

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: 1001783

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

1. General Information

Thank you for purchasing the Zwilling Sharpening Steel 230mm. This high-quality sharpening tool is designed to maintain the sharpness of your kitchen knives, ensuring optimal performance and safety while preparing food. Please read this manual carefully to familiarize yourself with the proper use and care of the sharpening steel.

2. Safety Information

- Always handle the sharpening steel with care to avoid injury.
- Keep the sharpening steel out of reach of children.
- Use the sharpening steel on stable, flat surfaces to prevent slipping.
- Ensure that the knife's blade is in good condition and suitable for sharpening.
- Do not place excessive pressure on the blade while sharpening.
- Always store the sharpening steel in a safe, dry place after use.

3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Sharpening Steel
- Length: 230mm
- Material: Fine-grained steel
- Handle Material: Plastic
- Weight: 250g

4. Setup and Installation

1. Remove the sharpening steel from its packaging.
2. Ensure that the sharpened end is clean and free from any debris.
3. Choose a stable, level surface to use the sharpening steel, such as a countertop or cutting board.
4. If desired, place a non-slip mat under the base of the sharpening steel for added stability.

5. Operation

1. Hold the sharpening steel vertically with the pointed end facing down and the handle securely in your hand.
2. Take the knife in your other hand, holding it at a 20-degree angle to the sharpening steel.
3. Starting at the base of the blade near the handle, gently draw the knife along the steel from the heel to the tip in a smooth, sweeping motion.
4. Repeat this motion 4-6 times on each side of the blade, alternating sides to maintain even sharpening.
5. Clean the knife after sharpening to remove any metal filings.

6. Cleaning and Maintenance

- Wipe the sharpening steel with a damp cloth after each use to remove any metal particles.
- Do not immerse the sharpening steel in water or dishwasher.
- Store in a dry environment to maintain the quality of the steel.
- Periodically check the handle for any wear and ensure it is securely attached.

7. Troubleshooting

- If the knife does not feel sharper after using the steel, check the angle of the knife against the steel. Adjust the angle if necessary.
- Ensure you are applying consistent pressure while sharpening.
- If the steel is damaged or shows signs of wear, discontinue use and replace it.

8. Disposal

- Dispose of any damaged sharpening steel following local regulations for metal recycling.
- Ensure that the product is disposed of in an environmentally responsible manner.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Zwilling. Enjoy the precision and performance of your finely tuned knives.

DE DEUTSCH

Produktmanual

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für den Zwilling Schleifstahl entschieden haben. Dieses hochwertige Produkt unterstützt Sie dabei, Ihre Küchenmesser in einwandfreiem Zustand zu halten und sorgt für die optimale Schärfe.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieser Schleifstahl ist ausschließlich zur Verwendung mit Küchenmessern bestimmt.
- Sicherheitshinweise: Bei der Nutzung des Schleifstahls sind scharfe Kanten vorhanden. Achten Sie darauf, Ihre Hände und den Bereich um den Schleifstahl vor Verletzungen zu schützen.
- Aufbewahrung: Halten Sie den Schleifstahl außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Reparaturen: Versuchen Sie nicht, das Produkt zu reparieren oder zu ändern. Bei Schäden wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Benutzung: Verwenden Sie den Schleifstahl nicht, wenn er beschädigt ist. Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob der Schleifstahl in einwandfreiem Zustand ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Zwilling Schleifstahl
- Länge: 230 mm
- Material: Hochwertiger Stahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Farbe: Schwarz
- Gewicht: ca. 0,5 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie den Schleifstahl aus der Verpackung und entfernen Sie alle Schutzfolien.
2. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz stabil und rutschfest ist.
3. Platzieren Sie den Schleifstahl vertikal in einer stabilen Halterung oder auf einer festen Oberfläche.
4. Halten Sie den Schleifstahl sicher in einer Position, in der Sie ihn bequem nutzen können.

5. Bedienung

1. Halten Sie das Messer in einem Winkel von etwa 20 Grad zum Schleifstahl.
2. Beginnen Sie an der Spitze des Messers und ziehen Sie es mit leichtem Druck entlang des Schleifstahls, von der Spitze bis zur Klinge.
3. Wiederholen Sie diesen Vorgang auf der anderen Seite.
4. Schärfen Sie das Messer 3 bis 5 Mal auf jeder Seite, je nach Bedarf.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Schleifstahl nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsutensilien, um mögliche Kratzer zu vermeiden.
- Lagern Sie den Schleifstahl an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Schleifstahl funktioniert nicht richtig.
Lösung: Überprüfen Sie die Verwendungstechnik und den Winkel des Messers.
- Problem: Der Schleifstahl sieht beschädigt aus.
Lösung: Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst auf.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Schleifstahl gemäß den lokalen Richtlinien für Metallabfälle. Achten Sie darauf, dass die scharfen Kanten nicht gefährlich sind.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

Email: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Slijpstaal 230mm (Artikelnr. 1001783)

1. Algemene Informatie

De Zwilling Slijpstaal is een essentieel hulpmiddel voor elke keuken, ontworpen om de snijkanten van messen te onderhouden en scherp te houden. Dit product is gemaakt van hoogwaardig staal en heeft een lengte van 230 mm, wat zorgt voor een perfecte balans en gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het slijpstaal alleen voor het slijpen van messen.
- Houd het slijpstaal buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat je een stevige grip hebt tijdens het slijpen om uitglijden te voorkomen.
- Slijp de messen weg van je lichaam en in een gecontroleerde beweging.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het slijpstaal en gebruik het niet als er scheuren of vervormingen zichtbaar zijn.

3. Productspecificaties

- Lengte: 230 mm
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Gewicht: 200 gram
- Geschikt voor: Alle standaard keukens en messen
- Kleur: Zilver

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats het slijpstaal op een vlakke, stevige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat je een goed zicht hebt op het slijpstaal en het mes dat je gaat slijpen.
3. Zorg ervoor dat je handelen vrij zijn van obstakels voor een veilige slijpbeurt.
4. Volg de instructies in het gedeelte 'Gebruik' voor het slijpen van je messen.

5. Gebruik

1. Neem het mes in je dominante hand en het slijpstaal in de andere hand.
2. Plaats het mes op een hoek van 20-30 graden ten opzichte van het slijpstaal.
3. Beweeg het mes met lichte druk langs het slijpstaal van het hilt naar de punt.
4. Herhaal dit proces voor een paar keer aan elke kant van het mes om een goede scherpte te garanderen.
5. Veeg het mes schoon met een droge doek na het slijpen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het slijpstaal na elk gebruik om vuil en messenresten te verwijderen.
- Gebruik een zachte doek om het slijpstaal schoon te maken.
- Bewaar het slijpstaal op een droge plek om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage en gebruik indien nodig een waterdichte bescherming.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Slijpstaal geeft geen goede scherpte meer.

Oplossing: Controleer of het slijpstaal goed gereinigd is en of er geen beschadigingen zijn. Als het slijpstaal beschadigd is, vervang het dan.

- Probleem: Het mes glijdt tijdens het slijpen.

Oplossing: Zorg voor een stevige grip en gebruik een stabiele ondergrond. Controleer de slijphoek.

8. Afvoer

Bij het weggoeien van het slijpstaal, zorg ervoor dat je het op een veilige manier doet. Dit betekent dat je het slijpstaal verpakt in een veilige wrap of doos, zodat anderen niet kunnen verwonden. Volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Acero de Afilar Zwilling 230 mm

1. Información General

El Acero de Afilar Zwilling de 230 mm está diseñado para mantener el filo de sus cuchillos de cocina de manera eficaz y sencilla. Este producto es ideal tanto para chefs profesionales como para entusiastas de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Utilice siempre el acero de afilar en un espacio seguro y bien iluminado.
- Mantenga el acero fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que la superficie donde afila sea estable y antideslizante.
- Evite el contacto con la piel y los ojos al manejar el acero de afilar y los cuchillos.
- No utilice el acero de afilar si está dañado o desgastado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud: 230 mm
- Material: Acero inoxidable
- Mango: Madera
- Uso: Afilado de cuchillos de cocina
- Peso: 250 g

4. Configuración e Instalación

- Retire el acero de afilar de su embalaje.
- Seleccione un lugar seco y estable para su uso.
- Coloque el acero verticalmente entre los pies en una superficie plana, asegurando que tenga suficiente espacio para maniobrar los cuchillos.
- Asegúrese de que el acero esté vertical y fijo antes de comenzar a afilar.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo en un ángulo de 20 grados respecto al acero de afilar.
- Coloque la punta del cuchillo en la base del acero y deslice hacia arriba en un movimiento controlado, aplicando una ligera presión.
- Repita este proceso de 3 a 5 veces por lado para obtener el mejor resultado.
- Limpie el cuchillo con un paño seco después de afilar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el acero de afilar con un paño húmedo y seque adecuadamente.
- No utilice detergentes abrasivos ni productos químicos que puedan dañar el acero.
- Almacene en un lugar seco y fresco, preferiblemente en su estuche original.

7. Solución de Problemas

- Si su cuchillo no parece afilarse adecuadamente, verifique el ángulo en el que lo está sosteniendo.
- Si el acero está sucio o presenta acumulación de partículas, asegúrese de limpiarlo antes de intentar afilar nuevamente.
- Si experimenta un deslizamiento excesivo, intente ajustar la presión con la que sostiene el cuchillo.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, limpie adecuadamente el acero de afilar.
- Recicle el acero de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje de metales.
- No arroje el producto en la basura doméstica.

9. Contacto

Para más información o asistencia:

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la tige à aiguiser Zwilling 230 mm (Réf. 1001783)

1. Informations générales

La tige à aiguiser Zwilling 230 mm est un outil essentiel pour maintenir la performance de vos couteaux de cuisine. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, cet accessoire est conçu pour un usage domestique et professionnel.

2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours la tige à aiguiser sur une surface stable.
- Tenez fermement la tige par le manche lors de l'utilisation.
- Branchez-vous pour éviter de glisser lorsque vous affûtez vos couteaux.
- Ne laissez pas les enfants utiliser la tige non surveillés.
- Faites attention à la pression appliquée sur le couteau lors de l'aiguisage.
- Évitez de toucher les bords affûtés des couteaux.
- Ne pas utiliser la tige à aiguiser si elle est endommagée ou défectueuse.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Longueur : 230 mm
- Matériau de la tige : Acier inoxydable
- Matériau du manche : Plastique robuste
- Poids : 200 g

4. Installation et mise en place

Pour utiliser la tige à aiguiser, suivez ces étapes :

1. Retirez la tige de son emballage.
2. Tenez la tige à aiguiser verticalement, avec le bout reposant sur une surface stable.
3. Placez le couteau à angle d'environ 20 degrés par rapport à la tige.
4. Glissez doucement le couteau vers le bas le long de la tige, en alternant de chaque côté du bord du couteau, jusqu'à ce que l'affûtage soit effectué.

5. Fonctionnement

L'aiguisage des couteaux se fait en glissant le couteau sur la tige. Assurez-vous d'utiliser un angle constant pour un affûtage uniforme. Répétez ce processus au besoin pour maintenir les couteaux en bon état.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez la tige après usage avec un chiffon doux.
- Ne pas immerger dans l'eau ni utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- Conservez la tige dans un endroit sec pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Si le couteau ne s'aiguiser pas correctement, vérifiez l'angle d'aiguisage.
- Assurez-vous que la tige est propre et sans débris.
- Si des dommages sont observés sur la tige ou le manche, cessez l'utilisation.

8. Élimination

Ne jetez pas la tige avec les déchets ménagers. Après usage, contactez vos services de collecte des déchets pour des conseils sur la manière de la recycler proprement.

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

Benvenuti al manuale del prodotto per l'acciaio da affilare Zwilling di 230 mm. Questo strumento è progettato per mantenere i coltelli affilati e in ottime condizioni. Un corretto utilizzo e manutenzione dell'acciaio da affilare garantirà prestazioni ottimali e una lunga durata.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare l'acciaio da affilare solo per affilare coltelli da cucina.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare l'acciaio da affilare su coltelli con lame danneggiate.
- Usare sempre un supporto antiscivolo durante l'affilatura.
- Indossare guanti protettivi se necessario.
- Non esercitare una pressione eccessiva durante il processo di affilatura per evitare lesioni.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza: 230 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Manico: Plastica ergonomica
- Colore: Nero
- Peso: 200 g

Setup e Installazione

1. Trova un'area di lavoro stabile e piana.
2. Posiziona l'acciaio da affilare verticalmente su una superficie antiscivolo, come un tappetino.
3. Assicurati che il manico sia saldamente in mano e che la punta dell'acciaio poggi sul piano di lavoro.

Operazione

1. Tieni il coltello con un angolo di 20 gradi rispetto all'acciaio.
2. Inizia dall'impugnatura del coltello e trai la lama verso la punta dell'acciaio, facendo scivolare il coltello lungo l'acciaio.
3. Ripeti il processo 4-6 volte su ciascun lato del coltello per ottenere un'affilatura ottimale.
4. Pulisci eventuali residui di metallo dall'acciaio e dal coltello dopo l'uso.

Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'acciaio da affilare con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o candeggina.
- Conservare in un luogo asciutto per prevenire la ruggine.

Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non si affila correttamente, assicurati di mantenere l'angolo corretto durante il processo.
- Verifica se l'acciaio da affilare ha segni di usura e sostituisilo se necessario.

Smaltimento

Quando l'acciaio da affilare ha raggiunto la fine della sua vita utile, smaltirlo secondo le normative locali sul riciclaggio. Non gettarlo nei rifiuti indifferenziati.

Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania