

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: 1002363

ZWILLING | GOURMET - Vegetable knife - Blade: 80mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Gourmet Vegetable Knife - Blade 80mm (1002363)

1. General Information

The Zwilling Gourmet Vegetable Knife is designed to provide precision and control for cutting various vegetables. Crafted with high-quality stainless steel, this knife is an essential tool for both professional chefs and home cooks. Its durable design ensures long-lasting sharpness and performance.

2. Safety Information

- User Awareness: Always handle the knife with care. Keep out of reach of children.
- Cutting Technique: Use a cutting board and avoid cutting on surfaces that can dull the blade.
- Hand Protection: Consider using cut-resistant gloves when using the knife for prolonged periods.
- Storage: Store the knife in a knife block, magnetic strip, or sheath to prevent accidental injury.
- Inspect Regularly: Check the knife for any damages before use. Do not use if the blade is chipped or broken.
- Cleaning Precautions: Never attempt to clean the knife in a dishwasher. Hand wash only to maintain the blade quality.

3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Gourmet Vegetable Knife
- Blade Length: 80mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Synthetic
- Weight: 50 grams
- Type: Vegetable Knife

4. Setup and Installation

The Zwilling Gourmet Vegetable Knife does not require any installation. Simply unpack the knife and prepare for use. Ensure that it is stored securely and away from any sharp or hazardous objects.

5. Operation

To use the vegetable knife effectively:

1. Place the vegetable to be cut on a stable cutting board.
2. Hold the knife with a firm grip on the handle.
3. Use a smooth back-and-forth motion to cut through the vegetable, applying gentle pressure for optimal control.
4. For safety, cut away from your body and keep fingers curled away from the blade.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife using warm water and mild dish soap. Rinse thoroughly and dry immediately with a soft cloth.
- Maintenance: Regularly hone the blade with a honing steel to maintain sharpness. Occasionally sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife does not cut efficiently, it may need sharpening. Use a whetstone or take it to a professional.
- Rust: If rust appears, clean the affected area with a non-abrasive cloth and consider applying a food-safe mineral oil to protect the blade.
- Handle Issues: If the handle becomes loose or damaged, discontinue use and contact customer service for guidance.

8. Disposal

When disposing of the knife, ensure it is wrapped securely to prevent injury during disposal. Dispose of the knife in accordance with local regulations for sharp objects.

9. Contact

For further information or inquiries, please contact:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Gourmet Gemüsemesser

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Zwilling Gourmet Gemüsemessers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um Ihre Kochkünste zu unterstützen und die Zubereitung von Gemüse zu erleichtern. Die Kombination aus hochwertigem Edelstahl und ergonomischem Design macht es zu einem unverzichtbaren Bestandteil Ihrer Küchenausstattung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieses Messer ist scharf. Verwenden Sie es nur für den vorgesehenen Zweck – das Schneiden von Gemüse und anderem weichem Lebensmittel.
- Sicherheit beim Schneiden: Halten Sie die Klinge von Körper und anderen Personen fern. Schneiden Sie auf einer stabilen Unterlage.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, außerhalb der Reichweite von Kindern. Nutzen Sie eine Messerscheide oder einen Messerblock.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Beschädigungen: Verwenden Sie das Messer nicht, wenn die Klinge beschädigt oder verbogen ist. Ersetzen oder reparieren Sie das Messer entsprechend.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Zwilling Gourmet Gemüsemesser
- Klingenlänge: 80 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griff: Ergonomisches Design für einen sicheren Halt

4. Einrichtung und Installation

Es sind keine speziellen Installationsschritte erforderlich. Prüfen Sie vor der Verwendung die Klinge auf Schäden. Reinigen Sie das Messer vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.

5. Betrieb

Halten Sie das Gemüsemesser am Griff und verwenden Sie eine Sanftbewegung, um das Gemüse zu schneiden. Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und lassen Sie das Messer mit der Klinge arbeiten, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Vermeiden Sie Spülmaschinen, da die Hitze und Chemikalien die Klinge und den Griff schädigen können. Trocknen Sie das Messer gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden. Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstahl oder Schleifstein.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge schneidet nicht gut.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge oder lassen Sie sie von einem Fachmann schärfen.
- Problem: Beschädigung der Klinge.
Lösung: Verwenden Sie das Messer nicht mehr und lassen Sie es reparieren oder ersetzen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für scharfe Gegenstände. Verpackungen sollten im Recyclingprozess entfernt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen können Sie uns wie folgt kontaktieren:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Gourmet Groentemes

1. Algemene Informatie

Welkom bij de Zwilling Gourmet Groentemes. Dit hoogwaardige mes is ontworpen om efficiënt te snijden, hakken en schaven. Met een lemmet van 80 mm is het ideaal voor het bereiden van groenten en kruiden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond.
- Wees voorzichtig tijdens het snijden om snijwonden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van het mes in de buurt van andere personen.
- Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een messenblok of met een beschermkap.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het lemmet en vervang indien nodig.
- Gebruik geen schurende of harde materialen om de snijkant te reinigen.

3. Productspecificaties

- Merk: Zwilling
- Type: Groentemes
- Lemmetlengte: 80 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig staal
- Handgreep: Ergonomisch, gemaakt van duurzame materialen

4. Installatie en Inrichting

Het mes heeft geen speciale installatie. U kunt het mes direct uit de verpakking gebruiken. Voor optimale prestaties, is het aanbevelenswaardig om het mes voor het eerste gebruik goed te slijpen en schoon te maken.

5. Gebruik

- Houd het mes met één hand vast bij het handvat en stabiliseer het voeden met de andere hand.
- Snijd in een gecontroleerde en gelijkmatige beweging voor de beste resultaten.
- Maak gebruik van de juiste snijtechnieken om zowel veiligheid als efficiëntie te waarborgen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes na elk gebruik met warm water en afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen op het lemmet te voorkomen.
- Droog het mes grondig af om roest en vlekken te vermijden.
- Bewaar het mes op een droge plaats. Regelmatig onderhoud en slijpen zorgen voor een lange levensduur.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp genoeg is. Slijp het mes indien nodig.
- Roest op het mes: Reinig het mes grondig en droog het goed af na elk gebruik.
- Handvat is los: Neem contact op met de klantenservice voor advies.

8. Afvalverwerking

Gooi het mes niet bij het gewone huishoudelijk afval. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor de juiste verwijdering van keukengerei en metalen voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen via:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor het kiezen van de Zwilling Gourmet Groentemes. We hopen dat dit product u vele jaren van kwalitatief snijden zal bieden.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Verduras Zwilling Gourmet (Hoja de 80 mm)

1. Información General

Este cuchillo de verduras Zwilling Gourmet es una herramienta esencial para preparar y cortar una variedad de verduras con precisión. Su hoja de 80 mm está diseñada para ofrecer un corte limpio y eficiente, teniendo en cuenta la ergonomía y la calidad.

2. Información de Seguridad

1. Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar verduras. No utilizarlo para otros fines como abrir envases duros o cortar materiales no alimenticios.
2. Peligro de corte: Las hojas son extremadamente afiladas. Maneje con cuidado y mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
3. Superficies de corte: Utilice siempre una tabla de cortar adecuada para evitar daños a las superficies y menor desgaste de la hoja.
4. Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, idealmente en un bloque para cuchillos o en una funda específica, para evitar accidentes.
5. Mantenimiento de la hoja: Evite dejar el cuchillo en el agua durante períodos prolongados para prevenir la corrosión. Lávelo a mano con jabón suave y séquelo inmediatamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del producto: Cuchillo de Verduras Zwilling Gourmet
- Tipo de producto: Cuchillo de cocina
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Largo de la hoja: 80 mm
- Mango: Polipropileno
- Diseño: Clásico
- Número de artículo: 1002363

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje y asegúrese de que esté limpio y seco antes de usarlo.

5. Operación

1. Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
2. Coloque la verdura a cortar sobre una superficie de corte estable.
3. Utilice un movimiento de corte hacia abajo, aplicando una presión uniforme.
4. Después de usar, limpie el cuchillo y guárdelo adecuadamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lavar a mano con agua tibia y jabón suave, evitando estropajos abrasivos.
- Secar inmediatamente después de limpiar.
- Para mantener el filo, use una piedra de afilar o un afilador de cuchillos específico.
- Inspeccionar periódicamente la hoja para verificar si necesita ser afilada.

7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Verifique si necesita ser afilado.
- Óxido en la hoja: Limpie con una esponja suave y un limpiador de acero inoxidable. Evite la exposición prolongada al agua.
- Barreras al uso: Si el cuchillo se siente incómodo en la mano, revise que esté correctamente sostenido.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre el reciclaje de metales. Nunca tire un cuchillo afilado en la basura normal sin una protección adecuada.

9. Contacto

Para consultas, soporte y servicio al cliente, comuníquese con:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau à légumes Zwilling Gourmet - Lame 80 mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le couteau à légumes Zwilling Gourmet. Ce produit a été conçu pour garantir une performance exceptionnelle et une durabilité à long terme.

2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas destiné, comme le découpage d'os ou la coupe de produits congelés.
- Gardez le couteau hors de la portée des enfants pour éviter tout accident.
- Utilisez toujours une planche à découper stable lors de l'utilisation.
- Ne jamais essayer de rattraper un couteau qui tombe.
- Affûtez le couteau régulièrement pour éviter de forcer lors de la coupe.
- Nettoyez le couteau après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Type de produit: Couteau à légumes
- Longueur de la lame: 80 mm
- Matériaux: Acier inoxydable à haute qualité
- Poignée: Polypropylène
- Poids: 80 g
- Utilisation recommandée: Découpe de légumes, herbes et fruits.

4. Installation et configuration

Aucun assemblage n'est nécessaire pour ce produit. Il est prêt à l'emploi dès son déballage. Assurez-vous que la lame est correctement protégée par son étui avant de le ranger.

5. Fonctionnement

Utilisez le couteau en le tenant par la poignée avec une prise ferme. Faites des mouvements de coupe fluides et contrôlés, en évitant d'appliquer une pression excessive qui pourrait endommager la lame.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux après chaque utilisation.
- Évitez de le mettre au lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame et la poignée.
- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Affûtez la lame régulièrement pour maintenir sa performance.

7. Dépannage

- Problème: La lame est émoussée.
Solution: Utilisez un affûteur de couteaux approprié pour réaffûter la lame.
- Problème: Difficulté à couper.
Solution: Vérifiez que le couteau est propre et bien aiguisé.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Vérifiez les réglementations locales pour le recyclage des objets tranchants et suivez les directives de votre commune concernant l'élimination des équipements de cuisine.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre achat et bonne utilisation de votre couteau à légumes Zwilling Gourmet.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Verdura Zwilling Gourmet

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del coltello da verdura Zwilling Gourmet. Questo prodotto è progettato per una precisione e un'ergonomia ottimali, rendendo la preparazione degli alimenti un'esperienza piacevole e senza sforzo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo coltello è progettato esclusivamente per il taglio di verdure e alimenti simili.
- Maneggio sicuro: Tenere il coltello lontano da bambini e animali domestici. Non lasciare mai il coltello incustodito su superfici accessibili.
- Parte tagliente: La lama è affilata. Utilizzare con cautela per evitare lesioni.
- Tecniche di taglio: Impiegare tecniche corrette durante il taglio per ridurre il rischio di infortuni.
- Conservazione: Riporre il coltello in un luogo sicuro, come una custodia o un ceppo per coltelli, per prevenire danni alla lama e lesioni accidentali.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Zwilling Gourmet Coltello da Verdura
- Lunghezza della lama: 80 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Peso: Leggero per un uso prolungato senza affaticamento

4. Installazione e Assemblaggio

1. Aprire la confezione e controllare che tutti i componenti siano presenti.
2. Non è necessario alcun assemblaggio. Il coltello è pronto all'uso immediatamente dopo l'apertura.
3. Assicurarsi che la lama non presenti danni visibili prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Utilizzare il coltello per affettare, tagliare a dadini e tritare verdure.
- Tenere il manico saldamente mentre si esercita una pressione controllata sulla lama.
- Seguire le tecniche di taglio corrette per un risultato ottimale.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone; evitare l'uso di lavastoviglie per preservare l'affilatura della lama.
- Asciugare il coltello immediatamente dopo la pulizia per prevenire la corrosione.
- Affilare la lama periodicamente con una pietra per affilare per mantenere la massima efficienza di taglio.

7. Risoluzione dei Problemi

- La lama appare smussata: Affilare il coltello con una pietra per affilare.
- Difficoltà nel taglio: Controllare l'affilatura della lama e pulire eventuali residui di cibo.
- Segni di ruggine: Pulire e asciugare correttamente dopo l'uso. Se la ruggine persiste, utilizzare un apposito detergente per acciaio inox.

8. Smaltimento

- Non gettare il coltello negli indifferenziati. Riciclare l'acciaio inossidabile secondo le normative locali.
- Seguire le linee guida del comune per il corretto smaltimento degli utensili da cucina.

9. Contatti

Per domande, supporto o ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il coltello da verdura Zwilling Gourmet. Buon lavoro in cucina!