

# 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: 1002373**

**ZWILLING | GOURMET - Universal knife with serrated edge - Blade:  
130mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Zwilling Gourmet Universal Knife with Serrated Edge Blade 130mm (1002373)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Zwilling Gourmet Universal Knife with Serrated Edge Blade 130mm. This high-quality kitchen tool is designed to enhance your food preparation experience. With its innovative design and durable materials, this knife is perfect for cutting through a variety of foods with ease.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Keep the blade away from fingers and body to avoid injuries.
- Storage: Store the knife in a safe place, such as a knife block or magnetic strip, out of reach of children.
- Usage: Use the knife only for intended purposes. Do not use it for prying or twisting.
- Sharpness: The blade is extremely sharp. Always exercise caution when using and cleaning the knife.
- Cutting Surface: Use a stable cutting board to prevent slipping and ensure safety during use.
- Hand Position: Keep your other hand clear of the blade while cutting.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Gourmet Universal Knife with Serrated Edge Blade 130mm
- Model Number: 1002373
- Blade Length: 130 mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Polypropylene
- Made in: Germany

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging, ensuring not to touch the blade directly.
2. Initial Inspection: Check the knife for any damages. If there are any defects, do not use the product.
3. Knife Block or Storage: Decide on a safe storage solution - either a knife block, magnetic strip, or drawer with a safe knife guard.
4. Placement: Place the knife in its storage solution for easy access, ensuring it is stored safely out of reach of children.

### 5. Operation

- Cutting Technique: Hold the handle firmly with one hand while guiding the food item to be cut with the other. Use a rocking motion for bread or soft items to ensure even cutting.
- Use on Suitable Surfaces: Always use the knife on a cutting board to maintain the blade's sharpness and protect counters.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: After each use, rinse the knife under warm water to remove food particles.
- Washing: For best results, wash the knife by hand using mild detergent and a soft sponge. Avoid using abrasive material.
- Dishwasher: The knife is not dishwasher safe. Prolonged exposure to moisture may dull the blade.
- Drying: Wipe the knife dry with a clean cloth immediately after washing to prevent rust.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a sharpening stone or a honing steel to maintain its sharpness.

### 7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife does not cut effectively, it may need sharpening. Follow the cleaning and maintenance instructions for sharpening.
- Rust Appearance: If rust appears, this can be treated with a mild abrasive cleaner followed by thorough drying.
- Injury while using: If an injury occurs, apply pressure to stop bleeding and seek immediate medical attention if necessary.

### 8. Disposal

When the knife reaches the end of its lifespan, it must be disposed of responsibly. Wrap the blade in a protective cover or paper and discard it in a way that prevents injury. Check local regulations for specific disposal guidelines.

### 9. Contact

For any questions or assistance regarding your Zwilling Gourmet Universal Knife, please contact us:

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

Thank you for choosing Zwilling. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Gourmet Universal-Messer mit gezackter Klinge 130 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Zwilling Gourmet Universal-Messers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist mit einer gezackten Klinge ausgestattet, die sich ideal für das Schneiden von Brot, Obst und anderen Lebensmitteln eignet. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die beste Leistung und Langlebigkeit des Produkts zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Seien Sie beim Umgang mit scharfen Klingen vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer in einer geschützten Umgebung, um die Klinge zu schonen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klinge. Bei Beschädigungen sollte das Messer nicht mehr verwendet werden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Zwilling Gourmet Universal-Messer
- Klingenlänge: 130 mm
- Klingenmaterial: rostfreier Stahl
- Klingenart: gezackte Klinge
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 150 g

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und in einwandfreiem Zustand sind.
3. Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, z.B. einem Messerblock oder einer Magnetleiste.
4. Schärfen Sie die Klinge nach Bedarf mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Messerschärfer.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer am Griff und vermeiden Sie direkten Kontakt mit der Klinge.
- Verwenden Sie das Messer auf einer stabilen, rutschfesten Unterlage.
- Achten Sie beim Schneiden auf die seitliche Klinge und steuern Sie den Schnitt mit der anderen Hand.
- Reinigen Sie das Messer nach jeder Benutzung, um Lebensmittelreste zu entfernen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien, die die Klinge beschädigen können.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Waschen mit einem weichen Tuch ab.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um die Schneidleistung aufrechtzuerhalten.

## 7. Fehlerbehebung

- Sollte das Messer nicht gut schneiden, überprüfen Sie, ob die Klinge scharf ist und ob das Messer gereinigt wurde.
- Bei Griffmüdigkeit prüfen Sie den Griff auf Risse oder Abnutzungen.
- Bei weiteren Problemen wenden Sie sich an den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, dass die Klinge abgeklebt oder anderweitig gesichert ist, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

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

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in Zwilling!

# NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Zwilling Gourmet Universele Messer met Serrated Edge Blade 130mm

## 1. Algemeen Informatie

De Zwilling Gourmet Universele Messer met Serrated Edge Blade is een veelzijdig keukengereedschap, ideaal voor het snijden van diverse voedselsoorten zoals groenten, brood en vlees. Dit mes is vervaardigd van hoogwaardig staal, wat zorgt voor een langdurige scherpte en veelzijdigheid in de keuken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd een snijplank om de levensduur van het mes te verlengen.
- Snijd altijd van je af om snijwonden te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Reinig het mes na gebruik en geef het niet mee in de afwasmachine om schade te voorkomen.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen en vervang het indien nodig.

## 3. Product Specificaties

- Materiaal: RVS
- Lengte van het mes: 130 mm
- Snijkant: Geribbeld
- Type: Universeel mes

## 4. Setup en Installatie

Het mes heeft geen installatie nodig; het is gebruiksklaar bij aankoop. Het enige wat u hoeft te doen, is het mes uit de verpakking halen en het zorgvuldig afwassen voordat u het gaat gebruiken.

## 5. Bediening

Houd het mes stevig vast met één hand aan het handvat en gebruik de andere hand om het voedsel te stabiliseren. Maak lange, gelijkmatige sneden met de geribbelde rand om optimale resultaten te behalen.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met een mild schoonmaakmiddel en warm water. Gebruik een zachte spons en vermijd schuurmiddelen. Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen. Voor een langer behoud van de scherpte, slijp het mes regelmatig met een slijpstaaf.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Slijp het mes opnieuw.
- Probleem: Roestvlekken zichtbaar op het mes.  
Oplossing: Reinig het mes goed en droog het af. Behandelen met olie kan ook helpen.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het mes, zorg ervoor dat het mes goed is gewikkeld in een stof of papieren doek om verwondingen te voorkomen. Gooi het mes weg bij het restafval, maar controleer lokale richtlijnen voor particuliere materialen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Universal ZWILLING Gourmet con Hoja de Diente de Serrar 130 mm

## 1. Información General

Este cuchillo universal ZWILLING Gourmet está diseñado para un corte preciso y cómodo de una variedad de alimentos. Con una hoja de 130 mm de longitud y un borde serrado, es ideal para pan, frutas y verduras.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está destinado exclusivamente para el uso en la preparación de alimentos.
- Cuidado del Usuario: Siempre use el cuchillo en una superficie estable y corte alejado de su cuerpo.
- Almacenamiento Seguro: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.
- Manejo Cuidadoso: La hoja es extremadamente afilada; evite el contacto directo con la piel y los ojos.
- Mantenimiento: Inspeccione la hoja regularmente. Si presenta daños o desgaste, considere su reemplazo.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: ZWILLING
- Modelo: Gourmet
- Número de Artículo: 1002373
- Longitud de la Hoja: 130 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante y ergonómico
- Corte: Hoja de diente de sierra

## 4. Montaje e Instalación

Este producto no requiere montaje. Para un uso óptimo, siga estos pasos:

- Retire el cuchillo de su embalaje.
- Lave el cuchillo antes del primer uso con agua y jabón suave.
- Asegúrese de que la hoja esté seca para evitar la corrosión.

## 5. Operación

Para usar el cuchillo:

- Sostenga el mango firmemente.
- Alinee la hoja con el alimento a cortar.
- Use un movimiento de empuje y tracción suave para obtener un corte limpio.
- No intente aplicar una presión excesiva al cortar.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón.
- No se recomienda el uso de lavavajillas, ya que puede dañar la hoja.
- Séquelo completamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Afie la hoja regularmente con un afilador adecuado para mantener su rendimiento.

## 7. Resolución de Problemas

- No corta bien: Verifique si la hoja necesita afilarse.
- Se resbala al cortar: Asegúrese de que el alimento esté estabilizado en una superficie plana.
- Desgaste de la hoja: Si hay signos de daño, considere el reemplazo del cuchillo.

## 8. Eliminación

Cuando el cuchillo ya no sea utilizable, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y eliminación de metales. Asegúrese de envolver la hoja en un material seguro para evitar lesiones durante el manejo.

## 9. Contacto

Para más información o consultas, 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 : Couteau Universel à Lame Dentée Zwilling Gourmet 130 mm

## 1. Informations Générales

Le Couteau Universel à Lame Dentée Zwilling Gourmet 130 mm est conçu pour une utilisation quotidienne en cuisine. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, ce couteau combine efficacité et durabilité, répondant aux besoins des chefs professionnels et des cuisiniers amateurs.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné à la coupe d'aliments tels que les fruits, légumes, pains et autres articles alimentaires.
- Maniement : Toujours manipuler le couteau avec précaution. Évitez de laisser le couteau à la portée des enfants.
- Rangement : Conservez le couteau dans un endroit sûr, idéalement dans un support à couteaux ou avec une protection pour la lame.
- Aiguillage : Aiguissez le couteau selon les instructions du fabricant. L'utilisation d'un couteau émoussé peut entraîner des blessures.
- Surface de coupe : Utilisez une planche à découper pour éviter d'endommager des surfaces de travail ou de blesser des personnes.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Marque : Zwilling Gourmet
- Type : Couteau Universel
- Longueur de la lame : 130 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Type de lame : Dentée
- Poignée : Ergonomique pour une prise confortable
- Poids : 0,15 kg

## 4. Installation et Configuration

Le Couteau Universel à Lame Dentée n'exige aucune installation particulière. Toutefois, pour garantir sa longévité et son efficacité :

- Déballez le couteau avec soin.
- Inspectez le couteau pour toute anomalie ou défaut.
- Si le couteau est livré dans un étui ou un support, placez-le correctement pour éviter tout dommage.

## 5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau efficacement :

- Tenez le couteau par la poignée, maintenez une pression légère pour une coupe précise.
- Utilisez la lame dentée pour couper des aliments ayant une croûte dure ou une peau épaisse. La dentelure permet un meilleur contrôle et moins de glissement.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et du savon doux. Évitez le lave-vaisselle pour préserver l'acier.
- Séchage : Séchez immédiatement le couteau après nettoyage avec un chiffon doux pour éviter la corrosion.
- Aiguillage : Aiguissez la lame régulièrement avec un aiguisoir approprié pour maintenir son efficacité.

## 7. Dépannage

- Problème : Le couteau n'effectue pas une coupe nette.  
Solution : Vérifiez si la lame est émoussée et aiguissez-la si nécessaire.

- Problème : La poignée est instable.  
Solution : Vérifiez que la poignée est bien fixée et s'il y a un dommage visible, contactez le service clientèle.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau avec les déchets ordinaires.
- Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des articles tranchants. Recyclez les matériaux quand cela est possible. Utilisez un emballage sûr pour le transport jusqu'au point de collecte.

## 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: Coltello Universale con Lama Seghettata 130mm

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti all'utilizzo del Coltello Universale con Lama Seghettata Zwilling Gourmet. Questo strumento di alta qualità è progettato per soddisfare le esigenze di cucina quotidiana, offrendo precisione e comfort. Si prega di leggere attentamente questo manuale per massimizzare l'uso e la sicurezza del prodotto.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Maneggiare il coltello con cautela per evitare lesioni.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare solo su superfici di taglio appropriate.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi di affilare e mantenere la lama in buone condizioni per prevenire incidenti.
- Se il coltello è danneggiato o presenta difetti, interrompere immediatamente l'uso.
- Non utilizzare il coltello con oggetti in vetro o ceramica.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Coltello Universale con Lama Seghettata

- Lunghezza lama: 130 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, in materiale antiscivolo
- Finitura: Lucidata a specchio
- Adatto per: Frutta, pane, e altre preparazioni alimentari

## 4. Installazione e Configurazione

Il Coltello Universale non richiede installazione. Prima dell'uso, si consiglia di:

- Rimuovere eventuali imballaggi e protezioni dalla lama.
- Ispezionare il coltello per verificare che non ci siano danni.
- Lavare il coltello con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.

## 5. Funzionamento

- Impugnare il coltello saldamente per garantire il controllo.
- Utilizzare un movimento di seghettatura per tagliare attraverso gli alimenti, applicando una leggera pressione.
- Utilizzare il coltello con un tagliere apposito per proteggere sia la lama che il piano di lavoro.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone, asciugando immediatamente.
- Evitare l'uso di lavastoviglie, poiché potrebbe danneggiare la lama.
- Conservare il coltello in un blocco per coltelli o in un astuccio per mantenerlo affilato e sicuro.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non taglia correttamente, potrebbe essere necessario affilarlo.
- Controllare che non ci siano danni visibili sulla lama o sul manico.
- Se il coltello presenta difetti di fabbricazione, contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il coltello nell'indifferenziata.
- Smaltire secondo le normative locali per i metalli o le attrezzature da cucina.
- Rigenerare il prodotto in quanto è realizzato in materiale riciclabile.

## 9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania