

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: 1002368

ZWILLING | GOURMET - Paring & Garnishing Knife - Blade: 100mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Zwilling Gourmet Paring and Garnishing Knife (100mm)

1. General Information

The Zwilling Gourmet Paring and Garnishing Knife is designed for precision and versatility in the kitchen. Its compact 100mm blade is perfect for detailed tasks, such as peeling, trimming, and garnishing fruits and vegetables. Crafted with high-quality materials, this knife offers durability, balance, and ease of use.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care. The blade is sharp and can cause injury if misused.
- Keep out of reach of children and ensure that the knife is stored safely when not in use.
- Use a cutting board to prevent damage to surfaces and ensure safe handling.
- Avoid using the knife for purposes other than intended.
- Always cut away from your body to minimize the risk of injury.
- Inspect the knife regularly for damage or signs of wear. Discontinue use if any defects are found.

3. Product Specifications

- Blade Length: 100mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Plastic
- Weight: 0.1 kg
- Dishwasher Safe: No
- Origin: Germany

4. Setup and Installation

The knife is ready to use upon purchase, requiring no assembly. To ensure optimal performance:

- Remove the knife from its packaging carefully.
- Clean the knife with warm, soapy water before first use and dry it thoroughly.
- Store the knife in a designated knife block, sheath, or magnetic strip to prevent accidents.

5. Operation

- Hold the knife by the handle with a firm grip.
- For peeling, gently press the blade against the skin of the fruit or vegetable and slide along the surface to remove the skin.
- For trimming, use the tip of the blade to accurately cut away unwanted parts.
- For garnishing, employ the blade's precision to create decorative cuts.
- Always use proper cutting techniques to ensure safety and efficiency.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm, soapy water immediately after use.
- Avoid using abrasive materials that could scratch the blade.
- Dry thoroughly with a soft cloth to prevent moisture buildup.
- Regularly hone the blade with a sharpening tool to maintain its edge.
- Periodically inspect the handle and blade for any damage or wear.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, it may be time to sharpen it. Use a whetstone or professional sharpening service.
- If the handle becomes loose or damaged, discontinue use and seek assistance as it may affect grip and safety.
- Should any signs of rust or corrosion appear, clean promptly with a metal polish specifically designed for stainless steel.

8. Disposal

When disposing of the knife, wrap it securely in cardboard or a similar material to prevent injury during disposal. Follow local regulations for the disposal of sharp objects.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das ZWILLING Gourmet Schälen- und Garniermesser (100 mm)

1. Allgemeine Informationen

Das ZWILLING Gourmet Schälen- und Garniermesser ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das sich ideal zum Schälen, Dekorieren und Garnieren von Obst und Gemüse eignet. Mit seiner kompakten Klinge und ergonomischen Handhabung ermöglicht es präzise Schnitte und ein müheloses Arbeiten in der Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge von Kindern und Haustieren fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schärfen Sie das Messer gemäß den Herstellervorgaben, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Benutzen Sie beim Schneiden eine rutschfeste Unterlage, um ein Abrutschen des Messers zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen des Messers auf die scharfe Klinge, um Schnittverletzungen zu verhindern.
- Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Klingenschutzhülle, um die Klinge und die Benutzer zu schützen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Marke: ZWILLING
- Produktlinie: Gourmet
- Modell: Schälen- und Garniermesser
- Klingenmaterial: Hochcarbonstahl
- Klingenlänge: 100 mm
- Griffmaterial: Kunststoff
- Einsatzbereich: Schälen, Schneiden und Garnieren von Obst und Gemüse
- Gewicht: 100 g
- Pflege: Spülmaschinengeeignet, jedoch handwaschen empfohlen

4. Einrichtung und Installation

Das ZWILLING Schälen- und Garniermesser erfordert keine spezielle Installation. Nach dem Auspacken sollten Sie das Messer gründlich reinigen, um mögliche Rückstände vom Produktionsprozess zu entfernen.

Schritte zur Einrichtung:

1. Entfernen Sie das Messer aus der Verpackung.
2. Reinigen Sie die Klinge mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
3. Trocknen Sie das Messer gründlich ab.
4. Bewahren Sie das Messer sicher in einem Messerblock oder einer Klingenschutzhülle auf.

5. Betrieb

Das Messer ist bereit für den Einsatz, sobald es gereinigt ist. Halten Sie das Messer am Griff und verwenden Sie eine Schneideunterlage. Schneiden Sie Obst oder Gemüse durch gleichmäßigen Druck und eine langsame Bewegung. Verwenden Sie die Spitze der Klinge für filigrane Aufgaben.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch in warmem Seifenwasser ab.
- Verwenden Sie zum Reinigen einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Klinge zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie das Messer sofort ab, um Wasserrückstände zu vermeiden.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Schärfert, um die Schärfe zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Klinge ist stumpf: Schärfen Sie das Messer.
- Klinge rostet: Halten Sie das Messer trocken und reinigen Sie es nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie regelmäßig eine Pflegeölbehandlung.
- Griff ist locker: Überprüfen Sie die Befestigung und ziehen Sie gegebenenfalls die Schraube nach.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokal geltenden Vorschriften für Metallabfälle. Der Griff kann je nach Material separat recycelbar sein.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.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 scherpte 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: Cuchillo de Pelar y Decorar Zwilling Gourmet - Cuchilla 100mm

1. Información General

Este cuchillo de pelar y decorar Zwilling Gourmet está diseñado para ofrecer precisión y durabilidad. Su excelente calidad de fabricación proporciona una experiencia de corte superior, ideal para trabajos de pelado y decoración de frutas y verduras.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está destinado únicamente para el corte de alimentos y debe ser manejado con cuidado.
- Corte seguro: Siempre use una tabla de cortar estable para evitar accidentes. Mantenga los dedos alejados de la hoja durante el corte.
- Almacenamiento: Almacene el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Se recomienda un bloc de cuchillos o un estuche protector.
- Cuidado de la hoja: Evite el contacto de la hoja con metales duros que puedan dañarla. Nunca utilice la hoja para abrir latas o realizar tareas no destinadas a un cuchillo.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente el cuchillo por cualquier daño. Si la hoja se rompe o está desafilada, considere repararla o reemplazarla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del producto: Cuchillo de Pelar y Decorar Zwilling Gourmet
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la hoja: 100 mm
- Mango: Plástico ergonómico
- Uso: Pelar, cortar y decorar frutas y verduras
- Peso: 80 g
- Número de artículo: 1002368

4. Configuración e Instalación

El cuchillo no requiere instalación. Asegúrese de retirar cualquier embalaje seguro que lo envuelva. Antes del primer uso, lave la hoja con agua tibia y jabón, enjuague y seque completamente.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo:

- Sujete el mango firmemente con una mano, mientras mantiene los alimentos sobre la tabla de cortar con la otra.
- Utilice movimientos suaves y controlados para pelar o cortar. La hoja afilada permite cortes limpios.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso.
- Evite sumergirlo en agua o ponerlo en el lavavajillas, ya que esto puede dañar el mango o afectar la hoja.
- Seque el cuchillo con un paño suave después de lavarlo para prevenir manchas.

7. Solución de Problemas

- La hoja está desafilada: Utilice un afilador de cuchillos adecuado para acero inoxidable.
- El mango se siente suelto: Asegúrese de que el cuchillo esté siendo almacenado correctamente; si persiste, contacte a servicio al cliente.
- Desgaste de la hoja: Si la hoja presenta señales de daño, evite su uso y considere su reparación.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínelo de forma segura. Las hojas afiladas deben envolverlas en papel o cartón y desecharlas en un contenedor de desechos adecuados para evitar lesiones a quien recicle.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Couteau d'office et de décoration Zwilling Gourmet

1. Informations générales

Le couteau d'office et de décoration Zwilling Gourmet est conçu pour répondre aux exigences des chefs professionnels et des amateurs de cuisine. Avec une lame de 100 mm, il est idéal pour les travaux de découpe précis et pour la décoration des aliments.

2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface de coupe stable, comme une planche à découper.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne l'utilisez pas pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu, comme ouvrir des canettes ou comme outil de tournage.
- Évitez de mettre le couteau en contact avec des surfaces dures pour ne pas endommager la lame.
- Lavez et séchez le couteau immédiatement après utilisation pour prévenir la corrosion.
- Faites attention à la lame tranchante ; utilisez un protège-lame si disponible.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 100 mm
- Poids : 70 g
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Matériau du manche : Plastique
- Type de coupe : Précision / Décoration

4. Installation et configuration

1. Déballez le couteau avec précaution en veillant à ne pas toucher la lame.
2. Assurez-vous que la lame est propre. Lavage initial à la main recommandé avant la première utilisation.
3. Rangez le couteau dans un endroit sûr, tel qu'un bloc à couteaux ou un protège-lame, pour éviter les accidents et les dommages.

5. Fonctionnement

- Tenez fermement le manche du couteau avec une prise stable.
- Utilisez des mouvements de coupe doux et contrôlés pour trancher les ingrédients.
- Pour la décoration, servez-vous de la pointe de la lame pour des détails fins.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et du savon doux après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame et le manche.
- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon doux.
- Affûtez régulièrement la lame pour maintenir sa précision.

7. Dépannage

- Si la lame est émoussée, utilisez un aiguiser de couteaux pour restaurer le tranchant.
- En cas de rouille, nettoyez la lame avec un nettoyant non abrasif et séchez immédiatement.
- Si le manche semble lâche, vérifiez les vis et serrez-les si nécessaire.

8. Élimination

- Éliminez les couteaux usagés dans un conteneur de déchets approprié ou apportez-les à un centre de recyclage qui accepte les métaux.
- Ne jetez pas le couteau dans la poubelle ordinaire sans le protéger, pour éviter les blessures.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del coltello da cucina Zwilling Gourmet per pelatura e decorazione, lama 100 mm, modello 1002368. Questo coltello è progettato per offrire una precisione straordinaria e un'eccezionale facilità d'uso, rendendolo un'aggiunta fondamentale alla vostra attrezzatura da cucina.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su superfici stabili e antiscivolo.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli per cui è destinato.
- Evitare il contatto con la pelle e gli occhi.
- Non affilare il coltello con strumenti non idonei.
- Dopo l'uso, riporre il coltello in un luogo sicuro per evitare tagli accidentali.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Zwilling Gourmet Coltello da Pelatura e Decorazione
- Lunghezza Lama: 100 mm
- Tipo di Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Polipropilene con design ergonomico
- Uso: Adatto per pelare e decorare frutta e verdura

Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Assicurarsi che non ci siano residui di confezionamento sulla lama.
3. Non è richiesta alcuna installazione speciale.
4. Il coltello è pronto per l'uso immediato dopo la rimozione dalla confezione.

Operazione

- Tenere il coltello saldamente per il manico durante l'uso.
- Utilizzare un movimento deciso per tagliare, ma senza esercitare troppa forza.
- Lavare il coltello a mano con acqua e sapone dopo ogni utilizzo per mantenere la qualità della lama.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano; evitare il lavaggio in lavastoviglie.
- Asciugare il coltello immediatamente dopo il lavaggio per prevenire macchie.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali segni di usura e affilarla se necessario.

Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non taglia correttamente, provare ad affilarla con un affilatore di qualità.
- In caso di danni visibili alla lama o al manico, contattare il supporto clienti per ulteriori istruzioni.

Disposizione

Al termine del ciclo di vita del coltello, smaltire il prodotto in conformità con le normative locali per la raccolta dei rifiuti e il riciclaggio. Non gettare il coltello nei rifiuti indifferenziati.

Contatti

Per assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania