

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: 1001775

ZWILLING | Sharpening steel - 300mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Sharpening Steel 300mm (1001775)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Zwilling Sharpening Steel 300mm. This high-quality sharpening tool is designed to maintain and restore the sharpness of your kitchen knives, ensuring optimal performance and longevity.

2. Safety Information

- **Intended Use:** This sharpening steel is intended solely for the sharpening of knives. Do not use for any other purpose.
- **Supervision:** Always supervise use around children. Keep the product out of reach when not in use.
- **Cutting Edge Awareness:** The sharpening steel has a pointed tip and a sharp edge. Handle with care to avoid injuries.
- **Stability:** Use the sharpening steel on a stable surface. Ensure the base is firm and non-slip.
- **Body Protection:** Wear protective gloves if necessary to prevent cuts while handling or sharpening knives.
- **Sharp Knives:** Be cautious of the knives you are sharpening; ensure that they are used and stored safely after sharpening.

3. Product Specifications

- **Product Name:** Zwilling Sharpening Steel
- **Model Number:** 1001775
- **Length:** 300 mm
- **Material:** Stainless Steel (hygienic and durable)
- **Handle Material:** Plastic
- **Weight:** 0.3 kg
- **Color:** Silver

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the sharpening steel from the packaging.
2. **Inspection:** Inspect the sharpening steel for any visible damage. If damaged, do not use.
3. **Preparation:** Place the sharpening steel on a stable surface. Ideally, use a non-slip mat or cloth to prevent movement during sharpening.
4. **Knife Selection:** Choose the knife you wish to sharpen. Ensure it is clean and free from any debris.

5. Operation

1. **Grip:** Hold the sharpening steel vertically with the tip resting on the stable surface.
2. **Knife Positioning:** Take the knife and position its blade at a 20-degree angle against the sharpening steel.
3. **Sharpening Motion:** Starting from the heel of the knife, draw the blade down the length of the sharpening steel, applying light pressure. Repeat this motion 5-10 times on each side, alternating as needed.
4. **Testing Sharpness:** Test the sharpness of the knife by carefully slicing through a piece of paper. Repeat sharpening if necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** After each use, wipe the sharpening steel with a damp cloth to remove any metal shavings or residue.
- **Drying:** Ensure the sharpening steel is completely dry before storing.
- **Storage:** Store in a dry place. Avoid exposure to moisture to prevent rusting.

7. Troubleshooting

- **Ineffective Sharpening:** If knives are not sharpening effectively:
 - Ensure proper angle (20 degrees) during sharpening.
 - Verify that the blade is clean and free from residue.
- **Damaged Steel:** If the sharpening steel shows signs of damage or excessive wear, discontinue use and replace.

8. Disposal

When the product has reached the end of its life cycle and can no longer be utilized, dispose of it in accordance with local regulations. Steel components can often be recycled; check with your local recycling center for guidance.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us at:

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

Thank you for choosing Zwilling! Enjoy your kitchen experience with sharper, well-maintained knives.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Zwilling Schärfstahl 300mm (1001775)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum Zwilling Schärfstahl 300mm (1001775). Dieses hochwertige Küchenwerkzeug hilft Ihnen, die Klingen Ihrer Messer in einem optimalen Zustand zu halten und sicherzustellen, dass sie immer scharf sind. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um den Schärfstahl effektiv zu nutzen und seine Lebensdauer zu verlängern.

2. Sicherheitsinformationen

- Der Schärfstahl ist ein scharfes Werkzeug. Bei der Verwendung sind Schnittverletzungen möglich. Halten Sie den Schärfstahl immer von Körper und Gesicht fern.
- Verwenden Sie den Schärfstahl nicht als Wurf- oder Schlagwerkzeug.
- Stellen Sie sicher, dass der Schärfstahl auf einer stabilen, knickfesten Oberfläche verwendet wird, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Lagern Sie den Schärfstahl außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Schärfstahls auf Beschädigungen. Verwenden Sie ihn nicht, wenn die Oberfläche beschädigt ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und feuchten Bedingungen, um Rost zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling Schärfstahl
- Artikelnummer: 1001775
- Länge: 300mm
- Material: Hochwertiger Stahl
- Griffmaterial: Kunststoff mit optimaler Ergonomie für sicheren Halt
- Gewicht: 300 g

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Schärfstahl vorsichtig aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass die Holzunterlage oder die Arbeitsfläche stabil ist.
3. Halten Sie den Schärfstahl senkrecht in einer Hand mit der Spitze nach unten.
4. Mit der anderen Hand halten Sie das Messer in einem 20-Grad-Winkel.
5. Beginnen Sie mit dem Schärfen von der Basis der Klinge zur Spitze hin, während Sie sanften Druck ausüben.
6. Wechseln Sie die Seite des Messers und wiederholen Sie den Vorgang.

5. Bedienung

- Führen Sie das Messer in einem gleichmäßigen, langsamen Bogen über den Schärfstahl.
- Wiederholen Sie den Vorgang 5-10 Mal pro Seite der Klinge, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Bei sehr stumpfen Klingen kann ein zusätzlicher Durchgang notwendig sein.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Schärfstahl nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie den Schärfstahl stets gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie den Schärfstahl an einem trockenen Ort, idealerweise in einem Messerblock oder mit einer Schutzhülle.

7. Fehlerbehebung

Problem: Die Klinge wird nicht scharf.

Lösung: Überprüfen Sie, ob Sie den richtigen Winkel während des Schärfens einhalten und üben Sie gleichmäßigen Druck aus.

Problem: Der Schärfstahl rostet.

Lösung: Trocknen Sie den Schärfstahl nach der Reinigung. Lagern Sie ihn in einer trockenen Umgebung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Schärfstahl gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, die Klinge zu schützen, um Verletzungen beim Entsorgen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

- Email: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Slijpstalen 300mm - 1001775

1. Algemene Informatie

De Zwilling Slijpstalen 300mm is een professioneel gereedschap voor het slijpen van messen, ontworpen om de levensduur van uw messen te verlengen en optimale prestaties te garanderen. Deze slijpstalen is ideaal voor zowel thuisgebruik als voor professionals in de horeca.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het slijpstalen alleen voor het slijpen van scherpe messen.
- Houd het slijpstalen buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het slijpstalen niet valt of beschadigd raakt, dit kan de functionaliteit beïnvloeden.
- Gebruik het slijpstalen niet op een gladde ondergrond om uitglijden te voorkomen.
- Draag altijd de juiste persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals een schort en snijbestendige handschoenen.
- Gebruik het slijpstalen nooit met een beschadigde of gebroken handgreep.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 300mm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing
- Materiaal: Houten handgreep, roestvrij staal

4. Opstelling en Installatie

- Verwijder het slijpstalen uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Kies een veilige en stabiele werkplek waar voldoende ruimte is om te slijpen.
- Plaats het slijpstalen verticaal op een stevig oppervlak, zodat de punt naar beneden wijst.
- Zorg ervoor dat er geen obstakels zijn die het slijpen kunnen belemmeren.

5. Bedieningsinstructies

- Houd het mes stevig vast met een hand en het slijpstalen met de andere hand.
- Plaats het mes tegen het slijpstalen en maak een lichte, schuine beweging naar beneden, waarbij je druk uitoefent.
- Herhaal dit proces enkele keren aan beide zijden van het mes voor een optimale slijping.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het mes om overmatige slijtage te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Veeg het slijpstalen af met een droge doek na elk gebruik om vuil en restjes te verwijderen.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen, deze kunnen het materiaal beschadigen.
- Controleer regelmatig de handgreep op slijtage of schade en vervang deze indien nodig.

7. Problemen Oplossen

- Probleem: Het mes wordt niet scherp.
Oplossing: Controleer of je voldoende druk en de juiste hoek gebruikt bij het slijpen.
- Probleem: Rimpels of schade aan het mes.
Oplossing: Vermijd te veel druk of een onjuiste slijptechniek en probeer het mes opnieuw te slijpen onder de juiste omstandigheden.

8. Afvoer

- Disposeer van het slijpstalen op een verantwoorde manier.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over recycling en afvoer van metalen producten.

9. Contact

Mocht u vragen hebben of assistentie nodig hebben, neem alstublieft contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para la Piedra de Afilar Zwilling 300mm (Referencia: 1001775)

1. Información General

La piedra de afilar Zwilling de 300 mm es un utensilio de cocina esencial diseñado para mantener la afilación óptima de cuchillos y herramientas de corte. Este producto es ideal tanto para chefs profesionales como para hogares que aprecian la precisión y la calidad en sus utensilios de cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para afilar cuchillos y herramientas de corte. No lo use para otros fines.
- Supervisión: Asegúrese de que los niños no lo utilicen sin supervisión.
- Lesiones: Maneje con cuidado para evitar cortaduras. Nunca pase el dedo por el filo del cuchillo durante el afilado.
- Superficie estable: Utilice siempre la piedra de afilar sobre una superficie plana y antideslizante para evitar accidentes.
- Condiciones de uso: Utilice en un entorno seco y bien iluminado para una mayor visibilidad y seguridad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Referencia: 1001775
- Longitud de la piedra: 300 mm
- Material: Acero de alta calidad
- Uso: Para afilar cuchillos de chef, cuchillos de cocina y otras herramientas de corte.

4. Configuración e Instalación

1. Coloque la piedra de afilar sobre una superficie plana y segura.
2. Si es posible, utilice un soporte antideslizante para evitar movimientos durante el uso.
3. Asegúrese de que el área esté bien iluminada para facilitar el afilado.
4. Si utiliza agua o aceite como lubricante, aplíquelo uniformemente sobre la superficie antes de comenzar.

5. Operación

1. Sostenga el cuchillo en un ángulo de 20 grados respecto a la piedra.
2. Comience a mover el cuchillo suavemente desde la base hasta la punta en un movimiento uniforme.
3. Repita el proceso de cada lado del cuchillo de manera alterna hasta alcanzar la afilación deseada.
4. Limpie los residuos de metal y lubricante de la piedra después de usarla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, enjuague la piedra con agua tibia y séquela con un paño suave.
- No use detergentes agresivos o abrasivos.
- Almacene en un lugar seco y seguro.

7. Solución de Problemas

- Problema: El cuchillo no se afila adecuadamente.

Solución: Verifique el ángulo de afilado y la técnica utilizada. Asegúrese de que la piedra esté limpia y lubricada.

- Problema: La piedra se ha desgastado.

Solución: Considere la posibilidad de reemplazar la piedra si la calidad sigue disminuyendo después de un uso prolongado.

8. Eliminación

De acuerdo con la normativa ambiental, asegúrese de desechar la piedra de afilar de manera responsable. Consulte a las autoridades locales sobre los métodos de reciclaje adecuados para el acero y otros materiales.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la tige d'affûtage Zwilling 300 mm (1001775)

1. Informations générales

Félicitations pour votre achat de la tige d'affûtage Zwilling de 300 mm (1001775). Cet outil est conçu pour prolonger la durée de vie de vos couteaux en les maintenant tranchants et prêts à l'emploi. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours la tige d'affûtage sur une surface stable pour éviter tout accident.
- Assurez-vous que le couteau est propre et sec avant l'affûtage.
- Évitez de toucher la surface coupante du couteau pendant et après l'affûtage, car elle peut être très tranchante.
- Ne laissez pas l'outil sans surveillance lors de son utilisation, et gardez-le hors de portée des enfants.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Longueur : 300 mm
- Matériau : Acier au carbone
- Poignée : Ergonomique pour une meilleure prise
- Fonctionnalité : Affûtage et entretien des couteaux
- Poids : 300 g

4. Installation et mise en place

1. Déballez la tige d'affûtage et vérifiez qu'il n'y a pas de dégâts.
2. Placez la tige sur une surface plane et stable.
3. Tenez la tige d'affûtage verticalement avec la poignée en haut.
4. Assurez-vous que l'espace autour est dégagé pour éviter des accidents potentiels.

5. Fonctionnement

1. Prenez le couteau que vous souhaitez affûter et tenez-le à un angle de 20 degrés par rapport à la tige.
2. Glissez lentement la lame sur la tige d'affûtage, de la base vers la pointe, en appliquant une pression modérée.
3. Répétez cette opération 5 à 10 fois de chaque côté de la lame pour un meilleur affûtage.
4. Testez le tranchant du couteau sur un aliment ou du papier pour vérifier l'efficacité de l'affûtage.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, essuyez la tige d'affûtage avec un chiffon propre et sec pour enlever les résidus de métal.
- Ne pas immerger la tige dans l'eau ou la laver au lave-vaisselle.
- Conservez la tige dans un endroit sec pour éviter la rouille.

7. Résolution des problèmes

- Problème : Le couteau ne s'affûte pas correctement.
 - Solution : Vérifiez l'angle d'affûtage et assurez-vous d'appuyer suffisamment sur la lame.
- Problème : La tige présente des signes de rouille.
 - Solution : Essuyez-la correctement après chaque utilisation et conservez-la dans un endroit sec.

8. Élimination

En fin de vie, ne jetez pas la tige d'affûtage avec les déchets ménagers. Veuillez la déposer dans une déchetterie appropriée pour le recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service clientèle :

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

Merci d'avoir choisi la tige d'affûtage Zwilling. Profitez de vos moments de cuisine !

IT ITALIANO

Manuale dell'Utente per il Cerbottana di Affilatura Zwilling 300mm - 1001775

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la cerbottana di affilatura Zwilling 300mm. Questo strumento è progettato per mantenere i coltelli affilati, garantendo prestazioni ottimali in cucina. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per assicurarsi un utilizzo sicuro e efficace.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Sicuro: Utilizzare la cerbottana solo per affilare coltelli da cucina. Non utilizzare per altri scopi.
- Superficie di Lavoro: Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e non scivolosa.
- Manipolazione: Maneggiare sempre la cerbottana con cautela. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Protezione Personale: Indossare guanti e occhiali protettivi se necessario per evitare infortuni durante l'affilatura.
- Coltelli: Utilizzare solo coltelli che non presentano danni o rotture per evitare schegge di pressione durante l'affilatura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Prodotto: Cerbottana di Affilatura Zwilling
- Lunghezza: 300mm
- Materiale: Acciaio di alta qualità per una lunga durata
- Colore: Acciaio inossidabile
- Codice del prodotto: 1001775

4. Installazione e Setup

1. Trovare un luogo stabile e sicuro per l'utilizzo della cerbottana.
2. Assicurarsi che la superficie scelta sia asciutta e pulita.
3. Non è necessaria alcuna installazione complessa; la cerbottana è pronta per l'uso immediato una volta estratta dalla confezione.

5. Funzionamento

1. Tenere la cerbottana saldamente in una mano.
2. Posizionare il coltello all'angolo di affilatura di circa 20 gradi.
3. Accarezzare delicatamente il coltello lungo la cerbottana dalla base alla punta con una pressione leggera.
4. Ripetere il processo su entrambi i lati del coltello 4-6 volte.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, pulire la cerbottana con un panno umido per rimuovere eventuali residui di metallo.
- Non immergere in acqua o lavare in lavastoviglie.
- Conservare in un luogo asciutto e ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il coltello non si affila correttamente.
Soluzione: Controllare l'angolo di affilatura e riprovare. Assicurarsi che la cerbottana sia pulita.
- Problema: Residui di metallo sulla cerbottana.
Soluzione: Pulire con un panno umido e asciugare completamente.

8. Smaltimento

Per smaltire la cerbottana di affilatura Zwilling, seguire le normative locali sul riciclo dei metalli. Non smaltire con i rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania