

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: 1002301

ZWILLING | VIER STERNE - Self-sharpening knife block - 7 pcs- Brown



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Vier Sterne Self-Sharpener Knife Block (7 pcs)

1. General Information

Thank you for purchasing the Zwilling Vier Sterne Self-Sharpener Knife Block. This product is designed to provide the ultimate convenience in knife handling, enhancing your kitchen experience with high-quality knives that are always sharp and ready to use.

2. Safety Information

- Always handle knives with care. Keep blades pointing down and away from your body during use.
- Store knives in the provided self-sharpening block to prevent accidental cuts and to maintain blade sharpness.
- Do not attempt to sharpen the knives separately, as they are designed for self-sharpening within the block.
- Ensure that the knife block is placed on a stable, flat surface to prevent tipping.
- Keep the knife block out of the reach of children.
- In case of a cut, apply pressure to the wound and seek medical attention if it does not stop bleeding.
- Use appropriate cutting boards. Avoid cutting on glass, metal, or stone surfaces to protect the blade.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Blade Type: Forged
- Handle: Ergonomic plastic
- Block Material: Wood
- Number of Knives: 7
- Features: Self-sharpening mechanism
- Dimensions: 36 cm x 23 cm x 12 cm
- Weight: 3.5 kg

4. Setup and Installation

1. Remove the knife block from the packaging. Ensure all components are included.
2. Place the knife block on a stable, flat surface in your kitchen.
3. Ensure all knives are securely placed into their respective slots in the block.
4. The self-sharpening slots are typically labeled. Ensure the correct knife is placed in the correct slot.
5. Avoid any obstructions around the knife block to ensure safe access when retrieving knives.

5. Operation

- To use a knife, grasp the handle firmly and pull it straight out of the block.
- Always cut away from your body and ensure your other hand is clear of the knife's path.
- After use, return the knife immediately to its designated slot for safe storage and sharpening.

6. Cleaning and Maintenance

- Regularly clean the knives by hand using warm, soapy water to preserve sharpness. Do not place knives in the dishwasher.
- Wipe the knife block with a damp cloth and dry immediately. Do not immerse it in water.
- Periodically check the self-sharpening mechanisms for any debris and clean as necessary.

7. Troubleshooting

- If a knife does not seem to sharpen properly when replaced, ensure it is properly seated in the sharpening slot.
- If damage occurs to any knife, discontinue use and consult with customer service for repairs or replacement options.

8. Disposal

- When disposing of knives, wrap them securely in a thick layer of cardboard or bubble wrap before placing them in the rubbish to avoid injury to sanitation workers.
- Dispose of the knife block responsibly, considering recycling options where applicable.

9. Contact

For any questions or concerns regarding your Zwilling Vier Sterne Self-Sharpener Knife Block, please contact us at:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Zwilling Vier Sterne Selbstschärfenden Messerblock (7 Teile)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Zwilling Vier Sterne Selbstschärfenden Messerblocks. Dieses Set ist speziell entwickelt, um Ihre Schneiderfahrung zu verbessern und Ihnen qualitativ hochwertige, langlebige Messer zu bieten. Der Messerblock enthält sieben essentielle Küchenmesser, die in einem modernen, eleganten Block untergebracht sind.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung der Messer: Verwenden Sie die Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Schneiden Sie keine gefrorenen oder sehr harten Gegenstände.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Messer immer in dem vorgesehenen Messerblock auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Kindersicherung: Halten Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern. Die Klingen sind scharf und können Verletzungen verursachen.
- Reinigung: Reinigen Sie die Messer immer mit der Hand und vermeiden Sie es, sie in der Geschirrspülmaschine zu reinigen.
- Schärfen der Klingen: Der Messerblock enthält ein spezielles Schärfsystem. Verwenden Sie dieses nicht, wenn die Messer nicht korrekt angebracht sind.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material der Klingen: Edelstahl
- Blockmaterial: Holz
- Anzahl der Teile: 7
- Messer enthalten:
 - Kochmesser 20 cm
 - Brotmesser 20 cm
 - Filetmesser 16 cm
 - Santokumesser 17 cm
 - Universalmesser 13 cm
 - Schälmesser 7 cm
 - Wetzstahl 23 cm
- Abmessungen des Blocks: 35 cm x 30 cm x 10 cm

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Stellen Sie den Messerblock auf eine stabile, trockene Oberfläche in Ihrer Küche.
3. Platzieren Sie die Messer in den vorgesehenen Fächern des Messerblocks.
4. Stellen Sie sicher, dass sich die Klingen nicht berühren und sicher im Block stehen.

5. Betrieb

Um die Messer optimal zu nutzen, empfehlen wir, das richtige Messer für jede Aufgabe zu wählen. Verwenden Sie das Kochmesser für große Lebensmittel und das Schälmesser für kleinere Zutaten. Achten Sie beim Schneiden darauf, die Klinge in einem sicheren, kontrollierten Winkel zu halten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung der Messer: Mit warmem Wasser und mildem Spülmittel per Hand reinigen. Die Verwendung von Scheuerschwämmen sollte vermieden werden, um Kratzer zu verhindern.
- Wartung des Blocks: Wischen Sie den Messerblock regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab und sorgen Sie dafür, dass er trocken ist, um Wasseransammlungen zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Messer schneiden nicht gut: Überprüfen Sie, ob die Messer sauber sind und ob sie richtig im Block geschärft sind.
- Block instabil: Stellen Sie sicher, dass der Block auf einer ebenen, stabilen Oberfläche steht.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Messerblock und die Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Holz- und Metallabfälle. Bei der Entsorgung scharfer Klingen sollten diese sicher verpackt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen, Anregungen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Vier Sterren Zelfslijpende Messenset - 7 Stuks Bruin

1. Algemene Informatie

De Zwilling Vier Sterren Zelfslijpende Messenset is ontworpen voor zowel professionele koks als thuishoukoks die hoogwaardige messen verlangen. Deze set bevat zeven essentiële messen die perfect zijn voor verschillende snijtaken, waarbij de unieke zelfslijpende functie ervoor zorgt dat de messen altijd in topconditie zijn.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor hun bedoelde doeleinden en vermijd gebruik op harde oppervlakken om schade aan de snijkant te voorkomen.
- Houd de messen buiten bereik van kinderen en zorg ervoor dat ze niet speels worden behandeld.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen; gebruik altijd een snijplank en snijd weg van uw lichaam.
- Controleer regelmatig de staat van de messen; als er tekenen van beschadiging of slijtage zichtbaar zijn, gebruik het mes dan niet meer en neem contact op met de klantenservice.

3. Productspecificaties

- Aantal messen: 7
- Materiaal: RVS en hoogwaardige kunststof
- Bladlengte: Varkensmes 20 cm, Koksmes 20 cm, Santokumes 16 cm, Officemes 10 cm, Broodmes 20 cm, Universeel mes 13 cm, Schiller 10 cm
- Kleur: Bruin
- Zelfslijpende blok: Ja

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de messenset op een stabiele, vlakke ondergrond in uw keuken.
2. Zorg dat de messen stevig in de sleuven van het mesblok zijn geplaatst; de zelfslijpende sleuven moeten gemakkelijk toegankelijk zijn voor dagelijks gebruik.
3. Controleer de stabiliteit van het blok voordat u de messen gaat gebruiken.

5. Gebruik

- Bij het snijden, zorg ervoor dat u het juiste mes kiest voor de taak en snijd altijd met de snijkant naar beneden en weg van uw lichaam.
- Houd het mes efficiënt vast bij de handgreep voor een betere controle.
- Na gebruik, zijn de messen eenvoudig terug te plaatsen in het blok.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinigen: Na elk gebruik de messen afwassen met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons om krassen op de mesbladen te voorkomen.
- Droog de messen onmiddellijk af met een schone, droge doek.
- Het mesblok kan met een vochtige doek worden afgenomen; vermijd het gebruik van schuurmiddelen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed. Oplossing: Controleer of het mes correct in de zelfslijpende sleuf is geplaatst.
- Probleem: Blok beweegt tijdens gebruik. Oplossing: Zorg ervoor dat het blok op een vlakke, stevige ondergrond staat.
- Probleem: Sleuven zijn vuil. Oplossing: Maak de sleuven schoon met een vochtige doek en zorg ervoor dat er geen etensresten in blijven zitten.

8. Afvoer

- De messen zijn gemaakt van duurzaam RVS en kunnen worden gerecycled. Voordat u ze weggooit, zorg ervoor dat de messen veilig zijn verpakt om verwondingen te vermijden.
- Het mesblok kan worden weggegooid bij het reguliere afval, maar recycle waar mogelijk, afhankelijk van lokale voorschriften.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen over de Zwilling Vier Sterren Zelfslijpende Messenset, neem dan contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bloque de Cuchillos Autoreafilado Zwilling Vier Sterne - 7 Piezas

1. Información General

Este bloque de cuchillos autoreafilado Zwilling Vier Sterne es una herramienta esencial para cualquier cocina. Diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo y un afilado continuo, este set incluye siete cuchillos de alta calidad que satisfacen las necesidades de los chefs más exigentes.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto es únicamente para uso doméstico. No utilizar para fines industriales o comerciales.
- Cuchillos afilados: Manejar los cuchillos con cuidado. Mantener fuera del alcance de los niños.
- Superficies de trabajo: Utilizar siempre sobre superficies estables y seguras.
- Limpieza: No sumergir el bloque de cuchillos en agua. Limpiar con un paño húmedo.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y fresco, lejos de fuentes de calor.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Este bloque de cuchillos cuenta con los siguientes elementos:

- Cuchillo de cocina (20 cm)
- Cuchillo de chef (20 cm)
- Cuchillo de pan (20 cm)
- Cuchillo de picar (16 cm)
- Cuchillo de cocina pequeño (10 cm)
- Cuchillo para verduras (10 cm)
- Cuchillo para pelar (8 cm)
- Bloque de cuchillos con afilador integrado

Datos técnicos:

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Color: Marrón
- Dimensiones: 28 x 17 x 36 cm
- Peso: 4 kg

4. Configuración e Instalación

1. Colocar el bloque de cuchillos en una superficie plana y seca.
2. Asegurarse de que no haya objetos alrededor que puedan interferir al acceder a los cuchillos.
3. Retirar el envase y asegurarse de que los cuchillos estén correctamente colocados en sus ranuras.
4. Verificar que el afilador esté limpio y operativo.

5. Operación

Para usar los cuchillos:

1. Retirar el cuchillo deseado del bloque con cuidado.
2. Utilizar sobre superficies seguras y adecuadas para cortar.
3. Después de su uso, limpiar el cuchillo y devolverlo al bloque correspondiente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpiar los cuchillos a mano con agua tibia y jabón. No usar lavavajillas.
- Secar inmediatamente después de lavar.
- Limpiar el bloque con un paño húmedo y seco. No mojar.
- Afilador integrado debe limpiarse con un paño seco.

7. Resolución de Problemas

- Cuchillo no afilado: Verifique que el cuchillo esté en la ranura de afilado durante el almacenamiento.
- Ruidos al afilar: Asegúrese de que no haya obstáculos en el afilador.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, desechar el bloque y los cuchillos de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. No tirar los cuchillos a la basura regular.

9. Contacto

Para más información, soporte técnico o consultas:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du bloc de couteaux auto-aiguisant Zwilling Vier Sterne - 7 pièces

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le bloc de couteaux auto-aiguisant Zwilling Vier Sterne. Ce produit est conçu pour offrir des outils de cuisine de haute qualité, garantissant une expérience de découpe optimale.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage domestique seulement. Ne pas utiliser pour des applications industrielles ou commerciales.
- Tranchant des couteaux : Les lames des couteaux sont très tranchantes. Manipulez avec précaution pour éviter les blessures.
- Stockage : Gardez le bloc de couteaux hors de portée des enfants. Ne jamais laisser les couteaux à portée des enfants.
- Lavage : Ne pas immerger le bloc de couteaux dans l'eau. Utilisez un chiffon humide pour un nettoyage superficiel. Les couteaux peuvent être lavés à la main ou au lave-vaisselle selon les instructions spécifiques.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état des lames. Ne pas utiliser de couteaux endommagés.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Bloc de couteaux auto-aiguisant Zwilling Vier Sterne - 7 pièces
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Dimension du bloc : 25 x 12 x 35 cm (L x l x H)
- Poids : 3.5 kg
- Nombre de pièces : 7
- Coloris : Marron
- Inclus :
 - Couteau de chef 20 cm
 - Couteau à pain 20 cm
 - Couteau à découper 16 cm
 - Couteau de cuisine 13 cm
 - Couteau d'office 9 cm
 - Ciseaux de cuisine
 - Bloc de rangement

4. Installation et configuration

1. Choisissez l'emplacement : Positionnez le bloc de couteaux sur une surface stable et propre, à proximité de votre plan de travail.
2. Insérez les couteaux : Assurez-vous que chaque couteau est correctement inséré dans son emplacement spécifié. Les lames doivent être orientées vers le bas pour la sécurité et l'efficacité de l'aiguisage.
3. Sécurisez le bloc : Assurez-vous que le bloc est stable et ne glisse pas lorsque vous retirez ou remettez les couteaux.

5. Fonctionnement

- Pour retirer un couteau, saisissez la poignée et tirez le couteau hors du bloc. Pour remettre un couteau, veillez à ne pas toucher la lame, placez-le lentement dans son emplacement jusqu'à ce qu'il soit en place.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage des couteaux : Pour prolonger la durée de vie des couteaux, lavez-les à la main avec un nettoyant doux et séchez-les immédiatement après lavage.
- Nettoyage du bloc : Essayez le bloc avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de nettoyeurs en spray.

7. Dépannage

- Lames inefficaces : Si les couteaux ne coupent pas correctement, vérifiez qu'ils sont correctement insérés pour l'aiguisage. Il peut être nécessaire de les aiguiser manuellement si l'acier est endommagé.
- Troubles de stockage : Si le bloc est instable, assurez-vous qu'il est posé sur une surface plane et que tous les couteaux sont insérés correctement.

8. Élimination

En cas de mise au rebut du produit, veuillez respecter les réglementations locales concernant le recyclage et la gestion des déchets. Évitez de jeter les couteaux directement dans les déchets ménagers pour prévenir les accidents.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Blocco Coltellini Autoaffilante Zwilling Vier Sterne (7 Pezzi)

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel mondo di precisione e qualità del Blocco Coltellini Autoaffilante Zwilling Vier Sterne. Questo set di coltelli è progettato per soddisfare le esigenze di chef professionisti e appassionati di cucina. Prodotto in Germania, garantisce una lavorazione impeccabile e duratura nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: utilizzare solo per scopi culinari. Non utilizzare i coltelli per aprire confezioni o altri usi impropri.
- Maneggiare con cura: i coltelli sono estremamente affilati. Maneggiarli con attenzione e mantenere fuori dalla portata dei bambini.
- Pellicola protettiva: non rimuovere la pellicola protettiva fino all'uso effettivo.
- Superficie di taglio: utilizzare solo su superfici di taglio adeguate, evitando superfici dure che possono danneggiare i coltelli.
- Affilatura automatica: assicurarsi che il meccanismo di affilatura sia pulito e privo di detriti prima dell'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Set composto da: coltello da chef, coltello per il pane, coltello da cucina, coltello per verdure, coltello per spelare, coltello per disossare, coltello multiuso.
- Materiale della lama: acciaio inossidabile di alta qualità.
- Manico: ergonomico, antiscivolo.
- Blocco: legno di alta qualità con meccanismo di affilatura incorporato.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il blocco coltelli dalla confezione.
2. Posizionare il blocco su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che il meccanismo di affilatura sia orientato verso l'esterno e facilmente accessibile.
4. Riporre i coltelli negli scomparti corrispondenti nel blocco, rispettando i tipi e le funzioni di ogni coltello.

5. Operazione

- Prendere il coltello desiderato dalla sua posizione.
- Utilizzare il meccanismo di affilatura incorporato per affilare la lama prima di ogni utilizzo, se necessario.
- Seguire le linee guida di sicurezza per un uso corretto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone, evitando lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Pulire il blocco con un panno umido; non immergere in acqua.
- Controllare il meccanismo di affilatura regolarmente.

7. Risoluzione dei Problemi

- Coltello non affilato: utilizzare il meccanismo di affilatura incorporato nel blocco.
- Danneggiamento della lama: contattare il servizio clienti per assistenza sulla riparazione.

8. Smaltimento

- Smaltire il blocco e i coltelli in conformità con le normative locali per il riciclaggio. Separare materiali diversi quando possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Blocco Coltellini Autoaffilante Zwilling Vier Sterne!