

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: 1001778

ZWILLING | Sharpening steel - 260mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Sharpening Steel 260mm

1. General Information

The Zwilling Sharpening Steel 260mm is designed for maintaining the sharpness of your kitchen knives. Crafted with high-quality materials, this sharpening tool is essential for achieving precise cutting performance, ensuring your knives remain effective and safe for use.

2. Safety Information

- Always use the sharpening steel on a stable and secure surface to prevent slipping.
- Keep your fingers away from the knife edge during sharpening to avoid injuries.
- Ensure that the sharpening steel is stored in a safe location, out of reach of children.
- Do not use the sharpening steel on serrated blades or other cutting tools not intended for use with sharpening steels.
- If the sharpening steel shows visible signs of damage or wear, discontinue use immediately and replace.

3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Sharpening Steel
- Length: 260 mm
- Material: Steel
- Handle Material: Plastic
- Weight: 200 g
- Color: Silver/Black

4. Setup and Installation

1. Remove the sharpening steel from the packaging.
2. Verify that you have no visible damage or defects on the steel.
3. Place the sharpening steel vertically on a non-slip surface, such as a kitchen countertop.
4. Ensure you have good lighting in the area to see the blade's edge clearly during the sharpening process.

5. Operation

1. Hold the sharpening steel in one hand with the tip resting on a stable surface.
2. Take the knife you wish to sharpen in your other hand.
3. Position the knife's heel against the top of the sharpening steel at a 20-degree angle.
4. Apply gentle pressure and draw the knife down along the length of the steel, pulling the blade toward you.
5. Repeat the sharpening process 3-5 times on each side of the blade for optimal results.
6. After sharpening, wipe the blade with a clean cloth to remove any metal filings.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the sharpening steel after each use with a damp cloth.
- Avoid using harsh detergents or abrasive scrubbers that may damage the surface.
- Store the sharpening steel in a dry place after cleaning to prevent rust.

7. Troubleshooting

- If your knife does not sharpen effectively:
 - Ensure you are using the correct angle (20 degrees).
 - Check if the sharpening steel has visible damage.
- If issues persist, consider professional sharpening services.

8. Disposal

When the sharpening steel reaches the end of its usable life:

- Dispose of it according to your local regulations for metal waste.
- Do not throw away in regular household waste to ensure proper recycling.

9. Contact

For any inquiries or support regarding your Zwilling Sharpening Steel, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Zwilling Schleifstahl 260mm (1001778)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zwilling Schleifstahls 260mm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um die Schärfe Ihrer Messer zu erhalten und deren Lebensdauer zu verlängern. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse und eine sichere Verwendung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Produktsicherheit: Der Zwilling Schleifstahl ist ein scharfes Werkzeug. Seien Sie beim Umgang vorsichtig und vermeiden Sie den Kontakt mit der Klinge während und nach dem Schärfen.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie den Schleifstahl außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Gebrauch: Verwenden Sie den Schleifstahl nur zum Schärfen von Küchenmessern. Verwenden Sie keine anderen Gegenstände.
- Verletzungsgefahr: Vermeiden Sie es, den Schleifstahl auf harten Oberflächen fallen zu lassen. Bei Beschädigungen des Stahlkörpers verwenden Sie ihn nicht mehr.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Zwilling Schleifstahl 260mm
- Länge: 260mm
- Material: Hochwertiger Stahl
- Griff: Ergonomisch gestaltet für sicheren Halt
- Gewicht: 300g

4. Einrichtung und Installation

- Der Schleifstahl ist sofort einsatzbereit. Eine spezielle Installation ist nicht erforderlich.
- Stellen Sie sicher, dass Sie einen stabilen und sicheren Arbeitsplatz haben.
- Halten Sie Ihren Schleifstahl in einer aufrechten Position, um das Schärfen zu erleichtern.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer in einem Winkel von etwa 15-20 Grad zur Schleiffläche.
- Ziehen Sie die Klinge sanft über den Schleifstahl, beginnend am Griff und endend an der Spitze.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang für jede Seite des Messers 5-10 Mal, je nach Bedarf.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch reinigen Sie den Schleifstahl mit einem feuchten Tuch, um Metallspäne zu entfernen.
- Trocknen Sie den Schleifstahl gründlich ab, bevor Sie ihn an seinem Platz aufbewahren.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen.

7. Fehlerbehebung

- Wenn das Messer nicht scharf wird, überprüfen Sie den richtigen Schärfwinkel und versuchen Sie es erneut.
- Bei Rissen oder schwerwiegenden Schäden am Schleifstahl nehmen Sie ihn aus dem Gebrauch und kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Der Zwilling Schleifstahl sollte gemäß den lokalen Vorschriften für die Entsorgung von Metallprodukten entsorgt werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Schleifstahl vor der Entsorgung sicher verpackt wird, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

Email: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Slijpstaal 260mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Zwilling Slijpstaal 260mm (artikelnummer: 1001778). Dit slijpstaal is ontworpen om uw messen in optimale staat te houden en hun snijkracht te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit slijpstaal is uitsluitend bedoeld voor het slijpen van messen. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Kinderen: Houd het slijpstaal buiten bereik van kinderen. Het is niet een speelgoed en kan letsel veroorzaken.
- Gebruiksomstandigheden: Gebruik het slijpstaal alleen in een droge omgeving. Vermijd vochtige plaatsen om roestvorming te voorkomen.
- Behandeling: Behandel het slijpstaal met zorg. Gebruik er geen andere voorwerpen op of aan om schade te voorkomen.
- Inspiratie: Zorg ervoor dat het slijpstaal goed is vastgehouden tijdens het slijpen om uitglijden te voorkomen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig.

3. Productspecificaties

- Lengte: 260 mm
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Handvat: Ergonomisch en slijpbestendig

4. Installatie en Setup

1. Haal het slijpstaal uit de verpakking.
2. Plaats het slijpstaal rechtop op een stevige oppervlakte.
3. Zorg ervoor dat de ruimte rondom vrij is van obstructies en dat u voldoende werkruimte heeft.
4. Neem een mes van uw keuze en houd deze in uw dominante hand.

5. Bediening

1. Plaats de snijkant van het mes in een hoek van ongeveer 20 graden tegen het slijpstaal.
2. Trek het mes met lichte druk langs het slijpstaal van de basis tot de punt.
3. Herhaal dit proces 3-5 keer aan elke kant van het mes voor een optimaal resultaat.
4. Controleer de scherpte van het mes en herhaal indien nodig.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak het slijpstaal schoon met een droge doek na elk gebruik om het metaal vrij van resten te houden.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen om schade aan het oppervlak te voorkomen.
- Bewaar het slijpstaal op een veilige en droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat u de juiste slijphoek en druk toepast tijdens het slijpen.
- Probleem: Slijpstaal is roestig.
 - Oplossing: Reinig het slijpstaal grondig en zorg ervoor dat het goed droog is voor opslag.

8. Afvoeren

Bij het afvoeren van het slijpstaal, volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen voorwerpen. Zorg ervoor dat het slijpstaal niet in de handen van kinderen terecht komt.

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: Acero de Afilar Zwilling 260mm

1. Información General

El Acero de Afilar Zwilling de 260mm es una herramienta esencial para el mantenimiento de cuchillos y otros utensilios de corte. Diseñado para restaurar el filo de las hojas, este producto garantiza un rendimiento óptimo y una larga vida útil de sus cuchillos.

2. Información de Seguridad

- Utilice el acero de afilar solo para afilar cuchillos y utensilios de corte.
- Mantenga el acero de afilar fuera del alcance de los niños.
- No use el acero si nota algún daño o desgaste en su superficie.
- Siempre manipule con cuidado para evitar lesiones; use guantes de protección si es necesario.
- Al afilar, mantenga una postura estable y asegúrese de que el cuchillo esté correctamente sostenido para evitar accidentes.
- No use el acero de afilar en superficies resbaladizas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud: 260 mm
- Material: Acero de alta calidad
- Mango ergonómico para un agarre cómodo
- Diseño profesional para un afilado eficaz

4. Configuración e Instalación

- Coloque el acero de afilar en una superficie estable y segura.
- Asegúrese de que la zona esté bien iluminada.
- No es necesario realizar ninguna instalación compleja; simplemente sujete el acero con una mano y el cuchillo con la otra.

5. Operación

- Sujete el acero de afilar verticalmente.
- Tome su cuchillo y colóquelo en un ángulo de 20 grados contra el acero.
- Pase el cuchillo suavemente desde la base hasta la punta del acero y repita de 5 a 10 veces por cada lado de la hoja para un afilado óptimo.
- Limpie cualquier residuo del cuchillo después del afilado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el acero de afilar con un paño húmedo y, si es necesario, con un poco de detergente suave.
- Seque completamente antes de guardar.
- No use productos abrasivos o esponjas dañinas que puedan rayar el acero.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no se afila adecuadamente, verifique que esté utilizando el ángulo correcto.
- Asegúrese de que la superficie del acero no esté dañada.
- Si nota un desgaste irregular, considere sustituir el acero de afilar.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las normativas locales de residuos.
- No arroje el acero de afilar en la basura común; consulte los centros de reciclaje disponibles en su área.

9. Contacto

Para más información y asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour l'acier à aiguiser Zwilling 260mm

1. Informations générales

Ce manuel fournit des instructions essentielles pour l'utilisation et l'entretien de l'acier à aiguiser Zwilling 260mm. Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel afin d'assurer une utilisation correcte et sécuritaire.

2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser l'acier à aiguiser pour d'autres usages que l'affûtage des couteaux de cuisine.
- Gardez l'acier à aiguiser hors de portée des enfants.
- Utilisez toujours l'acier à aiguiser sur une surface stable et protégée.
- Portez des gants de protection si nécessaire pour éviter les coupures.
- Évitez tout contact avec des objets abrasifs ou corrosifs qui pourraient endommager l'acier.

3. Aperçu du produit et spécifications

L'acier à aiguiser Zwilling est conçu pour maintenir le tranchant de vos couteaux de cuisine.

Données techniques :

- Longueur : 260mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poignée : Bois avec finition antidérapante
- Poids : 300g

4. Installation et mise en place

1. Retirez l'acier à aiguiser de son emballage.
2. Vérifiez que la surface de travail est propre et stable.
3. Placez l'acier à aiguiser sur la surface de travail, avec la poignée vers vous.
4. Assurez-vous que vous avez un couteau propre et en bon état à portée de main pour l'affûtage.

5. Fonctionnement

1. Tenez l'acier à aiguiser verticalement, la pointe reposant sur la surface de travail.
2. Prenez le couteau par son manche et placez la lame à un angle de 20 degrés par rapport à la tige de l'acier.
3. Faites glisser la lame le long de l'acier, de la base à la pointe, en appliquant une pression douce et uniforme.
4. Répétez ce processus 5 à 10 fois de chaque côté de la lame.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez l'acier à aiguiser avec un chiffon humide après chaque utilisation.
- Ne plongez pas l'acier dans l'eau ni ne le mettez au lave-vaisselle.
- Stockez l'acier à aiguiser dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité.

7. Dépannage

- Si l'acier à aiguiser ne semble pas aiguiser correctement, vérifiez l'angle d'affûtage et la technique.
- Assurez-vous que la lame du couteau est en bon état et non endommagée.
- Contactez le service client si des problèmes persistent.

8. Élimination

Ne jetez pas l'acier à aiguiser dans les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les réglementations locales en matière de recyclage afin de jeter le produit correctement.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto del Wüsthof Acciaio Affilato 260 mm. Questo prodotto è progettato per garantire un affilamento efficace e sicuro dei vostri coltelli Wüsthof. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire il corretto funzionamento del prodotto.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per affilare coltelli da cucina. Non utilizzare per altri materiali.
- Mantenere l'acciaio affilato lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare se l'acciaio affilato presenta segni di danno o usura.
- Indossare sempre guanti protettivi durante l'affilatura per evitare lesioni.
- Non toccare la lama del coltello durante il processo di affilatura.
- Assicurarsi che la superficie su cui si sta affilando sia stabile e sicura.
- Non affilare mai coltelli con lame danneggiate.
- Tenere il prodotto asciutto e lontano da fonti di calore e umidità.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza: 260 mm
- Materiale: Acciaio di alta qualità
- Manico: Ergonomico per una presa sicura
- Peso: 300 g
- Adatto per: Coltelli Wüsthof e altri coltelli da cucina
- Colore: Argento

Installazione e Configurazione

1. Rimuovere l'acciaio affilato dalla confezione.
2. Posizionarsi su una superficie piana e stabile.
3. Tenere l'acciaio affilato in posizione verticale.
4. Assicurarsi che il manico sia saldamente afferrato.
5. Il coltello deve essere affilato con l'angolo compreso tra 15° e 20°.
6. Affilare usando movimenti dal basso verso l'alto, applicando una leggera pressione.
7. Ripetere il processo su entrambi i lati della lama per ottenere un'affilatura uniforme.

Operazione

1. Scegliere il coltello da affilare.
2. Posizionare l'acciaio affilato verticalmente.
3. Tenere il coltello con una mano e l'acciaio affilato con l'altra.
4. Posizionare la punta del coltello contro l'estremità superiore dell'acciaio.
5. Eseguire movimenti di affilatura lungo tutto il corpo dell'acciaio.
6. Ripetere 5-6 volte su ciascun lato della lama.
7. Pulire il coltello alla fine dell'operazione.

Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'acciaio affilato con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Non immergere in acqua o lavarlo in lavastoviglie.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.
- Controllare regolarmente l'acciaio affilato per eventuali segni di usura.

Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non si affila correttamente, verificare l'angolo di affilatura.
- Se l'acciaio affilato presenta ruggine, pulirlo con un panno asciutto e conservarlo in un luogo asciutto.
- Se l'acciaio è danneggiato, contattare il servizio clienti per assistenza.

Smaltimento

Recuperare e smaltire l'acciaio affilato secondo le normative locali sui rifiuti. Non gettare il prodotto nell'indifferenziata. Seguire le procedure di smaltimento raccomandate per i materiali metallici.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania