

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: 1002325

ZWILLING | PROFESSIONAL S - Knife set-3 pcs.



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Professional S Knife Set (3 Pcs) - 1002325

1. General Information

The Zwilling Professional S Knife Set consists of three essential knives that provide precision, durability, and superior performance. Crafted with high-quality materials, this knife set is suitable for both professional chefs and home cooks.

2. Safety Information

- Always handle knives with care. Use a stable cutting board and avoid cutting towards yourself.
- Keep knives out of reach of children to prevent accidents.
- Always wash knives by hand. Do not put in the dishwasher as this may damage the blades and handles.
- Ensure knives are clean and dry before storage to prevent rust and corrosion.
- Inspect knives regularly for signs of wear or damage. If a knife shows significant signs of damage, discontinue use immediately.

3. Product Specifications

- Product Number: 1002325
- Knife Types: Chef's Knife, Paring Knife, Bread Knife
- Blade Material: Friodur® ice-hardened stainless steel
- Handle Material: Synthetic material
- Weight: 0.5 kg
- Length: 20 cm (Chef's Knife), 9 cm (Paring Knife), 20 cm (Bread Knife)

4. Setup and Installation

- Unbox the knife set carefully, ensuring not to damage the blades.
- Remove any protective packaging from the blades.
- Store the knives in a knife block, magnetic strip, or protective sheath to keep blades sharp and safe.
- Place the knife block or magnetic strip in a stable location within easy reach in the kitchen.

5. Operation

- For best results, use the appropriate knife for each task.
 - Chef's Knife: Ideal for slicing, dicing, and chopping.
 - Paring Knife: Best used for intricate work such as peeling and shaping.
 - Bread Knife: Designed for cutting through crusty bread without squashing it.
- Use a smooth, steady motion while cutting to maintain control and precision.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean knives immediately after use with warm soapy water and a soft cloth.
- Dry thoroughly to prevent moisture buildup, which can lead to rust.
- Sharpen knives regularly using a whetstone or knife sharpener to maintain optimal performance.
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbers which may damage the blade.

7. Troubleshooting

- Blades not cutting effectively: Ensure the blades are sharp and clean. Resharpener if necessary.
- Rust on blades: Make sure to dry knives after washing and store them in a dry place. Use a rust eraser for surface rust.
- Loose handle: Inspect the handle for tightness; if loose, consult a professional for repairs.

8. Disposal

- Dispose of damaged knives responsibly. Wrap the blade securely in protective material before disposing of it to ensure safety.
- Check local waste regulations for proper disposal methods for metal products.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für das Zwilling Professional S Messer-Set (3 Teile)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Zwilling Professional S Messer-Set entschieden haben. Dieses hochwertige Set umfasst drei unverzichtbare Küchenmesser, die aus bestem Edelstahl gefertigt sind und speziell entwickelt wurden, um Ihnen beim Schneiden, Hacken und Zerkleinern in der Küche zu helfen.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie die Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klingen von Kindern und unerfahrenen Benutzern fern.
- Verwenden Sie beim Schneiden stets ein geeignetes Schneidebrett, um Verletzungen zu vermeiden.
- Die Klingen sind sehr scharf. Seien Sie bei der Handhabung vorsichtig und schneiden Sie niemals in Ihre Richtung.
 - Reinigen Sie die Messer nach der Benutzung. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
 - Bewahren Sie die Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle auf, um die Klingen zu schützen und Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Zwilling Professional S Messer-Set (3 Teile)
- Inhalt:
 - Kochmesser 20 cm
 - Universalmesser 11 cm
 - Schälmesser 7 cm
- Material: Edelstahl
- Herkunft: Deutschland
 - Einzigartige Eigenschaften: Fugenloser Übergang zwischen Klinge und Griff, ergonomischer Griff, rostfrei, spülmaschinenfest (Handwäsche empfohlen)

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass die Klingen unversehrt sind, und überprüfen Sie die integrierte Schutzhülle.
 - Lagern Sie das Messer-Set sicher in einem Messerblock oder in einer Schublade mit einem geeigneten Messerorganizer, um Beschädigungen zu vermeiden.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer am Griff und verwenden Sie eine stabile Schneidetechnik.
- Für das Kochmesser: Ideal zum Schneiden von Fleisch, Gemüse und Obst.
- Für das Universalmesser: Perfekt zum Schneiden, Zerkleinern und Hantieren mit Lebensmitteln verschiedener Größen.
- Für das Schälmesser: Nutzen Sie es für das Schälen und Zubereiten von Obst und Gemüse.

6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm, um Kratzer zu vermeiden.
- Handtrocknen wird empfohlen, um Wasserflecken zu verhindern.
- Lagern Sie die Messer sicher, um die Klingen vor Schäden zu schützen.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneiden nicht gut.
 - Lösung: Schärfen Sie die Klingen mit einem Wetzstahl oder einem Messerschärfer.
- Problem: Klinge ist rostig.
 - Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich und vermeiden Sie das Einweichen in Wasser.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie beschädigte oder nicht mehr benötigte Messer im regulären Restmüll.
- Achten Sie darauf, die Klingen zu sichern, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen 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 Professional S Messenset (3 stuks)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Zwilling Professional S Messenset (3 stuks). Deze set is ontworpen voor zowel professionele koks als thuishokks en biedt kwaliteit en precisie bij het snijden, hakken en bereiden van voedsel. De messen zijn gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en hebben een ergonomisch ontwerp voor optimaal gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor het beoogde doel en slijp ze regelmatig voor optimale prestaties.
- Houd altijd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen om snijwonden te voorkomen.
- Maak de messen onmiddellijk schoon na elk gebruik om roest en bacteriegroei te voorkomen.
- Bewaar de messen in een messenset of -houder om de snijkanten te beschermen en ongelukken te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van messen op harde oppervlakken zoals graniet of glas om beschadiging van de messen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Aantal Messen: 3
- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen:
 - Koksmes: 20 cm
 - Vleesmes: 16 cm
 - Schilmes: 10 cm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Installatie en Opstelling

De Zwilling Professional S Messenset vereist geen complexe installatie. Volg deze stappen om uw messen goed op te bergen:

- Plaats de messen in een messenset of -houder om veiligheid te waarborgen.
- Zorg ervoor dat de messen op een droge plaats worden bewaard, uit direct zonlicht en ver van hittebronnen.

5. Bediening

- Gebruik de messen door ze stevig vast te houden met de hand op het handvat en de andere hand om het voedsel vast te houden.
- Snijd in een gelijkmatige beweging en vermijd het gebruik van kracht om snijwonden te minimaliseren en de levensduur van de messen te verlengen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was de messen met de hand in warm zeepwater na elk gebruik en droog ze grondig af.
- Vermijd de vaatwasser, omdat dit de messen kan beschadigen.
- Slijp de messen regelmatig om hun scherpheid te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is niet scherp.
 - Oplossing: Gebruik een messenslijper of een slijpstaaf om het mes weer scherp te maken.
- Probleem: Roestvlekken op het mes.
 - Oplossing: Reinig het mes met een roestvrije staalreiniger en droog het goed af.

8. Verwijdering

Geef uw oude messen nooit weg en gooi ze niet zomaar in de vuilnisbak om verwondingen te voorkomen. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor correcte verwijderingsmethoden.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u ons bereiken via:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Cuchillos Zwilling Professional S - 3 Pcs

1. Información General

El Set de Cuchillos Zwilling Professional S está diseñado para los cocineros que valoran la calidad y el diseño. Fabricado con acero inoxidable de alta precisión, este set incluye tres cuchillos esenciales para cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Manejo Seguro: Siempre use los cuchillos con cuidado. Mantenga la hoja alejada de su cuerpo y de otros mientras corta.
- Almacenamiento: Guarde los cuchillos en un bloque para cuchillos, en una tira magnética o en una funda para evitar accidentes.
- Uso Apropiado: Utilice cada cuchillo para su propósito específico. No use los cuchillos para abrir latas o como herramienta de prensión.
- Cuidado y Mantenimiento: No lave los cuchillos en un lavavajillas. Lávelos a mano con agua tibia y jabón, y séquelos de inmediato para evitar corrosión.
- Atención a los Niños: Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.

3. Visión General y Especificaciones

Este set incluye:

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

Datos Técnicos:

- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Tipo de filo: Recto
- Dureza: 57 HRC (Rockwell)
- Asas: Polipropileno

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación específica para este producto. Se recomienda limpiar los cuchillos antes de su primer uso. Para empezar a usar, simplemente retire los cuchillos de su empaque, lave y seque adecuadamente.

5. Operación

Para operar los cuchillos:

1. Seleccione el cuchillo apropiado según la tarea (cocinar, cortar pan o pelar).
2. Sostenga el cuchillo con una mano y el alimento con la otra.
3. Utilice una tabla de cortar estable para evitar accidentes.
4. Mantenga un ángulo de alrededor de 20 grados al cortar para mejores resultados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan dañar la superficie.
- Seque los cuchillos inmediatamente después de lavarlos para evitar manchas y corrosión.
- Afile los cuchillos regularmente para mantener su rendimiento.

7. Solución de Problemas

- Problema: Cuchillo sin filo

Solución: Afilar con un afilador adecuado.

- Problema: Discoloración en la hoja

Solución: Limpie con vinagre blanco y seque bien.

- Problema: Asas sueltas

Solución: Verifique la conexión de las asas y asegúrese de que estén apretadas. Si el problema persiste, contáctenos.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, los cuchillos deben ser eliminados de manera responsable. No arroje cuchillos a la basura normal. Consulte con su autoridad local sobre el reciclaje o la eliminación adecuada de acero inoxidable.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos:

- Correo electrónico: info@ggmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por confiar en el Set de Cuchillos Zwilling Professional S. ¡Disfrute de la cocina!

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Ensemble de Couteaux Zwilling Professional S (3 pièces)

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat de l'ensemble de couteaux Zwilling Professional S. Cet ensemble comprend trois couteaux essentiels pour la cuisine, conçu pour les chefs professionnels et amateurs. Veuillez lire ce manuel attentivement afin de garantir une utilisation et un entretien appropriés.

2. Informations de Sécurité

- Avertissement de Coups : Les lames des couteaux sont extrêmement tranchantes. Manipulez-les avec précaution pour éviter les coupures.
- Utilisation : Utilisez uniquement les couteaux pour la coupe. Évitez de les utiliser pour ouvrir des emballages ou des boîtes.
- Stockage : Conservez les couteaux dans un bloc de couteaux, un protège-lame ou un tiroir sécurisé pour éviter des blessures.
- Enfants : Gardez les couteaux hors de portée des enfants.
- Entretien : Ne plongez pas les couteaux dans l'eau pendant de longues périodes et ne les mettez pas au lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Ensemble Composé de :

- Couteau de Chef 20 cm
- Couteau à Pain 20 cm
- Couteau d'Office 10 cm

Données Techniques :

- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Type d'acier : Z60, haute résistance à l'acier
- Poignée : Motif ergonomique, en plastique résistant
- Poids total : 0,8 kg

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement les couteaux en vous assurant de ne pas toucher les lames.
2. Rincez les couteaux sous l'eau froide pour enlever tout résidu de fabrication.
3. Séchez les couteaux avec un chiffon doux.
4. Stockez les couteaux dans un bloc de couteaux ou un protège-lame pour une utilisation sécurisée et optimale.

5. Fonctionnement

Les couteaux sont conçus pour être utilisés avec une technique de coupe correcte. Tenez le couteau fermement par le manche et utilisez une planche à découper stable. Appliquez une pression uniforme lors de la coupe.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Après utilisation, lavez les couteaux à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez le lave-vaisselle.
- Séchage : Essuyez les couteaux immédiatement après le lavage avec un chiffon doux pour éviter les taches d'eau.
- Affûtage : Affûtez les couteaux régulièrement avec un fusil à talon pour maintenir leur tranchant.

7. Dépannage

- Problème : Lame émoussée
- Solution : Affûtez la lame avec un fusil ou une pierre à affûter.
- Problème : Rouille sur la lame
- Solution : Nettoyez la lame avec un produit antirouille ou de l'acide citrique et séchez immédiatement.

8. Élimination

Ne jetez pas les couteaux à la poubelle. Envisagez de les recycler ou de les apporter à votre centre de recyclage local. Ne pas laisser les couteaux non utilisés dans des endroits accessibles aux enfants.

9. Contact

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

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

Merci d'avoir choisi l'ensemble de couteaux Zwilling Professional S. Vous faites maintenant partie d'une tradition artisanale de cuisine de haute qualité.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli Zwilling Professional S - 3 Pezzi

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Coltelli Zwilling Professional S. Questo set è progettato per soddisfare le esigenze di cucina degli chef professionisti e degli appassionati di cucina a casa. Con materiali di alta qualità e un design ergonomico, questi coltelli offrono prestazioni e durata eccezionali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima di utilizzare i coltelli.
- Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare i coltelli solo per gli scopi previsti.
- Non utilizzare i coltelli su superfici dure come vetro o pietra.
- Affilare i coltelli con un affilatore compatibile per mantenere la loro efficacia.
- Non tentare di colpire oggetti rigidi o utilizzarli per aprire confezioni.
- Durante l'uso, tenere le mani e gli altri utensili lontani dalla lama.
- Conservare i coltelli in un blocco o una custodia per evitarne il danneggiamento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Set di Coltelli Zwilling Professional S include i seguenti coltelli:

- Coltello da Cuoco 20 cm
- Coltello Universale 16 cm
- Coltello da Affettare 23 cm

Dati Tecnici:

- Materiale lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Materiale sintetico con impugnatura ergonomica
- Tipo di affilatura: Filo dritto
- Garanzia: 10 anni

4. Installazione e Montaggio

Il set di coltelli non richiede un'installazione particolare. Per preservare al meglio i coltelli, si consiglia di:

- Posizionare il set in un blocco per coltelli o in un cassetto protetto.
- Assicurarsi che ogni coltello sia riposto separatamente per evitare di graffiare le lame.

5. Funzionamento

Utilizzare i coltelli Zwilling Professional S seguendo queste istruzioni:

- Scegliere il coltello appropriato per il compito (es. coltello da cuoco per tritare, coltello universale per affettare).
- Eseguire movimenti controllati e precisi.
- Mantenere una postura sicura in cucina per prevenire incidenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Asciugare i coltelli completamente per evitare macchie o corrosione.
- Non utilizzare la lavastoviglie per pulire i coltelli.
- Affilare i coltelli regolarmente per mantenere un buon taglio.

7. Risoluzione dei Problemi

- La lama non affetta correttamente: è possibile che sia necessario affilare il coltello.
- La lama presenta macchie: pulire e asciugare subito dopo l'uso. Utilizzare un detergente specifico per acciaio inossidabile se necessario.
- Il manico è allentato: contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Smaltire i coltelli in modo responsabile. Non gettarli nell'immondizia comune.
- Contattare le autorità locali per informazioni sul riciclaggio o smaltimento dei metalli.

9. Contatti

Per assistenza o domande, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto Zwilling. Buona cucina!