

# 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: 1002335**

**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

Thank you for choosing the Zwilling Professional S Knife Set. This high-quality knife set includes two essential kitchen tools designed to provide precision cutting and durability. Whether you are a home cook or a professional chef, this set is engineered to meet your culinary needs.

### 2. Safety Information

- Knife Handling: Always handle knives with care. Keep the blade pointed away from your body and use protective gloves if necessary.
- Storage: Store knives in a safe place, preferably a knife block or magnetic strip, to prevent accidental cuts.
- Cutting Surfaces: Use a cutting board made of wood or plastic to protect the blade and your countertop.
- Children: Keep knives out of reach of children. Supervise when children are in the kitchen.
- Cleaning: Do not place knives in a dishwasher. Hand wash immediately after use to avoid corrosion and maintain sharpness.
- Sharpness: These knives are extremely sharp. Take extra caution while using and cleaning.

### 3. Product Specifications

- Product Type: Knife Set
- Number of Pieces: 2
- Material: Stainless Steel
- Handle: Solid plastic
- Knife Types: Chef's Knife (20 cm), Paring Knife (10 cm)
- Origin: Made in Germany

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully unpack the knives from the packaging.
2. Inspection: Check for any visible damage. If damage is found, do not use the knives. Contact customer service for further assistance.
3. Storage: Place the knives in a knife block, magnetic strip, or specialized drawer to keep them secure and protected.

### 5. Operation

- Cooking Preparation:
  1. Use the chef's knife for chopping, slicing, and dicing vegetables and meats.
  2. Use the paring knife for peeling and trimming fruits and vegetables.
- Cutting Technique: Hold the knife firmly with one hand while using the other hand to stabilize the item being cut. Practice a rocking motion for better control.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: After use, wash knives with warm water and mild detergent. Avoid abrasive sponges.
- Drying: Immediately dry the knives with a soft cloth to prevent water spots and rust.
- Sharpening: Regularly sharpen the knives using a whetstone or professional tool to maintain their edge.

### 7. Troubleshooting

- Blunt Knife: Use a sharpening tool to restore the blade's sharpness.
- Rust Stains: Use a mixture of baking soda and water to remove stains. Rinse and dry thoroughly afterward.
- Loose Handle: If there are any issues with the handle's stability, cease use and contact customer service.

### 8. Disposal

Dispose of the knives in accordance with local regulations. Wrap the knives securely in cardboard or plastic before disposal to prevent accidental cuts.

### 9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us using the following details:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Zwilling Professional S Knife Set, designed for precision, reliability, and safety in your kitchen.

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für das Zwilling Professional S Messer-Set (2 Stück)

### 1. Allgemeine Informationen

Das Zwilling Professional S Messer-Set besteht aus zwei hochwertigen Küchenmessern, die speziell für präzises Schneiden, Würfeln und Hacken entwickelt wurden. Hergestellt aus rostfreiem Spezialstahl, bieten diese Messer eine außergewöhnliche Schärfe und Langlebigkeit.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Messer nur für den vorgesehenen Zweck und halten Sie diese außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Vermeiden Sie plötzliche Bewegungen beim Schneiden und achten Sie stets auf Ihre Finger.
- Schneiden Sie niemals auf harten Oberflächen wie Glas oder Stein, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und vermeiden Sie die Nutzung der Geschirrspülmaschine.
- Lassen Sie die Messer nicht in der Spüle liegen, um Verletzungen zu vermeiden.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Zwilling Professional S Messer-Set (2 Stück)
- Klingenmaterial: Rostfreier Spezialstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Klingenlängen:
  - Kochmesser: 20 cm
  - Universalmesser: 10 cm
- Besonderheiten: Ergonomisches Design, Handgeschliffene Klingen

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie den Zustand der Messer auf Beschädigungen oder Mängel.
3. Bewahren Sie die Messer in einem Messerblock oder einem geeigneten Aufbewahrungssystem auf, um Schäden zu vermeiden.

### 5. Bedienung

- Halten Sie das Messer beim Schneiden mit einer Hand am Griff und stabilisieren Sie das Gemüse oder Fleisch mit der anderen Hand.
- Nutzen Sie eine Wellenbewegung beim Schneiden, um die Klinge effektiv zu führen.
- Reinigen Sie die Messer sofort nach dem Schneiden, um Schnittreste zu entfernen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Messer nach dem Gebrauch mit warmem Seifenwasser ab und trocknen Sie diese sofort mit einem weichen Tuch.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schärfe zu erhalten.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, die die Klinge beschädigen könnten.

### 7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf  
Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstahl, um die Klinge zu schärfen.
- Problem: Klinge hat Rostflecken  
Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich mit einem sauren Reinigungsmittel und trocknen Sie sie sofort ab.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Messer umweltgerecht und gemäß den örtlichen Vorschriften. Nutzen Sie bei Bedarf spezifische Entsorgungsstellen für scharfe Materialien, um Verletzungen zu vermeiden.

### 9. Kontakt

Falls Sie weitere Informationen oder Unterstützung benötigen, kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Professional S Kookset (2 stuks)

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Zwilling Professional S Kookset. Deze set bevat twee hoogwaardige keukenmessen die zijn ontworpen voor precisie en langdurig gebruik. Zwilling staat garant voor kwaliteit en vakmanschap.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor het doel waarvoor ze zijn ontworpen.
- Zorg ervoor dat de messen tijdens gebruik altijd scherp zijn. Een bot mes vereist meer kracht en verhoogt het risico op ongelukken.
- Bewaar de messen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik snijplanken en vermijd het snijden op harde oppervlakken om beschadiging van het mes en verwondingen te voorkomen.
- Reinig de messen niet in de vaatwasser. Dit kan de snijkant en het handvat beschadigen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Type messen: Koksmes en schilmes
- Gewicht: 0,5 kg

## 4. Installatie en Setup

- Haal de messen uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Zorg ervoor dat u een geschikte snijplank en opslagoplossing voor de messen heeft.
- Plaats de messen in een messenhouder of een magneetstrip voor veilige en gemakkelijke toegang.

## 5. Gebruik

- Gebruik het koksmes voor het hakken, snijden en dicing van ingrediënten. Het schilmes is ideaal voor kleinere, nauwkeurige snijwerkzaamheden.
- Zorg voor een stevige grip op het handvat voor optimale controle en veiligheid tijdens het snijden.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de messen met warm water en een mild afwasmiddel direct na gebruik.
- Droog de messen met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Voor een langere levensduur van de messen, slijp ze regelmatig met een slijpsteen of slijper.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is bot. Oplossing: Slijp het mes met een slijpsteen of slijper.
- Probleem: Lichte roestvorming. Oplossing: Reinig en droog het mes grondig.
- Probleem: Slechte grip. Oplossing: Controleer of het handvat schoon en vrij van vet is.

## 8. Afvalverwerking

- Voor de verantwoordelijke verwerking van dit product, volg lokale voorschriften voor het recyclen van roestvrij staal. Zorg ervoor dat u het product op de juiste manier weggooit om schade aan het milieu te voorkomen.

## 9. Contact

Voor aanvullende vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

- E-mailadres: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Cuchillos Zwilling Professional S - 2 Pzas.

## 1. Información General

Gracias por elegir el Set de Cuchillos Zwilling Professional S. Este set incluye dos cuchillos de alta calidad, diseñados para proporcionar un rendimiento excepcional en la cocina. Fabricados con materiales premium, estos cuchillos son ideales para chefs profesionales y entusiastas de la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este producto es exclusivamente para cortes de alimentos. No usar para otros propósitos como abrir envases o cortar materiales duros.
- **Cuchillos Afilados:** Maneje con cuidado. Utilice un soporte adecuado para cuchillos al almacenarlos.
- **Superficies de Corte:** Utilice únicamente en superficies adecuadas, como tablas de cortar. Evite cortarlos sobre superficies duras que puedan dañarlos.
- **Mantenimiento:** Mantenga los cuchillos limpios y secos para evitar la corrosión.
- **Protección:** Siempre mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños. Nunca deje los cuchillos a la vista sin protección.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

Especificaciones Técnicas:

- **Material de la hoja:** Acero inoxidable
- **Longitud de la hoja:** 20 cm (Cuchillo de Chef), 10 cm (Cuchillo de Pelar)
- **Ergonomía:** Mango de plástico, diseño ergonómico
- **Proceso de fabricación:** Forjado
- **Dureza:** 57 HRC

## 4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire el set de la caja con cuidado.
2. **Inspección:** Revise que no haya daños visibles.
3. **Almacenamiento:** Coloque los cuchillos en un bloque para cuchillos, un imán, o en una funda protectora para asegurar la seguridad y conservar el filo.
4. **Uso:** Asegúrese de tener una superficie adecuada como una tabla de cortar.

## 5. Operación

- Sujete el cuchillo con una mano en el mango y la otra en el extremo de la hoja para mayor control.
- Realice cortes firmes y seguros, evitando movimientos bruscos.
- Limpie la superficie inmediatamente después de usar para evitar la contaminación.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y jabón, utilizando una esponja suave.
- No usar lavavajillas, ya que puede causar daño a las hojas y mangos.
- Seque completamente con un paño limpio después de cada lavado.
- Para un rendimiento óptimo, afile los cuchillos regularmente con un afilador adecuado.

## 7. Resolución de Problemas

- **Cuchillo Sin Corte:** Si la hoja no corta bien, es posible que necesite afilarse.
- **Óxido:** Limpie las manchas con un paño suave humedecido con aceite mineral.
- **Daños en el Mango:** Si hay grietas o desgaste, evite usar el cuchillo hasta su reparación.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínelo de manera responsable. Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje y eliminación de productos metálicos. No lo tire de manera que pueda representar un peligro para las personas o el medio ambiente.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia y servicio al cliente, por favor contáctenos:

Correo electrónico: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

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

## 1. Informations générales

L'ensemble de couteaux Zwilling Professional S - 2 pièces est conçu pour offrir des performances de coupe exceptionnelles. Fabriqués avec précision en Allemagne, ces couteaux allient tradition et innovation pour satisfaire les exigences des chefs professionnels et des passionnés de cuisine.

## 2. Informations de sécurité

- Veuillez toujours utiliser les couteaux sur une surface de découpe stable et anti-dérapante.
- Gardez les couteaux hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas destiné (ex. : ouvrir des boîtes, couper des aliments congelés).
- Assurez-vous que le couteau est bien aiguisé pour éviter les accidents. Un couteau émoussé nécessite plus de force et peut glisser.
- Manipulez les couteaux avec précaution pour éviter les coupures.
- Ne laissez pas les couteaux tremper dans l'eau. Cela peut endommager l'acier et le manche.
- Nettoyez les couteaux immédiatement après utilisation pour éviter les taches et la corrosion.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Matériau du manche : Plastique durable et ergonomique
- Longueur de la lame : 20 cm pour le couteau de chef, 10 cm pour le couteau d'office
- Poids total : 500g
- Garantie : 30 ans

## 4. Installation et configuration

1. Déballer soigneusement l'ensemble de couteaux.
2. Vérifiez que tous les articles sont présents et en bon état (couteau de chef, couteau d'office, étui de protection).
3. Placez les couteaux dans un tiroir à couteaux ou un bloc de couteaux pour les protéger et les conserver en toute sécurité.

## 5. Fonctionnement

- Pour une coupe efficace, tenez le couteau fermement par le manche et utilisez un mouvement de va-et-vient.
- Adaptez votre force et votre angle de coupe selon le type d'aliment.
- Gardez la lame en contact avec la surface de découpe pour un meilleur contrôle.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez les couteaux à la main avec de l'eau tiède et du savon, puis rincez à l'eau claire.
- Séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame et le manche.
- Pour maintenir le tranchant de la lame, utilisez une pierre à aiguiser ou un aiguisoir de qualité.

## 7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas correctement, il peut être émoussé. Aiguiser la lame.
- En cas de dommages visibles sur le couteau, tels que des fissures ou des éraflures, ne pas utiliser le couteau et contacter le service client.

## 8. Élimination

- Lorsque les couteaux ne sont plus utilisables, éliminez-les conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Ne les jetez pas dans le conteneur de recyclage sans les sécuriser pour éviter les blessures.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

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

## 1. Informazioni Generali

Il Set di Coltelli Zwilling Professional S è un insieme di utensili da cucina di alta qualità progettati per offrire precisione e facilità d'uso. Ogni coltello è realizzato con materiali di prima scelta, garantendo durata e performance eccellenti in ogni attività culinaria.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare i coltelli solo per il loro scopo previsto.
- Tenere i coltelli lontani dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare i coltelli su superfici dure che possano danneggiare la lama.
- Assicurarsi che i coltelli siano affilati e in buone condizioni per prevenire infortuni.
- Riporre i coltelli in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo o una custodia.
- Evitare di utilizzare il coltello in modo improprio, come ad esempio per aprire contenitori o tagliare materiali non alimentari.

## 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Tipo di Lama: Forgia con tecnologia FRIODUR
- Durezza: 57 HRC
- Manico: Polipropilene, ergonomico e antiscivolo
- Dimensioni: Coltello da chef 20 cm, Coltello per pelare 10 cm

## 4. Installazione e Setup

Non è richiesta alcuna installazione per l'uso del Set di Coltelli Zwilling. Si consiglia di effettuare una pulizia preliminare delle lame con acqua calda e sapone dopo l'acquisto. Prima di utilizzare, assicurarsi che i coltelli siano affilati e prendersi cura dell'area in cui verranno utilizzati.

## 5. Operazione

Utilizzare i coltelli per affettare, tritare e sminuzzare ingredienti vari. Tenere sempre il coltello con una mano e il cibo con l'altra. Utilizzare una tavola da taglio stabile e pulita. Seguire queste linee guida per ottenere risultati ottimali:

- Coltello da Chef: Per affettare carne, pesce e verdure.
- Coltello per Pelare: Per togliere la buccia da frutta e verdura.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano i coltelli con acqua e detergente delicato.
- Non utilizzare la lavastoviglie, poiché può danneggiare la lama e il manico.
- Asciugare i coltelli immediatamente per prevenire macchie o ruggine.
- Affilare le lame regolarmente con una pietra per affilare o una mola.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Coltello arrugginito: Pulire la lama con acido citrico o una pasta di bicarbonato di sodio e acqua.
- Lama smussata: Affilare con una pietra per affilare.
- Manico allentato: Contattare il servizio clienti per assistenza.

## 8. Smaltimento

Smaltire i coltelli usati in modo responsabile. Se i coltelli sono danneggiati o non utilizzabili, riporli in modo sicuro prima di smaltirli oppure contattare un centro di raccolta che accetti metalli.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania