

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: 1002330

ZWILLING | PROFESSIONAL S - Knife block set - 7 pcs- Nature



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Professional S Knife Block Set (7 pcs)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Zwilling Professional S Knife Block Set. This premium knife set is designed for both professional chefs and home cooking enthusiasts. It includes seven carefully selected knives that provide precision and performance for all your culinary needs. The knives are crafted with high-quality stainless steel, ensuring durability and sharpness for effective food preparation.

2. Safety Information

- **Cutting Safety:** Always use a cutting board when using the knives to prevent injuries. Keep your fingers curled under your hand holding the food to avoid accidental cuts.
- **Storage Safety:** Store knives in the provided knife block or a knife sheath to protect the blades and prevent accidents.
- **Child Safety:** Keep the knife block out of reach of children. Do not allow children to handle the knives unsupervised.
- **Maintenance Safety:** When cleaning, do not put knives in the dishwasher as this may dull the blades and increase the risk of injury when retrieving them. Handle knives carefully during cleaning.
- **Sharp Blades:** The blades are very sharp. Exercise extreme caution when handling to avoid cuts.

3. Product Specifications

- **Product Name:** Zwilling Professional S Knife Block Set (7 pcs)
- **Material:** High-carbon stainless steel
- **Blade Type:** Precision-forged
- **Handle Type:** Ergonomic with a seamless transition from handle to blade
- **Number of Knives:** 7
- **Contents:**
 - Chef's Knife (20 cm)
 - Bread Knife (20 cm)
 - Paring Knife (10 cm)
 - Utility Knife (13 cm)
 - Hollow Edge Santoku Knife (17 cm)
 - Carving Knife (20 cm)
 - Kitchen Shears
- **Knife Block Material:** Wood
- **Dimensions of Knife Block:** Specific dimensions not provided

4. Setup and Installation

- **Unboxing:** Remove the knife block set from its packaging carefully to avoid damaging the knives. Ensure you have all items listed in the specifications.
- **Placement of Knife Block:** Place the knife block on a flat, stable surface away from the edge of the countertop. Make sure it is in a location that is easily accessible during food preparation.
- **Knife Storage:** Insert each knife into the corresponding slot in the knife block, ensuring the blades are fully inserted and the handles are easily accessible.

5. Operation

- When using each knife, ensure that you choose the appropriate knife for the task at hand (e.g., use the bread knife for slicing bread, the chef's knife for chopping vegetables).
- Maintain a firm grip on the handle and use steady, controlled motion while cutting.
- Always cut away from your body and keep distractions to a minimum while operating the knives.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Hand wash each knife with warm soapy water and dry immediately with a soft cloth. Do not soak knives or put them in a dishwasher.
- **Sharpening:** Regularly sharpen your knives using a whetstone or professional sharpening service to maintain optimal performance.
- **Inspection:** Routinely check for any damage or wear on the knife blades and handles. Do not use damaged knives.

7. Troubleshooting

- **Knife is Dull:** If the knife is not cutting smoothly, it may need sharpening. Refer to the sharpening section above.
- **Rust Appears:** If rust spots appear, use a non-abrasive cleaner to remove it and dry thoroughly to prevent further rusting.
- **Handle Damage:** If the handle is cracked or damaged, discontinue use and contact customer service for guidance.

8. Disposal

When disposing of any damaged or old knives, wrap them securely in protective material (like cardboard) to prevent injury during disposal. Check local regulations for proper disposal methods of stainless steel and other materials.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Professional S Messerblock-Set (7 Teile, Natur)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Zwilling Professional S Messerblock-Sets. Dieses hochwertige Set wurde für anspruchsvolle Köche entwickelt und verbindet funktionale Designs mit der neuesten Technologie für ein optimales Schneiderlebnis.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor der Verwendung des Produkts alle Teile auf Beschädigungen überprüfen.
- Messer stets außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Bei der Benutzung der Messer stets auf eine sichere Handhabung achten, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie Schneidebretter, um Schäden an der Klinge und der Arbeitsfläche zu vermeiden.
- Messer niemals im Geschirrspüler reinigen, um die Klingen zu schonen.
- Parken Sie die Messer sicher im Messerblock, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Artikelnummer: 1002330
- Material: Hochwertiger Edelstahl, Holzelemente
- Bestandteile: 1 x Kochmesser (20 cm), 1 x Brotmesser (20 cm), 1 x Universalmesser (13 cm), 1 x Gemüsemesser (10 cm), 1 x Schleifstahl (26 cm), 1 x Schälmesser (8 cm), 1 x Messerblock
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken Sie das Messerblock-Set vorsichtig.
2. Stellen Sie den Messerblock auf eine stabile, trockene Oberfläche in Ihrer Küche.
3. Platzieren Sie die Messer wie folgt in den Messerblock:
 - Kochmesser in die vorgesehenen Slots an der linken Seite.
 - Brotmesser, Universalmesser und Gemüsemesser mittig.
 - Schälmesser und Schleifstahl an den Außenkanten.
4. Achten Sie darauf, dass die Klingen in die entgegengesetzte Richtung zeigen, um Verletzungen zu vermeiden.

5. Bedienung

- Nutzen Sie die entsprechenden Messer für verschiedene Küchenaufgaben.
- Für optimale Ergebnisse, halten Sie die Klingen scharf und reinigen Sie diese nach jedem Gebrauch.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie diese sofort ab.
- Der Messerblock kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Verwenden Sie Schleifstahl regelmäßig, um die Klingen zu schärfen.

7. Fehlersuche

- Wenn die Messer nicht scharf sind, verwenden Sie den Schleifstahl, um die Klingen nachzuschärfen.
- Bei Beschädigungen an den Klingen oder dem Messerblock suchen Sie bitte den Kundendienst auf.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer durch einen qualifizierten Entsorgungsdienst.
- Verpackungsmaterialien sind gemäß den örtlichen Vorschriften zu recyceln.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen 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 Messenset met blok - 7-delig

1. Algemene Informatie

Deze handleiding bevat belangrijke informatie over de Zwilling Professional S Messenset met blok. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt hoogwaardige prestaties voor zowel de keukenprofessional als de thuischef.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen niet voor andere doeleinden dan waarvoor ze zijn ontworpen.
- Altijd de messen op een veilige manier hanteren en bewaren; gebruik een snijplank om schade aan messen en werkkoppervlakken te voorkomen.
- Houd messen buiten bereik van kinderen.
- Controleer voor elk gebruik de staat van de messen. Vervang of laat verscherpen indien beschadigd.
- Gebruik geen botte messen, dit kan leiden tot ongelukken.
- Was de messen niet in de vaatwasser om beschadiging van het snijvlak te voorkomen.
- Gebruik altijd de juiste snijtechniek om letsel te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Aantal onderdelen: 7
- Materiaal: RVS, hout (blok)

Productlengte: 365 mm
Productbreedte: 160 mm
Producthoogte: 150 mm

- 1 Reuzel- en garneermes (10 cm)
- 1 Hobbymes (13 cm)
- 1 Koksmes (20 cm)
- 1 Broodmes (20 cm)
- 1 Multifunctionele schaar
- 1 Aanzetstaal
- 1 blok

4. Installatie en Setup

Stap 1: Kies een stevige, vlakke ondergrond voor het messenblok.

Stap 2: Plaats het blok op een droge, schoon oppervlak.

Stap 3: Plaats de messen in het blok volgens de aangegeven houders. Zorg ervoor dat elk mes gemakkelijk bereikbaar is maar veilig is opgeborgen.

5. Bediening

- Kies het juiste mes voor de taak (bijv. koksmes voor snijden, broodmes voor snijden van brood).
- Houd het handvat stevig vast en snijd met een gecontroleerde beweging.
- Let op de snijrichting en snijd altijd van je af voor optimale veiligheid.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de messen onmiddellijk na gebruik met warm zeepsop en een zachte spons.
- Droog de messen direct af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen in het messenblok of een speciale messenhouder.
- Laat de messen niet in de gootsteen liggen en vermijd contact met andere metalen voorwerpen.

7. Probleemoplossing

Probleem: Messen zijn bot.

Oplossing: Gebruik een messenslijper of breng ze naar een professional voor het slijpen.

Probleem: Messen zijn roestig.

Oplossing: Reinig de messen grondig en zorg ervoor dat ze altijd droog zijn voor opslag.

Probleem: Messen passen niet goed in het blok.

Oplossing: Controleer of de messen in de juiste houders zijn geplaatst en of er geen beschadigingen aan de messen zijn.

8. Afvalverwerking

Volg lokale richtlijnen voor de afvalverwerking van stalen en houten materialen. Gooi botte of beschadigde messen op een veilige manier weg om letsel te voorkomen.

9. Contact

Voor ondersteuning en vragen kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Bloque de Cuchillos Zwilling Professional S - 7 Piezas

1. Información General

Gracias por elegir el Set de Bloque de Cuchillos Zwilling Professional S. Este set incluye cuchillos de alta calidad diseñados para satisfacer las necesidades de los chefs profesionales y aficionados. Con un diseño duradero y equilibrado, estos cuchillos son ideales para cualquier tarea de cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice los cuchillos exclusivamente para cortar y picar alimentos. No los utilice para cortar materiales no alimentarios o duros.
- Cuidado con las manos: Siempre manipule los cuchillos con cuidado. Mantenga los cuchillos alejados de los niños.
- Superficie de corte: Utilice una tabla de cortar adecuada para evitar daños en la hoja y lesiones.
- Almacenamiento seguro: Guarde los cuchillos en el bloque proporcionado para evitar accidentes y daños.
- Mantenimiento: Mantenga los cuchillos afilados y limpios. Un cuchillo desafilado puede generar un mayor riesgo de lesiones.
- Uso de guantes: Se recomienda el uso de guantes al realizar cortes largos o al manipular alimentos duros.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Contenido del Set: 1 cuchillo de chef, 1 cuchillo para pan, 1 cuchillo para carne, 1 cuchillo de pelar, 1 cuchillo universal, 1 cuchillo de trinchar, y tijeras de cocina.
- Material de las cuchillas: Acero inoxidable con alta resistencia a la corrosión.
- Mango: Híbrido de madera, ergonómico y antideslizante.
- Diseño: Diseño de hoja forjada de una sola pieza, lo que proporciona equilibrio y satisfacción en el manejo.
- Afilado: Tecnología de afilado de precisión que asegura un corte perfecto.

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el bloque de cuchillos de su empaque.
- Paso 2: Coloque el bloque en una superficie estable y seca, lejos de los bordes de la mesa.
- Paso 3: Coloque cada cuchillo en la ranura correspondiente del bloque para un almacenamiento seguro.
- Paso 4: Asegúrese de que los cuchillos estén correctamente insertados y no sobresalgan.

5. Operación

- Al usar cada cuchillo, asegúrese de tener una buena postura y agarre. Corte siempre alejado de su cuerpo y mantenga la mano no dominante lejos de la hoja.
- Para cuchillos específicos, consulte la guía de uso incluida en la caja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón después de cada uso. No los lave en el lavavajillas.
- Seca cada cuchillo con un paño suave.
- Para el afilado, use un afilador especializado cada pocos usos, según sea necesario.

7. Solución de Problemas

- Problema: Cuchillo desafilado.
Solución: Afilador recomendado.

- Problema: Mango suelto o dañado.
Solución: Contacte a nuestro servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

- Los cuchillos no deben desecharse con la basura común. Considere llevarlos a un punto de recogida de metales o siga las regulaciones locales para la eliminación de cuchillos.

9. Contacto

Para más información o consultas, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Ensemble de blocs de couteaux Zwilling Professional S (7 pièces)

1. Informations générales

L'ensemble de blocs de couteaux Zwilling Professional S est conçu pour répondre aux besoins des chefs et des passionnés de cuisine. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, cet ensemble comprend tout ce dont vous avez besoin pour réaliser des coupes précises et efficaces.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas pour des applications industrielles.
- Enfants : Gardez les couteaux hors de portée des enfants. Ne laissez jamais les enfants utiliser les couteaux sans supervision.
- Manipulation : Utilisez toujours le couteau avec précaution. Ne le passez pas directement à une autre personne.
- Surface de coupe : Utilisez toujours une planche à découper stable pour éviter tout accident.
- Affûtage : Un couteau émoussé peut être plus dangereux qu'un couteau bien aiguisé. Assurez-vous que les lames sont toujours affûtées.
- Rangement : Rangez les couteaux dans le bloc prévu à cet effet et assurez-vous que les lames ne sont pas exposées.

3. Présentation du produit et spécifications

L'ensemble de blocs de couteaux Zwilling Professional S comprend les éléments suivants :

- Couteau de chef (20 cm)
- Couteau à pain (20 cm)
- Couteau à découper (16 cm)
- Couteau à légume (9 cm)
- Couteau d'office (10 cm)
- Couteau Santoku (17 cm)
- Bloc à couteaux en bois

Données techniques :

- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Manches : Synthétique
- Poids total : 2,5 kg
- Dimensions du bloc : 30 x 12 x 23 cm

4. Installation et configuration

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable et accessible pour le bloc de couteaux. Assurez-vous qu'il n'est pas exposé à l'humidité.
2. Déballage : Retirez le bloc et les couteaux de leur emballage avec soin.
3. Vérification : Vérifiez que tous les éléments sont présents et en bon état.

5. Fonctionnement

Pour utiliser les couteaux :

1. Sélectionnez le couteau approprié pour la tâche.
2. Assurez-vous que la surface de coupe est propre et stabilisée.
3. Coupez selon les besoins, en respectant les consignes de sécurité.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez les couteaux à la main avec de l'eau tiède et du savon doux. Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager les lames.
- Séchage : Séchez soigneusement chaque couteau avec un chiffon doux après le lavage.
- Affûtage : Affûtez régulièrement les couteaux à l'aide d'un aiguiser approprié pour maintenir leur performance.

7. Dépannage

- Couteau émoussé : Si le couteau ne coupe pas correctement, affûtez-le.
- Chocs ou dommages : Si un couteau est visible endommagé, cessez de l'utiliser et contactez le service clientèle.

8. Élimination

Ne jetez pas les couteaux à la poubelle. Suivez les réglementations locales pour l'élimination des déchets métalliques. Le bloc en bois peut être composté si le matériau est naturel.

9. Contact

Pour toute question ou pour un service après-vente :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Blocchi di Coltelli Professionale Zwilling S - 7 Pezzi

1. Informazioni Generali

Il set di blocchi di coltelli Professionale Zwilling S è un insieme di utensili da cucina di alta qualità, progettati per garantire prestazioni eccellenti e una lunga durata. Include sette coltelli essenziali per ogni cucina, tutti realizzati con materiali di prima scelta.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre i coltelli su superfici di taglio appropriate per evitare danni ai coltelli e lesioni personali.
- Conservare il set di coltelli fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare i coltelli per scopi diversi da quelli previsti, come l'apertura di imballaggi o come utensile per altri lavori.
- Evitare di utilizzare i coltelli in modo scorretto, come colpirli su superfici dure o utilizzare i coltelli con oggetti metallici che possono danneggiare la lama.
- Se un coltello è danneggiato o la lama è scheggiata, interrompere immediatamente l'uso e sostituirlo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il set include i seguenti coltelli:

- Coltello da cuoco 20 cm
- Coltello per pane 20 cm
- Coltello per carne 16 cm
- Coltello per verdure 10 cm
- Coltello per pelare 8 cm
- Coltello per formaggio 16 cm
- Forbici da cucina

Dati Tecnici:

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Manico: Materiale sintetico con design ergonomico
- Stile di affilatura: Affilatura avanzata
- Garanzia: 30 anni

4. Installazione e Setup

- Rimuovere il set di coltelli dalla confezione con attenzione.
- Posizionare il blocco di coltelli su una superficie stabile e asciutta in cucina.
- Assicurarsi che il blocco sia orientato in modo che le lame siano facilmente accessibili.
- Non posizionare il blocco vicino a fonti di calore o umidità.

5. Operazione

- Selezionare il coltello appropriato per il compito da eseguire.
- Impugnare il coltello per il manico, mantenendo sempre un controllo sicuro.
- Tagliare con movimenti fluidi, evitando pressioni eccessive.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone, quindi asciugare con un panno morbido.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia dei coltelli, poiché potrebbe danneggiare la lama e il manico.
- Controllare regolarmente le lame e affilarle con un affilatore appropriato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è opaca, utilizzare un affilatore per riportare la lama all'affilatura desiderata.
- In caso di scheggiature o danni alla lama, fermarsi immediatamente all'uso e considerare la sostituzione.
- Se il manico presenta segni di usura o danni, contattare il servizio assistenza clienti per verifiche.

8. Smaltimento

- Smaltire i coltelli difettosi o non più utilizzabili secondo le normative locali per i materiali pericolosi.
- Riciclare il blocco di coltelli, se possibile, separando le parti in acciaio e plastica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.