

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: 1002324

ZWILLING | PROFESSIONAL S - Knife set - 2 pcs.



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Professional S Knife Set (2 pcs)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Zwilling Professional S Knife Set. This set includes two essential kitchen knives designed for professional performance and superior quality. Crafted with precision, these knives are perfect for culinary enthusiasts and professional chefs alike, ensuring efficiency and excellent results in food preparation.

2. Safety Information

To ensure safe usage of the Zwilling Professional S Knife Set, please adhere to the following safety precautions:

- Keep knives out of reach of children when not in use.
- Always use a cutting board when handling knives to prevent injury and protect surfaces.
- Avoid using knives on hard surfaces, such as glass or stone, to prevent blade damage.
- Ensure knives are sharp before use. Dull knives require more force and can lead to accidents.
- Store knives in a designated knife block or magnetic strip to minimize the risk of injury.
- Do not attempt to catch a falling knife.
- Always cut away from your body and keep fingers clear of the blade.
- For maintenance and cleaning, avoid submerging the knife in water for long periods.

3. Product Specifications

- Blade Material: High carbon stainless steel
- Handle Material: Synthetic material
- Knife Type: Cook's knife (20 cm) and paring knife (10 cm)
- Sharpness: Precision-honed cutting edge
- Forged: Yes
- Dishwasher Safe: No
- Country of Origin: Germany

4. Setup and Installation

The Zwilling Professional S Knife Set requires no installation due to its straightforward usage. However, follow these guidelines:

- Unpack the knives from the packaging, ensuring not to touch the blade edges during removal.
- Position the knives in a secure knife block or attach them to a magnetic strip, ensuring they are stored safely.
- Check the knives for any visible signs of damage. If any issues are observed, do not use the product and contact customer support.

5. Operation

To operate the knives effectively:

- Use the chef's knife for chopping, slicing, and dicing various ingredients such as vegetables, fruits, and meats.
- The paring knife is ideal for intricate tasks like peeling, trimming, and carving.
- Maintain a firm grip on the handle while cutting, ensuring control and safety.
- Remember to keep your cutting area clean and organized to reduce the risk of accidents.

6. Cleaning and Maintenance

For optimal performance and longevity:

- Hand wash the knives immediately after use with warm water and mild dish soap. Do not leave them in the sink where they may be damaged.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth to prevent water spots and rust.
- Avoid using abrasive sponges or cleaners that may scratch the blade or handle.
- Regularly hone the blades with a honing steel to maintain sharpness. Professional sharpening should be done when necessary.

7. Troubleshooting

- If the knife is dull: Hone the blade with a honing steel or use a professional sharpening service.
- If there are rust spots: Wipe the blade with a cloth soaked in vinegar or lemon juice, then rinse and dry immediately.
- If the handle becomes loose: Contact customer support for advice on repair or replacement options.

8. Disposal

When disposing of the knife set, ensure to do it safely:

- Wrap the knives in cardboard or cloth to prevent injury during disposal.
- Check with local regulations for guidance on disposing of stainless steel products.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

Thank you for choosing the Zwilling Professional S Knife Set. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Zwilling Professional S Messer Set 2 Stück

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Zwilling Professional S Messer Sets. Dieses hochwertige Set umfasst zwei essentielle Küchenwerkzeuge, die Ihnen dabei helfen werden, Ihre Kochkünste zu optimieren. Es wurde aus hochwertigen Materialien gefertigt und bietet sowohl Funktionalität als auch Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

Um eine sichere Verwendung des Produkts zu gewährleisten, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- Verwenden Sie die Messer nur zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Halten Sie die Klingen während des Gebrauchs von anderen Körperteilen fern.
- Verwenden Sie keine beschädigten oder abgebrochenen Messer.
- Bewahren Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Schneiden Sie auf einer stabilen und geeigneten Unterlage, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch, um die Ansammlung von Bakterien zu verhindern.
- Verwenden Sie beim Schneiden keine übermäßige Kraft, um ein Abrutschen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das Zwilling Professional S Messer Set umfasst folgende Produkte:

- Küchenmesser: 20 cm
- Gemüsemesser: 10 cm

Technische Daten:

- Material: Edelstahl (Zweifacher Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl)
- Klingenhärte: 57 HRC
- Griffmaterial: Kunststoff
- Herstellungsverfahren: Geschmiedet

4. Einrichtung und Installation

Für die Verwendung von zwilling Professional S Messern bedarf es keiner speziellen Installation. Stellen Sie sicher, dass Ihre Arbeitsfläche sauber und stabil ist. Legen Sie die Messer in einem Messerblock oder einer geeigneten Aufbewahrung ab, um die Klingen zu schützen und die Sicherheit zu gewährleisten.

5. Betrieb

Beginnen Sie mit der Zubereitung Ihrer Zutaten. Halten Sie das Messer an der Grifffläche fest und führen Sie mit der Klinge die gewünschten Schneidbewegungen durch. Achten Sie darauf, die Klingen immer in einem sicheren Winkel zu halten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie kein Scheuermittel oder Geschirrspüler, da dies die Klingen beschädigen kann.
- Trocknen Sie die Messer gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie die Messer in einem geeigneten Messerblock oder einer Schublade mit einer Klingenschutzvorrichtung.

7. Fehlersuche

Sollten die Messer Anzeichen von Beschädigungen gezeigt haben oder nicht wie erwartet funktionieren, befolgen Sie diese Schritte:

- Überprüfen Sie, ob die Klinge beschädigt oder stumpf ist.
- Schärfen Sie die Klingen mit einem geeigneten Wetzstahl oder einem Messerschärfer.
- Bei weiteren Problemen kontaktieren Sie unseren Kundenservice.

8. Entsorgung

Das Produkt darf nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte beachten Sie die lokalen Vorschriften zur Entsorgung von Metallwaren und folgen Sie diesen, um die Umwelt zu schonen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het Zwilling Professional S-Kookset 2 stuks (1002324)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Zwilling Professional S-Kookset. Dit hoogwaardige messen set is vervaardigd met zorg en biedt u de beste kookervaring. De set bevat een koksmes en een schilmes, ontworpen om duurzaam en veelzijdig te zijn voor al uw culinaire behoeften.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor hun bedoelde doeleinden en vermijd het snijden van bevroren of extreem harde voedselproducten.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen en gebruik ze nooit als speelgoed.
- Controleer regelmatig de staat van de messen en vervang ze indien nodig.
- Gebruik een snijplank om schade aan de mesrand te voorkomen.
- Maak de messen voorzichtig schoon en gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Wees altijd voorzichtig bij het hanteren van de messen, vooral bij het scherpste punt en de randen.

3. Productspecificaties

- Model: Zwilling Professional S
- Productcode: 1002324
- Materiaal messen: Roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp
- Messen lengte: Koksmes - 20 cm, Schilmes - 10 cm
- Garantie: Levenslange garantie bij normaal gebruik

4. Installatie en Setup

1. Haal de messen uit de verpakking en inspecteer ze op beschadigingen.
2. Plaats de messen in een messenhouder of op een magnetische strip om een veilige opslag te garanderen.
3. Zorg ervoor dat de messen droog en op een veilige plaats worden bewaard, uit de buurt van kinderen.
4. Bij gebruik, zorg dat een snijplank wordt gebruikt en dat de messen goed zijn vastgehouden.

5. Gebruik

- Voor het koksmes: gebruik het voor snijden, hakken en dicing van groenten, vlees en vis.
- Voor het schilmes: ideaal voor het schillen en snijden van kleinere ingrediënten zoals fruit en groenten.
- Zorg altijd voor een stevige grip en snijd geleidelijk voor betere controle.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was de messen met de hand in warm water en milde zeep na elk gebruik. Gebruik een zachte spons en vermijd staalwol.
- Droog onmiddellijk af met een zachte doek.
- Vermijd het gebruik van de vaatwasmachine om de levensduur van de messen te verlengen.
- Slijp de messen regelmatig met een slijpstaaf of gebruik een professioneel slijpservice.

7. Probleemoplossing

- Messen zijn blijven plakken aan voedsel: Zorg voor een goed geslepen mes en gebruik een geschikte snijplank.
- Roest of vlekken op de messen: Reinig de messen onmiddellijk na gebruik en droog ze goed af. Gebruik een roestoplossingsmiddel indien nodig.
- Het mes snijdt niet goed: Dit kan duiden op een dof mes; slijpen is noodzakelijk.

8. Afvalverwerking

- Gooi oude of beschadigde messen niet in de gewone afval. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsinstellingen voor richtlijnen voor veilige verwijdering van scherpe voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Deze handleiding geeft u richtlijnen voor veilig en efficiënt gebruik van uw Zwilling Professional S-Kookset. Wij wensen u veel plezier met koken!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Cuchillos Zwilling Professional S - 2 Piezas

1. Información General

Felicitaciones por la adquisición del Juego de Cuchillos Zwilling Professional S. Este juego incluye un cuchillo de chef de 20 cm y un cuchillo para pelar de 10 cm, diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en la cocina. Fabricado con materiales de alta calidad y tecnología de vanguardia, asegura durabilidad y precisión en el corte.

2. Información de Seguridad

- Advertencia de Cortes: Los cuchillos son herramientas afiladas. Maneje con cuidado, manteniendo la punta alejada de su cuerpo y evitando el contacto con otras personas.
- Almacenamiento: Guarde los cuchillos en un lugar seguro, preferiblemente en un block para cuchillos o funda, para evitar accidentes.
- Uso Apropriado: Utilice los cuchillos únicamente para su propósito destinado. No los use para abrir latas o como herramientas de palanca.
- Mantenga Fuera del Alcance de los Niños: Este producto no es un juguete. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Mantenimiento: Mantenga el filo de los cuchillos afilados y evite el uso de utensilios de cocina que puedan dañarlos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Cuchillo de Chef de 20 cm: Ideal para picar, cortar y rebanar.
- Cuchillo para Pelar de 10 cm: Perfecto para pelar frutas y verduras.
- Material: Acero inoxidable de alta calidad, resistencia a la corrosión.
- Mango: Ergonomía mejorada para un agarre seguro.
- Tecnología: Fabricación en hielo para un corte preciso y duradero.

4. Instalación y Configuración

- Desempaque: retire cuidadosamente los cuchillos de su embalaje.
- Almacenamiento: Coloque los cuchillos en un block para cuchillos o en una funda adecuada.
- Revisión Visual: Examine ambos cuchillos antes de su primer uso para asegurarse de que no haya daños visibles.

5. Operación

- Uso de los Cuchillos: Sostenga el cuchillo firmemente por el mango y use una superficie de corte adecuada. Aplique presión suave y constante al cortar.
- Técnicas de Corte: Para el cuchillo de chef, practique el movimiento de corte de adelante hacia atrás. Para el cuchillo para pelar, realice movimientos controlados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Inmediata: Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Secado: Seque los cuchillos con un paño suave para evitar la corrosión.
- Afilado: Afilarlos regularmente con una piedra para afilar o un afilador adecuado para cuchillos.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo Desafilado: Si el cuchillo no corta adecuadamente, considere afilarlo.
- Dificultad en el Uso: Asegúrese de que está utilizando la técnica de corte adecuada. Revise el ángulo de corte y la presión aplicada.

8. Eliminación

- Desecho de Cuchillos Dañados: Los cuchillos que ya no sean utilizables deben ser desechados de manera segura, envolviéndolos en papel y dejando claras las partes afiladas para prevenir accidentes.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, puede comunicarse con nosotros a través de:

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

Agradecemos su compra y le deseamos una excelente experiencia culinaria con su Juego de Cuchillos Zwilling Professional S.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Ensemble de couteaux Zwilling Professional S - 2 pièces

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi l'ensemble de couteaux Zwilling Professional S. Ce produit est conçu pour offrir une performance de coupe exceptionnelle et une durabilité maximale, facilitant ainsi toutes vos tâches de cuisine. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation pour garantir une sécurité et une performance optimales.

2. Informations de sécurité

Pour votre sécurité et celle des autres, veuillez respecter les instructions suivantes :

- Les couteaux sont très tranchants. Utilisez-les uniquement pour leur fonction prévue.
- Ne laissez pas les couteaux à la portée des enfants.
- Ne tentez pas de rattraper un couteau qui tombe.
- Ne passez pas vos doigts près de la lame durant son utilisation.
- Évitez de laver les couteaux au lave-vaisselle ; un lavage à la main est recommandé.
- Assurez-vous que les couteaux sont stockés dans un endroit sûr et sec, comme un bloc à couteaux ou un protège-couteau.
- Vérifiez régulièrement l'état des couteaux et affûtez-les si nécessaire pour éviter les accidents.

3. Présentation du produit et spécifications techniques

Spécifications Techniques :

- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Longueur de la lame : [Veuillez indiquer la longueur spécifique des lames]
- Poids : [Veuillez indiquer le poids de l'ensemble]
- Type : Couteau de chef et couteau d'office
- Conception : Manche ergonomique pour une prise en main confortable

4. Configuration et installation

Pour profiter pleinement de votre ensemble de couteaux Zwilling Professional S, suivez ces étapes :

1. Déballage : Retirez soigneusement les couteaux de leur emballage.
2. Vérification : Assurez-vous que l'ensemble contenant un couteau de chef et un couteau d'office est complet et en bon état.
3. Stockage : Placez les couteaux dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou avec des protections adaptées pour éviter d'endommager les lames.
4. Laver : Lavez les couteaux à la main après utilisation avec de l'eau chaude savonneuse, puis séchez-les immédiatement.

5. Utilisation

Pour une utilisation correcte des couteaux :

- Tenez le couteau fermement par le manche.
- Faites des mouvements de coupe fluides en utilisant une planche à découper stable.
- Utilisez le couteau de chef pour émincer, couper et hacher les aliments.
- Utilisez le couteau d'office pour des tâches plus précises comme peler et enlever les graines.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez chaque couteau à la main après utilisation avec un chiffon doux ou une éponge.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la lame.
- Séchez toujours les couteaux immédiatement après le lavage pour éviter la corrosion.
- Affûtez vos couteaux régulièrement à l'aide d'une pierre à aiguiser ou d'un aiguiser de qualité.

7. Dépannage

En cas de problèmes, vérifiez les points suivants :

- Si les couteaux sont émoussés, affûtez-les avec un aiguiser.
- Si un couteau présente des signes de corrosion, nettoyez-le avec un nettoyant doux et du bicarbonate de soude.
- Pour toute autre question, contactez notre service d'assistance.

8. Élimination

Pour éliminer l'ensemble de couteaux :

- Ne jetez pas les couteaux à la poubelle sans protection, car ils sont dangereux.
- Apportez-les à un centre de recyclage approprié ou à un service de collecte de déchets ménagers dangereux.

9. Contact

Pour toute assistance ou question, veuillez nous contacter :

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

Merci de votre confiance dans l'ensemble de couteaux Zwilling Professional S. Profitez de votre expérience culinaire !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli Zwilling Professional S - 2 Pezzi

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Coltelli Zwilling Professional S. Questo set è progettato per soddisfare le esigenze culinarie dei professionisti e degli appassionati di cucina. Include un coltello da cuoco e un coltello da peeling, fabbricati con materiali di alta qualità per garantire prestazioni eccezionali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi culinari. Non utilizzare per altri scopi.
- Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini.
- Maneggia i coltelli con cautela per evitare tagli o ferite.
- Non utilizzare coltelli danneggiati.
- Affilare i coltelli con strumenti appropriati e mai con i polpastrelli.
- Non lavare i coltelli in lavastoviglie; lavare a mano immediatamente dopo l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Coltello da Cuoco: Lunghezza lama: 20 cm, Materiale: acciaio inossidabile, Peso: 210 g.
- Coltello da Peeling: Lunghezza lama: 10 cm, Materiale: acciaio inossidabile, Peso: 80 g.

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il set di coltelli dalla confezione.
- Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e asciutta.
- Posizionare i coltelli in un luogo sicuro su un supporto per coltelli o in un cassetto separato.

5. Operazione

- Tenere il manico del coltello saldamente e utilizzare una superficie di taglio stabile.
- Per affettare, utilizzare un movimento di scorrimento e non esercitare troppa pressione.
- Per il coltello da peeling, afferrare l'oggetto da pelare e utilizzare un movimento fluido per rimuovere la buccia.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone. Asciugare subito dopo il lavaggio.
- Non immergere in acqua per lunghi periodi.
- Affilare regolarmente le lame per mantenere la loro efficacia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, verificare se è necessario affilarlo.
- Se la lama è danneggiata o rotta, non utilizzare il coltello e contattare l'assistenza clienti.

8. Smaltimento

- Non gettare i coltelli nel cestino dei rifiuti normali. Smaltire secondo le normative locali sui rifiuti metallici.
- Considerare la donazione a centri di raccolta se i coltelli sono ancora utilizzabili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.