

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: 1002246

ZWILLING | VIER STERNE - Knife block set-7 pcs - Nature



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

EN ENGLISH

Product Manual: Zwilling Vier Sterne Knife Block Set (7 pcs)

1. General Information

Thank you for choosing the Zwilling Vier Sterne Knife Block Set. This premium knife block set is designed for exceptional performance and longevity. The set includes carefully selected knives that are perfect for all your culinary needs, stored safely in an elegant knife block.

2. Safety Information

- Sharpness: All knives in this set are extremely sharp. Handle with care and keep out of reach of children.
- Cutting Surface: Always use a cutting board to prevent damage to the blades and work surfaces.
- Pointed Tips: Be mindful of the pointed tips of the knives to prevent injuries.
- Storage: Store knives in the block provided. Do not leave knives loose in drawers to prevent accidents.
- Cleaning: Clean knives immediately after use. Do not submerge in water for long periods or place in a dishwasher, as this may damage the blades.
- Maintenance: Regularly hone and sharpen your knives to ensure safe and effective cutting.

3. Product Specifications

- Brand: Zwilling
- Series: Vier Sterne
- Number of Pieces: 7
- Materials: Stainless Steel, Plastic, Wood
- Blade Material: High-Quality Stainless Steel
- Handle Material: Synthetic
- Block Material: Wood
- Dimensions (Block): 33.3 cm x 13.4 cm x 23 cm

4. Setup and Installation

1. Unbox the knife block set and remove all packaging materials.
2. Place the knife block on a clean, dry, and stable surface in your kitchen.
3. Insert each knife into the designated slot in the block, ensuring the blades face down for safety.
4. Ensure that the block is positioned away from the edge of the countertop to prevent accidental tipping.

5. Operation

- To use any knife, grasp it by the handle and cut with a smooth, controlled motion.
- For best results, use the appropriate knife for each task (e.g., chef's knife for chopping, paring knife for peeling).
- When done, place the knife back in the block for safe storage.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash each knife with warm, soapy water and a soft cloth after each use.
- Rinse and dry immediately to prevent damage and corrosion.
- Do not use harsh chemicals or abrasive materials for cleaning.
- Hone your knives regularly with a honing steel to maintain sharpness. Sharpen as needed using a whetstone or a professional sharpening service.

7. Troubleshooting

- Knives Are Dull: Regular honing and sharpening. Use a sharpening tool for best results or seek professional assistance.
- Knife Block Unstable: Ensure that the block is placed on a stable and level surface. Check for any foreign objects under the block.
- Rust on Blade: Clean thoroughly and dry the blade after each use. Use a rust eraser to remove any rust spots.

8. Disposal

- Dispose of any damaged or unusable knives responsibly. Please check local regulations for the disposal of sharp objects. Consider recycling parts of the knife block if possible.

9. Contact

For any further inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Zwilling Vier Sterne Knife Block Set. We wish you delightful cooking experiences!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Vier Sterne Messerblock Set 7 Teile

Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zwilling Vier Sterne Messerblock Sets. Dieses qualitativ hochwertige Messerblock Set kombiniert Funktionalität mit einem ansprechenden Design und ist ein unverzichtbares Werkzeug in jeder modernen Küche.

Sicherheitsinformationen

Um eine sichere Verwendung zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Sicherheitsvorkehrungen:

- Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass die Klingle vor und nach der Verwendung sauber sind.
- Verwenden Sie die Messer immer auf geeigneten Schneideunterlagen.
- Halten Sie die Klingle von Kindern fern.
- Bei Beschädigung der Klingle oder des Blocks, nicht mehr verwenden.
- Scharfe Klingle sorgfältig handhaben, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Bei Fragen oder Problemen zögern Sie nicht, den Kundendienst zu kontaktieren.

Produktübersicht und Spezifikationen

Das Set besteht aus folgenden Teilen:

- 1 Küchenmesser 20 cm
- 1 Brotmesser 20 cm
- 1 Kochmesser 16 cm
- 1 Universalmesser 13 cm
- 1 Schälmesser 8 cm
- 1 Wetzstahl 23 cm
- 1 Messerblock

Technische Daten:

- Material: Edelstahl
- Griffmaterial: Hochwertiger Kunststoff
- Klinglehärte: 57 HRC
- Pflegehinweis: Handwäsche empfohlen

Setup und Installation

1. Stellen Sie den Messerblock auf eine stabile und flache Oberfläche in Ihrer Küche.
2. Platzieren Sie die Messer entsprechend der vorgesehenen Öffnungen im Block.
3. Achten Sie darauf, dass die Klingle sicher und vollständig im Block sitzen.

Betrieb

Um die Messer zu verwenden, ziehen Sie das gewünschte Messer vorsichtig aus dem Block. Nach Gebrauch reinigen Sie das Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel, trocknen Sie es gründlich ab und setzen Sie es zurück in den Block.

Reinigung und Wartung

- Die Messer sollten stets von Hand gewaschen werden, um die Klingle zu schonen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung ab.
- Wetzstahl regelmäßig zur Schärfung der Klingle verwenden.

Fehlerbehebung

- Bei rostigen oder beschädigten Klingle: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Wenn Messer nicht mehr scharf sind: Verwenden Sie den Wetzstahl. Wenn das Problem bestehen bleibt, lassen Sie die Messer professionell schleifen.

Entsorgung

Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroschrott und Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klingle sicher verpackt sind, um Verletzungen zu vermeiden.

Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Zwilling Vier Sterren Messenset met Block - 7 Stuks

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Zwilling Vier Sterren Messenset met Block. Deze professionele messenset is ontworpen voor zowel de amateur als de professionele kok en biedt een perfecte combinatie van functionaliteit en elegantie.

2. Safety Information

- Algemene Veiligheid: Houd messen buiten het bereik van kinderen. Gebruik de messen alleen voor hun bedoelde doeleinden.
- Snijveiligheid: Wees altijd voorzichtig bij het snijden en zorg ervoor dat het mes goed is bevestigd. Snijd altijd op een stabiele ondergrond.
- Onderhoud van Messen: Gebruik nooit een beschadigd mes. Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig.
- Ovenbestendigheid: Bekijk de specificaties van de messen voordat u deze in de buurt van warmtebronnen gebruikt.
- Reiniging: Volg altijd de schoonmaakinstructies om letsel te voorkomen.

3. Product Specificaties

- Merk: Zwilling
- Aantal Stukken: 7
- Materiaal: Roestvrij staal en hout
- Inbegrepen in de set: Verschillende messen en een messensetblok

4. Setup en Installatie

- Plaats het messensetblok op een vlakke, stevige ondergrond, weg van directe zonlicht en warmtebronnen.
- Zorg ervoor dat het blok volledig is gevuld met de messen zoals weergegeven op de bijgevoegde afbeeldingen in de handleiding.
- Zorg ervoor dat de messen correct zijn geplaatst om hun levensduur en veiligheid te waarborgen.

5. Bediening

- Kies het juiste mes voor de taak die u wilt uitvoeren. Gebruik het chefmes voor grote snijwerkzaamheden en het schilmesje voor kleine taken.
- Zorg ervoor dat het oppervlak waarop u snijdt schoon en stabiel is.
- Snijd met een gelijkmatige druk en houd uw handen en vingers uit de snijzone.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de messen met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Vermijd het gebruik van de vaatwasser om slijtage te voorkomen.
- Droog de messen onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen in hun speciale blok om schade aan de messen en uzelf te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Mes is dof: Gebruik een slijplijst of stuur het mes naar een professional voor slijpen.
- Strepen of roest op het mes: Reinig het mes grondig en gebruik een roestverwijderaar indien nodig.
- Verlies van grip: Controleer of het handvat beschadigd is. Vervang het mes indien nodig.

8. Afvoer

Afhankelijk van de lokale wetgeving en richtlijnen, kunnen de messen en het blok als metaalafval worden afgevoerd. Zorg ervoor dat u voldoet aan de richtlijnen voor recycling in uw omgeving.

9. Contact

Voor ondersteuning of vragen over de Zwilling Vier Sterren Messenset, neem contact op met onze klantenservice:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Cuchillos Zwilling Vier Sterne - 7 Piezas (Naturaleza)

1. Información General

El juego de cuchillos Zwilling Vier Sterne es la elección perfecta para chefs profesionales y aficionados. Compuesto por siete piezas de alta calidad, este conjunto ofrece un excelente rendimiento y comodidad al cortar, picar y rebanar.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Utilizar los cuchillos únicamente para los fines previstos. No utilizar para cortar materiales duros como huesos o alimentos congelados.
- **Manejo Seguro:** Mantener los cuchillos fuera del alcance de los niños. Siempre usar con precaución.
- **Almacenamiento:** Guardar en un lugar seguro, preferentemente en el bloque de cuchillos proporcionado para evitar accidentes.
- **Mantenimiento:** Mantener los cuchillos afilados para un uso seguro. Un cuchillo desafilado requiere más fuerza y aumenta el riesgo de lesiones.
- **Limpieza:** Limpiar los cuchillos inmediatamente después de cada uso. No sumergir en agua durante períodos prolongados y evitar el uso de estropajos abrasivos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Madera de alta calidad
- **Número de Piezas:** 7
- **Incluye:** Cuchillo de chef, cuchillo para pelar, cuchillo para pan, cuchillo santoku, cuchillo de carne, tijeras de cocina, bloque de cuchillos
- **Dimensiones del Bloque:** 25 cm x 15 cm x 20 cm
- **Peso Total:** 2.5 kg

4. Configuración e Instalación

1. Retire el bloque de cuchillos de su embalaje.
2. Coloque el bloque sobre una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que el bloque esté limpio y seco antes de insertar los cuchillos.
4. Inserte cada cuchillo en su respectiva ranura, asegurándose de que estén bien colocados y seguros.

5. Operación

Para utilizar cualquiera de los cuchillos, sostenga el mango firmemente y utilice técnicas de corte adecuadas. Asegúrese de trabajar sobre una superficie de corte estable y antideslizante para mayor seguridad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Seque con un paño suave para evitar manchas.
- No utilice el lavavajillas, ya que puede dañar el acero y el mango.
- Realizar un afilado regular con una piedra de afilar o un afilador especializado.

7. Solución de Problemas

- **Hoja Dañada:** Si la hoja está dañada o desafilada, utilizar un afilador adecuado o consultar a un profesional.
- **Mano resbaladiza:** Si el mango se siente resbaloso, asegúrese de que esté limpio y seco; evite el uso fantasma de aceite en el mango de madera.

8. Eliminación

Cuando el juego de cuchillos ya no esté en condición de ser utilizado, transporte los cuchillos a un centro de reciclaje apropiado para acero. No los deseche en la basura doméstica.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, comuníquese con nosotros en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Set de Couteaux Zwilling Vier Sterne 7 Pcs Nature

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le set de couteaux Zwilling Vier Sterne. Ce set de couteaux est conçu pour garantir une performance optimale et une expérience de coupe inégalée. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour assurer une sécurité et une performance maximales.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est conçu uniquement pour un usage culinaire. N'utilisez pas les couteaux pour d'autres objets ou à des fins non culinaires.
- Aiguilles et Tranchants : Les lames de couteaux sont très tranchantes. Manipulez-les avec précaution pour éviter les blessures.
- Stockage : Rangez les couteaux dans le bloc à couteaux fourni pour éviter les accidents et préserver leur tranchant.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants. Ne laissez jamais un enfant utiliser un couteau sans la supervision d'un adulte.
- Entretien : Nettoyez les couteaux après chaque utilisation pour éviter la corrosion et préserver leur tranchant.
- Pas de lave-vaisselle : Ne mettez pas les couteaux au lave-vaisselle. Cela peut endommager les lames et gérer leur durabilité.

3. Présentation du produit et spécifications

Le set comprend :

- 1 Couteau de chef (20 cm)
- 1 Couteau à pain (20 cm)
- 1 Couteau de découpe (18 cm)
- 1 Couteau à légumes (9 cm)
- 1 Couteau d'office (10 cm)
- 1 Couteau à désosser (14 cm)
- Bloc à couteaux

Données techniques :

- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Manches : Bois
- Dimensions du bloc : 10 x 25 x 17 cm
- Destiné à un usage domestique

4. Installation et configuration

- Déballage : Retirez soigneusement le set de l'emballage. Assurez-vous que tous les éléments sont présents.
- Positionnement du bloc à couteaux : Placez le bloc à couteaux sur un plan de travail propre et sec, à proximité de votre espace de préparation culinaire pour un accès facile.
- Insertion des couteaux : Insérez chaque couteau dans le slot approprié du bloc. Assurez-vous que la lame ne touche pas le fond du bloc pour éviter l'endommagement.

5. Fonctionnement

- Utilisez chaque couteau selon sa conception. Pour des coupes spécifiques, choisissez le couteau approprié pour garantir une efficacité optimale et une sécurité maximum.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez les couteaux à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation. Séchez-les immédiatement avec un chiffon doux.
- Évitez de les immerger dans l'eau pendant une période prolongée et ne les laissez pas sécher à l'air.

7. Dépannage

- Problème : Le couteau ne coupe pas bien.
Solution : Aiguissez la lame avec une pierre à aiguiser appropriée ou un aiguiser professionnel.
- Problème : Accumulation de corrosion.
Solution : Nettoyez correctement et séchez après chaque utilisation.

8. Élimination

- Ne jetez pas les couteaux dans des déchets non triés. Contactez un centre de recyclage local pour des informations sur la bonne élimination des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter à :

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

Merci de votre attention et de votre confiance dans les produits Zwilling.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Set di Blocchi di Coltelli Zwilling Vier Sterne (7 Pezzi)

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel mondo dei coltelli Zwilling! Il Set di Blocchi di Coltelli Zwilling Vier Sterne da 7 pezzi è progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina. Realizzati con materiali di alta qualità, questi coltelli offrono precisione e durata per ogni tipo di preparazione alimentare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- I coltelli sono affilati; maneggiare con cautela per evitare tagli.
- Non utilizzare i coltelli per scopi diversi da quelli previsti.
- Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
- Non lavare i coltelli in lavastoviglie; il lavaggio a mano è raccomandato.
- Conservare i coltelli nel blocco apposito per evitare incidenti e proteggere le lame.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Numero di pezzi: 7
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Sintetico antiscivolo
- Tipo di coltelli inclusi:
 - Coltello da cuoco
 - Coltello per il pane
 - Coltello da cucina
 - Coltello per pelare
 - Forchetta da carne
 - Coltello per carne
 - Coltello per affettare
- Blocco: Blocco in legno di alta qualità

4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere un piano di lavoro stabile e asciutto per posizionare il blocco di coltelli.
2. Estrarre il blocco di coltelli dalla confezione e rimuovere eventuali imballaggi.
3. Assicurarsi che il blocco sia posizionato in verticale e su una superficie piana.
4. Inserire i coltelli negli scomparti corrispondenti del blocco, seguendo la guida sui simboli.

5. Funzionamento

Utilizzare i coltelli solo per le attività culinarie per cui sono progettati. Scegliere il coltello appropriato per il compito da svolgere. Seguire le tecniche di taglio corrette per garantire sicurezza e precisione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone, quindi asciugare immediatamente.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Controllare regolarmente i coltelli per eventuali segni di usura e affilare quando necessario utilizzando un affilatore di coltelli.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i coltelli sono poco affilati, utilizzare un affilatore di coltelli per ripristinarne il taglio.
- Se si riscontrano danni alle lame o ai manici, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Quando i coltelli non sono più utilizzabili, smaltirli in conformità con le normative locali. Separare il metallo e gli altri materiali per il riciclo quando possibile.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania