup

1. Zorg ervoor dat u een stabiel en vlak oppervlak heeft om de slijpwilg te gebruiken.
2. Plaats de slijpwilg met de handgreep naar u toe. Houd de slijpwilg verticaal.
3. Indien nodig, bevestig de slijpwilg aan een werkoppervlak met een antislipmat om te zorgen dat deze niet verschuift tijdens het slijpen.

5. Bediening

1. Neem het mes in uw dominante hand en houd de slijpwilg met de andere hand stevig vast.
2. Begin met de basis van het mes aan de onderkant van de slijpwilg en glijd naar de punt.
3. Herhaal deze beweging 5-10 keer aan elke kant van het mes, afhankelijk van de staat van het lemmet.
4. Na het slijpen, veeg de snijkant van het mes schoon met een doek om eventuele keramische deeltjes te verwijderen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Veeg de slijpwilg na elk gebruik af met een droge doek om resten of deeltjes te verwijderen.
- Reinig de slijpwilg niet met agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen; dit kan het oppervlak beschadigen.
- Bewaar de slijpwilg op een droge plaats en vermijd blootstelling aan hoge temperaturen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes blijft bot na gebruik van de slijpwilg.
 - Oplossing: Controleer of de slijpwilg correct wordt gebruikt en herhaal het slijpproces voorzichtig.
- Probleem: De slijpwilg is beschadigd of vertoont scheuren.
 - Oplossing: Gebruik de slijpwilg niet en neem contact op met de klantenservice voor vervanging of advies.

8. Afvoer

De slijpwilg kan aan het einde van de levensduur worden weggegooid via de reguliere afvalverzameling. Het keramische materiaal kan in sommige regio's als bijzonder afval worden beschouwd. Controleer de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Gracias por elegir la varilla de afilar cerámica Zwilling de 230 mm (Código del producto: 1001772). Este producto está diseñado para mantener el filo de tus cuchillos de manera segura y efectiva, asegurando un rendimiento óptimo en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para afilar cuchillos de cocina. No lo utilice para otros fines.
- Superficie de trabajo segura: Asegúrese de trabajar sobre una superficie estable y segura durante el afilado.
- Manejo seguro: Sujete la varilla de afilar por el mango, evitando el contacto con la superficie afilada mientras afila.
- Cuchillos apropiados: Utilice la varilla únicamente con cuchillos de acero inoxidable o de calidad adecuada.
- Almacenamiento: Almacene la varilla en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.
- Inspección: Revise regularmente la varilla por daños o desgastes. No utilice un producto dañado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la varilla: 230 mm
- Material: Cerámica de alta calidad
- Uso: Ideal para el afilado de cuchillos de cocina
- Peso: Aproximadamente 300 g
- Color: Blanco con detalles en negro

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Retire la varilla de su embalaje y asegúrese de que no haya daños visibles.
- Paso 2: Coloque la varilla de afilar en una superficie plana y resistente.
- Paso 3: Si desea un soporte adicional, considere usar una base antideslizante que mantenga la varilla en su lugar.

5. Operación

- Paso 1: Sostenga la varilla verticalmente con el mango hacia abajo y la parte afilada hacia arriba.
- Paso 2: Tome el cuchillo y colóquelo en un ángulo de 15 a 20 grados contra la varilla.
- Paso 3: Pase el cuchillo hacia abajo de la parte superior de la varilla a la base, aplicando una ligera presión.
- Paso 4: Repita este proceso 5-10 veces en cada lado del cuchillo.
- Paso 5: Limpie el cuchillo después de afilar para remover cualquier residuo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza de la varilla: Limpie la superficie de la varilla con un paño húmedo. No utilice productos abrasivos.
- Almacenamiento: Guarde la varilla en un lugar seco y fresco, lejos de fuentes de calor directas.

7. Solución de Problemas

- Cuchillos que no se afilan correctamente: Asegúrese de estar utilizando el ángulo correcto (15-20 grados) y que la varilla esté limpia.
- Desgaste excesivo de la varilla: Si observa que la varilla tiene marcas o daños, considere reemplazarla.

8. Eliminación

- La varilla de afilar cerámica es reciclable. Contribuya a la protección del medio ambiente desechando el producto en el contenedor correspondiente para materiales cerámicos.

9. Contacto

Para más información o asistencia:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestros productos. Esperamos que disfrute su experiencia de afilado.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Tige d'affûtage en céramique Zwilling 230mm (1001772)

1. Informations générales

La tige d'affûtage en céramique Zwilling de 230 mm est un outil de cuisine de haute qualité conçu pour maintenir le tranchant de vos couteaux de collection. Fabriquée avec des matériaux de première qualité, elle permet d'affiner et d'entretenir les lames en garantissant une performance optimale.

2. Informations de sécurité

- Utilisation prévue : Cette tige est destinée uniquement à l'affûtage des couteaux. Ne pas l'utiliser pour d'autres objets.
- Précautions d'usage : Utilisez la tige sur une surface stable et en position verticale. Ne jamais affûter un couteau avec une main sur la lame.
- Manipulation : Gardez les doigts éloignés de la lame pendant l'affûtage.
- Stockage : Rangez la tige dans un endroit sec, hors de portée des enfants.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Longueur : 230 mm
- Matériau de la tige : Céramique
- Poids : 200 g
- Couleur : Blanc

4. Installation et mise en place

1. Retirez la tige d'affûtage de son emballage.
2. Placez la tige sur une surface de travail stable, de préférence un plan de travail.
3. Assurez-vous qu'il n'y a aucun obstacle autour de la tige pour éviter les accidents.
4. Tenez la tige verticalement, avec la base reposant sur la surface.

5. Fonctionnement

1. Prenez le couteau à affûter et placez la lame contre la tige à un angle d'environ 20 degrés.
2. Appliquez une légère pression en faisant glisser la lame sur la tige de la base vers la pointe.
3. Répétez ce mouvement 3 à 5 fois de chaque côté de la lame pour obtenir un affûtage optimal.
4. Après utilisation, essuyez la tige avec un chiffon propre pour enlever les résidus.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez la tige avec un chiffon humide pour maintenir sa propreté.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs ou des nettoyeurs chimiques.
- Rangez toujours la tige dans son étui ou dans un compartiment protégé.

7. Dépannage

- Lame pas suffisamment aiguisée : Répétez le processus d'affûtage, en vous assurant de garder le bon angle.
- Résidus sur la tige : Essuyez la tige avec un chiffon humide.
- Délaminage de la céramique : Si des fissures apparaissent, cessez l'utilisation et contactez le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas la tige d'affûtage avec les déchets ménagers. Respectez les réglementations locales concernant le recyclage des déchets pour produits en céramique.

9. Contact

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

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Assurez-vous de suivre toutes les instructions fournies pour garantir l'utilisation en toute sécurité et la longévité de la tige d'affûtage.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Bastone di Affilatura in Ceramica ZWILLING 230mm

1. Informazioni Generali

Questo bastone di affilatura in ceramica ZWILLING è progettato per mantenere e ripristinare il filo delle lame dei coltelli. Con una lunghezza di 230 mm, è ideale per un uso domestico e professionale.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il bastone di affilatura solo per affilare coltelli con un filo con una geometria di taglio dritta.
- Non affilare coltelli seghettati o con un design speciale.
- Tenere il bastone lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che il piano di lavoro sia stabile e privo di oggetti fragili o infiammabili.
- Utilizzare sempre protezioni adeguate per le mani e gli occhi durante l'affilatura.
- Non esercitare una pressione eccessiva durante l'uso per evitare danni al bastone o al coltello.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza: 230 mm
- Materiale: Ceramica di alta qualità
- Impugnatura: Ergonomica per una presa sicura
- Colore: Nero
- Peso: 200g
- Design: Elegante e funzionale

4. Installazione e Setup

Non è richiesta alcuna installazione. Assicurarsi che il bastone di affilatura sia completamente pulito e asciutto prima dell'uso. Trovare una superficie piana e stabile.

5. Funzionamento

1. Posizionare il bastone di affilatura verticalmente, tenendolo fermo con una mano.
2. Prendere il coltello con l'altra mano e posizionare il filo contro il bastone a un angolo di 15-20 gradi.
3. Eseguire un movimento lento e uniforme dal manico alla punta del coltello, affilando su entrambi i lati del filo.
4. Ripetere il processo per 5-10 volte su ciascun lato per un'affilatura efficace.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il bastone di affilatura con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o materiali che possano graffiare il bastone.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco, lontano dalla luce diretta del sole.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il coltello non si affila bene: Assicurarsi di utilizzare l'angolo corretto e controllare che il bastone sia pulito e asciutto.
- La vernice o il rivestimento si graffiano: Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasive per pulire il bastone.

8. Smaltimento

Smaltire il bastone secondo le normative locali riguardanti i materiali ceramici. Non gettare nel normale rifiuto domestico. Verificare le opzioni di riciclaggio disponibili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania