

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: 1002396

ZWILLING | GOURMET - filleting knife - blade: 180mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Gourmet Filleting Knife (Blade 180mm)

1. General Information

The Zwilling Gourmet Filleting Knife features a 180mm blade designed for precision filleting of fish and other delicate proteins. Crafted from high-quality stainless steel, this knife provides exceptional sharpness and durability, making it a vital tool for both home cooks and professional chefs.

2. Safety Information

- Always use the knife with caution. The blade is sharp and can cause serious injury.
- Handle the knife with care, ensuring your fingers are kept away from the blade during operation.
- Store the knife in a safe place to avoid accidental cuts. Use a knife block, sheath, or magnetic strip.
- Do not attempt to catch a falling knife. Step back and allow it to fall safely.
- Keep the knife away from children and untrained individuals.
- Ensure the knife is only used for its intended purpose (filleting).
- Regularly check the knife for damage or dullness; replace or sharpen as needed.

3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Gourmet Filleting Knife
- Blade Length: 180 mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Plastic
- Handle Type: Ergonomic
- Weight: 0.2 kg

4. Setup and Installation

- Remove the Zwilling Gourmet Filleting Knife carefully from its packaging.
- Place the knife in a designated knife block, magnetic strip, or other safe storage when not in use.
- Ensure that your workspace is clean and free of distractions before using the knife.

5. Operation

- Hold the handle firmly and ensure your grip is comfortable.
- Position the fish or protein on a stable cutting surface.
- Using a smooth and controlled motion, guide the blade along the skin and flesh to make clean cuts.
- Avoid applying excessive force, allowing the sharpness of the blade to perform the cutting.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, rinse the knife under warm water to remove food particles.
- Use a mild dish soap to clean the blade; do not use abrasive scrubbers that can scratch the surface.
- Dry the knife immediately with a soft cloth to prevent rusting.
- Store the knife in a dry place, away from moisture.
- Regularly sharpen the blade to maintain its sharpness.

7. Troubleshooting

- Knife Not Cutting: Ensure the blade is sharp. Regularly sharpen using a whetstone or professional service.
- Loose Handle: Check if the knife has a riveted handle. If loose, discontinue use and consult customer service.
- Rust Formation: Clean and dry the knife thoroughly after use. Use a rust remover if necessary and avoid prolonged exposure to moisture.

8. Disposal

- When the knife has reached the end of its life cycle, dispose of it responsibly.
- Wrap the blade in a protective covering to avoid injury during disposal.
- Follow local regulations for disposing of sharp objects.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Gourmet Filiermesser Klinge 180mm (Art.-Nr. 1002396)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zwilling Gourmet Filiermessers mit einer Klingenlänge von 180 mm. Dieses hochwertige Messer ist ideal zum Filetieren von Fisch und bietet präzise Schnitte und eine hervorragende Handhabung. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Produkt herauszuholen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Messers ist nur für den vorgesehenen Zweck - das Filetieren von Fisch - zu verwenden.
- Sicherheitsvorkehrungen: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern. Verwenden Sie das Messer niemals für andere Anwendungen, die Verletzungsgefahr darstellen könnten.
 - Schneidefläche: Verwenden Sie ein geeignetes Schneidebrett, um das Risiko von Schnittverletzungen und Beschädigungen Ihrer Arbeitsflächen zu minimieren.
 - Schärfe: Die Klinge ist sehr scharf. Seien Sie vorsichtig beim Umgang und Reinigen des Messers, um Verletzungen zu vermeiden.
 - Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einer Schutzhülle oder einem Messerblock auf, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling Gourmet Filiermesser
- Klingenlänge: 180 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Besonderheiten: FRIODUR-Edelstahl, ergonomisch geformter Griff für optimalen Halt

4. Einrichtung und Installation

Das Messer benötigt keine spezifische Installation. Bewahren Sie es an einem sicheren Ort auf, und stellen Sie sicher, dass es einen sicheren Platz in Ihrer Küche hat.

5. Betrieb

Um das Messer sicher zu verwenden, halten Sie es mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand sanfte Bewegungen aus, um die Klinge durch den Fisch zu führen. Stellen Sie sicher, dass der Fisch stabil auf Ihrem Schneidebrett liegt, während Sie schneiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch sofort mit warmem Seifenwasser reinigen. Spülen Sie das Messer gründlich ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen. Dies kann die Klinge und den Griff beschädigen.
- Wartung: Schärfen Sie das Messer bei Bedarf mit einem Wetzstein oder einem Wetzstahl, um die Schärfe zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Klinge ist stumpf: Schärfen Sie die Klinge mit der empfohlenen Methode.
- Rostbildung: Stellen Sie sicher, dass das Messer nach dem Gebrauch gut getrocknet wird. Vermeiden Sie die Lagerung in feuchten Umgebungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für die Entsorgung von scharfen Gegenständen. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher in einer Schutzhülle verpackt ist, um Verletzungen beim Entsorgen zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder weiteren Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für das Zwilling Gourmet Filiermesser entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Gourmet Filleting Knife - 180 mm (1002396)

1. Algemene Informatie

Deze Zwilling Gourmet Filleting Knife is ontworpen voor precisie en gebruiksgemak. Met een lemmet van 180 mm is dit mes ideaal voor fileren, het snijden van vis en andere delicate ingrediënten. Het ergonomische handvat biedt comfort tijdens langdurig gebruik en de hoge kwaliteit van het staal garandeert duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit mes is scherp; gebruik altijd uiterste voorzichtigheid bij het hanteren.
- Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank om de levensduur van het lemmet te verlengen en letsel te voorkomen.
- Snijd altijd van uw lichaam af en houd uw vingers uit de snijlijn.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen of slijtage.
- Gebruik het mes niet voor doeleinden waarvoor het niet is ontworpen, zoals het openen van blikken of het snijden van bevroren producten.

3. Productspecificaties

- Model: Zwilling Gourmet Filleting Knife
- Lemmetlengte: 180 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch, comfortabele grip
- Verpakking: Geschenkenverpakking geschikt voor cadeau

4. Installatie en Opstelling

Er is geen speciale installatie vereist voor het gebruik van dit filleting mes. Zorg ervoor dat het mes droog en schoon is voordat je het opslaat. Behandel het mes voorzichtig om beschadigingen te voorkomen. Het is aanbevolen om het mes op te bergen in een messenblok of een beschermhoes om de scherpste en veiligheid te waarborgen.

5. Gebruik

- Voor fileren, plaats de vis op een stabiele snijplank.
- Begin aan de staart van de vis en snijd voorzichtig langs de ruggengraat.
- Gebruik lange halen en een gelijkmatige druk voor het beste resultaat.
- Veeg tijdens het snijden regelmatig het mes schoon om ophoping van visweefsel te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met de hand in warm water met een mild afwasmiddel na gebruik.
- Vermijd de vaatwasmachine, omdat dit de scherpste en afwerking van het lemmet kan beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Slijp het mes regelmatig met een slijper voor optimale prestatie.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: controleer of het mes scherp is en slijp indien nodig.
- Roest op het mes: gebruik een staalreiniger en droog het mes goed af na het schoonmaken.
- Handvat is losgekomen: neem contact op met de klantenservice voor assistentie.

8. Afvoer

Dit product kan aan het einde van zijn levensduur worden afgevoerd als scherpe afvalstof. Zorg ervoor dat u het veilig verpakt voordat u het weggooit om verwondingen te voorkomen. Raadpleeg lokale richtlijnen voor de juiste afvoermethoden van keukengereedschap.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met ons:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Despiece Zwilling Gourmet - 180 mm

1. Información General

El cuchillo de despiece Zwilling Gourmet está diseñado para ofrecer un alto rendimiento y precisión en el corte de todo tipo de carnes y pescados. Fabricado con acero inoxidable de alta calidad, garantiza durabilidad y un afilado prolongado.

2. Información de Seguridad

- Cuidado con los Cortes: Este cuchillo tiene una hoja muy afilada. Utiliza siempre una tabla de cortar adecuada y mantén los dedos alejados de la hoja mientras cortas.
- Almacenamiento Seguro: Guarda el cuchillo en un bloque para cuchillos o en su funda cuando no esté en uso para evitar accidentes.
- Uso Apropriado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el corte de carne y pescado. No lo uses para otros propósitos.
- Mantenimiento de la Hoja: Mantén la hoja afilada utilizando una piedra de afilar adecuada. Un cuchillo desafilado puede ser más peligroso que uno afilado.
- Limpieza: Limpia el cuchillo inmediatamente después de su uso para evitar la acumulación de bacterias. No lo sumerjas en agua durante períodos prolongados.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Zwilling
- Modelo: Gourmet
- Longitud de la Hoja: 180 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable
- Tipo de Mango: Polipropileno
- Peso: Aproximadamente 250 g
- Afilado: Afilado a mano
- Compatibilidad: Apto para lavavajillas, aunque se recomienda su limpieza a mano.

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. Simplemente retire el cuchillo de su empaque y asegúrese de que la hoja esté en buen estado antes de usarla. Para un uso seguro, guárdelo en un lugar adecuado.

5. Operación

Para usar el cuchillo de despiece:

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango.
- Alinee la hoja en el lugar donde desea realizar el corte.
- Aplique una presión uniforme y corte con movimiento controlado.
- Siempre corte en dirección opuesta a su cuerpo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Seca completamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Afila la hoja regularmente con una piedra de afilar adecuada.

7. Solución de Problemas

- La hoja no corta bien: Asegúrate de que esté afilada. Si es necesario, afila la hoja.
- Aparición de manchas: Se pueden eliminar con un limpiador de acero inoxidable. Limpia y seca bien después de cada uso.

8. Eliminación

Este cuchillo no debe ser desechado en la basura común. Si el cuchillo ya no es utilizable, envuélvelo en un material resistente y deséchalo en un punto limpio designado para objetos afilados.

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 à Fileter Zwilling Gourmet 180 mm

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du Couteau à Fileter Zwilling Gourmet 180 mm. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des chefs professionnels et des amateurs passionnés de cuisine. Sa qualité supérieure assure une performance exceptionnelle lors de la préparation de vos plats préférés.

2. Informations de Sécurité

- Avertissement : Ce produit est tranchant. Manipulez toujours le couteau avec précaution pour éviter les coupures.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne jamais tenter d'attraper le couteau en chute.
- Ne pas utiliser le couteau pour des fins autres que celles prévues.
- Utilisez toujours une planche à découper pour éviter d'endommager les lames.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame et évitez toute utilisation si celle-ci est endommagée.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : Couteau à Fileter Zwilling Gourmet
- Longueur de la lame : 180 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de qualité supérieure
- Poignée : Ergonomique, en plastique durable
- Poids : 150 g
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle, mais un lavage à la main est recommandé pour une durabilité prolongée.

4. Installation et Mise en Place

Le Couteau à Fileter est un outil prêt à l'emploi. Il n'est pas nécessaire d'assembler ou d'installer quoi que ce soit. Avant de l'utiliser, assurez-vous qu'il soit propre. Si nécessaire, lavez-le à l'eau chaude savonneuse et séchez-le soigneusement.

5. Fonctionnement

Pour une performance optimale :

- Tenez le couteau par la poignée, avec votre index et votre majeur en contact direct.
- Utilisez un mouvement fluide lors de la découpe pour une meilleure précision.
- Exercez une pression douce et constante pour un contrôle accru.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon.
- Séchez le couteau immédiatement après le nettoyage pour éviter la rouille.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient endommager la lame.
- Aiguissez la lame régulièrement avec un aiguiser approprié pour maintenir la netteté.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes :

- Si la lame est émoussée, utilisez un aiguiser pour restaurer son tranchant.
- Si la poignée est desserrée, vérifiez le mécanisme d'attache et serrez-le si nécessaire.
- En cas d'autres problèmes, veuillez contacter notre support technique.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Veuillez éliminer conformément aux réglementations locales pour les produits en acier inoxydable et en plastique. Renseignez-vous sur les points de collecte ou de recyclage appropriés dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi le Couteau à Fileter Zwilling Gourmet. Profitez de vos aventures culinaires !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello per Sfilettare Zwilling Gourmet 180 mm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nella guida dell'utente per il Coltello per Sfilettare Zwilling Gourmet da 180 mm. Questo prodotto è progettato per offrire un'eccellente precisione e facilità d'uso durante la preparazione dei tuoi piatti di pesce. Realizzato con materiali di alta qualità, il coltello garantisce performance durature e un design ergonomico per un comfort ottimale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare solo per sfilettare pesce. Non utilizzare per tagliare altri tipi di carne o alimenti duri.
- Manutenzione dell'affilatura: Assicurarsi che il coltello sia sempre affilato. Un coltello non affilato può causare lesioni.
- Protezione personale: Utilizzare guanti da cucina per evitare tagli. Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Superficie di lavoro: Utilizzare su una superficie di lavoro stabile e non scivolosa.
- Conservazione: Riporre il coltello in un blocco per coltelli o in una custodia per evitare incidenti.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Nome del prodotto: Coltello per Sfilettare Zwilling Gourmet
- Lunghezza della lama: 180 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: POM (Polyoxymethylene) resistente all'umidità
- Affilatura: Doppia affilatura

4. Installazione e Montaggio

Non è richiesta alcuna installazione per il Coltello per Sfilettare. Una volta acquistato, è pronto per l'uso. Assicurati che il coltello sia asciutto e pulito prima del primo utilizzo.

5. Funzionamento

Per utilizzare il coltello:

- Posizionare il pesce su un tagliere stabile.
- Afferrate il coltello saldamente per il manico, mantenendo la lama inclinata.
- Iniziare a sfilettare dal punto di attacco della testa verso la coda, eseguendo movimenti lunghi e controllati.
- Ripetere il processo dall'altro lato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare sempre il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non immergere in acqua o lavare in lavastoviglie.
- Asciugare con un panno morbido.
- Affilare regolarmente la lama per mantenere l'efficienza del taglio.

7. Risoluzione dei Problemi

Se il coltello non taglia come previsto:

- Controllare se la lama è affilata.
- Lucidare o affilare la lama con una pietra per affilare o una affilatrice appropriata.
- Se ci sono danni evidenti alla lama, considerare la sostituzione.

8. Smaltimento

Per smaltire il coltello, seguire le normative locali sulla gestione dei rifiuti. Assicurati di smaltire in modo sicuro per prevenire incidenti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, domande o assistenza, contattarci:

- Email: info@ggmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Coltello per Sfilettare Zwilling Gourmet. Buon lavoro in cucina!