

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: 1002381

ZWILLING | GOURMET - Carving knife - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Gourmet Carving Knife (Blade 200mm)

1. General Information

Thank you for purchasing the Zwilling Gourmet Carving Knife with a blade length of 200mm. This product is designed to provide exceptional cutting performance for carving meats, poultry, and other culinary tasks. Made with high-quality materials, the knife delivers precision and durability for both professional and home chefs.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always handle the knife with care. Keep the blade away from your body and fingers while in use.
- Usage: Use the knife only for its intended purpose. Do not use it to cut through frozen foods, bones, or tough materials.
- Storage: Store your knife in a designated knife block or sheath to protect the blade and prevent accidental cuts.
- Children: Ensure the knife is kept out of reach of children. Do not allow children to use the knife without adult supervision.
- Cleaning: Do not place the knife in a dishwasher. Handwash only to maintain its quality and sharpness.
- Sharpness: The knife is designed with a sharp edge. Exercise caution when handling the knife, especially when cleaning or sharpening.

3. Product Specifications

- Brand: Zwilling
- Model: Gourmet Carving Knife
- Blade Length: 200mm
- Blade Material: Special Formula Stainless Steel
- Handle Material: Plastic
- Weight: 0.3 kg
- Type: Carving Knife
- Usage: For carving meats and poultry

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging. Avoid using sharp objects to open the package to prevent damage to the knife.
2. Initial Inspection: Inspect the knife for any visible damage or defects. Ensure the blade is intact and sharp.
3. Storage Location: Choose a safe location for storage. A knife block or magnetic strip is recommended for ease of access and safety.
4. Before First Use: Wash the knife with warm water and mild detergent to remove any manufacturing residues. Rinse and dry thoroughly before use.

5. Operation

1. Grip the Handle: Hold the knife with a firm grip on the handle, ensuring your fingers are away from the blade.
2. Cutting Technique: Use smooth, long strokes to carve through the meat, applying even pressure. Let the knife's weight and sharpness do the work to achieve thin and uniform slices.
3. Cleaning During Use: If needed, wipe the blade with a damp cloth to remove any juices or residue while carving.

6. Cleaning and Maintenance

- Handwashing: Immediately after use, handwash the knife with warm soapy water. Avoid abrasive sponges to prevent scratching the surface.
- Drying: Dry the knife immediately with a clean towel to prevent water spots and corrosion.
- Sharpening: Regularly sharpen the knife with a whetstone or knife sharpener to maintain its cutting edge.
- Storage: Always store the knife in a protective sheath, knife block, or magnetic strip.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is not cutting effectively, it may need sharpening. Use a whetstone or knife sharpener as needed.
- Rust Spots: If rust spots appear, gently remove them with a mild abrasive cleaner and dry immediately.
- Handle Damage: If the handle becomes loose or damaged, discontinue use and contact customer service for assistance.

8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of the knife responsibly. If the knife is damaged or not usable, wrap the blade in cardboard or a protective material and place it in a waste container to prevent injury.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

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

Thank you for choosing Zwilling. Enjoy your culinary experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das ZWILLING Gourmet Tranchiermesser 200 mm (1002381)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des ZWILLING Gourmet Tranchiermessers. Dieses hochwertige Kochwerkzeug wurde für Präzision und Langlebigkeit entwickelt und ist der ideale Begleiter für die Zubereitung und das Tranchieren von Fleisch und Geflügel.

2. Sicherheitsinformationen

- Das Tranchiermesser ist sehr scharf. Achten Sie darauf, beim Schneiden immer die richtige Technik zu verwenden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Schneiden Sie niemals auf einer harten Oberfläche, sondern nutzen Sie ein Schneidebrett.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Bakterienwachstum vorzubeugen.
- Vermeiden Sie die Verwendung der Klinge auf glatten Oberflächen, die rutschen könnten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenmaterial: Edelstahl
- Klingenlänge: 200 mm
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 200 g
- Produkttyp: Tranchiermesser
- Design: Ergonomisch geformt

4. Einrichtung und Installation

Das ZWILLING Gourmet Tranchiermesser benötigt keine spezielle Installation. Für eine optimale Nutzung befolgen Sie bitte die folgenden Schritte:

1. Nehmen Sie das Messer aus der Verpackung und überprüfen Sie es auf Beschädigungen.
2. Schärfen Sie die Klinge gegebenenfalls mit einem Wetzstahl.
3. Platzieren Sie das Schneidebrett auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche.
4. Halten Sie das Messer beim Schneiden sicher mit einer Hand, während Sie mit der anderen Hand die Lebensmittel führen.

5. Betrieb

Um das Tranchiermesser zu verwenden:

1. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände und das Messer trocken sind.
2. Führen Sie die Klinge mit gleichmäßigem Druck durch das zu schneidende Lebensmittel.
3. Für ein präzises Tranchieren, verwenden Sie kurze, kontrollierte Bewegungen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch, um die Klinge zu reinigen.
- Das Messer nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, da dies die Klinge schädigen kann.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schnitthaltigkeit zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Wenn die Klinge stumpf ist, nutzen Sie einen Wetzstahl oder einen Messerblock zum Schärfen.
- Bei Absplitterungen oder Beschädigungen, kontaktieren Sie den Hersteller zur Reparatur oder zum Austausch.
- Wenn Sie Schwierigkeiten beim Schneiden haben, überprüfen Sie, ob das Messer sauber und gut geschärft ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer umweltgerecht, indem Sie es in einer geeigneten Verpackung sicher verpacken, damit es niemanden verletzt. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Entsorgungsstelle über die richtige Entsorgungsmethode für Küchengeräte.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen für Ihren Einkauf und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem ZWILLING Gourmet Tranchiermesser.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Gourmet Snijdmes 200mm

1. Algemene Informatie

Het Zwilling Gourmet Snijdmes heeft een lemmetlengte van 200 mm en is ontworpen voor precisie en veelzijdigheid in de keuken. Dit hoogwaardig mes is perfect voor het snijden van vlees, vis, en groenten, en biedt een uitstekende balans en grip.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor de doeleinden waarvoor het bedoeld is.
- Houd het mes altijd scherp en in goede staat om letsel te voorkomen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond en zorg ervoor dat uw vingers op veilige afstand van het lemmet blijven.
- Vermijd het gebruik van het mes op harde oppervlakken zoals glas of steen; gebruik een snijplank.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, buiten bereik van kinderen.
- Laat het mes niet onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- Reinig het mes grondig na elk gebruik en vermijd contact met andere scherpe voorwerpen.

3. Productspecificaties

- Lemmetlengte: 200 mm
- Gewicht: 175 g
- Materiaal lemmet: Rvs (roestvrij staal)
- Handvatmateriaal: Polypropyleen
- Totaal gewicht: 220 g
- Kleur: Zwart
- Bijzonderheden: Ergonomisch handvat, gebogen lemmet, zorgvuldig geslepen snijkant.

4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder het mes uit de verpakking.
2. Inspecteer het mes op schade. Gebruik het niet als het beschadigd is.
3. Plaats het mes op een snijplank voor gebruik.
4. Zorg ervoor dat de snijplank stabiel en schoon is.

5. Gebruik

- Hou het handvat stevig vast met een comfortabele grip.
- Gebruik een snijtechniek die past bij het soort voedsel dat je snijdt.
- Voor het snijden van vlees, gebruik een treinende beweging voor de beste resultaten.
- Laat het mes na gebruik op de snijplank liggen om ongelukken te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met de hand met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schuurspons of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes in een meshouder of beschermende hoes om het lemmet te beschermen.

7. Probleemoplossing

- Als het mes niet goed snijdt, controleer dan of het lemmet scherp is.
- Voor het slijpen van het mes, gebruik een slijpsteentje of een slijper gemaakt voor roestvrij staal.
- Bij zichtbare schade of gebroken delen, neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Afgedankte messen dienen als gevaarlijk afval te worden behandeld.
- Zorg ervoor dat het lemmet goed is beschermd of verpakt om verwondingen te voorkomen.
- Neem contact op met lokale afvalbeheersdiensten voor richtlijnen over gevaarlijk afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Cocina ZWILLING Gourmet 200 mm

1. Información General

El cuchillo de cocina ZWILLING Gourmet de 200 mm es una herramienta esencial para cualquier amante de la cocina. Su diseño ergonómico y su acero de alta calidad lo convierten en una opción perfecta para filetear, cortar y preparar alimentos con precisión y facilidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortarse alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Cuidado Personal: Siempre manipule el cuchillo con cuidado. Mantenga el filo alejado de su cuerpo y de otras personas.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un bloque de cuchillos o en una funda de seguridad para evitar accidentes.
- Corte Seguro: Utilice una tabla de cortar adecuada y nunca corte sobre superficies inestables.
- Mantenimiento del Filo: Mantenga el cuchillo afilado. Use una piedra de afilar o un afilador de cuchillos para mantener el mejor rendimiento.
- Limpieza: Evite el uso de detergentes abrasivos y utensilios de limpieza que puedan dañar el cuchillo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la hoja: 200 mm
- Tipo de corte: Afrontado y pulido
- Peso: 240 g
- Mango: Polipropileno sólido
- Calidad: Fabricación alemana

4. Configuración e Instalación

El cuchillo no necesita instalación. Asegúrese de que la hoja esté protegida al manejarla por primera vez. Retire con cuidado cualquier envase o protección de la hoja. Antes de usar, enjuague y limpie el cuchillo con agua tibia y un poco de detergente suave.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo por el mango, utilizando un agarre firme pero cómodo.
- Realice cortes suaves, aplicando una presión uniforme.
- Para un mejor control, mantenga siempre la punta del cuchillo en contacto con la tabla de cortar mientras corta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave. No lo sumerja en agua.
- Séquelo inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Evite utilizar el lavavajillas, ya que puede dañar el filo y el material del mango.

7. Resolución de Problemas

- Dificultad para cortar: Afile la hoja utilizando un afilador adecuado.
- Manchas en la hoja: Limpie con una pasta de bicarbonato de sodio y agua, y enjuague bien.
- Mango suelto: Verifique que el mango esté bien ajustado. Si está dañado, solicite una reparación.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación de productos de acero inoxidable y plásticos. Considere reciclar el material siempre que sea posible.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau de Découpe Zwilling Gourmet 200 mm

1. Informations Générales

Le couteau de découpe Zwilling Gourmet 200 mm est un outil de cuisine de haute qualité, parfait pour découper, trancher et servir viandes et autres aliments. Fabriqué en acier inoxydable de première qualité, il est conçu pour une performance et une durabilité optimales.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez ce couteau uniquement à des fins culinaires.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu (par exemple, ne pas l'utiliser comme un tournevis ou un outil de coupe non alimentaire).
- Utilisez une planche à découper stable pour éviter les accidents.
- Ne pas tenter d'attraper le couteau s'il tombe.
- Toujours couper loin de votre corps et utiliser des mouvements contrôlés.
- Vérifiez que le couteau est propre et en bon état avant utilisation.
- Évitez de laisser le couteau dans l'évier ou dans un endroit où il pourrait être accidentellement touché.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Bois solide pour une prise confortable
- Design : Ergonomique, équilibré pour une utilisation prolongée

4. Installation et Configuration

- Déballez le couteau soigneusement en vous assurant de ne pas vous couper avec la lame.
- Inspectez le couteau pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé.
- Si besoin, placez le couteau dans un bloc à couteaux ou dans un tiroir sécurisé après utilisation.
- Aucun outil ou installation supplémentaire n'est requis.

5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau sur une surface stable.
- Tenez le couteau avec une main sur la poignée et l'autre main guidant l'aliment à découper.
- Effectuez des mouvements lents et réguliers pour une découpe précise.
- Rincez et séchez le couteau immédiatement après utilisation pour éviter la corrosion.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et du savon doux.
- Évitez le lave-vaisselle car cela peut endommager la lame et la poignée.
- Essuyez bien le couteau avec un chiffon doux.
- Aiguissez la lame régulièrement pour maintenir sa performance.

7. Résolution de Problèmes

- Si la lame est émoussée, utilisez un aiguiser de qualité pour redonner le tranchant.
- Pour toute anomalie, comme une fissure visible ou un bris, cessez d'utiliser immédiatement le couteau et contactez le service client.

8. Élimination

- En cas de mise au rebut, assurez-vous que la lame est protégée pour éviter les blessures.
- Ne jetez pas le couteau dans des déchets recyclables; suivez les réglementations locales pour l'élimination des objets tranchants.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez contacter notre service client :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Filo ZWILLING Gourmet 200mm

1. Informazioni Generali

Il coltello da filo ZWILLING Gourmet da 200 mm è uno strumento professionale progettato per garantire tagli precisi e un utilizzo confortevole. Realizzato con materiali di alta qualità, questo coltello è ideale per la preparazione di carne, pesce e verdure.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso del prodotto: Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti. Non utilizzare per altri scopi o su superfici non idonee.
- Maneggiamento: Mantieni il coltello lontano da bambini e animali domestici. Non lasciare il coltello incustodito durante l'uso.
- Affilatura: Utilizzare solo affilatori compatibili con coltelli di cucina. Evitare il contatto diretto con la lama durante l'affilatura.
- Pulizia: Non utilizzare detergenti abrasivi o utensili in metallo per la pulizia della lama. Si consiglia il lavaggio a mano.
- Conservazione: Riporre il coltello in un luogo sicuro, come un ceppo per coltelli o una custodia, quando non è in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 200 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Tipo di lama: Spessa e affilata, progettata per il taglio preciso
- Impugnatura: Ergonomica, in plastica sintetica per una presa sicura e confortevole
- Utilizzo consigliato: Carne, pesce, verdure

4. Installazione e Montaggio

Non è richiesta alcuna installazione specifica per il coltello. Prima dell'uso, assicurati che la lama sia in buono stato e affilata. Se necessario, affila la lama seguendo le istruzioni del tuo affilatore.

5. Operazione

- Tieni saldamente l'impugnatura del coltello.
- Posiziona il cibo su una superficie di taglio sicura.
- Utilizza movimenti decisi e controllati per effettuare il taglio desiderato.
- Dopo l'uso, riponi il coltello in modo sicuro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano il coltello con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente l'affilatura della lama e affilare quando necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Coltello smussato: Affilare utilizzando un affilatore appropriato.
- Ruggine sulla lama: Pulire con una spugna morbida e un detergente delicato.
- Difficoltà nel taglio: Controllare se la lama è affilata e sostituire se necessario.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltire in conformità con le normative locali riguardo ai rifiuti metallici. Non lasciare il coltello dismesso in luoghi accessibili ai bambini.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania