

# ggmgastro

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

**SKU: 1001785**

**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

Thank you for choosing the Zwilling Sharpening Steel 260mm. This product is designed to maintain the sharpness of your kitchen knives, ensuring optimal performance and safety during food preparation. The sharpening steel is crafted from high-quality materials, making it a valuable tool for both professional chefs and home cooks.

### 2. Safety Information

- Read All Instructions: Before using the sharpening steel, carefully read all instructions in this manual to ensure safe operation.
- Use with Caution: Always handle the sharpening steel with care. The surface is designed for sharpening and can cause injuries if misused.
- Keep Away from Children: This product is not a toy. Keep the sharpening steel out of reach of children.
- Do Not Use on Dull Knives: The sharpening steel is intended for use on well-maintained knives only. Do not apply excessive force, as this may damage the blade.
- Clean Before Use: Ensure the sharpening steel is clean and free from debris before use to prevent contamination of your knives.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Sharpening Steel
- Length: 260 mm
- Weight: 250 g
- Material: High carbon steel
- Handle Material: Plastic
- Color: Silver

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the sharpening steel from its packaging. Ensure that all protective materials have been removed.
2. Choosing a Location: Select a suitable location for use, preferably a stable surface like a kitchen countertop.
3. Safety Placement: Position the sharpening steel upright or angled on a stable surface to prevent accidental slips during use.

### 5. Operation

1. Holding the Steel: Hold the sharpening steel vertically with the tip resting on a stable surface.
2. Positioning the Knife: Hold the knife at a 15-20 degree angle against the sharpening steel.
3. Sharpening Motion: Starting at the base of the knife blade, slide it down the steel towards the tip while applying light pressure. Repeat on both sides of the blade for even sharpening.
4. Number of Strokes: Perform 3-6 strokes per side, adjusting based on the knife's sharpness.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Wipe the sharpening steel with a damp cloth to remove any metal filings.
- Regular Cleaning: Clean the steel every few uses to maintain its performance. Use mild soap and water and dry it thoroughly.
- Avoid Dishwashers: Do not place the sharpening steel in a dishwasher; hand wash only.

### 7. Troubleshooting

- Ineffective Sharpening: If knives are not sharpening correctly, ensure the correct angle is maintained and verify that the sharpening steel is clean.
- Surface Damage: If the surface appears damaged, discontinue use and consider replacing the sharpening steel.

### 8. Disposal

- Recycling: Dispose of the sharpening steel responsibly. Check local recycling guidelines for metal materials.
- Safety Precautions: Wrap the steel in paper or cloth to prevent cuts when disposing of or recycling.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Zwilling. We wish you safe and enjoyable cooking!

# DE DEUTSCH

Produktmanual: Zwilling Wetzstahl 260 mm (1001785)

## 1. Allgemeine Informationen

Hersteller: Zwilling

Produktname: Wetzstahl 260 mm

Modellnummer: 1001785

Beschreibung: Der Zwilling Wetzstahl dient zur schnellen Nachbearbeitung und zum Schärfen Ihrer Messer, um deren optimale Schneidfähigkeit zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Nur für den vorgesehenen Gebrauch verwenden.
- Halten Sie den Wetzstahl von Kindern fern.
- Verwenden Sie den Wetzstahl nicht zum Schneiden von Lebensmitteln oder anderen Materialien.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit der Haut und Augen.
- Lagern Sie den Wetzstahl an einem sicheren Ort, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie den Wetzstahl regelmäßig auf Beschädigungen oder Abnutzung.
- Tragen Sie bei Bedarf Schutzhandschuhe während der Verwendung.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Hochwertiger Stahl
- Länge: 260 mm
- Durchmesser: 10 mm
- Griff: Ergonomisch gestaltet für einen sicheren Halt
- Farbe: Silber
- Verwendung: Zum Schärfen von Messern in der Küche und für den gewerblichen Einsatz.

## 4. Einrichtung und Installation

- Der Wetzstahl benötigt keine besondere Installation.
- Stellen Sie sicher, dass der Wetzstahl an einem stabilen, ebenen Standort platziert wird.
- Halten Sie den Wetzstahl beim Schärfen in einem festen Winkel von 15-20 Grad zum Messer.
- Stellen Sie sicher, dass der Einsatzort gut beleuchtet ist.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer in einer Hand und den Wetzstahl in der anderen.
- Führen Sie das Messer gleichmäßig von der Basis bis zur Spitze über den Wetzstahl.
- Wiederholen Sie den Vorgang für jede Seite des Messers etwa 5-10 Mal.
- Reinigen Sie das Messer vor und nach der Anwendung.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach der Verwendung den Wetzstahl mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scheuernden Materialien.
- Stellen Sie sicher, dass der Wetzstahl trocken gelagert wird, um Rostbildung zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Wenn der Wetzstahl nicht die gewünschte Schärfe bringt, überprüfen Sie den Winkel, in dem das Messer gehalten wird.
- Stellen Sie sicher, dass der Wetzstahl nicht beschädigt oder abgenutzt ist.
- Bei weiteren Problemen kontaktieren Sie den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Wetzstahl gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Recyceln Sie den Wetzstahl, wenn möglich, um umweltfreundlich zu handeln.

## 9. Kontakt

GG&G Gastro GmbH

Weinerpark 16

48607 Ochtrup, Deutschland

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

Telefon: 0800 7000 220

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Slijpstok 260 mm (1001785)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Zwilling Slijpstok 260 mm. Deze slijpstok is ontworpen om uw messen scherp te houden, wat essentieel is voor veilige en efficiënte keukenprestaties.

## 2. Veiligheid Informatie

- Gebruik de slijpstok alleen voor het slijpen van messen.
- Zorg ervoor dat u de slijpstok altijd veilig vasthoudt tijdens het gebruik om verwondingen te voorkomen.
- Slijp nooit een mes met de snijkant naar u toe gericht.
- Houd de slijpstok buiten het bereik van kinderen.
- Controleer de slijpstok regelmatig op tekenen van slijtage of schade en vervang indien nodig.

## 3. Product Specificaties

- Lengte: 260 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal met ergonomisch handvat
- Kleur: Zilver

## 4. Installatie en Set-up

1. Verwijder de verpakking van de slijpstok.
2. Kies een stevige, vlakke ondergrond voor gebruik.
3. Plaats de slijpstok op een tafel of een werkblad, met het handvat naar u toe gericht.
4. Zorg ervoor dat u voldoende ruimte heeft om veilig te slijpen.

## 5. Bediening

1. Neem het mes dat u wilt slijpen.
2. Houd het mes met de snijkant naar beneden en plaats het in een hoek van ongeveer 20 graden tegen de slijpstok.
3. Beweeg het mes van de basis van de slijpstok naar de punt in een vloeiende beweging, terwijl u druk uitoefent.
4. Herhaal deze beweging aan beide zijden van het mes totdat de gewenste scherpte is bereikt.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de slijpstok na elk gebruik schoon met een vochtige doek.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen.
- Bewaar de slijpstok op een droge plaats, bij voorkeur in een messenblok of een tas om schade te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Als het mes niet meer scherp lijkt na slijpen, zorg er dan voor dat u de juiste hoek en druk toepast tijdens het slijpen.
- Bij gebreken aan de slijpstok, zoals een gebroken handvat, neem contact op met de klantenservice.

## 8. Afvoer

- Verspil de slijpstok niet, en gooi deze niet in een reguliere prullenbak. Controleer lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen voorwerpen of breng deze naar een recyclingpunt.

## 9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto: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 260 mm está diseñado para mantener el filo de sus cuchillos, proporcionando un afilado eficaz y prolongando la vida útil de sus herramientas de corte. Fabricado con materiales de alta calidad, ofrece un equilibrio perfecto entre durabilidad y rendimiento.

## 2. Información de Seguridad

- Uso correcto: Asegúrese de utilizar el acero de afilar solo para afilar cuchillos de cocina.
- Manejo seguro: Siempre sujete el acero firmemente por el mango y mantenga los dedos alejados de la hoja al afilar.
- Superficie de afilado: Realice el afilado sobre una superficie estable para evitar accidentes.
- Almacenamiento: Guarde el acero en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.
- Inspección: Revise periódicamente el estado del acero. No utilice si presenta daños visibles.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: ZWILLING
- Modelo: 1001785
- Longitud: 260 mm
- Material del mango: Polipropileno
- Material de la caña: Acero al carbono
- Uso: Afilar cuchillos

## 4. Montaje e Instalación

No se requiere montaje. Antes de usar, asegúrese de que el acero de afilar esté limpio y seco. Para un almacenamiento seguro, utilice un soporte o imprégnelo en una funda.

## 5. Operación

- Coloque el acero en posición vertical frente a usted.
- Tome el cuchillo con una mano y colóquelo en un ángulo de aproximadamente 20 grados contra el acero.
- Pase el cuchillo hacia abajo a lo largo del acero, comenzando desde la base de la hoja y terminando en la punta.
- Repita este proceso en ambos lados del cuchillo de 5 a 10 veces, según sea necesario, para obtener el filo deseado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el acero con un paño húmedo después de cada uso.
- No sumerja en agua ni utilice detergentes abrasivos.
- Mantenga el mango seco para evitar el crecimiento de bacterias.

## 7. Solución de Problemas

- Cuchillo no se afila: Asegúrese de que está utilizando la técnica correcta y el ángulo adecuado.
- Desgaste irregular: Verifique que se está aplicando la misma presión y técnica en ambos lados del cuchillo.

## 8. Eliminación

- El acero de afilar debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos metálicos.
- Asegúrese de envolverlo en material protector para evitar lesiones a quienes manejen los residuos.

## 9. Contacto

Para más información y asistencia, contáctenos:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le fusil à aiguiser Zwilling 260 mm

## 1. Informations générales

Le fusil à aiguiser Zwilling 260 mm est un outil essentiel pour l'entretien de vos couteaux de cuisine. Conçu par Zwilling, une marque reconnue pour la qualité de ses produits, ce fusil à aiguiser permet de maintenir le tranchant de vos lames en toute simplicité.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez ce fusil uniquement pour aiguiser des couteaux. Évitez de l'utiliser pour d'autres outils ou objets.
- Sécurisez l'environnement : Travaillez dans un espace dégagé et bien éclairé. Assurez-vous que la surface sur laquelle vous aiguillez vos couteaux est stable.
- Maniement : Tenez le fusil à aiguiser avec précaution et évitez de toucher la lame avec votre main.
- Stockage : Rangez le fusil hors de portée des enfants et dans un endroit sec pour éviter la rouille.
- Inspection régulière : Vérifiez régulièrement que le fusil ne présente pas de dommages ni de corrosion.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

Spécifications techniques :

- Nom du produit : Fusil à aiguiser Zwilling
- Longueur : 260 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poignée : Plastique résistant, ergonomique
- Couleur : Argenté

## 4. Installation et configuration

1. Retirez le fusil de son emballage : Assurez-vous d'enlever tous les matériaux d'emballage avant utilisation.
2. Préparez l'espace de travail : Placez le fusil sur une surface plane et stable.
3. Tenez le fusil : Saisissez le fusil par la poignée, en vous assurant d'avoir une prise ferme.
4. Orientation : Positionnez le fusil verticalement, avec la pointe reposant sur une surface antidérapante.

## 5. Utilisation

1. Aiguisage : Inclinez le couteau à un angle de 15 à 20 degrés par rapport à la tige du fusil.
2. Mouvement : Faites glisser la lame le long du fusil de la base à la pointe, en appliquant une pression uniforme. Répétez ce mouvement 3 à 5 fois de chaque côté de la lame.
3. Vérifiez l'affûtage : Testez le tranchant de votre couteau sur un produit frais pour vous assurer de son efficacité.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Après utilisation, essuyez le fusil avec un chiffon propre pour enlever les résidus de métal.
- Stockage : Rangez le fusil dans un endroit sec. Ne pas immerger dans l'eau.
- Entretien : Inspectez périodiquement le fusil pour détecter toute usure ou corrosion.

## 7. Résolution des problèmes

- Problème : Le couteau ne s'aiguiser pas comme prévu.
  - Solution : Vérifiez si l'angle d'aiguisage est correct. Assurez-vous de glisser la lame avec pression uniforme.
- Problème : Le fusil présente des signes de rouille.
  - Solution : Nettoyez soigneusement avec un produit antirouille et rangez-le dans un endroit sec.

## 8. Élimination

Pour éliminer le fusil à aiguiser, suivez les réglementations locales sur le recyclage des métaux. Ne jetez pas l'outil à la poubelle avec les déchets ménagers.

## 9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez contacter :

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

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per l'acciaio per affilare Zwilling da 260 mm. Questo strumento è stato progettato per mantenere i vostri coltelli in condizioni ottimali, garantendo affilatura e precisione. Prima di utilizzare il prodotto, vi preghiamo di leggere attentamente questo manuale per garantirne un uso sicuro e corretto.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare l'acciaio per affilare solo per affilare coltelli di cucina.
- Tenere l'acciaio lontano dalla portata dei bambini quando non in uso.
- Assicurarsi che il coltello sia asciutto prima dell'affilatura.
- Non affilare coltelli con lame danneggiate.
- Utilizzare l'acciaio su una superficie stabile e non scivolosa.
- Seguire le istruzioni di affilatura per evitare infortuni.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Prodotto: Acciaio per affilare Zwilling
- Lunghezza: 260 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, in materiale antiscivolo
- Peso: 300 g

### 4. Installazione e Montaggio

1. Estrarre l'acciaio per affilare dalla confezione.
2. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta.
3. Posizionare l'acciaio su una superficie piana.
4. Non sono richiesti ulteriori montaggi.

### 5. Operazione

1. Tenere l'acciaio nella mano dominante e il coltello nell'altra mano.
2. Posizionare la punta dell'acciaio su una superficie stabile.
3. Inclina la lama del coltello a un angolo di 20 gradi rispetto all'acciaio.
4. Strisciare la lama lungo l'acciaio, dalla base verso la punta, applicando una leggera pressione.
5. Ripetere l'operazione 5-6 volte su ciascun lato della lama.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire l'acciaio con un panno umido per rimuovere eventuali residui.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o detergenti per metalli.
- Conservare l'acciaio in un luogo asciutto e ventilato, lontano da umidità e calore.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama del coltello non si affila.  
Soluzione: Controllare l'angolo di affilatura e ripetere il processo.
- Problema: L'acciaio appare danneggiato.  
Soluzione: Contattare il servizio clienti per assistenza.

### 8. Smaltimento

Quando l'acciaio per affilare ha raggiunto la fine della sua vita utile, smaltirlo in conformità alle normative locali sui rifiuti. Infine, non gettarlo nell'indifferenziato e considerare il riciclo se possibile.

### 9. Contatto

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattateci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania