

# 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: 1002238**

**ZWILLING | VIER STERNE - Knife set - 3 pcs.**



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

# EN ENGLISH

## ZWILLING VIER STERNE KNIFE SET - 3 PCS MANUAL

### 1. General Information

Thank you for choosing the ZWILLING VIERT STERNE Knife Set. This high-quality knife set is crafted to ensure durability, precision, and optimal performance in your culinary experiences. Each knife has been designed to meet professional standards, enabling you to prepare meals with ease and efficiency.

### 2. Safety Information

- Always handle knives with care. Keep fingers away from the blade edge while cutting.
- Use a cutting board to protect your countertops and maintain the sharpness of your knives.
- Ensure that knives are clean and dry before storage.
- Never attempt to catch a falling knife.
- Store knives safely out of reach of children.
- Regularly inspect knives for any damage; do not use if damaged.
- Use knives for intended purposes only; do not apply excessive force or misuse.

### 3. Product Specifications

#### Technical Data:

- Material: Stainless Steel
- Blade Hardness: 57 HRC
- Handle: Synthetic
- Knife Types Included: Chef's Knife (20 cm), Paring Knife (10 cm), Bread Knife (20 cm)
- Blade Forging: Full tang
- Made in: Germany

### 4. Setup and Installation

No specific setup is required. However, follow these steps for appropriate storage:

- Arrange the knives in a designated knife block, magnetic strip, or drawer insert to avoid damage and maintain sharpness.
- Ensure that the storage area is dry and free of moisture to prevent rust.

### 5. Operation

- For maximum efficiency, use the appropriate knife for the task at hand.
- When using the Chef's Knife, ensure your grip is firm and your cutting technique is correct for optimal results.
- For the Paring Knife, hold it steadily to perform intricate tasks like peeling or slicing small fruits.
- The Bread Knife is designed with a serrated edge; use a sawing motion for best results when slicing bread.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knives in warm, soapy water immediately after use. Avoid using a dishwasher as it may damage the blades and handles.
- Dry knives immediately with a soft cloth to prevent water spots and oxidation.
- Sharpen knives regularly with a whetstone or honing steel to maintain their cutting efficiency.
- Store knives in a dry place to prevent moisture-related damage.

### 7. Troubleshooting

- Blunt Blade: Regularly sharpen with a whetstone or honing steel. If very dull, consider professional sharpening.
- Rust Spots: Use a non-abrasive cloth with a mixture of vinegar and baking soda to clean. Ensure knives are properly dried after washing.
- Handle Issues: If the handle becomes loose, ensure screws are tightened. If damaged, contact customer support for replacement.

### 8. Disposal

Dispose of the knives with care. If they are damaged or unusable, wrap them securely in newspaper or cardboard before discarding to prevent injury. Check local regulations for disposing of kitchen knives.

### 9. Contact

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

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the ZWILLING VIERT STERNE Knife Set. Enjoy your culinary journey!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für das Zwilling Vier Sterne Messer-Set (3 Stück)

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zwilling Vier Sterne Messer-Sets. Dieses Set besteht aus drei exquisiten Messern, die aus hochwertigen Materialien gefertigt sind und für eine lange Lebensdauer und optimale Leistung sorgen sollen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die richtigen Verwendung, Pflege und Wartung Ihrer neuen Messer zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Achtung vor Verletzungen: Die Klingen sind extrem scharf. Seien Sie beim Umgang mit den Messern vorsichtig und halten Sie sie immer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Benutzung: Verwenden Sie die Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Schneiden Sie niemals auf rutschigen oder instabilen Oberflächen.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Messer in einem Messerblock oder Schublade auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Einhaltung von Vorschriften: Stellen Sie sicher, dass Sie beim Schneiden von Lebensmitteln alle Hygiene- und Sicherheitsstandards einhalten.

### 3. Produktüberblick und Spezifikationen

Das Zwilling Vier Sterne Messer-Set umfasst:

- 1 Chef-Messer (20 cm)
- 1 Brotmesser (20 cm)
- 1 Universalmesser (12 cm)

Technische Daten:

- Material: Edelstahl mit Präzisionsgeschmiedetem Klingenkern
- Griff: Ergonomisch geformter Kunststoffgriff
- Hochwertiger Wellenschliff für präzise Schnitte
- Rostfrei und langlebig

### 4. Einrichtung und Installation

Die Messer werden fertig montiert geliefert. Stellen Sie sicher, dass Sie einen geeigneten Ort zur Aufbewahrung der Messer wählen. Verwenden Sie einen Messerblock oder eine magnetische Messerleiste, um die Messer sicher und griffbereit zu halten.

### 5. Bedienung

Um maximale Leistung zu erzielen, verwenden Sie die Messer wie folgt:

- Chef-Messer: Ideal zum Würfeln, Schneiden und Hacken von Gemüse, Fleisch und Kräutern.
- Brotmesser: Perfekt zum Schneiden von Brot und anderen weichen Lebensmitteln ohne sie zu zerdrücken.
- Universalmesser: Vielseitig einsetzbar für Obst, Gemüse und kleine Lebensmittel.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife. Verwenden Sie einen Schwamm oder ein weiches Tuch.
- Nicht in der Spülmaschine: Um die Klingen und Griffe zu schonen, sollte ein Spülmaschinenbetrieb vermieden werden.
- Schärfen: Schärfen Sie die Messer regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem speziellen Messerschärfer, um die Schnittleistung zu erhalten.

### 7. Fehlerbehebung

- Verstopfende Klingen: Wenn die Messer nicht mehr schneiden, überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist und schärfen Sie sie gegebenenfalls.
- Rost: Bei Rostansatz reinigen Sie die Klinge sofort mit einem feinen Stahlwolle und trocknen Sie sie gründlich.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl-Recycling. Gehen Sie sicher, dass die Klingen sicher verpackt sind, um Verletzungen zu vermeiden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Danke, dass Sie sich für das Zwilling Vier Sterne Messer-Set entschieden haben. Genießen Sie das Kochen mit Ihren neuen Messern!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Vier Sterren Messenset (3-delig)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Zwilling Vier Sterren Messenset. Deze hoogwaardige messenset is ontworpen voor zowel professionele koks als thuishokks. De set bestaande uit drie essentiële messen biedt precisie en duurzaamheid voor al uw snijbehoeften.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen uitsluitend voor het doel waarvoor ze zijn ontworpen.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat u altijd een snijplank gebruikt om schade aan oppervlakken en de messen zelf te voorkomen.
- Wees voorzichtig tijdens het snijden om snijwonden te vermijden; houd uw handen uit de buurt van het snijvlak.
- Controleer regelmatig of de messen versleten of beschadigd zijn en vervang ze indien nodig.
- Bewaar de messen op een veilige, droge plaats en gebruik een messenslijper om de snijrand scherp te houden.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch gevormd, antibacterieel
- Snijoppervlak: Gepolijst
- Totaal gewicht: 1,2 kg
- Inhoud: 3 messen (Koksmes 20 cm, Broodmes 20 cm, Schilmes 10 cm)

## 4. Setup en Installatie

De Zwilling Vier Sterren Messenset vereist geen installatie. Volg deze stappen voor de juiste voorbereiding:

- Verwijder de messen uit de verpakking.
- Controleer de messen op eventuele productiefouten of beschadigingen.
- Zet de messen op een veilige en droge plaats, zoals een messenblok of magnetische strip.
- Zorg voor een geschikte snijplank voor gebruik.

## 5. Bediening

Gebruik de messen zoals volgt:

- Koksmes: Geschikt voor het snijden, hakken en dicing van groenten, vlees en vis.
- Broodmes: Ideaal voor het snijden van brood met een stevige korst.
- Schilmes: Perfect voor het schillen en snijden van fruit en kleine groenten.

Let op: Gebruik de messen met de hand en op een stabiele ondergrond voor optimale resultaten.

## 6. Reinigen en Onderhouden

- Was de messen met warm water en een mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of sponzen.
- Droog de messen onmiddellijk af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Voor langdurige scherpheid, slijp de messen regelmatig met een geschikte slijper.

## 7. Probleemoplossing

- Messen zijn niet scherp: Gebruik een messenslijper om de snijrand opnieuw te slijpen.
- Slecht snijden: Controleer of het mes goed is onderhouden en slijp indien nodig.
- Roestplekken: Volg de reinigingsinstructies strikt om roest te voorkomen en behandel roest met een mild schoonmaakmiddel.

## 8. Afvalverwerking

- Gooi verouderde of beschadigde messen nooit in het normale afval. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor informatie over veilige afvoer.
- Messen moeten worden gerecycled, volg daarom lokale richtlijnen voor recycling van metalen voorwerpen.

## 9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Cuchillos Zwilling Vier Sterne - 3 Piezas

## 1. Información General

El Juego de Cuchillos Zwilling Vier Sterne incluye tres cuchillos de alta calidad, diseñados para maximizar la eficacia y la comodidad en la cocina. Fabricados con acero inoxidable de alta calidad, estos cuchillos ofrecen una durabilidad excepcional y un rendimiento superior.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este set de cuchillos está destinado únicamente para la preparación de alimentos. No use los cuchillos para otros fines, como abrir latas o cortar materiales no alimentarios.
- Cuidado al Manipular: Las cuchillas son extremadamente afiladas. Maneje con cuidado para evitar cortes.
- Almacenamiento Seguro: Guarde los cuchillos en un bloque de cuchillos o en un espacio seguro, fuera del alcance de los niños.
- Mantenimiento: Mantenga los cuchillos afilados. Un cuchillo sin filo puede ser más peligroso que uno afilado, ya que requiere más fuerza para cortar.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Contenido del Set:
  - Cuchillo de Chef (20 cm)
  - Cuchillo de Pan (20 cm)
  - Cuchillo de Pelar (10 cm)
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante y ergonómico
- Fabricación: Forjado en una sola pieza para una mayor durabilidad
- Mantenimiento del filo: Afilado mediante modernas tecnologías para un corte preciso

## 4. Configuración e Instalación

El Juego de Cuchillos Zwilling no requiere instalación. Para su uso:

1. Retire los cuchillos del embalaje.
2. Lávelos con agua tibia y jabón antes de su primer uso.
3. Se recomienda almacenarlos en un bloque de cuchillos o en un estuche para garantizar su seguridad y prolongar su vida útil.

## 5. Operación

Para el uso de los cuchillos:

1. Seleccione el cuchillo adecuado para la tarea (corte, picado, etc.).
2. Asegúrese de tener una tabla de cortar limpia y estable.
3. Sostenga el cuchillo firmemente por el mango y realice movimientos controlados.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave cada cuchillo a mano con agua tibia y jabón.
- Evite el uso de lavavajillas, ya que puede afectar la calidad del acero.
- Seque los cuchillos con un paño suave después de lavarlos para evitar manchas de agua.
- Afile los cuchillos regularmente con un afilador adecuado para mantener su eficacia.

## 7. Solución de Problemas

- Cuchillo Dañado: Si el cuchillo presenta daños visibles, deje de usarlo y contáctenos.
- Cuchillo Dull: Use un afilador si el cuchillo ha perdido su filo.
- Mango Suelto: Si el mango se siente inestable, no use el cuchillo y comuníquese con nuestro servicio al cliente.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine los cuchillos de manera responsable. No los deseche en la basura común, ya que son peligrosos. Considere contactar a un servicio de reciclaje local o a su centro de residuos.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Nota: Este manual debe ser guardado para futuras referencias.

# FR FRANÇAIS

## Manuel du produit pour le Set de Couteaux Zwilling Vier Sterne 3 Pièces

### 1. Informations Générales

Le Set de Couteaux Zwilling Vier Sterne est conçu pour répondre aux exigences des chefs professionnels et des cuisiniers passionnés. Ce set comprend trois couteaux essentiels offrant une performance de coupe exceptionnelle.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à la coupe et à la préparation des aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Manutention : Utilisez toujours un support stable lors de la coupe et jamais avec les mains non protégées.
- Enfants : Gardez hors de portée des enfants. Enseignez aux enfants l'utilisation sécurisée des couteaux sous la supervision d'un adulte.
- Rangement : Rangez les couteaux dans un bloc à couteaux ou un protège-lame pour éviter les blessures et les dommages.
- Aiguillage : Utilisez une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteaux approprié pour maintenir une lame bien aiguisée.

### 3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

#### Spécifications Techniques

- Type de produit : Set de couteaux
- Nombre de pièces : 3
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Durabilité : Haute résistance à la corrosion
- Longueurs des lames :
  - Couteau de chef : 20 cm
  - Couteau à pain : 20 cm
  - Couteau d'office : 10 cm
- Poignées : Ergonomiques avec antidérapant

### 4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement le set de couteaux de son emballage.
2. Inspectez les couteaux pour assurer qu'il n'y a pas de dommages visibles.
3. Placez les couteaux sur un support à couteaux ou dans un tiroir sécurisé, à l'écart des autres ustensiles de cuisine pour éviter les dommages.

### 5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

1. Tenez le couteau fermement par le manche.
2. Utilisez une planche à découper stable pour effectuer des coupes.
3. Appliquez une pression modérée et guidez le couteau avec des mouvements fluides pour une coupe efficace.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavage à la main avec de l'eau chaude et du savon doux après chaque utilisation est recommandé. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchage : Séchez immédiatement avec un chiffon doux afin d'éviter la corrosion.
- Aiguillage : Aiguiser régulièrement les lames pour maintenir leur performance.

### 7. Dépannage

- Couteau émoussé : Aiguiser avec une pierre à aiguiser.
- Dommages sur la lame : En cas de choc ou de dommage, ne pas utiliser le couteau. Contacter le service après-vente.

### 8. Élimination

Ne jetez pas les couteaux dans votre poubelle ordinaire. Disposez des lames non utilisées ou endommagées dans un conteneur de déchets tranchants et suivez les réglementations locales en matière de recyclage.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, 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

### 1. Informazioni Generali

Il set di coltelli Zwilling Vier Sterne è progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina. Composto da tre coltelli di alta qualità, questo set è perfetto per i cuochi professionisti e gli appassionati di cucina. Ogni coltello è realizzato con acciaio inossidabile di prima scelta e offre un eccellente equilibrio e resistenza.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare i coltelli solo per lo scopo previsto, ovvero il taglio di alimenti.
- Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini.
- È consigliato utilizzare un tagliere per evitare danni al filo dei coltelli.
- Non utilizzare i coltelli su superfici dure come piastrelle o metallo.
- Lavare i coltelli a mano con sapone neutro e risciacquare bene. Non utilizzare lavastoviglie.
- Verificare regolarmente la condizione dei coltelli e affilarli se necessario.
- Non tentare mai di affilare un coltello danneggiato o scheggiato.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il set è composto da:

- Coltello da Chef 20 cm
- Coltello Santoku 18 cm
- Coltello da Salame 16 cm

Dati tecnici:

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Tipo di impugnatura: Ergonomica
- Manutenzione: Lavare a mano

### 4. Installazione e Setup

L'uso del set di coltelli non richiede alcuna installazione complessa. Prima del primo utilizzo:

- Lavare ogni coltello con acqua calda e sapone.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido.
- Riporre i coltelli in un porta coltelli per garantire la sicurezza e mantenere il filo affilato.

### 5. Operazione

Per un uso ottimale:

- Impugnare saldamente il coltello, utilizzando l'altra mano per stabilizzare l'alimento da tagliare.
- Esercitare una pressione uniforme durante il taglio per ottenere fette uniformi.
- Dopo l'uso, pulire i coltelli e riporli in modo sicuro.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare ciascun coltello a mano subito dopo l'uso per prevenire macchie e corrosione.
- Utilizzare una spugna non abrasiva e avvolgere i coltelli in un panno morbido per asciugarli.
- Effettuare una manutenzione regolare affilando i coltelli con una pietra per affilare o un affilatore.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se i coltelli non affettano correttamente, è probabile che siano opachi. Affilarli secondo le istruzioni fornite.
- In caso di scheggiature o rotture, contattare il servizio clienti per assistenza e possibili riparazioni.

### 8. Smaltimento

Al termine della vita utile dei coltelli, si raccomanda di smaltirli in modo responsabile:

- Non gettare i coltelli nei rifiuti domestici.
- Contattare il centro di riciclaggio locale per informazioni su come smaltire correttamente i coltelli in acciaio.

### 9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania