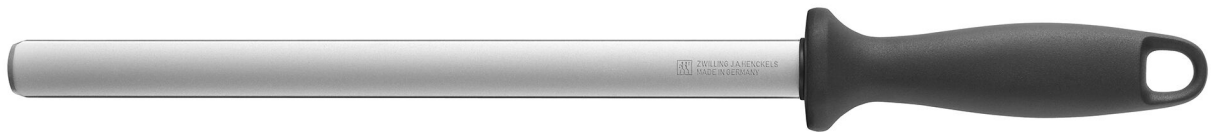


# ggmgastro

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: 1001773**

**ZWILLING | Sharpening steel - Diamond Coating - 260mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Zwilling Sharpening Steel 260mm (1001773)

### General Information

Congratulations on your purchase of the Zwilling Sharpening Steel 260mm. This high-quality sharpening steel is designed to maintain the sharpness of your kitchen knives and ensure optimal cutting performance. Manufactured with precision and care, this tool is an essential addition to any culinary enthusiast's toolkit.

### Safety Information

- Intended Use: This sharpening steel is intended solely for the maintenance of kitchen knives. Do not use for other purposes.
- User Awareness: Always handle the sharpening steel with care. It is sharp and can cause injury if not used properly.
- Storage: Store the sharpening steel in a safe place, out of reach of children. A knife block or a dedicated storage case is recommended.
- Inspection: Regularly check the sharpening steel for any signs of wear or damage. If damaged, discontinue use and replace it.
- Work Surface: Use the sharpening steel on a stable, flat work surface to prevent slips and accidents.
- Technique: Follow the proper sharpening techniques to ensure safe handling and effective sharpening. Avoid applying excessive force.

### Product Specifications

- Length: 260mm
- Material: High-carbon stainless steel
- Handle: Ergonomic synthetic handle for comfort and grip
- Weight: Approximately 300g

### Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the sharpening steel from its packaging.
2. Preparation: Ensure that the sharpening steel is clean and dry before use.
3. Location: Find a stable work surface such as a countertop or table. Ensure good lighting for visibility while sharpening.
4. Grip: Hold the sharpening steel vertically with the tip resting on the work surface. Maintain a firm grip on the handle.

### Operation

1. Sharpening Technique:
  - Position the knife at a 20-degree angle against the steel.
  - Starting from the heel of the blade, sweep the knife down the length of the steel in a smooth motion.
  - Repeat this process on both sides of the blade (approximately 5-10 strokes per side).
  - Alternate sides for even sharpening.
2. Post-Sharpening: After sharpening, carefully wipe the blade with a clean cloth to remove any metal shavings.

### Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, wipe the sharpening steel with a damp cloth. Do not submerge in water or place in a dishwasher.
- Maintenance: Periodically check for wear and ensure the surface remains smooth. If excessive wear occurs, professional resurfacing may be necessary.

### Troubleshooting

- Issue: Knife not sharpening effectively
  - Solution: Ensure that the angle is correct (20 degrees) and try increasing the number of strokes on each side.
- Issue: Sharpening steel feels rough or damaged
  - Solution: Inspect for damage; if surface is compromised, replace the sharpening steel.

### Disposal

When disposing of the product, please ensure it is discarded responsibly. Metal items should be recycled according to local regulations. Ensure that the product is wrapped securely to prevent accidents.

### Contact

For any inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing Zwilling. Happy cooking!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Zwilling Schärfstahl 260mm (1001773)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Zwilling Schärfstahls 260mm! Dieser Schärfstahl wurde entwickelt, um die Schärfe Ihrer Messer zu erhalten und die Lebensdauer Ihrer Klingen zu verlängern. Es ist ein unverzichtbares Werkzeug für jeden Koch, egal ob Profi oder Hobbykoch.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nutzen Sie den Schärfstahl ausschließlich zum Schärfen von Küchenmessern.
- Vorsicht: Halten Sie den Schärfstahl von Kindern fern. Bei unsachgemäßer Verwendung kann es zu Verletzungen kommen.
- Klingenposition: Schärfen Sie die Klinge im richtigen Winkel (15-20 Grad) zur Schärfeleiste.
- Stabilität: Stellen Sie sicher, dass der Schärfstahl auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche gehalten wird.
- Gesundheitsschutz: Vermeiden Sie den Kontakt mit der Haut und nehmen Sie beim Schärfen vorsichtige Bewegungen vor, um Verletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Länge: 260mm
- Material: Hochwertiger Stahl
- Griff: Ergonomisch, rutschfest
- Verwendungszweck: Zum Schärfen und Polieren von Messerklingen

## 4. Einrichtung und Installation

Der Zwilling Schärfstahl erfordert keine Installation. Befolgen Sie diese Schritte zur Verwendung:

1. Halten Sie den Schärfstahl senkrecht auf einer stabilen, rutschfesten Unterlage.
2. Nehmen Sie das Messer in die andere Hand und halten Sie die Klinge in einem Winkel von 15-20 Grad zur Schärfeleiste.
3. Beginnen Sie am Heft des Messers und ziehen Sie die Klinge gleichmäßig über den Schärfstahl bis zur Spitze.

## 5. Betrieb

- Schärfen Sie jede Seite der Klinge in 2-3 Zügen.
- Wechseln Sie nach jedem Satz von Zügen die Klingenseite.
- Überprüfen Sie die Schärfe des Messers nach jedem Durchgang.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Schärfstahl nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Schärfstahl gründlich, um Rostbildung zu verhindern.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Messer bleibt stumpf  
Lösung: Überprüfen Sie den Winkel zur Schärfeleiste und verwenden Sie eine gleichmäßige Druckstärke.
- Problem: Schärfstahl hat Rostflecken  
Lösung: Reinigen Sie den Schärfstahl gründlich mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn gut.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Schärfstahl gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, dass der Schärfstahl vor der Entsorgung sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Slijpstaal 260mm

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Zwilling Slijpstaal 260mm. Dit hoogwaardige slijpstaal is ontworpen om de scherpste van uw messen te behouden en te verbeteren, waardoor u altijd kunt genieten van uitstekende snijprestaties. Lees deze handleiding zorgvuldig door om het product veilig en effectief te gebruiken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit slijpstaal uitsluitend voor het slijpen van messen.
- Zorg ervoor dat het slijpstaal altijd op een stevige, vlakke ondergrond wordt gebruikt.
- Houd vingers en handen uit de buurt van het slijpblad tijdens het slijpen.
- Laat het slijpstaal niet vallen, dit kan schade veroorzaken en de veiligheid in gevaar brengen.
- Reinig het slijpstaal na gebruik om een lange levensduur te garanderen.
- Gebruik het product niet als het beschadigd is of als de grip niet goed is.

## 3. Productspecificaties

- Lengte: 260 mm
- Materiaal van het slijpstaal: Hoogwaardig staal
- Handvat: Ergonomisch ontwerp voor een comfortabele grip
- Kleur: Zilver / zwart

## 4. Installatie en Setup

1. Haal het slijpstaal uit de verpakking en inspecteer het op eventuele schade.
2. Kies een stevige en vlakke werkplek met voldoende verlichting.
3. Plaats het slijpstaal verticaal op deze werkplek met het handvat naar beneden.
4. Zorg ervoor dat u voldoende ruimte heeft om veilig met de messen te werken.

## 5. Bediening

1. Neem het mes dat u wilt slijpen in uw dominante hand.
2. Houd het slijpstaal in uw andere hand, bij de handgreep, en richt de punt naar beneden.
3. Trek het mes in een hoek van 20 graden tegen het slijpstaal aan, van de basis van het lemmet naar de punt.
4. Oefen lichte druk uit en voer het mes in een krachtige, vloeiende beweging naar beneden en naar achteren, herhaal dit aan beide zijden van het mes.
5. Herhaal het slijpproces tot de gewenste scherpste is bereikt.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het slijpstaal schoon met een vochtige doek na elk gebruik.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of schurende materialen.
- Controleer regelmatig of er geen beschadigingen of slijtage zijn en neem indien nodig contact op voor service.

## 7. Probleemoplossing

- Problemen met het slijpen kunnen ontstaan door een verkeerde hoek. Zorg ervoor dat u het mes altijd onder een hoek van 20 graden houdt.
- Als het slijpstaal geen effect heeft, controleer dan of het staal goed is onderhouden en schoon is.
- Raadpleeg de klantenservice als het probleem aanhoudt.

## 8. Afvoer

- Gooi het slijpstaal in overeenstemming met de geldende regelgeving voor metaalafval in uw regio.
- Zorg ervoor dat het slijpstaal niet bij regulier huishoudelijk afval wordt gegooid.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor uw vertrouwen in Zwilling producten. Veel plezier met het gebruik van uw slijpstaal.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Acero de Afilado Zwilling 260mm

## 1. Información General

El acero de afilado Zwilling de 260 mm es una herramienta esencial para mantener la eficacia de los cuchillos de cocina. Diseñado para profesionales y aficionados, este producto garantiza un rendimiento duradero y un afilado preciso, maximizando el tiempo de uso de sus cuchillos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este acero de afilado está destinado exclusivamente para el uso de afilado de cuchillos. No utilizar para otros fines.
- Superficie de trabajo: Asegúrese de trabajar en una superficie plana y estable para evitar accidentes.
- Protección ocular: Al afilar cuchillos, recomendamos usar gafas de protección para evitar lesiones.
- Manipulación: Mantenga el acero alejado de niños. No permita que los niños lo utilicen sin supervisión.
- Cuidado con el filo: El extremo del acero es afilado. Maneje con precaución para evitar cortes.
- Almacenamiento: Guarde el acero en un lugar seco y a salvo de golpes para evitar daños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud: 260 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Acabado: Superficie rugosa para un afilado efectivo
- Mango: Ergonomía para un agarre seguro y cómodo
- Peso: Aproximadamente 300 g

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire el acero de afilado del embalaje. Asegúrese de quitar toda la cinta adhesiva y los envoltorios.
2. Elección de ubicación: Coloque el acero en un área de trabajo bien iluminada y cómoda.
3. Ajuste del agarre: Asegúrese de que el mango del acero esté orientado hacia su mano dominante para un uso eficiente.
4. Preparación de cuchillos: Asegúrese de que los cuchillos que se van a afilar estén limpios y secos.

## 5. Operación

1. Posicionamiento: Coloque el acero verticalmente contra una superficie estable.
2. Técnica de afilado: Sostenga el cuchillo en un ángulo de 20 grados respecto al acero. Deslice la hoja desde la base hasta la punta en un movimiento suave.
3. Repetición: Repita este proceso de 3 a 5 veces por cada lado del cuchillo.
4. Prueba del filo: Después de afilar, prueba el cuchillo en un vegetal suave para verificar su eficacia.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza después de uso: Limpie el acero con un paño húmedo para eliminar los restos de metal.
- Secado: Asegúrese de secar el acero completamente antes de guardarlo.
- Inspección regular: Examine el acero en busca de daños y desgaste. Si se observa daño, considere reemplazarlo.

## 7. Solución de Problemas

- Cuchillo no afilado correctamente: Verifique la técnica y asegúrese de usar el ángulo adecuado.
- Dificultad en el agarre: Compruebe que las manos estén secas y que el mango esté en un estado óptimo.
- Desgaste del acero: Si ha perdido eficacia, considere reemplazar el acero.

## 8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre productos metálicos. NO lo arroje a la basura común. Contáctese con su centro de reciclaje local para información sobre la correcta eliminación.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita soporte adicional, contáctenos en:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## MANUEL DU PRODUIT

### 1. Informations Générales

Ce produit est un fusil à aiguiser Zwilling de 260 mm, conçu pour affiner et entretenir les bords de vos couteaux. Il est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour assurer durabilité et efficacité.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez ce produit uniquement pour l'aiguisage de couteaux.
- Ne jamais utiliser sur des couteaux à dents.
- Gardez le fusil à aiguiser hors de portée des enfants.
- Évitez de vous couper en utilisant une prise stable avec une main sur le fusil et l'autre tenant le couteau à aiguiser.
- Ne pas utiliser le fusil si vous constatez qu'il est endommagé.
- Laissez le fusil refroidir avant de le nettoyer après utilisation.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Longueur : 260 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique et antidérapante
- Poids : 0,5 kg
- Couleur : Argent

### 4. Mise en place et installation

1. Déballez soigneusement le fusil à aiguiser de son emballage.
2. Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche.
3. Placez le fusil sur une surface stable, avec la pointe vers le bas.
4. Si nécessaire, ajustez l'espace autour pour plus de sécurité pendant l'utilisation.

### 5. Fonctionnement

1. Tenez le fusil à aiguiser verticalement avec la pointe stable sur la surface.
2. Tenez votre couteau dans l'autre main, le flanc du couteau contre l'acier du fusil.
3. Glissez lentement le couteau le long du fusil, de la base jusqu'à la pointe, en appliquant une pression légère et uniforme.
4. Répétez 3 à 5 fois de chaque côté du couteau pour obtenir le meilleur affûtage.

### 6. Nettoyage et entretien

- Essayez le fusil avec un chiffon humide après chaque utilisation.
- Pour un nettoyage approfondi, utilisez de l'eau savonneuse et un chiffon doux.
- Ne pas immerger le fusil dans l'eau.
- Assurez-vous qu'il est complètement sec avant de le ranger.

### 7. Dépannage

- Si le couteau ne s'aiguille pas efficacement, vérifiez l'angle de votre lame par rapport au fusil.
- Assurez-vous que le fusil ne présente pas de signes d'endommagement.
- Si nécessaire, consultez un professionnel si des problèmes persistent.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas le fusil à aiguiser avec les déchets ménagers.
- Vérifiez les réglementations locales pour l'élimination des déchets métalliques.
- Recyclez les matériaux lorsque cela est possible.

### 9. Contact

Pour des questions ou un support supplémentaire, 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: Acciaio per affilatura Zwilling 260mm

## 1. Informazioni generali

L'Acciaio per affilatura Zwilling è un utensile indispensabile per mantenere le lame dei coltelli affilate e in ottime condizioni. Questo strumento è realizzato con materiali di alta qualità per garantire prestazioni eccellenti nel tempo.

## 2. Informazioni di sicurezza

- Utilizzare sempre l'acciaio per affilatura su una superficie stabile e piana.
- Tenere l'acciaio lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare l'acciaio per affilare lame danneggiate o difettose.
- Indossare sempre protezioni adeguate se necessarie, per evitare lesioni durante l'uso.
- Non esercitare una pressione eccessiva durante l'affilatura per evitare di danneggiare la lama o l'acciaio stesso.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Lunghezza totale: 260 mm
- Materiale: ...
- Peso: ...
- Design ergonomico per una presa comoda
- Ideale per coltelli da cucina e utensili da taglio

## 4. Installazione e montaggio

L'acciaio per affilatura non richiede alcuna installazione complessa. Seguire queste semplici istruzioni:

- Trovare un'area di lavoro ben illuminata.
- Posizionare l'acciaio per affilatura su una superficie piana.
- Assicurarsi che l'acciaio sia stabile prima di iniziare l'operazione di affilatura.

## 5. Operazione

Per affilare il coltello:

- Impugnare l'acciaio con una mano e il coltello con l'altra.
- Posizionare la lama del coltello contro l'acciaio a un angolo di 15-20 gradi.
- Eseguire movimenti lunghi e controllati dalla base alla punta della lama, alternando i lati. Ripetere per ogni lato fino a ottenere l'affilatura desiderata.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire l'acciaio con un panno asciutto per rimuovere eventuali residui.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide per la pulizia.
- Conservare l'acciaio in un luogo asciutto e riparato per proteggerlo da danni.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Se la lama non si affila correttamente, verifica che l'angolo di affilatura sia corretto.
- Assicurati che l'acciaio sia pulito e privo di residui.
- Non esercitare troppa pressione sulla lama durante l'affilatura.

## 8. Smaltimento

Una volta che l'acciaio per affilatura ha completato il suo ciclo di vita, smaltirlo secondo le normative locali sui rifiuti. Non gettare nel rifiuto secco; verificare le opzioni di riciclo disponibili nella propria area.

## 9. Contatti

Per supporto, domande o informazioni aggiuntive, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania