

ggmgastro

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

SKU: 1002298

ZWILLING | VIER STERNE - Knife block set - 8 pcs - Nature



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Vier Sterne Knife Block Set (8 pcs)

1. General Information

Thank you for purchasing the Zwilling Vier Sterne Knife Block Set. This premium knife block set includes eight essential pieces designed for gourmet cooking. Crafted with precision and honed for long-lasting sharpness, this set is perfect for both professional chefs and home cooks.

2. Safety Information

- Always handle knives with care to avoid cuts and injuries. Store knives in the provided knife block when not in use.
- Keep knives out of reach of children.
- Do not attempt to catch or handle a falling knife; step back and allow it to fall.
- Use cutting boards to keep blade edges intact and to avoid damaging countertops.
- Regularly check for damage; if blades are dull or the handle is loose, cease use and replace if necessary.
- Avoid placing knives in the dishwasher as it may damage the blades or handles.

3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Vier Sterne Knife Block Set
- Material: High-carbon stainless steel blades
- Handle Material: POM (polyoxymethylene)
- Knife Block Material: Wood
- Set Includes:
 - 1 x 8-inch Chef Knife
 - 1 x 8-inch Bread Knife
 - 1 x 6-inch Utility Knife
 - 1 x 4-inch Paring Knife
 - 1 x Kitchen Shears
 - 1 x Honing Steel
 - 1 x Knife Block

4. Setup and Installation

- Remove the knife block from packaging and place it on a stable, dry surface away from direct sunlight.
- Ensure the knife block is securely positioned to prevent tipping.
- The knives are pre-installed in the block. Ensure that the knives are correctly placed in their respective slots for safety and accessibility.

5. Operation

- When using the knives, choose the appropriate knife for your task (e.g., use the chef knife for chopping vegetables and the paring knife for peeling fruit).
- Hold the knife securely by the handle, and cut away from your body.
- Engage in proper cutting techniques to maintain control and ensure safety.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash knives with mild soap and warm water after each use.
- Dry immediately with a soft cloth to prevent rust and corrosion.
- Clean the knife block with a damp cloth only. Avoid soaking in water or using harsh chemicals.
- Use honing steel regularly between uses to keep blades sharp, honing them at a 15-degree angle.

7. Troubleshooting

- If knives are dull, use the honing steel for minor sharpening or seek professional sharpening services.
- If knives are rusted, clean with a mixture of vinegar and baking soda, then dry thoroughly.
- For loose handles, discontinue use and contact customer service for assistance.

8. Disposal

- Dispose of any damaged knives responsibly by wrapping them in cardboard and securing them before placing them in the trash.
- Recycle the knife block if made from recyclable materials.

9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

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

Thank you for choosing Zwilling. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Vier Sterne Messerblock-Set 8-teilig Natur

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zwilling Vier Sterne Messerblock-Sets! Dieses Set ist eine wertvolle Ergänzung für jede Küche und bietet eine breite Palette von hochwertigen Messern, die für verschiedene Schneidarbeiten geeignet sind.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie die Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Schneiden Sie keine gefrorenen Lebensmittel oder Knochen.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Messer im Messerblock auf, um Verletzungen zu vermeiden. Halten Sie den Messerblock außer Reichweite von Kindern.
- Reinigung: Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch, um Verfärbungen oder Rost zu vermeiden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Schneidunterlagen: Schneiden Sie immer auf einer geeigneten Unterlage, um Schäden an der Klinge und der Arbeitsfläche zu vermeiden.
- Wartung: Schärfen Sie die Messer regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem speziellen Messerschärfer. Ein stumpfes Messer kann gefährlicher sein als ein scharfes.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling Vier Sterne Messerblock-Set 8-teilig
- Material: Edelstahl, Kunststoff
- Anzahl der Teile: 8
- Lieferumfang:
 - 1 Kochmesser (20 cm)
 - 1 Brotmesser (20 cm)
 - 1 Schälmesser (6 cm)
 - 1 Gemüsemesser (9 cm)
 - 1 Universalmesser (13 cm)
 - 1 Schneidmesser (16 cm)
 - 1 Wetzstahl (23 cm)
 - 1 Messerblock

4. Einrichtung und Installation

1. Platzierung des Messerblocks: Wählen Sie einen stabilen und trockenen Ort auf Ihrer Arbeitsfläche, weit weg von direkter Hitze und Feuchtigkeit.
2. Befüllung des Messerblocks: Nehmen Sie die Messer vorsichtig aus der Verpackung. Stellen Sie sicher, dass jedes Messer an den vorgesehenen Platz im Messerblock gesteckt wird, wobei die Klingen nach unten zeigen.

5. Bedienung

- Nehmen Sie das gewünschte Messer vorsichtig aus dem Messerblock.
- Halten Sie das Messer sicher und führen Sie den Schnitt in der gewünschten Weise durch.
- Nach dem Gebrauch das Messer immer sauber und trocken machen, bevor es wieder in den Block zurückgelegt wird.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Waschen Sie die Messer von Hand mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel. Nicht in die Geschirrspüler geben.
- Trocknung: Trocknen Sie die Messer sofort nach dem Waschen mit einem weichen Tuch ab.
- Schärfen: Nutzen Sie regelmäßig einen Wetzstahl, um die Klingen in einwandfreiem Zustand zu halten.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Messer schneiden nicht gut.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe. Verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen Schärfer.
- Problem: Klingen zeigen Rost oder Verfärbungen.
 - Lösung: Reinigen Sie die Klingen gründlich und stellen Sie sicher, dass sie nach dem Waschen trocken sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott und scharfe Gegenstände. Verwenden Sie eine sichere Methode, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Vier Sterren Messenset (8-delig) Natuur

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Zwilling Vier Sterren Messenset. Deze hoogwaardige messenset is ontworpen voor zowel thuishoks als professionele chefs. De set bevat 8 essentiële keukengereedschappen die duurzaamheid en precisie combineren.

2. Veiligheidsinformatie

Om veilig gebruik te maken van dit product, dient u de volgende veiligheidsinstructies in acht te nemen:

- Gebruik altijd een snijplank om de messen scherp te houden en uw werkoppervlak te beschermen.
- Vermijd het gebruik van de messen op harde oppervlakken zoals glas of keramiek.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat de messen niet in de afwasmachine worden gewassen, dit kan de kwaliteit van het mes aantasten.
- Controleer regelmatig de staat van de messen; gebruik geen beschadigde messen.

3. Productspecificaties

- Aantal stuks: 8
- Type messen: Koksmes, Broodmes, Filermes, Schilmes, etc.
- Materiaal handgrepen: Hout
- Lengte koksmes: 20 cm
- Lengte broodmes: 20 cm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Setup en Installatie

- Plaats de messenset in de meegeleverde messenblok voor veilig en georganiseerd opbergen.
- Zorg ervoor dat het messenblok op een droge, stabiele ondergrond staat.
- Zet het blok niet in direct zonlicht of nabij warmtebronnen.

5. Gebruik

- Voordat u een mes gebruikt, moet u ervoor zorgen dat het scherp is. Indien nodig, slijp het mes met een slijpstaaf of slijpmachine.
- Houd het snijoppervlak stabiel en gebruik een snijtechniek die de veiligheid waarborgt.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de messen na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel. Droog ze onmiddellijk af met een schone doek.
- Bewaar de messen op een veilige plaats in het messenblok om schade en roestvorming te voorkomen.
- Regelmatig onderhoud van de handgrepen is belangrijk; behandel hout met een geschikt onderhoudsproduct.

7. Probleemoplossing

- Mes is niet scherp: Gebruik een slijpstaaf om het mes opnieuw te slijpen.
- Roest op het mes: Gebruik een mild schuurmiddel en reinig het mes goed; droog het daarna grondig af.
- Moeilijk te hanteren: Controleer of het mes goed is onderhouden en niet beschadigd is.

8. Afvoer

Wanneer u besluit de messen niet langer te gebruiken, zorg er dan voor dat u deze op een veilige manier weggooit. Beschadigde of versleten messen moeten als scherp afval worden behandeld en op een geschikte manier worden afgevoerd om ongelukken te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Bloque de Cuchillos Zwilling Vier Sterne - 8 Piezas

1. Información General

Este set de bloque de cuchillos Zwilling Vier Sterne incluye 8 piezas esenciales de cocina, diseñadas para profesionales y aficionados por igual. La alta calidad de los cuchillos se traduce en eficacia y durabilidad en la preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso correcto: Utilice los cuchillos solo para los fines previstos. No use los cuchillos para abrir latas ni como herramientas impropias.
- Superficie de trabajo: Asegúrese de usar una superficie de corte adecuada y estable para evitar accidentes.
- Puntas y bordes: Maneje los cuchillos con precaución. Siempre corte alejándose de su cuerpo y mantenga la hoja alejada de las manos y otras partes del cuerpo.
- Almacenamiento: Guarde los cuchillos en el bloque proporcionado para mantener ellos seguros y proteger las hojas.
- Manejo: No permita que los niños usen los cuchillos sin supervisión. Los cuchillos están afilados; el contacto con la piel puede causar lesiones.
- Revisión periódica: Inspeccione los cuchillos regularmente para detectar cualquier daño. Si una hoja está desafilada o dañada, considere afilarla o sustituirla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

El Set de Bloque de Cuchillos Zwilling Vier Sterne incluye:

- Cuchillo de chef de 20 cm
- Cuchillo de pan de 20 cm
- Cuchillo de carne de 16 cm
- Cuchillo de verduras de 10 cm
- Cuchillo pelador de 7 cm
- Cuchillo de cocina de 18 cm
- Tijeras de cocina
- Bloque de cuchillos

Especificaciones Técnicas:

- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Tratamiento: HRC 57 (escala de Rockwell)
- Mango: Madera de haya natural
- Bloque: Madera de haya

4. Configuración e Instalación

Para utilizar el set de cuchillos, desenvuelva todas las piezas y coloque el bloque en una superficie plana y estable. Asegúrese de que el bloque esté limpio y libre de polvo antes de colocar los cuchillos en él. Inserte los cuchillos en las ranuras designadas, asegurándose de que cada cuchillo esté bien ajustado para su almacenamiento.

5. Operación

Para utilizar los cuchillos:

- Asegúrese de que la superficie de corte esté limpia.
- Elija el cuchillo adecuado para la tarea.
- Mantenga siempre los dedos alejados de la hoja al cortar.
- Limpie los cuchillos inmediatamente después de usarlos para evitar manchas o corrosión.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón. No use un lavavajillas, ya que puede dañar las hojas y los mangos.
- Seque los cuchillos con un paño suave para mantener su brillo.
- Mantenga el bloque de cuchillos limpio y seco.
- Afile los cuchillos según sea necesario para mantener el rendimiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Utilice una piedra de afilar o un afilador específico para cuchillos Zwilling.
- Cuchillo dañado: Si la hoja está rota o agrietada, se debe reemplazar o enviar a un servicio de reparación.
- Dificultad al insertar o retirar cuchillos del bloque: Asegúrese de que el bloque de cuchillos esté colocado en una superficie nivelada.

8. Eliminación

Cuando el set de cuchillos ya no esté en uso, elimínelo de manera responsable. Los cuchillos deben ser reciclados o eliminados en un centro de residuos adecuado. Consulte las regulaciones locales para el reciclaje de acero y madera.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Ensemble de blocs de couteaux Zwilling Vier Sterne - 8 pièces Nature

1. Informations générales

L'ensemble de blocs de couteaux Zwilling Vier Sterne est un ensemble de cuisine de haute qualité conçu pour répondre aux besoins des chefs professionnels et amateurs. Fabriqué selon les normes les plus rigoureuses, cet ensemble comprend divers couteaux essentiels pour la préparation des aliments.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à être utilisé uniquement comme des couteaux de cuisine. Ne pas utiliser pour d'autres buts, tels que couper des matériaux non alimentaires.
- Prévention des blessures : Toujours utiliser les couteaux sur des planches à découper appropriées. Ne pas utiliser sur des surfaces dures telles que des pierres ou des assiettes.
- Stockage : Conservez les couteaux dans le bloc de couteaux pour éviter les accidents. Ne laissez pas les couteaux à portée des enfants.
- Entretien : Assurez-vous que les couteaux soient toujours bien affûtés pour éviter des blessures. Ne pas essayer d'affûter les couteaux à des angles inappropriés.
- Manipulation : Prenez toujours le couteau par le manche et ne touchez jamais la lame. Évitez de passer des couteaux à une autre personne sans les poser d'abord sur une surface.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Marque : Zwilling
- Modèle : Vier Sterne
- Nombre de pièces : 8
- Matériau : Acier inoxydable
- Caractéristiques : lame en acier trempé, bloc en bois, ergonomique

4. Configuration et installation

1. Déballage : Retirez délicatement l'ensemble du blister ou de l'emballage. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Placement du bloc : Placez le bloc de couteaux sur une surface stable et plane dans votre cuisine.
3. Insertion des couteaux : Glissez chaque couteau dans sa fente respective dans le bloc. Assurez-vous que la partie tranchante soit orientée vers le bas et que le manche soit facilement accessible.
4. Sécurisation : Évitez de déplacer le bloc une fois qu'il est installé afin de ne pas risquer de blesser quelqu'un.

5. Fonctionnement

Utilisez les couteaux pour préparer vos aliments selon vos besoins. Chaque couteau de l'ensemble est conçu pour des tâches spécifiques telles que couper, hacher, ou émincer. Veillez à respecter les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez les couteaux à la main avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Évitez d'utiliser un lave-vaisselle.
- Sécher : Essuyez chaque couteau immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Entretien du bloc : Nettoyez le bloc de couteaux avec un chiffon humide et laissez-le sécher à l'air libre. Ne pas immerger dans l'eau.

7. Dépannage

- Couteau ébréché : Affûtez le couteau avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteau.
- Inconfort lors de la prise : Vérifiez si le manche est propre et sans débris.

- Bloc instable : Assurez-vous que le bloc est placé sur une surface plane et stable.

8. Élimination

Conformément aux réglementations en vigueur, éliminez le produit de manière responsable. Vérifiez les règles de recyclage locales pour le bois et l'acier inoxydable. Ne jetez pas les couteaux à la poubelle sans les envelopper de manière à éviter les blessures.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser l'ensemble de blocs de couteaux Zwilling Vier Sterne. Profitez de vos préparations culinaires !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli Zwilling Vier Sterne 8 Pezzi

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Coltelli Zwilling Vier Sterne. Questo set di coltelli di alta qualità è progettato per soddisfare le esigenze sia dei cuochi professionisti che degli appassionati di cucina. Con un design elegante e una funzionalità eccellente, questi coltelli garantiranno risultati ottimali in cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Attenzione: I coltelli sono affilati. Maneggiare con cura per evitare lesioni.
- Uso previsto: Questo set di coltelli è destinato esclusivamente all'uso nella cucina domestica o professionale.
- Conservazione: Conservare i coltelli nel blocco fornito o in un luogo sicuro e asciutto per evitare infortuni.
- Pulizia: Non lavare in lavastoviglie. Pulire i coltelli a mano con acqua calda e sapone e asciugarli immediatamente.
- Contatto con il cibo: I coltelli sono realizzati con materiali sicuri per alimenti. Non utilizzare su superfici dure come vetro o ceramica.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Set di coltelli
- Numero di pezzi: 8
- Materiale lama: Acciaio inossidabile ad alto tenore di carbonio
- Manico: Materiale sintetico resistente
- Blocco: Inclusa base in legno
- Utilizzo consigliato: Cucina domestica e professionale

4. Installazione e Configurazione

1. Aprire la confezione: Rimuovere il set di coltelli dalla confezione con cautela.
2. Controllare il contenuto: Assicurarsi che tutti i coltelli siano presenti e non danneggiati.
3. Posizionare il blocco: Posizionare il blocco dei coltelli su un piano di lavoro stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
4. Inserire i coltelli: Riporre i coltelli nel blocco, assicurandosi che le lame siano orientate verso il basso e che siano ben allineati.

5. Operazione

Utilizzare i coltelli per le loro funzioni specifiche:

- Coltello da chef: Per tritare e affettare
 - Coltello per il pane: Per affettare il pane e prodotti da forno
 - Coltello universale: Per la maggior parte dei compiti di taglio
- Assicurarsi di utilizzare una superficie di taglio adeguata per preservare l'affilatura delle lame.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Lavare a mano ogni coltello dopo l'uso. Non utilizzare spugne abrasive.
- Asciugatura: Asciugare i coltelli immediatamente dopo il lavaggio con un panno morbido.
- Affilatura: Affilare le lame regolarmente utilizzando una pietra per affilare o un affilatore.

7. Risoluzione dei Problemi

- Coltelli non affilati: Se i coltelli non tagliano bene, utilizzare un affilatore o una pietra per affilare.
- Ruggine sulle lame: Pulire e asciugare immediatamente dopo l'uso. Applicare un sottile strato di olio minerale se necessario.
- Danneggiamento del manico: Contattare il supporto clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali riguardanti i rifiuti. Le lame dei coltelli devono essere imballate in modo sicuro per prevenire infortuni durante lo smaltimento.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o domande, contattaci:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania