

# 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: 1002358**

**ZWILLING | GOURMET - Paring knife - Blade: 60mm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for ZWILLING Gourmet Paring Knife (Blade 60mm)

### 1. General Information

The ZWILLING Gourmet Paring Knife is a precision cutting tool designed for small tasks in the kitchen such as peeling, trimming, and slicing fruits and vegetables. With its high-quality stainless steel blade and ergonomic handle, this knife ensures a perfect balance and comfort during use.

### 2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting surface to avoid slips.
- Handle the knife with care; keep your fingers away from the blade during use.
- Do not attempt to catch a falling knife.
- Store the knife in a safe place, out of the reach of children.
- Regularly check for any damage or dullness; a damaged knife can be dangerous.
- Always cut away from your body to prevent injury.
- Do not use the knife for purposes other than intended (e.g., prying or opening packages).
- Keep the blade clean and free from moisture to prevent deterioration.

### 3. Product Specifications

- Brand: ZWILLING
- Product Type: Paring Knife
- Blade Length: 60mm
- Material: High-carbon stainless steel
- Handle: Ergonomic, synthetic handle
- Weight: 0.1 kg

### 4. Setup and Installation

No installation is required for the ZWILLING Gourmet Paring Knife. However, it is essential to unpack the knife carefully:

- Remove the knife from its packaging.
- Wash the knife with warm, soapy water to remove any manufacturing residues.
- Dry the knife thoroughly before use.
- Store your knife in a knife block, on a magnetic strip, or in a protective sheath for safety.

### 5. Operation

- Use the ZWILLING Gourmet Paring Knife for detailed work such as peeling, deveining, and cleaning fruits and vegetables.
- For optimal performance, ensure the knife is sharp.
- Cut on a suitable board and maintain a stable grip on the handle.
- For best results, utilize a rocking motion while slicing to achieve an even cut.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash only with warm, soapy water immediately after use.
- Dry the knife with a soft cloth. Avoid leaving the knife submerged in water as it may damage the handle and blade.
- Regularly sharpen the knife to maintain cutting efficiency.
- Do not use abrasive sponges or cleaning agents to clean the blade.

### 7. Troubleshooting

If you experience issues with the ZWILLING Gourmet Paring Knife, consider the following:

- If the knife is dull, use a sharpening stone or a professional sharpening service.
- If the handle becomes loose, check the fastening and secure it. If the issue persists, contact customer support.
- For any signs of rust or corrosion, clean the blade with a fine abrasive pad designed for metals and apply a protective oil.

### 8. Disposal

When disposing of the knife, wrap it securely to protect others from injury. Check local regulations for proper disposal methods for kitchen knives.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Bedienungsanleitung für das Zwilling Gourmet Schälmesser 60 mm

### 1. Allgemeine Informationen

Das Zwilling Gourmet Schälmesser ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, designed für präzises Schneiden, Schalen und Schnitzen von Obst und Gemüse. Mit seiner außergewöhnlichen Schärfe und Ergonomie ist es ein unverzichtbarer Begleiter für Hobbyköche und Profis.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck – zum Schneiden, Schalen und Schnitzen von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie immer ein stabiles Schneidebrett.
- Schneiden Sie niemals in Ihre Hände oder eine ungeschützte Fläche.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge während des Gebrauchs nicht beschädigt oder stumpf ist. Eine beschädigte oder stumpfe Klinge kann zu Verletzungen führen.
- Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch gründlich, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Zwilling Gourmet Schälmesser
- Klingenlänge: 60 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 0,1 kg
- Besonderheiten: Ergonomischer Griff, hohe Schnitthaltigkeit, perfekt ausbalanciert

### 4. Einrichtung und Installation

Das Schälmesser benötigt keine spezielle Installation. Es ist betriebsbereit, sobald Sie es aus der Verpackung nehmen.

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Achten Sie darauf, die Klinge nicht zu berühren, während Sie die Verpackung öffnen.
- Überprüfen Sie das Messer auf beschädigte Stellen oder Mängel. Im Falle eines Defekts kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.

### 5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand, um das Lebensmittel zu stabilisieren.
- Schneiden Sie in kontrollierten Bewegungen, um gleichmäßige und präzise Schnitte zu gewährleisten.
- Reinigen Sie das Messer nach dem Gebrauch unter fließendem Wasser und trocknen Sie es gründlich ab.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schärfe zu erhalten.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf
- Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstahl, um die Klinge zu schärfen.
- Problem: Klinge zeigt Beschädigungen
- Lösung: Kontaktieren Sie den Kundenservice für Beratung oder Austausch.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Schneiden Sie den Griff ab, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Gourmet Schilmes 1002358

## 1. Algemeen Informatie

De Zwilling Gourmet Schilmes met een lemmet van 60 mm (modelnummer 1002358) is een essentieel kookgereedschap voor elke keuken. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor precisie en gebruiksgemak, ideaal voor het schillen, snijden en dicing van groenten en fruit.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd een snijplank om beschadiging van het lemmet en de ondergrond te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden. Vermijd het snijden van bevroren of harde voedingsmiddelen.
- Zorg ervoor dat het mes goed is geslepen voor optimale prestaties en veiligheid.
- Vermijd het gebruik van dit mes in de nabijheid van warme oppervlakken of open vuur.
- Controleer regelmatig op schade of slijtage aan het lemmet en de handgreep.

## 3. Product specificaties

- Producttype: Schilmes
- Lemmetlengte: 60 mm
- Materiaal lemmet: Hoge kwaliteit roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch gevormd, antislip
- Fabrikant: Zwilling J.A. Henckels
- Modelnummer: 1002358

## 4. Installatie en Setup

Dit mes vereist geen installatie. Zorg ervoor dat u een geschikte snijplank gebruikt. Volg de onderstaande stappen voor optimaal gebruik:

- Kies een vlakke, stabiele snijplank.
- Controleer of het mes schoon en vrij van beschadigingen is voordat u begint met snijden.
- Houd het mes stevig vast bij de handgreep en zorg voor een goede grip.

## 5. Werking

Gebruik het mes op de volgende manier:

- Voor het schillen van groenten en fruit, houd het mes in een hoek van 45 graden.
- Druk zachtjes terwijl u het mes naar beneden trekt om door de schil te snijden.
- Voor kleinere uitsnijdingen, gebruik een scherpe beweging en controle.
- Reinig het mes na gebruik om de levensduur te verlengen.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was het mes met warm water en milde afwasmiddel.
- Vermijd gebruik van schuursponsjes die krassen kunnen veroorzaken.
- Droog het mes direct na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of beschermhoes.

## 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Indien nodig slijpen.
- Roestplek op het mes: Reinig het mes grondig met een staalreiniger en droog het direct.
- Losse handgreep: Neem contact op met de klantenservice voor reparatie.

## 8. Afvoer

- Dit product kan, indien niet meer bruikbaar, als schade-afval worden afgevoerd. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor de juiste afvoermethoden.

## 9. Contact

Voor vragen of hulp, neem contact met ons op:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Pelar Zwilling Gourmet - 60 mm

## 1. Información General

El cuchillo de pelar Zwilling Gourmet es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para pelar, cortar y dar forma a frutas y verduras. Su hoja de 60 mm está fabricada con acero inoxidable alemán, conocido por su durabilidad y resistencia a la corrosión.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Utilice el cuchillo solo para los fines previstos. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Corte: Siempre corte alejándose de su cuerpo y mantenga los dedos alejados de la hoja.
- Superficies: No use el cuchillo sobre superficies duras que puedan dañar la hoja.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro o en un bloque de cuchillos para evitar cortes accidentales.
- Inspección: Revise el cuchillo periódicamente para detectar cualquier daño o desgaste en la hoja.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 60 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable alemán
- Mango: Ergonómico y resistente
- Afilado: Afilado a mano y pulido
- Número de artículo: 1002358

## 4. Configuración e Instalación

El cuchillo de pelar no requiere instalación. Para su uso, retire el cuchillo de su envase y asegúrese de que la hoja esté en buen estado. Si se utiliza en un bloque de cuchillos, colóquelo en la ranura correspondiente.

## 5. Operación

Para operar el cuchillo de pelar:

- Sostenga el mango con una mano y el alimento con la otra.
- Realice movimientos suaves y controlados para pelar o cortar.
- Evite aplicar demasiada fuerza para no dañar la hoja o el alimento.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. No lo sumerja en agua por períodos prolongados ni lo lave en el lavavajillas.
- Secado: Seque inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Afilado: Afilar la hoja periódicamente usando una piedra de afilar adecuada para mantener su eficacia.

## 7. Solución de Problemas

- Hoja Dañada: Si la hoja se desafila, use una piedra de afilar o lleve el cuchillo a un profesional para su afilado.
- Mango Suelto: Si el mango se siente suelto, comuníquese con el servicio al cliente para asistencia.

## 8. Eliminación

Deseche el cuchillo de manera responsable. Si el cuchillo ya no es utilizable, puede llevarlo a un punto de reciclaje adecuado o a un centro de reciclaje de metales.

## 9. Contacto

Para consultas, asistencia o información adicional, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Couteau d'Office Zwilling Gourmet

---

## 1. Informations Générales

Le couteau d'office Zwilling Gourmet est un outil de cuisine essentiel, conçu pour offrir précision et efficacité dans la coupe, le tranchage et l'épluchage des fruits et légumes. Fabriqué avec soin en Allemagne, il allie tradition artisanale et technologie moderne pour garantir une expérience culinaire de premier ordre.

---

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ce couteau est destiné uniquement à des fins culinaires. Ne pas utiliser pour des tâches autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Manipulation: Toujours tenir le couteau par le manche, loin de la lame. Faites attention lorsque vous tranchez des aliments, particulièrement ceux de forme irrégulière.
- Enfants: Garder hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants utiliser ce couteau sans surveillance.
- Entretien: Ne pas laver au lave-vaisselle. Lavez à la main avec de l'eau tiède et du savon, et séchez soigneusement.
- Stockage: Rangez le couteau dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou dans une housse de protection pour éviter les accidents.

---

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Couteau d'office Zwilling Gourmet
- Longueur de la lame: 60 mm
- Matériaux: Acier inoxydable haute carbone, manche en plastique ergonomique
- Poids: 60 g
- Type de lame: Lame lisse
- Propriétés de la lame: Flexible et tranchante, résistante à la corrosion

---

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez soigneusement le couteau du colis. Évitez tout contact avec la lame lors de ce processus.
2. Vérification: Inspectez le couteau pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages.
3. Stockage: Placez le couteau dans un environnement sec, idéalement dans un bloc à couteaux ou sur une barre magnétique pour un accès facile.

---

## 5. Fonctionnement

Le couteau d'office Zwilling Gourmet est conçu pour des coupes précises. Pour l'utiliser :

1. Préparez vos ingrédients: Lavez et placez les fruits ou légumes sur une planche à découper stable.
2. Techniques de coupe: Utilisez un mouvement de va-et-vient doux pour trancher. Pour éplucher, maintenez le couteau à un angle adapté à la peau de l'ingrédient.
3. Nettoyage immédiat: Après utilisation, nettoyez le couteau pour éviter l'adhérence des résidus alimentaires.

---

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et du savon doux.
- Essuyez soigneusement avec un chiffon doux après le lavage.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives qui peuvent rayer la lame.
- Aiguissez la lame régulièrement avec un aiguisoir de couteaux adapté pour maintenir la performance.

---

## 7. Dépannage

- Problème: La lame ne coupe pas correctement.
- Solution: Vérifiez l'acuité de la lame. Si elle est émoussée, aiguissez-la.

- Problème: La lame rouille.

- Solution: Assurez-vous de bien sécher le couteau après lavage. Utilisez de l'huile minérale pour traiter toute décoloration.

---

## 8. Élimination

En fin de vie, veuillez éliminer le couteau conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères. Contactez votre centre de recyclage local pour des dispositions spécifiques sur les métaux tranchants.

---

## 9. Contact

Pour toute question ou réclamation, veuillez nous contacter :

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

- Téléphone : 0800 7000 220

- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Merci d'avoir choisi le couteau d'office Zwilling Gourmet. Profitez de vos expériences culinaires en toute sécurité!

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Parsi ZWILLING Gourmet

## 1. Informazioni Generali

Il coltello da parsi ZWILLING Gourmet è progettato per offrire un'eccellente precisione e una maneggevolezza ottimale. Con una lama lunga 60 mm, è ideale per sbucciare, affettare e preparare frutta e verdura. Realizzato con materiali di alta qualità, questo coltello garantisce prestazioni durature e un design ergonomico.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Manipolare il coltello con attenzione per evitare tagli e lesioni personali.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure per evitare di danneggiare la lama.
- Non lasciare mai un coltello incustodito durante l'uso.
- Lavare a mano il coltello; non utilizzare la lavastoviglie.
- Assicurarsi di riporre il coltello in un luogo sicuro quando non in uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello da Parsi ZWILLING Gourmet
- Lunghezza della lama: 60 mm
- Materiale della lama: Acciaio inox
- Manico: Polipropilene
- Peso: 0.10 kg

## 4. Installazione e Montaggio

Il coltello non richiede un'installazione complessa. Prima di utilizzare il coltello per la prima volta, si consiglia di:

- Lavare il coltello con acqua e sapone neutro.
- Asciugare con un panno morbido.
- Assicurarsi che la lama sia affilata e priva di danni.

## 5. Funzionamento

Per utilizzare il coltello:

- Impugnare il manico saldamente.
- Utilizzare un tagliere stabile e pulito.
- Fare movimenti controllati e precisi per affettare o sbucciare.
- Evitare pressioni eccessive per non compromettere la lama.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Conservare il coltello in un posto asciutto e sicuro.
- Si consiglia di affilare la lama regolarmente per mantenere la sua efficienza.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama sembra smussata, utilizzare un affilatore per ripristinare il filo.
- Se il manico appare danneggiato, contattare il servizio assistenza per ulteriore supporto.
- Se la lama presenta segni di ruggine, pulirla con un panno impregnato di olio per alimenti.

## 8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del coltello:

- Non gettare il coltello nell'indifferenziato.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento degli oggetti taglienti e pericolosi.
- Comunicare con le strutture di raccolta dei rifiuti per il corretto smaltimento.

## 9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania