

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: 1002394

TWIN | GOURMET - Chinese Chef's knife - blade: 180mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Twin Gourmet Chinese Chef's Knife Blade 180mm

1. General Information

The Twin Gourmet Chinese Chef's Knife Blade 180mm is designed for both professional chefs and culinary enthusiasts. This high-quality knife is crafted to ensure precision in cutting, slicing, and chopping, making food preparation efficient and enjoyable.

2. Safety Information

- Sharpness: The blade is extremely sharp. Always handle with care to avoid cuts and injuries. Store in a safe place out of reach of children.
- Usage: Use the knife for its intended purpose only. Do not use to cut through bones or hard materials.
- Stability: Ensure the cutting surface is stable and secure. Always cut away from your body to prevent accidents.
- Maintenance: Regularly inspect the knife for any signs of damage. Do not use a damaged knife.
- Cleaning: Avoid using abrasive cleaners and scouring pads which may damage the blade.

3. Product Specifications

- Brand: Zwilling J.A. Henckels
- Blade Length: 180mm
- Blade Material: High Carbon Steel
- Handle Material: Synthetic
- Weight: 300g
- Blade Thickness: 2.5mm
- Color: Silver

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from the packaging. Avoid using sharp objects to prevent blade damage.
2. Inspection: Check for any visible damage or imperfections on the blade and handle. If damaged, do not use.
3. Storage: Store the knife in a knife block, magnetic strip, or sheathe to protect the blade and maintain sharpness.

5. Operation

- Grip: Firmly grip the handle with your dominant hand, placing your thumb on one side and fingers on the other for control.
- Cutting Techniques: For slicing, place the tip of the knife on the cutting surface and draw the blade down in a smooth motion. For chopping, use a rocking motion with the tip remaining in contact with the surface.
- Safety Precautions: Always keep fingers tucked away from the blade while cutting.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash with warm water and a mild detergent immediately after use. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- Sharpening: Regularly hone the blade with a whetstone or honing steel to maintain sharpness. Sharpen the knife as needed using a professional sharpening service or quality sharpening tool.
- Storage: Ensure the knife is completely dry before storing to prevent rust.

7. Troubleshooting

- Rust Formation: Ensure the knife is dried properly after washing. If rust appears, remove it with a rust eraser and reapply a light coat of oil.
- Chipped Blade: Inspect for chipping and seek professional sharpening services. Avoid using on hard surfaces.
- Loose Handle: If the handle feels loose, stop using the knife and contact customer support for advice.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If damaged beyond repair, wrap the blade securely in cardboard and place it in a safe trash container to avoid injury. Check local regulations for specific disposal instructions.

9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das GGM Gastro Twin Gourmet Chinese Chef's Knife 180mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Twin Gourmet Chinese Chef's Knife mit einer Klingenlänge von 180mm. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist ideal für präzises Schneiden, Hacken und Zubereiten von Lebensmitteln. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die beste Nutzung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Dieses Messer ist sehr scharf. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern und unerfahrenen Benutzern.
- Benutzung: Verwenden Sie das Messer nur zum vorgesehenen Zweck. Schneiden Sie niemals auf einer ungeeigneten Unterlage wie Glas oder Stein.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer in einer sicheren, trockenen Umgebung auf. Verwenden Sie eine passende Klingenschutzabdeckung oder einen Messerblock.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder aggressive Chemikalien.
- Verletzungsgefahr: Achten Sie beim Schneiden darauf, Ihre Hände von der Klinge fernzuhalten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Twin Gourmet Chinese Chef's Knife
- Klingenlänge: 180mm
- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomisch geformter Kunststoffgriff
- Gewicht: ca. 200g

4. Einrichtung und Installation

Das Messer erfordert keine Installation. Befolgen Sie einfach die folgenden Schritte zur Nutzung:

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Messer auf Schäden. Bei Beschädigung nicht verwenden.
- Die Schneidekante sollte vor der ersten Benutzung geschärft sein. Bei Bedarf schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstein oder schärfen Sie sie.
- Halten Sie das Messer in einer sicheren Position, wenn Sie es zum ersten Mal benutzen.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff, während Sie mit der anderen Hand die Lebensmittel sicher stabilisieren.
- Schneiden Sie in einer kontrollierten, gleichmäßigen Bewegung, um Verletzungen zu vermeiden.
- Nutzen Sie das Messer über eine geeignete Schneidunterlage, um Schäden an der Klinge zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um optimale Schneidergebnisse zu erzielen.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort, um Korrosion zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Probleme beim Schneiden: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Schärfen Sie die Klinge bei Bedarf.
- Verunreinigung oder Rost: Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch und trocknen Sie es gründlich.
- Beschädigte Klinge: Bei sichtbaren Beschädigungen verwenden Sie das Messer nicht und kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß der örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge vor der Entsorgung sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder weiteren Informationen erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Twin Gourmet Chinese Chef's Knife - Lemmet 180mm

1. Algemeene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van het Twin Gourmet Chinese Chef's Knife met een lemmet van 180 mm. Dit mes is ontworpen voor zowel professioneel als thuisgebruik, geschikt voor het snijden van vlees, vis, groenten en meer.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor het beoogde doel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het snijden; gebruik een snijplank en zorg ervoor dat je vingers uit de buurt van het lemmet blijven.
- Controleer het mes regelmatig op schade of slijtage. Gebruik het mes niet als het beschadigd is.
- Berg het mes veilig op in een messenblok of met een beschermende hoes om verwondingen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Lengte lemmet: 180 mm
- Totale lengte: 300 mm
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp voor comfortabel gebruik
- Gewicht: 250 g
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Installatie en Setup

Het Twin Gourmet Chinese Chef's Knife vereist geen installatie. Zorg ervoor dat het mes veilig en gemakkelijk toegankelijk is. Gebruik de volgende stappen om uw mes te gebruiken:

1. Spoel het mes af met warm water en droog het goed af voordat u het voor het eerst gebruikt.
2. Gebruik een snijplank van een geschikt materiaal, zoals hout of kunststof.

5. Bediening

- Bij het snijden, houd het mes stevig met één hand en gebruik de andere hand om het voedsel te stabiliseren.
- Gebruik een snijdende beweging om een betere controle te behouden.
- Maak gebruik van verschillende snijtechnieken op basis van wat je snijdt (bijv. hakken, dicing).

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en milde zeep. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes in een meshouder of gebruik een zegel om het lemmet te beschermen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes vast of kleverig bij gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat het mes goed geslepen is. Als het mes bot is, slijp het dan met een mes-sliepsteen of -staaf.
- Probleem: Roest op het mes.
Oplossing: Reinig het mes onmiddellijk na gebruik en droog het goed om roestvorming te minimaliseren.

8. Afval

Dit product kan niet worden gerecycled als het niet meer veilig gebruikt kan worden. Volg de lokale voorschriften voor het weggooien van keukengerei. Zorg ervoor dat het mes veilig verpakt is om verwondingen te voorkomen tijdens de verwijdering.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact opnemen met:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef Chino Twin Gourmet - 180mm

1. Información General

El cuchillo de chef chino Twin Gourmet de 180 mm es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para ofrecer precisión y comodidad en la preparación de alimentos. Su diseño ergonómico y su hoja afilada lo convierten en un aliado perfecto para cualquier cocinero, desde aficionados hasta profesionales.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar y picar alimentos. No lo utilice para otros fines, como abrir envases o cortar materiales no alimentarios.
- **Corte Seguro:** Mantenga el cuchillo alejado de la borde de las mesas y superficies. Siempre corte sobre una tabla de cortar adecuada.
- **Manejo:** Use el cuchillo con cuidado, evitando el contacto con la piel y otros objetos duros. Mantenga los dedos alejados de la hoja mientras corta.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un soporte de cuchillos o una funda protectora para evitar lesiones o daños en la hoja.
- **Mantenimiento:** Inspeccione regularmente el cuchillo para detectar daños en la hoja o el mango. No use un cuchillo dañado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Longitud de la Hoja:** 180 mm
- **Mango:** Ergonomía en diseño, ofreciendo un agarre cómodo y seguro
- **Uso:** Ideal para cortar, picar y preparar una variedad de alimentos

4. Configuración e Instalación

El cuchillo Twin Gourmet no requiere instalación. Asegúrese de que el cuchillo esté limpio y seco antes de usarlo. Si desea personalizar su uso, asegúrese de seguir las instrucciones de uso y cuidado para garantizar su longevidad.

5. Operación

- Para usar el cuchillo, asegúrese de tener una superficie estable y una tabla de cortar.
- Sujete el mango firmemente con una mano y la parte a cortar con la otra.
- Realice cortes suaves y controlados para obtener el mejor resultado.
- Después de su uso, enjuague el cuchillo con agua caliente y jabón para limpiarlo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave. No lo sumerja en agua por períodos prolongados.
- Seque inmediatamente con un paño limpio para evitar manchas de agua.
- Afile regularmente la hoja con un afilador adecuado para mantener el rendimiento del cuchillo.

7. Solución de Problemas

- **Hoja Desafilada:** Utilice un afilador de cuchillos o una piedra de afilar.
- **Óxido o Manchas:** Limpie con una esponja suave y un poco de vinagre o bicarbonato de sodio.
- **Ruidos durante el corte:** Asegúrese de que está usando una tabla de cortar adecuada y que los alimentos no están demasiado duros.

8. Eliminación

Este cuchillo no debe ser desechado con basura común. Consulte las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de acero inoxidable. Si el cuchillo está dañado y no es seguro utilizarlo, envuélvalo en un material resistente y deséchelo de manera segura.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

Gracias por elegir el cuchillo de chef chino Twin Gourmet. Disfrute de una experiencia culinaria excepcional.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau de Chef Chinois Twin Gourmet - Lame 180 mm

1. Informations générales

Nous vous remercions d'avoir choisi le Couteau de Chef Chinois Twin Gourmet. Ce couteau de haute qualité est conçu pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine afin de faciliter les tâches de découpe.

2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface de coupe appropriée pour éviter d'endommager le fil de la lame.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Lors de l'utilisation, tenez le couteau par le manche avec une prise ferme et contrôlez la direction de la lame.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu (ex. : ouvrir des boîtes, couper des aliments congelés).
- Veillez à ce que la lame soit toujours aiguisée. Un couteau émoussé peut causer des accidents.
- Nettoyez le couteau après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée des aliments.
- Ne laissez jamais le couteau immergé dans l'eau. Cela pourrait endommager le manche.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle: Couteau de Chef Chinois Twin Gourmet
- Longueur de la lame: 180 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Type de manche: Plastique résistant
- Poids: 220 g
- Origine: Fabrication allemande

4. Installation et mise en place

Le Couteau de Chef Chinois Twin Gourmet est prêt à l'emploi. Aucune installation particulière n'est requise. Assurez-vous simplement de disposer d'une planche à découper stable avant de l'utiliser.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

1. Tenez le couteau par le manche avec une main ferme.
2. Placez l'aliment sur une surface stable.
3. Appliquez une pression douce et contrôlée en déplaçant le couteau vers le bas et vers l'avant pour couper.
4. Toujours faire attention à la direction de la lame pour éviter les blessures.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et du détergent doux après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser un lave-vaisselle, car cela peut endommager le manche et la lame.
- Séchez immédiatement le couteau avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Aiguillez le couteau régulièrement pour maintenir sa performance.

7. Dépannage

- Problème: La lame est émoussée.
Solution: Aiguillez la lame avec un aiguiser de couteau de haute qualité.
- Problème: La prise du manche est glissante pendant l'utilisation.
Solution: Assurez-vous que vos mains sont sèches et nettoyez le manche si nécessaire.

8. Élimination

Si vous devez vous débarrasser de ce produit, suivez les directives locales concernant le recyclage de l'acier inoxydable et des plastiques. Ne jetez pas le couteau dans des conteneurs de déchets standard.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nell'utilizzo del Coltello da Cucina Twin Gourmet Chef Cinese con lama da 180 mm (codice prodotto 1002394). Questo coltello è progettato per facilitare la preparazione dei cibi, specialmente per le cucine asiatiche.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure per evitare danneggiamenti alla lama.
- Non tentare di affilare la lama utilizzando metodi non raccomandati.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante la manipolazione per evitare tagli.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto.
 - Verificare regolarmente che non ci siano segni di usura. Se il coltello è danneggiato, interrompere l'uso immediatamente.

3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- Tipologia: Coltello da cucina
- Lunghezza della lama: 180 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Impugnatura: Ergonomica, antiscivolo
- Peso: 300 g
- Uso: Ideale per tagliare, affettare e tritare ingredienti in cucina.

4. Setup e Installazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione per evitare tagli.
2. Lavare il coltello con acqua calda e sapone traendolo sotto un flusso di acqua per rimuovere eventuali residui.
3. Asciugare con un panno morbido.
4. Conservare in un ceppo per coltelli o in un astuccio protettivo per evitare danni.

5. Operazione

- Tenere il coltello saldamente per l'impugnatura durante l'uso.
- Utilizzare un tagliere appropriato per proteggere la lama e la superficie di lavoro.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando un'affilatrice per coltelli se necessario.
- Utilizzare la parte giusta della lama a seconda della tecnica (affettare, tritare, etc.).

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Evitare di utilizzare la lavastoviglie per la pulizia, poiché questo potrebbe danneggiare la lama.
- Asciugare immediatamente il coltello dopo la pulizia per evitare macchie o ruggine.
- Controllare frequentemente l'affilatura della lama e affilarla se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è smussata: utilizzare un'affilatrice per riportarla a un'adeguata affilatura.
- Se si notano crepe o danni nella lama: non utilizzare il coltello e contattare il supporto clienti.
- Se l'impugnatura è allentata: controllare se è possibile stringerla; se no, contattare il supporto clienti.

8. Smaltimento

- Non gettare il coltello nell'immondizia ordinaria.
- Contattare le autorità locali per informazioni sulle modalità di smaltimento appropriate per metalli.
- Assicurarsi di disporre del coltello in un modo che non possa rappresentare un pericolo per altri.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattateci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania