

# 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: 1001780**

**ZWILLING | Sharpening steel - 230mm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Sharpening Steel 230mm (1001780)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Zwilling Sharpening Steel 230mm. This high-quality sharpening tool is essential for maintaining your knife edges, ensuring optimal performance in your kitchen.

## 2. Safety Information

- Always use the sharpening steel on a stable, non-slip surface.
- Keep fingers and hands clear of the blade while sharpening.
- Avoid using the sharpening steel on damaged or excessively worn knife blades.
- Store the sharpening steel out of reach of children.
- Do not exert excessive force; let the steel do the work.
- Inspect the steel regularly for any signs of wear or damage before use.

## 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Length: 230 mm
- Handle: Plastic
- Weight: 230 g

## 4. Setup and Installation

- Remove the Zwilling Sharpening Steel from its packaging.
- Locate a clean, dry, and stable workspace.
- Ensure that the sharpening steel is upright and secure for safe operation.
- No assembly is required; the sharpening steel is ready to use.

## 5. Operation

- Hold the sharpening steel vertically with the tip resting on a stable surface.
- Take the knife in your dominant hand and position the blade at a 20-degree angle against the steel.
- Starting at the base of the blade, pull the knife downwards across the steel, maintaining the angle, and apply gentle pressure.
- Repeat this motion 3 to 5 times on each side of the blade for effective sharpening.
- Wipe the knife blade with a clean cloth after sharpening to remove metal filings.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the sharpening steel with warm, soapy water and a soft cloth.
- Do not use abrasive cleaners or materials that could scratch the surface.
- Rinse thoroughly and dry after cleaning to prevent rust.
- Store in a dry area to maintain the longevity of the product.

## 7. Troubleshooting

- If the knife does not feel sharp after using the sharpening steel, ensure you are maintaining the correct angle (20 degrees) and using proper technique.
- If there are visible nicks or severe damage to the knife edge, consider using a professional sharpening service.

## 8. Disposal

- Dispose of the product responsibly, considering local regulations for the disposal of metal materials.
- If one part of the product is damaged, do not dispose of it until you have checked if it can be repaired or recycled.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries regarding the Zwilling Sharpening Steel, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für ZWILLING Wetzstahl 230 mm

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des ZWILLING Wetzstahls 230 mm. Dieses Produkt ist darauf ausgelegt, die Klingen Ihrer Messer zu schärfen und auf die richtige Form zu bringen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um eine optimale Nutzung und Pflege zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Wetzstahl nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie den Wetzstahl von Kindern fern.
- Achten Sie darauf, den Wetzstahl nur auf einer stabilen, geraden Oberfläche zu nutzen.
- Schärfen Sie die Klingen in einem kontrollierten und sicheren Winkel.
- Seien Sie vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden, während Sie die Messer über den Wetzstahl ziehen.
- Überprüfen Sie vor der Nutzung, dass der Wetzstahl keine sichtbaren Mängel oder Beschädigungen aufweist.
- Verwenden Sie den Wetzstahl nicht, wenn Sie Alkohol konsumiert haben oder müde sind.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Länge: 230 mm
- Material: Hohlschliff, Stahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 250 g
- Hergestellt in Deutschland

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Wetzstahl vorsichtig aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und trocken ist.
3. Halten Sie den Wetzstahl aufrecht mit dem Griff in einer Hand und der Stahlspitze auf einer stabilen Oberfläche.
4. Ihr Wetzstahl ist bereit zur Benutzung.

### 5. Bedienung

- Halten Sie das Messer in der dominanten Hand und den Wetzstahl in der anderen.
- Platzieren Sie die Klinge an der Spitze des Wetzstahls in einem 15-20 Grad Winkel.
- Ziehen Sie das Messer langsam und gleichmäßig über den Wetzstahl, von der Basis bis zur Spitze.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang 4-6 Mal auf jeder Seite des Messers für optimale Ergebnisse.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Wetzstahl nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch, um Schmutz und Ablagerungen zu entfernen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien.
- Lassen Sie den Wetzstahl an der Luft trocknen.
- Bewahren Sie den Wetzstahl an einem trockenen Ort auf, um Korrosion zu vermeiden.

### 7. Fehlersuche

- Wenn der Wetzstahl nicht mehr effektiv ist, überprüfen Sie seine Oberfläche auf Verschleiß.
- Bei Anzeichen von Beschädigungen wenden Sie sich an den Kundenservice.
- Bei Schwierigkeiten mit dem Schärfen des Messers stellen Sie sicher, dass der richtige Winkel eingehalten wird.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Wetzstahl gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle.
- Geben Sie ihn nicht in den Hausmüll.

### 9. Kontakt

Bei Fragen oder weiteren Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für den ZWILLING Wetzstahl 230 mm entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Schärfen Ihrer Messer!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Slijpsstaaf 230 mm - Artikelnummer 1001780

## 1. Algemene Informatie

De Zwilling slijpsstaaf is een essentieel hulpmiddel voor de professionele en amateurkok. Het is ontworpen om een scherp snijvlak te behouden op uw keukenmessen, zodat u optimale prestaties kunt bereiken tijdens het koken. Deze slijpsstaaf heeft een lengte van 230 mm en is geschikt voor het slijpen van verschillende soorten messen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de slijpsstaaf alleen voor het slijpen van messen; gebruik deze niet voor andere doeleinden.
- Houd de slijpsstaaf buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat de slijpsstaaf goed stevig vastgehouden wordt tijdens het slijpen om verwondingen te voorkomen.
- Vermijd contact met de slijpschijf bij het slijpen van messen.
- Controleer regelmatig op schade of slijtage aan de slijpsstaaf. Gebruik de slijpsstaaf niet als deze beschadigd is.
- Draag indien nodig beschermende handschoenen om snijwonden te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Lengte: 230 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch kunststof
- Gewicht: 250 gram
- Geschikt voor: Alle soorten keukenmessen

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de slijpsstaaf op een vlakke en stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de slijpsstaaf is om veilig te kunnen werken.
- Geen specifieke installatie vereist; simpelweg de slijpsstaaf oppakken en gebruiken.

## 5. Werking

- Houd het mes in één hand en de slijpsstaaf in de andere.
- Plaats de punt van de slijpsstaaf op een stevige ondergrond en houd de handvat vast.
- Trek het mes met een lichte druk in een hoek van ongeveer 15-20 graden langs de slijpsstaaf, van het handvat naar de punt.
- Herhaal dit proces 5 tot 10 keer aan elke kant van het mes voor het beste resultaat.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de slijpsstaaf schoon met een vochtige doek na gebruik om restanten van metaal te verwijderen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Bewaar de slijpsstaaf op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer of het mes goed geslepen is met de slijpsstaaf. Herhaal het slijpproces.
- Probleem: Roest op de slijpsstaaf.  
Oplossing: Maak de slijpsstaaf grondig schoon en zorg ervoor dat deze goed droog is na gebruik.

## 8. Afvoer

- De slijpsstaaf kan worden gerecycled, afhankelijk van de lokale richtlijnen voor metaalafval.
- Gooi de slijpsstaaf niet bij het gewone afval; zorg voor een geschikte recycling.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met onze klantenservice:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Acero de Afilado Zwilling 230mm (1001780)

## 1. Información General

Este manual proporciona instrucciones para el uso correcto y seguro del acero de afilado Zwilling de 230 mm. Este producto está diseñado para mantener el filo de cuchillos y herramientas de corte, asegurando un rendimiento óptimo en la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilizar únicamente para afilar cuchillos y herramientas de corte. No utilizar para otros fines.
- Supervisión: Siempre supervise a los niños cuando utilicen este producto.
- Lesiones: Mantenga el acero lejos de los bordes de las mesas o superficies para evitar lesiones.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.
- Manejo: Siempre sostenga el acero por el mango y evite tocar la parte afilada.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar el producto después de cada uso para mantener su eficacia.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud: 230 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonómico, antideslizante
- Uso: Profesional y doméstico
- Color: Plateado

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el acero de afilado. Simplemente asegúrese de que esté limpio y seco antes de usarlo.

## 5. Operación

- Coloque el cuchillo en un ángulo de 15 a 20 grados con respecto al acero.
- Deslice suavemente el cuchillo hacia abajo y hacia atrás a lo largo del acero, aplicando una ligera presión.
- Realice de 5 a 10 pasadas en cada lado del cuchillo.
- Siempre afile en la misma dirección para mantener la seguridad.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de su uso, limpie el acero con un paño húmedo.
- No sumerja en agua ni utilice limpiadores abrasivos.
- Inspeccione regularmente el acero en busca de signos de desgaste. Almacene en un lugar seco.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: El cuchillo no se afila correctamente.  
Solución: Asegúrese de usar el ángulo correcto y aplicar la presión adecuada. Reemplace el acero si está dañado.
- Problema: El mango se desliza.  
Solución: Limpie el mango con un paño húmedo para eliminar cualquier residuo.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, este producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y desechos. No arroje el acero afilado en la basura normal, ya que puede representar un riesgo para la seguridad.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Aiguiseur Zwilling 230 mm

## 1. Informations Générales

L'aiguiseur Zwilling de 230 mm est conçu pour entretenir les couteaux de cuisine de manière efficace, garantissant une performance optimale et une durée de vie prolongée des lames. Cet outil est adapté à une utilisation domestique et professionnelle.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à l'aiguisage des couteaux. Ne pas l'utiliser pour d'autres objets.
- Supervision : Toujours superviser l'utilisation par des enfants et des personnes ayant des limitations physiques ou mentales.
- Manipulation : Gardez les mains sèches lors de l'utilisation. Ne jamais toucher le métal tranchant.
- Stockage : Conservez l'aiguiseur dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- État de l'outil : Ne pas utiliser un aiguiseur endommagé. Vérifiez régulièrement l'état du produit.

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

- Marque : Zwilling
- Longueur : 230 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Conception ergonomique pour un confort optimal
- Usage : Aiguisage professionnel et domestique

## 4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez l'aiguiseur de son emballage avec précaution.
2. Positionnement : Placez l'aiguiseur sur une surface plane et stable, éloignée des bords.
3. Stabilité : Assurez-vous que l'aiguiseur ne glisse pas pendant l'utilisation. Vous pouvez le maintenir avec une main si nécessaire.

## 5. Fonctionnement

1. Préparation : Tenez le couteau par le manche, l'angle de la lame doit être d'environ 20 degrés par rapport à l'aiguiseur.
2. Aiguisage : Passez la lame du couteau le long de l'aiguiseur, en partant de la base vers la pointe, avec une pression modérée. Répétez ce processus 3 à 5 fois de chaque côté pour un aiguisage optimal.
3. Inspection : Vérifiez l'aiguisage et répétez si nécessaire.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Essuyez l'aiguiseur avec un chiffon humide après chaque utilisation. Ne pas immerger dans l'eau.
- Stockage : Rangez l'aiguiseur dans un lieu propre et sec. Évitez les chocs directs.

## 7. Dépannage

- Problème d'aiguisage : Si le couteau ne s'affûte pas correctement, vérifiez l'angle d'aiguisage et assurez-vous que la lame est propre.
- L'aiguiseur glisse : Assurez-vous qu'il est sur une surface stable pour éviter tout mouvement.

## 8. Élimination

Ne pas jeter le produit avec les ordures ménagères. Reportez-vous aux réglementations locales pour le recyclage des appareils en acier inoxydable.

## 9. Contact

Pour toute question ou inquiétude, veuillez nous contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Acciaio per Affilare Zwilling 230mm

## 1. Informazioni Generali

L'Acciaio per Affilare Zwilling 230mm è uno strumento di alta qualità progettato per affilare e mantenere i coltelli affilati, garantendo prestazioni ottimali in cucina. La sua lunghezza di 230 mm lo rende ideale per una varietà di coltelli.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre l'acciaio per affilare su una superficie stabile e sicura.
- Maneggiare l'acciaio con attenzione per evitare lesioni.
- Non utilizzare l'acciaio per affilare quando si è distratti o stanchi.
- Tenere l'acciaio lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare l'acciaio su coltelli non affilabili.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo: Acciaio per affilare
- Lunghezza: 230 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Manico: Antiscivolo
- Colore: Argento

## 4. Installazione e Setup

L'Acciaio per Affilare Zwilling non richiede un'installazione complessa. Seguire questi passaggi:

- Posizionare l'acciaio su una superficie piana e stabile.
- Impugnare il manico con una mano e tenere il coltello con l'altra.
- Assicurarsi di avere un buon controllo sia dell'acciaio che del coltello mentre si affila.

## 5. Operazione

- Tenere il coltello a un angolo di 20 gradi rispetto all'acciaio.
- Fare scorrere il coltello lungo l'acciaio partendo dalla base della lama fino alla punta, esercitando una pressione uniforme.
- Eseguire questo movimento da rivolto a rivolto per ogni lato della lama, ripetendo fino a raggiungere l'affilatura desiderata.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, pulire l'acciaio con un panno umido per rimuovere eventuali residui.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Conservare l'acciaio in un luogo asciutto per prevenire la corrosione.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non si affila correttamente, rivedere l'angolo di affilatura e la pressione esercitata.
- Controllare che l'acciaio sia pulito e privo di residui.

## 8. Smaltimento

Quando non è più necessario, smaltire l'acciaio per affilare in accordo con le normative locali sul riciclaggio dei metalli. Non gettarlo nei rifiuti indifferenziati.

## 9. Contatto

Per domande o assistenza, contattare il servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania