

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: 1001782

ZWILLING | Sharpening steel - 210mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Sharpening Steel 210mm

1. General Information

The Zwilling Sharpening Steel is an essential tool designed to maintain the cutting edge of your kitchen knives. This manual provides information on safe usage, specifications, installation guidance, and maintenance practices to ensure the longevity and efficiency of your sharpening steel.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is specifically designed to sharpen and align the edges of kitchen knives. It should not be used for other purposes.
- User Responsibility: Always supervise the use of this product, especially around children. This product should only be used by individuals who understand proper knife handling techniques.
- Handling: Handle the sharpening steel with care. The rod is designed with a pointed tip and a sharp edge; avoid direct contact with the skin and eyes.
- Stability: Ensure that you have a stable grip on both the sharpening steel and the knife during use to prevent slips that could result in injury.
- Storage: Store the sharpening steel in a dry, safe place, away from heat sources and direct sunlight. Consider using a sheath or protective cover for the rod when not in use.

3. Product Specifications

- Dimensions: 210 mm
- Material: Stainless Steel
- Handle: Plastic ergonomic handle for a comfortable grip
- Weight: 200 grams

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the sharpening steel from the packaging. Dispose of any packaging materials responsibly.
2. Inspect: Check for any visible damage. If the product is damaged, do not use it and contact customer support.
3. Preparation: Choose a clean, dry, and stable working surface to use the sharpening steel.
4. Holding Position: Grip the handle firmly with one hand and ensure the pointed tip is resting on the surface.

5. Operation

1. Knives Preparation: Ensure that your kitchen knife is clean and free from debris before sharpening.
2. Sharpening Technique:
 - Place the tip of the sharpening steel on a stable surface.
 - Holding the knife at a proper angle (approximately 20 degrees), draw the blade down along the sharpening steel.
 - Alternate sides, repeating the motion 5-10 times per side, maintaining consistent pressure.
3. Check the Edge: After sharpening, test the knife on a piece of paper or vegetable to ensure the edge is sharp.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Wipe the sharpening steel with a damp cloth after each use. Do not submerge in water or place in the dishwasher.
- Storage: Store in a designated area, using a protective cover if possible to avoid damage.

7. Troubleshooting

- Knife Not Sharpening: Ensure you are using the correct technique. Check that your knife is suitable for sharpening with steel.
- Edge Dullness Persists: If sharpening doesn't produce results, consider using a professional sharpening service.

8. Disposal

Dispose of the sharpening steel in accordance with local waste disposal regulations. If damaged beyond use, ensure it is recycled if possible.

9. Contact

For further information or support, please reach out to us:

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

Thank you for choosing Zwilling Sharpening Steel. Proper use and maintenance will ensure you enjoy its benefits for years to come.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Zwilling Schärfstahl 210mm (Artikelnummer: 1001782)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Zwilling Schärfstahl 210mm entschieden haben. Dieses Produkt ist speziell entworfen, um die Schärfe Ihrer Messer aufrechtzuerhalten und zu verbessern. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die bestmögliche Leistung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Schärfstahl nur für die dafür vorgesehenen Zwecke.
- Achten Sie darauf, dass der Schärfstahl während des Gebrauchs fest und stabil gehalten wird.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit der Klinge während des Schärfens zur Minimierung von Verletzungsgefahren.
- Halten Sie den Schärfstahl außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
 - Bei der Verwendung des Schärfstahls sollte ein sicherer Standplatz gewählt werden, um ein Abrutschen zu verhindern.
 - Überprüfen Sie den Schärfstahl regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie ihn nicht, wenn Sie Risse oder andere Defekte feststellen.

3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Länge: 210 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griff: Ergonomisch, rutschfest
- Gewicht: 200 g
- Anwendung: Ideal zum Schärfen von Küchenmessern

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie den Schärfstahl aus der Verpackung und entfernen Sie alle Schutzmaterialien.
2. Stellen Sie sich an einen stabilen und sicheren Ort (z. B. eine Küchentheke).
3. Halten Sie den Schärfstahl mit einer Hand am Griff und den anderen Arm in einem stabilen Winkel.
4. Stellen Sie sicher, dass die Klinge des Messers in einem 15-20 Grad Winkel zum Schärfstahl gehalten wird.

5. Betrieb

1. Halten Sie das Messer in einem 15-20 Grad Winkel zur Oberfläche des Schärfstahls.
2. Führen Sie das Messer gleichmäßig von der Basis zur Spitze des Schärfstahls und wieder zurück.
3. Wiederholen Sie diesen Vorgang 3-5 Mal auf jeder Seite des Messers, um eine optimale Schärfe zu erreichen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Schärfstahl nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder aggressive Abspülmittel.
- Lagern Sie den Schärfstahl an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer wird nicht scharf
Lösung: Überprüfen Sie den Schärfwinkel und wiederholen Sie den Schärfvorgang.
- Problem: Schärfstahl ist rutschig
Lösung: Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken und der Untergrund stabil ist.
- Problem: Risse im Schärfstahl
Lösung: Stoppen Sie die Verwendung und kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Schärfstahl gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Geben Sie ihn nicht in den normalen Hausmüll.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Zwilling Slijpstaal 210mm (1001782)

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aanschaf van de Zwilling Slijpstaal 210mm. Dit gereedschap is ontworpen om uw keuken messen en andere geslepen snijgereedschappen in optimale staat te houden. Met de juiste zorg en gebruik zorgt de slijpstaal ervoor dat uw messen altijd scherp zijn.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het slijpstaal alleen voor het slijpen van geschikte messen en snijgereedschappen.
- Houd het slijpstaal buiten bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat de ondergrond waarop u slijpt stabiel en niet glad is.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van het slijpstaal om snijwonden te voorkomen.
- Genereer geen onnodige druk en gebruik altijd de juiste slijpmethode.
- Inspecteer het slijpstaal regelmatig op beschadigingen. Een beschadigd product moet niet gebruikt worden.

3. Productspecificaties

- Lengte: 210 mm
- Materiaal: RVS
- Handvat: Hout
- Kleur: Zwart

4. Installatie en installatie

De Zwilling Slijpstaal is eenvoudig in gebruik en vereist geen installatie. Volg de onderstaande stappen voor gebruik:

1. Zorg ervoor dat u een stabiele ondergrond heeft waarop u comfortabel kunt slijpen.
2. Neem de slijpstaal in één hand en het mes in de andere hand.
3. Houd het mes in een hoek van ongeveer 15 graden ten opzichte van de slijpstaal.
4. Begin met het slijpen door het mes langzaam van de basis naar de punt langs de slijpstaal te trekken. Herhaal dit minstens 5-10 keer per kant voor een effectief resultaat.

5. Bediening

Gebruik de slijpstaal altijd met een goed verlicht werkgebied. Zorg ervoor dat u uw handen niet voor de snijlijn plaatst en hou een constante hoek aan tijdens het slijpen. Het is raadzaam om na het slijpen korte testen uit te voeren met het mes om de scherpte te controleren.

6. Schoonmaak en onderhoud

Voor optimale prestaties en levensduur van uw slijpstaal:

- Maak het meten na elk gebruik schoon met een zachte, vochtige doek.
- Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve chemische reinigingsmiddelen.
- Bewaar de slijpstaal op een droge plek en voorkom dat deze in contact komt met water of andere vloeistoffen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes is niet scherp genoeg na slijpen.
Oplossing: Verhoog het aantal keren dat u het mes over de slijpstaal trekt en controleer of de hoek goed is.
- Probleem: Slechte grip of glijmiddel bij gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat het handvat schoon en vrij van vet of vocht is.

8. Afvoer

Wanneer de slijpstaal niet meer kan worden gebruikt, dient deze op de juiste manier te worden afgevoerd. Raadpleeg uw lokale afvalbeheerservice voor de juiste procedures voor het afvoeren van metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Acero de Afilado Zwilling 210mm

1. Información General

El acero de afilado Zwilling de 210 mm es una herramienta esencial para mantener la eficacia de los cuchillos de cocina. Diseñado para restaurar el filo de las hojas, es ideal para chefs profesionales y para uso doméstico. Su construcción de alta calidad garantiza durabilidad y rendimiento óptimo.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: El acero de afilado debe usarse únicamente para afilar cuchillos de cocina. No se debe utilizar para otros fines.
- Manejo seguro: Sujete el acero de afilado firmemente por el mango con una mano mientras afila el cuchillo con la otra, manteniendo siempre una postura segura.
- Cuchillos afilados: Recuerde que está manejando cuchillos afilados. Mantenga los dedos alejados del filo.
- Superficie de trabajo: Asegúrese de usar el acero en una superficie estable y no resbaladiza.
- Almacenamiento: Guarde el acero en un lugar seco y protegido, lejos del alcance de los niños.

3. Visión General y Especificaciones

- Longitud: 210 mm
- Material del mango: Polipropileno
- Material de la varilla: Acero al carbono
- Peso: 200 g
- Uso: Para afilar y alinear el filo de los cuchillos.

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación para el acero de afilado. Simplemente retírelo de su embalaje y es operativo de inmediato. Asegúrese de que el ambiente de trabajo tenga una superficie segura y estable.

5. Funcionamiento

1. Sujete el acero verticalmente con la punta apoyada en una superficie sólida.
2. Tome el cuchillo y colóquelo en un ángulo de aproximadamente 20 grados contra el acero.
3. Deslice el cuchillo hacia abajo a lo largo del acero, comenzando desde la base del filo y moviéndose hacia la punta.
4. Repita el proceso de 3 a 5 veces en cada lado del cuchillo para obtener los mejores resultados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, límpielo con un paño seco para eliminar residuos.
- No sumerja el acero en agua ni lo lave en el lavavajillas.
- Inspeccione regularmente el mango y la varilla en busca de daños. Si encuentra alguna anomalía, deje de usarlo inmediatamente.

7. Solución de Problemas

- El cuchillo no se afila adecuadamente: Asegúrese de tener el ángulo correcto y aplicar la presión adecuada al afilar.
- Ruidos inusuales: Verifique que no haya escombros en el acero o el cuchillo. Limpie la varilla si es necesario.
- Desgaste del acero: Si nota una disminución en la efectividad, puede ser momento de reemplazarlo.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre el reciclaje de metales y plásticos. No arroje el acero en la basura común.

9. Contacto

Para consultas, asistencia o información adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT : AIGUISOIR ZWILLING 210MM

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi l'aiguiseur Zwilling 210mm. Ce produit est conçu pour entretenir vos couteaux en acier et garantir une performance optimale. Veuillez lire attentivement ce manuel pour assurer une utilisation correcte et sécuritaire de l'aiguiseur.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Évitez d'utiliser l'aiguiseur sur des couteaux à lame dentée.
- Surveillance : Ne laissez pas l'aiguiseur sans surveillance lorsqu'il est en usage, particulièrement près des enfants.
- Surface stable : Assurez-vous que l'aiguiseur est sur une surface plane et stable pour éviter tout glissement.
- Manipulation : Tenez l'aiguiseur par la poignée lors de l'utilisation et évitez tout contact avec la lame lors de la manipulation.
- Règles de rangement : Rangez l'aiguiseur hors de portée des enfants et dans un endroit sec pour éviter l'altération.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : Zwilling Aiguiseur 210mm
- Longueur : 210 mm
- Matériau : Acier au carbone
- Poignée : Plastique ergonomique
- Poids : 250 g
- Couleur : Argent/Noir

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez délicatement l'aiguiseur de son emballage en veillant à ne pas endommager la lame.
2. Emplacement : Choisissez un endroit stable et sec pour poser l'aiguiseur lorsque vous ne l'utilisez pas.
3. Vérification : Assurez-vous que l'aiguiseur ne présente pas de défauts visibles avant utilisation.

5. Fonctionnement

1. Positionnez l'outil : Placez l'aiguiseur verticalement sur une surface stable.
2. Aiguiser : Tenez le couteau fermement et placez la lame à l'angle d'aiguisage optimal (environ 15-20 degrés).
3. Mouvements : Faites glisser la lame sur l'aiguiseur de la base au bout, en exerçant une pression modérée. Répétez l'opération plusieurs fois des deux côtés de la lame, selon les besoins.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation : Essuyez la surface de l'aiguiseur avec un chiffon humide pour enlever les résidus.
- Ne pas immerger : Ne pas plonger l'aiguiseur dans l'eau pour éviter l'érosion.
- Stockage : Rangez-le dans un endroit sec et frais.

7. Dépannage

- Les couteaux ne s'aiguisent pas correctement : Vérifiez l'angle d'aiguisage. Assurez-vous d'utiliser le produit sur une surface stable.
- Poussière sur l'aiguiseur : Essuyez-le avec un chiffon humide.

8. Élimination

Ne jetez pas l'aiguiseur avec les déchets ménagers. Si vous souhaitez vous en débarrasser, suivez les réglementations locales pour les déchets en métal. Veuillez recycler lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter :

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

Nous vous remercions d'avoir choisi l'aiguiseur Zwilling 210mm et espérons qu'il répondra à vos attentes.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Acciaio per Affilatura Zwilling 210mm (1001782)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto l'Acciaio per Affilatura Zwilling 210mm. Questo strumento è progettato per mantenere la qualità del tuo coltello, assicurando che abbia sempre un bordo affilato e pronto all'uso. Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire prestazioni ottimali e sicurezza.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare l'acciaio per affilare solo coltelli.
- Tenere l'utensile lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare l'acciaio per altri scopi non previsti.
- Assicurarsi di affilare i coltelli su una superficie stabile per prevenire incidenti.
- Indossare guanti protettivi se necessario per prevenire tagli.
- Non affilare coltelli danneggiati o con punte rotte.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

L'Acciaio per Affilatura Zwilling 210mm è uno strumento di alta qualità progettato per mantenere il tuo coltello in condizioni ottimali.

Specifiche Tecniche:

- Lunghezza totale: 210 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Peso: 250 g

4. Installazione e Configurazione

L'acciaio per affilatura non richiede alcuna installazione. Seguire semplicemente questi passaggi per iniziare a utilizzarlo:

1. Posizionare il coltello sulla superficie di lavoro.
2. Tenere l'acciaio con una mano, mantenendolo in posizione verticale.
3. Affilare il coltello a un angolo di circa 15-20 gradi.
4. Muovere il coltello lungo l'acciaio, partendo dalla base verso la punta.
5. Ripetere l'operazione su entrambi i lati del coltello per un'affilatura uniforme.

5. Operazione

Affilare il coltello:

1. Tenere l'acciaio in posizione verticale e il coltello in un angolo di 15-20 gradi.
2. Scorrere il coltello lungo l'acciaio, esercitando una leggera pressione.
3. Completa 5-10 passaggi su ciascun lato, o fino a ottenere il livello desiderato di affilatura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'acciaio con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Non immergere in acqua o lavastoviglie.
- Conservare in un luogo asciutto e proteggere da impatti o cadute.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non si affila correttamente, assicurarsi di utilizzare l'angolo corretto durante l'affilatura.
- Controllare che l'acciaio non sia danneggiato.
- Se il problema persiste, contattare l'assistenza clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali. Non gettare il prodotto nei rifiuti indifferenziati. Consultare le disposizioni per il riciclaggio degli strumenti in metallo.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto l'Acciaio per Affilatura Zwilling. Speriamo che ti aiuti a mantenere i tuoi coltelli in condizioni perfette!