

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: 1002312

ZWILLING | VIER STERNE - Knife set -2 pcs.



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Vier Sterne Knife Set (2 pcs)

1. General Information

Thank you for choosing the Zwilling Vier Sterne Knife Set. This set includes two high-quality knives designed to meet the demands of both professional and home chefs. The knives are crafted with precision and care, making them an essential addition to your kitchen.

2. Safety Information

- Usage Safety: Always use the knives on a stable cutting surface. Avoid cutting near your body or fingers.
- Handling Safety: Store knives in a designated knife block or magnetic strip to prevent blade damage and accidents.
- Maintenance Safety: Regularly inspect the knives for any signs of wear. Use caution when handling sharp blades.
- Cleaning Safety: Always allow knives to cool before cleaning. Do not immerse a hot knife in water.
- Storage Safety: Keep out of reach of children. Ensure the knives are stored in a safe manner to prevent accidents.

3. Product Specifications

- Material: Stainless steel
- Handle: Polypropylene
- Blade Thickness: 2.5 mm
- Blade Length: 20 cm (chef's knife), 10 cm (paring knife)
- Weight: 0.5 kg
- Country of Origin: Germany

4. Setup and Installation

1. Unbox the knife set carefully.
2. Inspect the knives for any visible damage.
3. For storage, place the knives in a knife block or on a magnetic strip. Ensure they are secure and easily accessible when needed.
4. If using a magnetic strip, install it at an appropriate height to prevent accidental contact.

5. Operation

- To use the chef's knife, grip the handle firmly and slice using a rocking motion.
- For the paring knife, use a gentle slicing motion for smaller fruits and vegetables.
- Always ensure your cutting board is stable and clean before use.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean knives after each use with warm water and mild detergent.
- Avoid putting knives in the dishwasher as this can damage the blades and handles.
- Dry the knives immediately after washing to prevent rust.
- Regularly hone the blades with a honing steel to maintain sharpness.
- Sharpen blades as needed with a sharpening stone or professional service.

7. Troubleshooting

- Blade dullness: If the knives are not cutting effectively, they may be dull. Hone or sharpen as needed.
- Rust spots: Clean and dry knives thoroughly after use. Treat any rust spots with a stainless steel cleaner.
- Handle loosening: If the handle feels loose, contact customer service for guidance on repair or replacement.

8. Disposal

When disposing of the knives, wrap them securely to prevent injury. Dispose of them in accordance with local regulations for sharp objects.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone Number: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Zwilling Vier Sterne Knife Set. We hope it serves you well for years to come.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Vier Sterne Messerset 2-teilig

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Zwilling Vier Sterne Messerset entschieden haben. Dieses Premium-Messerset beinhaltet zwei hochwertige Küchenmesser, die speziell für den täglichen Gebrauch in der Küche entwickelt wurden. Die Klingen bestehen aus rostfreiem Edelstahl und bieten eine hervorragende Schnitthaltigkeit.

2. Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klingen von Kindern und Haustieren fern.
- Achten Sie darauf, beim Schneiden eine stabile Unterlage zu verwenden.
- Schneiden Sie immer von sich weg und nicht in Ihre Richtung.
- Bei der Benutzung verwenden Sie einen geeigneten Griff und üben Sie keinen übermäßigen Druck aus.
- Bei Beschädigungen an der Klinge oder dem Griff stellen Sie die Nutzung sofort ein und überprüfen Sie das Produkt.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Klingenmaterial: Hochwertiger rostfreier Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff mit ergonomischem Design
- Klingenlänge: 20 cm (Chefmesser), 10 cm (Zweckmesser)
- Gewicht: 0,5 kg (insgesamt)
- Herstellungsland: Deutschland

4. Einrichtung und Installation

Das Messerset erfordert keine spezielle Installation. Öffnen Sie die Verpackung vorsichtig und bewahren Sie die Messer in einem Messerblock oder einer Schublade auf, um die Klingen zu schützen und Verletzungen zu vermeiden.

5. Betrieb

Verwenden Sie die Messer gemäß dem vorgesehenen Zweck. Das Chefmesser eignet sich ideal zum Schneiden, Würfeln und Hacken von Gemüse, Fleisch und Kräutern, während das Zweckmesser für feine Schneidarbeiten verwendet werden kann.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife.
- Verwenden Sie keinen Geschirrspüler, um die Messer zu reinigen, da dies die Klinge beschädigen kann.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung ab, um Wasserflecken und Korrosion zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klingen regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schneidleistung aufrechtzuerhalten.

7. Fehlerbehebung

- Wenn das Messer stumpf ist, verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen Schleifstein, um die Klinge zu schärfen.
- Bei Schäden an der Klinge oder dem Griff wenden Sie sich an den Kundendienst. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Klingen sollten in einer sicheren Verpackung entsorgt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder weiteren Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het Zwilling Vier Sterren Messenset 2-delig

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Zwilling Vier Sterren Messenset 2-delig. Deze hoogwaardige messen zijn ontworpen voor de professionele en thuis kok die op zoek is naar topkwaliteit en functionaliteit in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik van Messen: Gebruik de messen alleen voor het snijden van voedsel. Gebruik ze niet voor andere doeleinden, zoals het openen van blikken of als gereedschap.
- Bewaring: Bewaar de messen uit de buurt van kinderen. Gebruik een messteun om snijwonden of schade te voorkomen.
- Scherpste: De messen zijn zeer scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren en snijden. Gebruik altijd een snijplank en houd de messen uit de buurt van andere scherpe voorwerpen.
- Reiniging: Reinigen met de hand en niet in de vaatwasser; dit voorkomt beschadiging en verlies van scherpste.

3. Productspecificaties

- Technische gegevens:
 - Materiaal lemmet: Roestvrij staal
 - Handvatmateriaal: Kunststof
 - Kleur: Zwart
 - Aantal delen: 2

4. Instelling en Installatie

De Zwilling Vier Sterren Messenset vereist geen ingewikkelde installatie. Ze zijn klaar voor gebruik zodra u ze uit de verpakking haalt. Volg deze stappen voor een veilige en effectieve voorbereiding:

- Verwijder de messen voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer op eventuele schade. Als er schade is, neem dan contact op met de klantenservice.
- Reinig de messen met warm water en een zachte doek voordat u ze gaat gebruiken.

5. Gebruik

- Gebruik altijd een passende snijplank voor snijden.
- Houd het mes met de hand die u niet gebruikt stevig vast op het snijoppervlak.
- Snijd met een gelijke druk en in een gecontroleerde beweging om de veiligheid te waarborgen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de messen onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog de messen direct met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen in een messteun of met de snijkant naar beneden om schade te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Slijp het mes met een slijpstaaf of breng het naar een professional voor slijpen.
- Plekken op het lemmet: Verwijder met een milde staalreiniger. Gebruik geen schurende middelen.
- Handvat los: Neem contact op met de klantenservice voor assistentie.

8. Afvoer

Dit product heeft een lange levensduur. Bij afvoer, zorg ervoor dat de messen veilig zijn verpakt om snijwonden te voorkomen. Volg uw lokale richtlijnen voor de afvoer van metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of assistentie, neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Cuchillos Zwilling Vier Sterne de 2 Piezas

1. Información General

El Juego de Cuchillos Zwilling Vier Sterne está diseñado para ofrecer un rendimiento superior en la cocina. Este juego incluye un cuchillo de chef y un cuchillo de pelar, fabricados con acero inoxidable de alta calidad, garantizando una larga vida útil y resistencia al desgaste.

2. Información de Seguridad

- Utilice siempre el cuchillo en una superficie de corte adecuada para evitar lesiones.
- Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto de los bordes afilados con otros utensilios metálicos para prevenir daños.
- No intente modificar ni reparar el cuchillo por su cuenta.
- Use el cuchillo solo para el propósito para el cual fue diseñado.
- Lave los cuchillos a mano y evite sumergirlos en agua por períodos prolongados.
- Si nota alguna irregularidad en el cuchillo, no lo utilice y contáctenos.

3. Visión General y Especificaciones

El Juego de Cuchillos Zwilling Vier Sterne incluye:

- Cuchillo de Chef de 20 cm
- Cuchillo de Pelar de 10 cm

Especificaciones Técnicas:

- Material: acero inoxidable
- Almacenamiento: no requiere almacenamiento especial
- Cartón de embalaje: reciclable

4. Configuración e Instalación

- Retire el cuchillo de la caja y elimine cualquier embalaje.
- Lave los cuchillos con agua tibia y jabón suave antes de usarlos por primera vez.
- Se recomienda un bloque de cuchillos o imán para almacenamiento, aunque no es necesario.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango.
- Corte siguiendo el movimiento en la dirección deseada, asegurándose de no ejercer demasiada presión.
- Mantenga la hoja del cuchillo a un ángulo de 20 grados con respecto al objeto que está cortando para lograr cortes precisos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano los cuchillos con agua tibia y jabón. No use estropajos abrasivos.
- Seca inmediatamente después de lavar para evitar el deterioro.
- Para mantener la afiladura, afile regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta adecuadamente, asegúrese de que esté afilado. Si es necesario, afile usando un método adecuado.
- Si hay óxido en la hoja, limpie con un poco de vinagre y un paño suave.

8. Eliminación

- Los cuchillos no deben ser desechados en la basura común. Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de metales afilados.
- Los embalajes son reciclables. Separe y deséchelos adecuadamente.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, por favor contáctenos:

Correo electrónico: 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 - 2 pièces (1002312)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le set de couteaux Zwilling Vier Sterne. Ce produit est conçu pour répondre aux normes de qualité les plus élevées, alliant esthétique, durabilité et performance.

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser les couteaux pour garantir une utilisation en toute sécurité et un maximum de satisfaction.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Les couteaux sont conçus uniquement pour la découpe et la préparation des aliments.
- Garde de sécurité : Manipulez toujours les couteaux avec précaution. Tenez la lame par la poignée et évitez de diriger la lame vers votre corps ou celui des autres.
- Stockage : Rangez les couteaux dans un emplacement sûr, idéalement dans un bloc à couteaux ou sur un aimant, hors de portée des enfants.
- Risque de coupure : Les lames sont très tranchantes. Pour éviter les coupures, utilisez un plan de travail stable et évitez d'escalader ou de retirer des objets avec la lame.
- Port de protection : Si nécessaire, portez des gants de protection lors de l'utilisation de ces couteaux.
- Entretien : Ne mettez pas les couteaux au lave-vaisselle. Lavez-les à la main et séchez-les immédiatement pour préserver leur qualité.

3. Présentation du produit et spécifications

Le set de couteaux Zwilling Vier Sterne comprend :

- 1 couteau de chef de 20 cm
- 1 couteau à pain de 20 cm

Données techniques :

- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Lames : Trempées pour une durabilité optimale
- Poignées : Conception ergonomique pour une prise en main confortable

4. Installation et mise en place

1. Déballez soigneusement le set de couteaux en vérifiant que toutes les pièces sont présentes.
2. Avant leur première utilisation, lavez les couteaux à la main à l'eau tiède et au savon doux, puis rincez et séchez avec un linge propre.
3. Rangez les couteaux dans un endroit sûr, tel qu'un bloc à couteaux ou un support magnétique.

5. Fonctionnement

Utilisez les couteaux pour effectuer diverses tâches de découpe, y compris hacher, trancher, et émincer. Choisissez le couteau approprié selon le type de produit à découper pour garantir une efficacité maximale et des résultats optimaux.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez les couteaux à la main après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas utiliser de produits à récurer abrasifs.
- Essuyez soigneusement chaque couteau après le lavage pour éviter la rouille.
- Vérifiez régulièrement l'état des lames et affûtez-les si nécessaire avec un aiguiser approprié.

7. Résolution des problèmes

- Problème : Lame émoussée
Solution : Affûtez la lame avec un aiguiser de qualité.
- Problème : Corrosion sur la lame
Solution : Nettoyez et séchez rapidement après utilisation pour éviter l'accumulation d'humidité.
- Problème : Poignée glissante
Solution : Assurez-vous que les mains sont sèches avant de saisir le couteau.

8. Élimination

- Ne jetez pas les couteaux à la poubelle sans les protéger. Emballez les lames dans du carton ou un tissu avant de les jeter.
- Renseignez-vous sur les modalités locales de recyclage des métaux et des équipements tranchants.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli Zwilling Vier Sterne (2 pezzi)

1. Informazioni Generali

Il Set di Coltelli Zwilling Vier Sterne è progettato per offrire prestazioni superiori nella cucina professionale e domestica. Con una storia di qualità e innovazione, Zwilling è un marchio di fiducia nel settore degli utensili da cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Quotidiano: Utilizzare i coltelli solo per scopi previsti. Non utilizzare per aprire contenitori rigidi o come leva.
- Manutenzione: Tenere i coltelli affilati. Coltellini smussati possono aumentare il rischio di incidenti.
- Conservazione: Riporre i coltelli in un blocco per coltelli o in una custodia per evitare tagli accidentali.
- Uso dei Guanti: Si consiglia di indossare guanti quando si maneggiano i coltelli durante la pulizia.
- Attenzione ai Bambini: Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Set di Coltelli Zwilling Vier Sterne include due coltelli di alta qualità, ognuno realizzato in acciaio inossidabile di prima scelta per una maggiore durata e resistenza alla corrosione.

Dati Tecnici:

- Tipo di prodotto: Set di Coltelli
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Manico: SIGMAFORGE® con design ergonomico
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Dimensioni: Coltello da chef 20 cm, Coltello per pane 20 cm

4. Installazione e Configurazione

- Rimozione dell'imballaggio: Rimuovere i coltelli dalla confezione con cautela. Non utilizzare forze eccessive.
- Controllo dei componenti: Assicurarsi che tutto il contenuto sia presente e intatto.
- Posizionamento: Scegliere un'area di lavoro pulita e sicura in cucina per utilizzare i coltelli. È consigliato utilizzare un tagliere.

5. Utilizzo

- Utilizzare il coltello da chef per affettare, tritare e preparare ingredienti.
- Utilizzare il coltello per pane per tagliare pane e prodotti da forno in modo agevole grazie alla lama seghettata.
- Esercitare sempre attenzione mentre si taglia, mantenere le dita lontane dalla lama.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Dopo ogni utilizzo, lavare i coltelli a mano con acqua e sapone. Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Lavastoviglie: Sebbene siano lavabili in lavastoviglie, si consiglia di lavare a mano per mantenere la qualità della lama.
- Affilatura: Affilare regolarmente per garantire prestazioni ottimali. Utilizzare un'affilatrice appropriata.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama smussata: Affilare i coltelli come indicato.
- Ruggine o macchie: Pulire con un panno umido e asciugare immediatamente. Se persistono, utilizzare un prodotto anti-ruggine.

8. Smaltimento

Il prodotto deve essere smaltito in conformità con le normative locali riguardanti il riciclaggio. Non gettare i coltelli nei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania