

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: 1002341

ZWILLING | PROFESSIONAL S - Knife block set - 8 pcs.



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Professional S Knife Block Set (8 pcs)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Zwilling Professional S Knife Block Set, an essential addition to any kitchen. This high-quality knife set is designed for precision and durability, making food preparation an enjoyable experience. The set includes eight essential kitchen knives housed in a stylish and functional block for safe storage.

2. Safety Information

When using the Zwilling Professional S Knife Block Set, please adhere to the following safety guidelines:

- Always handle knives with care. Keep blades away from fingers and body.
- Use cutting boards to protect both the knives and the surface you are cutting on.
- Store knives in the block when not in use to prevent accidents.
- Keep knives out of reach of children.
- Do not attempt to catch a falling knife.
- Do not use knives for tasks they are not intended for (e.g., opening cans, prying).
- Regularly inspect knives for damage or dullness. Sharpen blades as needed.
- In case of injury, apply pressure to stop bleeding and seek medical attention if necessary.

3. Product Specifications

- Knife Material: High-carbon stainless steel
- Handle: Polypropylene
- Knife Block Material: Beechwood
- Number of Knives in Set: 8
- Knives Included: Chef's knife, paring knife, utility knife, bread knife, carving knife, kitchen shears, sharpening steel, and a wooden block.

4. Setup and Installation

1. Remove the knife block from the packaging.
2. Select a stable, dry, and clean countertop or kitchen surface for placement.
3. Ensure that the knife block is positioned away from the edge of the surface for safety.
4. Place each knife into its designated slot in the block, ensuring that the blades are facing down for added safety.

5. Operation

- To use a knife, grasp it firmly by the handle with a comfortable grip.
- Ensure your cutting surface is stable and your knife is sharp.
- Use appropriate cutting techniques for different tasks:
 - For slicing, hold the handle firmly and apply even pressure.
 - For chopping, ensure a steady, consistent motion.
- Always cut away from your body and maintain focus on the task.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash all knives with warm, soapy water immediately after use. Avoid using a dishwasher to prevent damage.
- Dry the knives thoroughly with a soft cloth to prevent rust and preserve the finish.
- Regularly sharpen the knives using the included sharpening steel to maintain cutting effectiveness.
- Clean the knife block using a damp cloth; do not submerge in water.
- Ensure the block is completely dry before replacing the knives.

7. Troubleshooting

- If knives feel dull, use the sharpening steel to restore their edge.
- If knives do not fit securely in the block, ensure they are placed in their respective slots.
- If any knife shows signs of damage, cease use and contact customer service for assistance.

8. Disposal

Dispose of cardboard packaging in accordance with local recycling guidelines. For any damaged or unusable knives, check with your local waste management for safe disposal options.

9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing Zwilling Professional S Knife Block Set. Enjoy your culinary adventures!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Professional S Messerblock-Set (8 Teile)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Zwilling Professional S Messerblock-Sets. Dieses Set kombiniert hochwertige Materialien und modernes Design für optimale Leistung in Ihrer Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung der Messer: Die Messer sind extrem scharf. Seien Sie vorsichtig beim Umgang und vermeiden Sie den direkten Kontakt mit der Schnittfläche Ihres Körpers.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Messer im Block auf, um Unfälle zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie die Messer von Kindern fern.
- Reinigung: Benutzen Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände zur Reinigung des Messerblocks.
- Beschädigungen: Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Messer und der Block Beschädigungen aufweisen. Bei Schäden ist der Gebrauch unverzüglich einzustellen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Inhalt:

- 1x Kochmesser 20 cm
- 1x Brotmesser 20 cm
- 1x Santoku-Messer 17 cm
- 1x Fleischmesser 20 cm
- 1x Gemüsemesser 10 cm
- 1x Aufschnittmesser 16 cm
- 1x Schälmesser 7 cm
- 1x Messerblock

- Technische Daten:

- Material der Klingen: Hochwertiger Stahl
- Griffmaterial: Kunststoff mit ergonomischem Design
- Blockmaterial: Holz

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Messerblock.
- Stellen Sie den Messerblock auf eine stabile, trockene Oberfläche, die außerhalb der Reichweite von Kindern ist.
- Platzieren Sie die Messer im Messerblock, indem Sie die Klingen sanft in die vorgesehenen Schlitze schieben.

5. Betrieb

- Verwenden Sie die Messer entsprechend ihrer Funktion.
- Achten Sie darauf, die Messer immer mit einer Schneidunterlage zu benutzen, um die Klingen zu schonen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch ab.
 - Der Messerblock kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Messer sind stumpf.
Lösung: Schärfen Sie die Messer mit einem geeigneten Wetzstein oder einem elektrischen Messerschärfer.
- Problem: Messer blockieren beim Einsetzen.
Lösung: Überprüfen Sie die Ausrichtung der Klingen und reinigen Sie mögliche Rückstände im Block.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie beschädigte Messer und den Messerblock gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Professional S Messenset met Blok - 8 Stuks

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Zwilling Professional S Messenset met Blok. Deze hoogwaardige messenset bevat 8 essentiële messen voor elke keuken. De messen zijn ontworpen met oog voor duurzaamheid, functionaliteit en stijl. De set bevat: een koksmes, een broodmes, een filerenmes, een schilmes, een vleesmes, een staking mes, een kaasmes en een universeel mes.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor hun beoogde doeleinden.
- Houd de messen buiten bereik van kinderen.
- Vermijd het snijden op harde oppervlakken zoals glas of metaal, dit kan schade aan de snijkant veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de messen altijd scherp zijn; botte messen kunnen leiden tot ongelukken.
- Gebruik bij het snijden altijd een snijplank.
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken van de messen om snijwonden te voorkomen.
- Bewaar de messen in de bijgeleverde messenset voor een veilige opslag.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: kunststof, ergonomisch ontworpen voor optimaal comfort
- Afmetingen (Koksmes): 20 cm
- Afmetingen (Broodmes): 20 cm
- Afmetingen (Filerenmes): 18 cm
- Afmetingen (Schilmes): 10 cm
- Afmetingen (Vleesmes): 20 cm
- Afmetingen (Staking mes): 14 cm
- Afmetingen (Kaasmes): 12 cm
- Afmetingen (Universeel mes): 13 cm
- Gewicht van de set: 1,5 kg

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats het messensetblok op een vlakke, stabiele ondergrond, bij voorkeur dicht bij uw werkplek in de keuken.
2. Zorg ervoor dat het oppervlak schoon en droog is.
3. Plaats de messen d.m.v. hun handvat in de daarvoor bestemde openingen in het blok. Zorg ervoor dat de messen veilig zijn opgeborgen en dat de snijkanten niet in contact komen met andere messen.

5. Bediening

- Haal het benodigde mes voorzichtig uit het blok door het handvat vast te pakken.
- Gebruik de messen op een geschikte snijplank en vermijd het snijden op ongepaste oppervlakken.
- Na gebruik, reinig de messen direct en berg ze veilig op om schade te voorkomen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de messen met de hand met warm water en milde zeep. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog de messen onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Snijd nooit in de vaatwasser; dit kan de messen beschadigen.
- Controleer regelmatig de scherppte van de messen en slijp indien nodig met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Gebruik een slijper om het mes weer scherp te maken.
- Roestvorming op het mes: Reinig het mes grondig en droog het goed af; gebruik een roestbestrijdingsmiddel indien nodig.
- Mes breekt: Controleer of het mes correct is gebruikt op een geschikte snijplank; vervang indien nodig.

8. Afvoer

De messen zijn ontworpen voor een lange levensduur. Bij afvoer, breng de messen naar een lokale recyclingfaciliteit. Gebruik bij voorkeur een mesbeschermer om letsel te voorkomen.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact op met onze klantenservice:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Bloque de Cuchillos Zwilling Professional S - 8 Piezas

1. Información General

Gracias por elegir el Set de Bloque de Cuchillos Zwilling Professional S. Este conjunto de cuchillos de alta calidad es perfecto para profesionales y aficionados en la cocina. Fabricado con materiales de primera calidad, garantiza una experiencia de corte excepcional.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este conjunto de cuchillos está diseñado exclusivamente para cortar y preparar alimentos. No lo utilice para fines no relacionados.
- Manejo seguro: Siempre sujete el cuchillo por el mango y mantenga los dedos alejados de la hoja al utilizarlo.
- Superficies de corte: Utilice tablas de cortar adecuadas para evitar daños en la hoja y lesiones.
- Almacenamiento: Almacene el bloque de cuchillos en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- Mantenimiento: Mantenga los cuchillos afilados y asegúrese de que estén limpios antes de guardarlos.
- Inspección: Revise regularmente los cuchillos en busca de cualquier daño o desgaste en las hojas o mangos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Contenido:
 - 1 Cuchillo de Chef (20 cm)
 - 1 Cuchillo de Pan (20 cm)
 - 1 Cuchillo de Cocina (16 cm)
 - 1 Cuchillo para Verduras (10 cm)
 - 1 Cuchillo de Boning (16 cm)
 - 1 Cuchillo para Frutas (9 cm)
 - 1 Tijeras de Cocina
 - 1 Bloque de Cuchillos
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Plástico resistente
- Afilado: Afilado a mano para precisión
- Dimensiones del bloque: 30 cm x 15 cm x 25 cm

4. Configuración e Instalación

1. Retire todos los cuchillos y accesorios del bloque.
2. Coloque el bloque sobre una superficie plana y estable, alejando de bordes.
3. Inserte cada cuchillo en su respectivo espacio en el bloque, asegurándose de que las hojas estén totalmente enterradas y los mangos sean accesibles.
4. Verifique que el bloque esté seguro y en su lugar.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo por el mango con una mano y con la otra, estabilice el alimento a cortar.
- Aplique presión uniforme al cortar, utilizando la técnica adecuada para el tipo de cuchillo.
- Siempre limpie el cuchillo después de su uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y un detergente suave. No los sumerja en agua caliente.
- Seque inmediatamente para evitar manchas.
- El bloque de cuchillos se puede limpiar con un paño húmedo. No sumerja el bloque en agua.
- Para mantener el filo, afile los cuchillos regularmente.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo sin filo: Aflalo utilizando una piedra de afilar o un afilador de cuchillos.
- Manchas en la hoja: Lave con un poco de vinagre y agua.
- Mango suelto: Verifique que no haya daños. Si está dañado, considere reemplazar el cuchillo.

8. Eliminación

- Deseche los cuchillos dañados de acuerdo con las regulaciones locales para residuos peligrosos.
- Asegúrese de que los cuchillos estén bien envueltos para evitar lesiones al eliminarlos.
- Recicle el bloque si es posible, siguiendo las directrices locales de reciclaje.

9. Contacto

Para consultas, preguntas o soporte técnico, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du set de blocs de couteaux Zwilling Professional S 8 pièces

1. Informations Générales

Le set de blocs de couteaux Zwilling Professional S comprend 8 pièces de haute qualité, conçu pour des performances optimales dans la cuisine. Fabriqué avec des matériaux de première qualité, il garantit durabilité et précision.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez les couteaux uniquement pour les fins prévues. Ne pas utiliser pour ouvrir des boîtes ou comme outil de coupe pour des matériaux non alimentaires.
- Gardez les couteaux hors de portée des enfants.
- Évitez de laisser le tranchant des couteaux en contact avec des surfaces métalliques ou durs pour éviter l'émoussage.
- Ne pas laisser les couteaux tremper dans l'eau après utilisation. Séchez-les immédiatement après lavage pour éviter la corrosion.
- En cas de contact avec la peau lors de la coupe, appliquer de l'eau et un antiseptique sur la coupure.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Type de produit : Set de couteaux de cuisine
- Matériau des lames : Acier inoxydable spécial
- Matériau des poignées : Plastique anti-glisse
- Poids : 2.5 kg
- Dimensions du bloc : 25 x 15 x 35 cm
- Comprend : Couteau de chef, couteau à pain, couteau d'office, ustensile à découper, ciseaux de cuisine, pierre à aiguiser, et bloc de rangement.

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez le set et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Placez le bloc de couteaux sur une surface plane, stable et résistant à la chaleur.
3. Rangez chaque couteau dans les fentes appropriées du bloc.
4. Assurez-vous que le bloc est propre et sec avant d'y placer les couteaux.

5. Fonctionnement

- Pour une utilisation optimale, choisissez le couteau adapté à chaque tâche de coupe.
- Toujours couper avec le tranchant face à vous, en utilisant des planches de coupe appropriées.
- Pour maintenir la qualité, utilisez les pierres à aiguiser régulièrement.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les couteaux à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Essuyez les couteaux après nettoyage pour éviter toute accumulation d'eau.
- Aiguiser les couteaux avec la pierre à aiguiser pour maintenir l'efficacité de la coupe.

7. Dépannage

- En cas de coupure ou de dommages sur la lame, il est conseillé de faire réaffûter le couteau par un professionnel.
- Si un couteau est émoussé, utilisez la pierre à aiguiser pour restaurer le tranchant.

8. Élimination

- Les couteaux ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers. Ramenez-les à un point de collecte de déchets dangereux ou dans un magasin de cuisine pour un recyclage adéquat.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli ZWILLING Professional S - 8 Pezzi

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Coltelli ZWILLING Professional S. Questo set di coltelli di alta qualità è progettato per soddisfare le esigenze degli chef professionisti così come degli appassionati di cucina. Ogni coltello è realizzato con materiali di prima scelta e offre un'ottima ergonomia e prestazioni superiori.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima dell'uso, verificare che i coltelli siano in buone condizioni e affilati.
- Utilizzare i coltelli solo per il loro scopo previsto.
- Maneggiare i coltelli con cura. Tenere lontani da bambini e animali domestici.
- Non provare mai a tagliare oggetti duri o congelati.
- Non utilizzare i coltelli in modi impropri, come aprire lattine o utilizzare come cacciavite.
- Pulire i coltelli solo a mano con acqua e sapone, evitando lavastoviglie che potrebbero danneggiarli.
- Conservare i coltelli in modo sicuro nel ceppo o in un portacoltelli per evitare incidenti.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

Il set comprende:

- Coltello da chef 20 cm
- Coltello multiuso 16 cm
- Coltello per pane 20 cm
- Coltello per carne 16 cm
- Coltello per verdure 11 cm
- Coltello per spalmare 10 cm
- Forbice da cucina
- Ceppo per coltelli in legno

Dati tecnici:

- Materiale lama: Acciaio inossidabile
- Tipo di manico: Ergonomico
- Lavabile in lavastoviglie: No
- Garanzia: 15 anni

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il ceppo per coltelli dalla confezione.
2. Posizionare il ceppo su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che il ceppo non sia esposto a fonti di calore o umidità.
4. Disporre i coltelli nel ceppo secondo il proprio ordine di preferenza, assicurandosi che le lame siano orientate in modo sicuro.

5. Operazione

Utilizzare i coltelli per diverse preparazioni culinarie:

- I coltelli da chef sono ideali per tritare, sminuzzare e affettare.
- Utilizzare il coltello per pane per tagliare il pane e altre croste dure.
- I coltelli di dimensioni più piccole sono perfetti per pesce, frutta e verdura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare i coltelli a mano con acqua e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie.
- Non immergere i coltelli in acqua per lungo tempo.
- Affilare i coltelli regolarmente utilizzando un affilatore appropriato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, provare a affilarlo.
- Se ci sono macchie sulla lama, pulire con una spugna morbida e detergente.
- Per danni significativi, contattare il supporto clienti.

8. Smaltimento

- Diversi componenti del set possono dover essere smaltiti separatamente secondo le normative locali.
- Non gettare i coltelli nel rifiuto indifferenziato. Informarsi sulle opzioni di riciclo.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania