

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: 1002377

ZWILLING | GOURMET - Carving knife - Blade: 160mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Gourmet Carving Knife (Blade 160mm)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Zwilling Gourmet Carving Knife. This high-quality kitchen tool is designed for achieving precision cuts in meat, poultry, and fish. With its exceptional balance and sharp blade, it is perfect for professional chefs and home cooking enthusiasts alike.

2. Safety Information

- Sharp Blade: The knife is extremely sharp. Handle with care and keep out of reach of children.
- Cutting Surface: Always use a cutting board when using the knife to prevent damage to the blade and ensure safe handling.
- Hand Placement: Keep your fingers clear of the cutting path and always cut away from your body.
- Storage: Store the knife in a sheath or knife block to prevent accidents and protect the blade.
- Maintenance: Regularly check the knife for damage. Do not use if the blade is chipped or damaged.

3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Gourmet Carving Knife
- Blade Length: 160 mm
- Material: Special formula stainless steel
- Handle Material: Synthetic
- Blade Type: Carving knife
- Weight: 185 grams

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the carving knife from the packaging. Ensure not to cut the blade with the box cutter.
2. Inspect the Knife: Check the knife for any visible damages or defects. If any issues are identified, do not use the knife and contact customer support.

As no installation is necessary for this product, ensure the knife is stored properly in its protective sheath or a knife block.

5. Operation

1. Grip the Knife: Hold the handle firmly with a comfortable grip.
2. Position the Food: Place the meat or food item securely on a stable cutting board.
3. Cutting Technique: Use a smooth, slicing motion while applying even pressure. Start at the pointed tip of the blade and move towards the handle, ensuring control throughout the process.
4. After Use: Clean the knife immediately after use to maintain hygiene and prevent rust.

6. Cleaning and Maintenance

- Washing: Hand wash the knife with warm soapy water and a soft sponge. Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Drying: Immediately dry the knife with a soft cloth to prevent water spots.
- Sharpening: Regularly hone the blade with a honing steel to maintain its sharpness. If necessary, have the knife professionally sharpened.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade feels dull, hone it using a honing steel. For significant dullness, consider professional sharpening.
- Food Sticking: If food is sticking to the blade, ensure it is well-angled during cutting. Additionally, you may use a non-stick cooking spray on the food to minimize sticking.
- Structural Issues: If the handle feels loose or the blade is chipped, discontinue use and contact customer support.

8. Disposal

When disposing of the knife, ensure it is safely wrapped to prevent accidental injury to others. Recycle materials where possible, and check local guidance for the disposal of kitchen utensils.

9. Contact

For further assistance, please use the following contact details:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Zwilling Gourmet Carving Knife. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Gourmet Ausbeinmesser 160 mm (1002377)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zwilling Gourmet Ausbeinmessers! Dieses Messer wurde entwickelt, um Ihnen bei der Zubereitung von Fleisch und Fisch präzise und mühelos zu helfen. Es ist ideal für das Auslösen von Fleisch und das Filetieren von Fischen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für seine vorgesehenen Zwecke.
- Halten Sie das Messer von Kindern fern.
- Achten Sie darauf, dass die Schneide scharf ist. Ein stumpfes Messer erfordert mehr Druck und kann leichter abrutschen.
- Verwenden Sie beim Schneiden eine geeignete Schneidunterlage.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Hygiene und Langlebigkeit zu gewährleisten.
- Bewahren Sie das Messer in einer Messerscheide oder in einem Messerblock auf, wenn es nicht verwendet wird.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit der Klinge, insbesondere beim Schleifen oder Reinigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling Gourmet Ausbeinmesser
- Modellnummer: 1002377
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Klingenlänge: 160 mm
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 150 g
- Rostfrei: Ja
- Spülmaschinenfest: Nein
- Handgeschliffen: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass der Griff gut in der Hand liegt.
3. Lagern Sie das Messer in einem sicheren Messerblock oder in einer Schutzhülle, um Verletzungen zu vermeiden.
4. Vor dem ersten Gebrauch die Klinge kurz unter fließendem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch trockenreiben.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff.
- Platzieren Sie den Gegenstand, den Sie schneiden möchten, auf einer stabilen Schneidunterlage.
- Führen Sie das Messer mit sanften, gleichmäßigen Bewegungen durch das Schnittgut.
- Vermeiden Sie übermäßigen Druck, um ein Abrutschen oder Verletzungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch. Verwenden Sie warmes Wasser und milde Seife.
- Benutzen Sie kein scheuerndes Material, um Kratzer auf der Klinge zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um optimale Schneideleistung zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.
Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Schärfen Sie bei Bedarf das Messer nach.
- Problem: Rostflecken auf der Klinge.
Lösung: Reinigen Sie das Messer gründlich und tragen Sie Lebensmittelöl auf, um Rost zu verhindern.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für scharfe und gefährliche Gegenstände. Lassen Sie es niemals in den normalen Müll fallen, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Zwilling Gourmet Carving Knife

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van het Zwilling Gourmet Carving Knife. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor precisie en duurzaamheid. Het is ideaal voor het snijden van vlees, gevogelte en andere gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes altijd op een stabiele snijplank om uitglijden te voorkomen.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen en onbevoegde personen.
- Snijd altijd van je af en gebruik gecontroleerde bewegingen.
- Zorg ervoor dat het mes scherp is; een bot mes kan leiden tot ongelukken.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om beschadiging van de snijkant te voorkomen.
- Bewaar het mes in een meshouder of op een veilige plek om letsel te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Totale lengte: 290 mm
- Lengte blad: 160 mm
- Materiaal mes: Roestvrij staal
- Handgreepmateriaal: Kunststof

4. Opstelling en installatie

Dit mes vereist geen installatie. Zorg ervoor dat u het mes grondig schoonmaakt voor het eerste gebruik. Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een meshouder of beschermhoes.

5. Bediening

Gebruik het mes voor het snijden van gekookte of rauwe producten. Zorg ervoor dat de snijkant altijd in contact staat met het voedsel en gebruik een snijtechniek die comfortabel aanvoelt.

6. Reiniging en onderhoud

- Reinig het mes met warm zeepsop en een zachte spons.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen en staalwol.
- Droog het mes onmiddellijk na reiniging om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het mes en slijp indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer de scherpheid en slijp indien nodig.
- Probleem: Mes is roestig.
Oplossing: Reinig en droog het mes grondig na gebruik.

8. Afvalverwerking

Neem het mes niet mee in het gewone huishoudelijk afval. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor correcte verwijdering van keukenmesw.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Desollar Zwilling Gourmet - 160 mm (1002377)

1. Información General

El cuchillo de desollar Zwilling Gourmet es una herramienta de cocina profesional diseñada para ofrecer un corte preciso y una durabilidad excepcional. Ideal para desollado y fileteado, este cuchillo combina un diseño elegante con un rendimiento superior. Fabricado en Alemania con acero inoxidable de alta calidad, es apto para chefs y entusiastas de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el corte de carne, no lo use para otros propósitos.
- Cuidado: Mantenga la hoja afilada para evitar accidentes. Un cuchillo desafilado requiere más presión y puede causar cortes.
- Manipulación: Siempre manipule el cuchillo con cuidado, mantenga la hoja alejadas de su cuerpo y otros.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o con una funda que proteja la hoja.
- Limpieza: No sumerja el cuchillo en agua. Lávelo a mano inmediatamente después de su uso y evite limpiarlo en el lavavajillas para prolongar su vida útil.
- Mantenimiento: Afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Cuchillo de Desollar Zwilling Gourmet
- Longitud de la hoja: 160 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Tipo de mango: Polipropileno, ergonómico
- Afilado: Afilado de precisión, bisel a un lado
- Uso: Uso doméstico y profesional
- Origen: Fabricado en Alemania

4. Configuración e Instalación

El cuchillo de desollar no requiere instalación. Sin embargo, se recomienda seguir los siguientes pasos antes de su primer uso:

- Verificación: Revise que el cuchillo esté en buenas condiciones y que la hoja no tenga daños visibles.
- Limpieza Preliminar: Lave la hoja con agua tibia y jabón suave, y séquela con un paño limpio.
- Almacenamiento: Colóquelo en un soporte para cuchillos o en un lugar seguro hasta su primer uso.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo de desollar:

1. Sujete el mango firmemente con una mano.
2. Coloque la hoja en el área que desea cortar.
3. Aplique una presión uniforme mientras mueve el cuchillo hacia adelante y hacia atrás para lograr un corte limpio.
4. Siempre mantenga los dedos alejados de la hoja durante el uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave a mano la hoja con agua y jabón inmediatamente después de su uso. No limpie en el lavavajillas.
- Secado: Seque con un paño suave para evitar marcas de agua.
- Afilado: Afile regularmente la hoja con un afilador adecuado cada pocos usos para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Afile la hoja con un afilador o piedra de afilar.
- Dificultad para cortar: Asegúrese de que la hoja esté afilada y vuelva a intentarlo con una presión uniforme.
- Incomodidad en el mango: Verifique que esté utilizando la técnica adecuada y ajuste su agarre.

8. Eliminación

El cuchillo está fabricado con materiales reciclables. Cuando ya no lo necesite, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales de eliminación de productos de acero inoxidable.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta, no dude en contactarnos al:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation - Couteau à découper Zwilling Gourmet 160 mm

Informations générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du couteau à découper Zwilling Gourmet de 160 mm. Ce produit est conçu pour vous offrir une expérience de découpe exceptionnelle, alliant durabilité et performance. Nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser votre couteau pour garantir une utilisation sécurisée et efficace.

Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné à la découpe de viandes, poissons et légumes. Ne l'utilisez pas pour d'autres types de découpe.
- Précautions lors de l'utilisation : Toujours tenir le couteau par le manche, loin du tranchant. Évitez de couper sur des surfaces inclinées.
- Stockage : Gardez le couteau hors de portée des enfants et rangez-le dans un endroit sûr, comme un bloc à couteaux ou un rangement magnétique.
- Aiguilles : Veillez à ce que le couteau soit toujours bien aiguisé pour éviter les accidents. Utilisez un aiguiser approprié.
- État du produit : Ne pas utiliser un couteau endommagé ou rouillé. Vérifiez régulièrement l'état du tranchant et du manche.

Présentation du produit et spécifications

- Marque : Zwilling
- Modèle : Gourmet
- Longueur de la lame : 160 mm
- Matière de la lame : Acier inoxydable
- Manche : Plastique résistante
- Poids : 210 g
- Caractéristiques : Lame robuste et flexible, parfait pour la découpe précise.

Installation et Mise en place

1. Déballage : Retirez soigneusement le couteau de son emballage en veillant à ne pas toucher le tranchant.
2. Préparation de la surface : Assurez-vous que l'espace de travail est propre et stable.
3. Stockage : Évitez de placer le couteau à proximité d'autres objets tranchants. Utilisez un bloc à couteaux, un tiroir dédié ou un support magnétique.

Utilisation

1. Tenue du couteau : Utilisez votre main dominante pour saisir le manche, et placez l'autre main sur l'aliment à découper pour le stabiliser.
2. Technique de découpe : Appliquez une pression uniforme en déplaçant la lame de l'arrière vers l'avant pour des coupes nettes.
3. Finition : Pour un meilleur résultat, inclinez légèrement le couteau pendant la découpe.

Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation. Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame.
- Séchage : Séchez immédiatement le couteau avec un chiffon doux pour éviter la corrosion.
- Affûtage : Aiguissez régulièrement la lame pour maintenir une performance optimale.

Dépannage

- Le couteau ne coupe pas : Vérifiez que la lame est affûtée. Si nécessaire, utilisez un aiguiser.
- Rouille apparente : Essuyez le couteau et appliquez un peu d'huile minérale pour prévenir davantage de corrosion.
- Manche lâche : Si le manche se détache, n'utilisez pas le couteau et contactez le support pour assistance.

Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans précautions. Enveloppez-le dans du papier épais ou placez-le dans une boîte pour éviter les blessures lors de l'élimination. Consultez les règlements locaux pour savoir comment se débarrasser des équipements de cuisine en toute sécurité.

Contact

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

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

Merci d'avoir choisi le couteau à découper Zwilling Gourmet. Nous espérons qu'il répondra à vos attentes et améliorera votre expérience culinaire.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Affettare Zwilling Gourmet

1. Informazioni Generali

Il coltello da affettare Zwilling Gourmet è uno strumento di alta qualità progettato per il taglio preciso e la presentazione di carne e altri alimenti. Con una lama di 160 mm, è ideale per cucinare e preparare piatti deliziosi.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo su superfici di taglio appropriate.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre affilato per evitare lesioni.
- Non tentare di affettare congelati o alimenti particolarmente duri che possono danneggiare la lama.
- Utilizzare il coltello per scopi previsti, evitando l'uso improprio.
- Pulire il coltello dopo ogni utilizzo per garantire la sicurezza alimentare.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Zwilling
- Modello: Gourmet
- Lunghezza lama: 160 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile
- Tipo di manico: Ergonomico in plastica
- Compatibilità con lavastoviglie: No, si consiglia il lavaggio a mano
- Peso: 200 g

4. Installazione e Setup

Non sono necessarie operazioni di installazione per il coltello da affettare Zwilling Gourmet. Seguire le istruzioni per la preparazione e il corretto utilizzo:

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con cautela.
2. Verificare che la lama non presenti danni.
3. Lavare il coltello a mano con acqua e sapone prima del primo utilizzo.
4. Asciugare accuratamente la lama per evitarne la corrosione.

5. Operazione

- Tenere il coltello con una mano sul manico, mentre l'altra mano stabilizza l'alimento da tagliare.
- Utilizzare un movimento di affettatura delicato e uniforme, applicando una pressione costante per ottenere fette precise.
- Pulire la lama durante l'uso per evitare che i residui si attacchino.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che possono graffiare la lama.
- Asciugare il coltello completamente con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Riporre il coltello in un luogo sicuro e asciutto, preferibilmente in un blocco per coltelli o protetto da un inchiostro.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama arrugginita: Pulire la lama con una miscela di aceto e acqua, quindi asciugare accuratamente.
- Affilatura insufficiente: Utilizzare un affilacoltelli di buona qualità per riacquistare l'affilatura; per un'affilatura professionale, rivolgersi a un esperto.
- Danni alla lama: Se la lama è scheggiata o danneggiata, contattare il servizio clienti per la riparazione o la sostituzione.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento del coltello. In caso di smaltimento, assicurarsi di avvolgere la lama in materiale protettivo per evitare lesioni.

9. Contatto

Per qualsiasi domanda o necessità di supporto, contattare il nostro servizio clienti.

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania