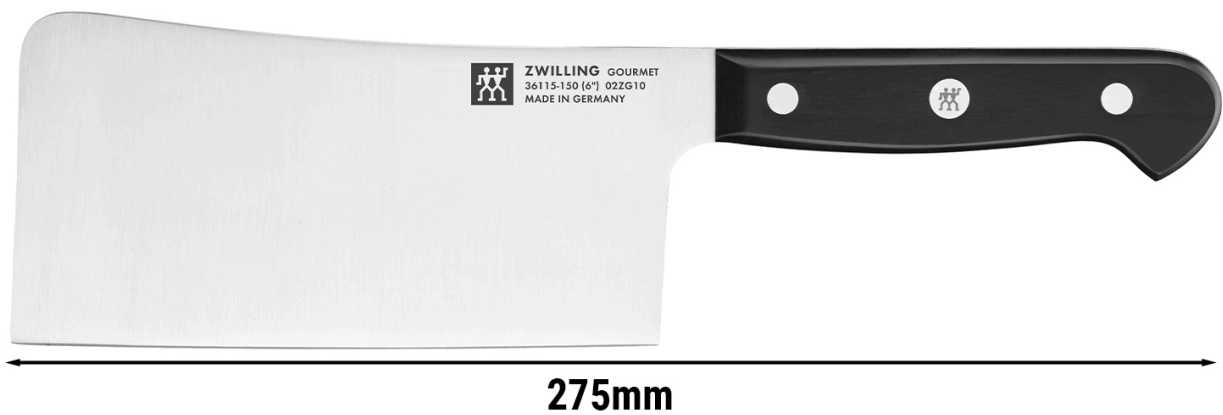


# ggmgastro

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: 1002402**

**ZWILLING | GOURMET - Chopping knives - Blade: 150mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Zwilling Gourmet Chopping Knives (Blade 150mm)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Zwilling Gourmet Chopping Knife. This high-quality kitchen tool is designed for precision and durability. The 150mm blade is perfect for chopping, slicing, and dicing a variety of ingredients, making it an essential addition to your kitchen.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with caution. Keep fingers away from the blade while in use.
- Storage: Store the knife in a designated knife block or magnetic strip to prevent accidental cuts.
- Usage: Do not use the knife on surfaces that may dull the blade, such as glass or stones. Always cut on a stable and secure cutting board.
- Children: Keep out of reach of children. Ensure children are supervised if they are in the kitchen while the knife is in use.
- Sharpening: Use appropriate sharpening tools as using improper sharpening methods can lead to accidents. Ensure blade is not in use while sharpening.

### 3. Product Specifications

- Blade Length: 150 mm
- Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Synthetic
- Weight: Approx. 150 grams
- Dishwasher Safe: No
- Origin: Germany

### 4. Setup and Installation

No assembly is required for this knife. However, to ensure optimal use:

1. Unpack the knife carefully.
2. Ensure the blade is undamaged.
3. Store the knife safely in a knife block or designated storage solution.

### 5. Operation

- Grip the handle firmly with your dominant hand.
- Use a stable cutting board and ensure your ingredients are secured.
- Start slicing or chopping with controlled movements.
- For best results, use the knife with a rocking motion when chopping.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm, soapy water immediately after use.
- Avoid abrasive cleaning tools which may damage the blade.
- Dry the knife thoroughly with a soft cloth before storage.
- Regularly sharpen the blade using an appropriate sharpening tool to maintain its effectiveness.

### 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade feels dull, utilize a whetstone or professional sharpening service.
- Rust Development: Keep the knife dry and store in a moisture-free environment to prevent rust. If rust appears, gently scrub with a soft steel wool and then re-oil the knife.
- Handle Issues: If the handle feels loose or damaged, discontinue use and contact support.

### 8. Disposal

This knife is not suitable for disposal in regular waste.

- To dispose, follow local regulations for metal waste.
- Ensure the blade is securely wrapped to prevent injury during disposal.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

- 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 Zwilling Gourmet Schälmesser (Klinge 150mm)

## 1. Allgemeine Informationen

Das Zwilling Gourmet Schälmesser mit einer Klingenlänge von 150 mm ist ein unverzichtbares Küchenwerkzeug für professionelle Köche und Hobbyköche. Diese Klingen sind aus hochwertigem rostfreiem Stahl gefertigt, was für Langlebigkeit und hervorragende Schneideigenschaften sorgt.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck (Schälen, Schneiden und Zerkleinern von Lebensmitteln).
- Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie sicher, dass die Klinge während der Verwendung immer scharf ist, um Verletzungen durch falsches Schneiden zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Schneiden immer ein Schneidebrett, um Verletzungen und Beschädigungen der Klinge zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nicht in der Spülmaschine, um Beschädigungen an der Klinge und dem Griff zu verhindern.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit der Klinge, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenmaterial: Hochleistungsstahl
- Länge der Klinge: 150 mm
- Griffmaterial: Hochwertiger Kunststoff
- Edelstahl: Ja
- Schnittqualität: Präzisionsgeschliffen

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen oder Mängel.
3. Stellen Sie sicher, dass der Griff fest sitzt und die Klinge sicher befestigt ist.
4. Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, z. B. in einer Messerblock oder Magnetschiene, um Beschädigungen zu vermeiden.

## 5. Bedienung

- Halten Sie das Messer am Griff mit einer festen Hand.
- Verwenden Sie die Klinge in einem gleichmäßigen, sanften Bewegungsablauf, um die gewünschten Lebensmittel zuzubereiten.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch sofort mit warmem Wasser und einem sanften Schwamm oder Tuch.

## 6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie das Messer nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie das Messer mit einem weichen Tuch ab und lagern Sie es an einem sicheren Ort.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schneidleistung zu gewährleisten.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Klinge ist stumpf.  
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder bringen Sie sie zu einem Fachmann.
- Problem: Der Griff ist locker.  
Lösung: Überprüfen Sie den Sitz des Griffs und ziehen Sie im Bedarfsfall die Schrauben nach.
- Problem: Die Klinge weist Roststellen auf.  
Lösung: Reinigen Sie die Klinge sorgfältig mit einer milden Reinigungsmischung und trocknen Sie sie gut ab.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Materialien und Abfälle. Achten Sie darauf, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## # Producthandleiding voor Zwilling Gourmet Koksmes 150mm

### 1. Algemene Informatie

Dit Zwilling Gourmet Koksmes met een lemmet van 150mm is ontworpen voor de professionele chef-kok en de enthousiaste thuiskok. Het mes biedt uitstekende snijprestaties en is vervaardigd van hoogwaardig staal om een lange levensduur en optimale resultaten te garanderen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Gebruik dit mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden, zoals snijden, hakken en dicing van voedsel.
- Bewaring: Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een messenblok of een magneetstrip, buiten bereik van kinderen.
- Snijtechniek: Gebruik altijd een stabiele snijplank en zorg ervoor dat je vingers weg van de snijrand zijn.
- Verkoudheid: Vermijd het onderdompelen van het mes in water om roest en schade aan de handgreep te voorkomen.
- Onderhoud: Volg de onderhoudsinstructies voor een langdurig gebruik en veilige werking.

### 3. Productspecificaties

- Productlijn: Zwilling Gourmet
- Lemmetlengte: 150mm
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Handgreep: Ergonomisch ontworpen voor comfort
- Gewicht: 150 gram

### 4. Installatie en Ingebruikname

1. Verwijder het mes uit de verpakking en controleer of er geen beschadigingen zijn.
2. Was het mes met warm water en milde zeep, spoel het goed af en droog het direct af met een schone doek.
3. Plaats het mes in een messenblok of aan een magneetstrip voor veilige opslag.

### 5. Bediening

- Gebruik het mes voor het snijden, hakken en dicing van verschillende soorten voedsel.
- Houd de handgreep stevig vast en snijd in een soepele, gecontroleerde beweging.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinigen met de hand aanbevolen; gebruik geen afwasmachine.
- Was het mes met een zachte spons en milde zeep; vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Voor langdurige scherpheid wordt aanbevolen om het mes regelmatig te slijpen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
  - Oplossing: Slijp het mes met een slijpsteen of een messenslijper.
- Probleem: Roest op het mes.
  - Oplossing: Reinig het mes met een mild schuurmiddel en droog het goed af.

### 8. Afvoer

- Dit product bevat geen schadelijke stoffen. Het kan worden gerecycled volgens de lokale wetgeving voor metalen producten.
- Gooi geen messen in de reguliere afvalbak, maar lever deze in bij een speciale recyclecentrale.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Picado Zwilling Gourmet 150mm

## 1. Información General

El Cuchillo de Picado Zwilling Gourmet de 150 mm es una herramienta de cocina esencial diseñada para picar, cortar y preparar alimentos de manera eficiente. Con una hoja de acero inoxidable de alta calidad y un diseño ergonómico, este cuchillo ofrece un rendimiento superior y una durabilidad excepcional.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar y picar alimentos. No lo utilice para otros fines, como abrir paquetes o como herramienta de palanca.
- **Cuidado con el Corte:** Siempre mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Use una tabla de cortar adecuada y evite cortar en superficies duras que puedan dañar la hoja.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro, idealmente en un bloque de cuchillos o una funda. Nunca lo deje desenfundado en un cajón.
- **Mantenimiento:** Inspeccione regularmente el cuchillo por daños. Si la hoja está dañada o desafilada, no lo use hasta que esté afilado correctamente.
- **Uso de Guantes:** Se recomienda el uso de guantes de protección al lavar o manipular el cuchillo, especialmente si está afilado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Longitud de la Hoja:** 150 mm
- **Mango:** Polipropileno resistente
- **Peso:** 135 g
- **Afilado:** Afilado a mano
- **Fabricación:** Hecho en Alemania

## 4. Configuración e Instalación

- No se requiere instalación para el uso de este cuchillo. Asegúrese de tener una superficie de trabajo limpia y una tabla de cortar adecuada.
- Se recomienda afilar el cuchillo antes del primer uso utilizando un afilador adecuado para cuchillos de acero inoxidable.

## 5. Operación

Utilice el cuchillo para picar, cortar y preparar alimentos. Sostenga el mango cómodamente, asegurándose de que su mano esté alejada de la hoja. Aplique una presión uniforme al cortar y mantenga la hoja en contacto con la superficie mientras corta.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el cuchillo después de cada uso con agua y jabón suave.
- Evite dejarlo en remojo o usar limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar la hoja.
- Se recomienda lavar a mano en lugar de utilizar un lavavajillas para prolongar su vida útil.
- Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para evitar la corrosión.

## 7. Solución de Problemas

- **La hoja está desafilada:** Utilice un afilador adecuado para restaurar el filo del cuchillo.
- **Ruidos inusuales al cortar:** Asegúrese de que la tabla de cortar esté en una superficie estable y no resbaladiza.
- **Dificultades para cortarlo:** Verifique que esté utilizando el tipo de corte adecuado y que la hoja esté limpia y afilada.

## 8. Eliminación

Deseche el cuchillo de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. No lo tire a la basura común sin envolver la hoja para evitar cortes accidentales. Considere llevarlo a un centro de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para preguntas o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau de Cuisine Zwilling Gourmet, Lame 150mm (1002402)

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le couteau de cuisine Zwilling Gourmet. Ce produit est conçu pour offrir une précision et un confort d'utilisation exceptionnels.

## 2. Informations sur la sécurité

Veillez lire attentivement les informations suivantes pour assurer une utilisation sécurisée de votre couteau.

- Avertissements
  - Toujours manipuler le couteau avec précaution.
  - Ne jamais laisser un couteau sans surveillance, en particulier près d'enfants.
  - Utilisez un plan de coupe approprié pour éviter d'endommager les lames et les surfaces.
  - Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Consignes de sécurité
  - Ne pas utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu.
  - Évitez l'exposition à des températures extrêmes.
  - Un affûtage régulier est nécessaire pour assurer la sécurité et l'efficacité.
- Nettoyage et stockage
  - Ne pas passer le couteau au lave-vaisselle. Lavez-le à la main avec de l'eau savonneuse.
  - Stockez le couteau dans un bloc à couteaux ou dans une protection de lame.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Type: Couteau de cuisine
- Longueur de la lame: 150 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Manche: Polypropylène
- Poids: 100 g

## 4. Installation et configuration

Le couteau de cuisine ne nécessite pas d'installation complexe. Déballiez soigneusement le produit de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages. Assurez-vous que la lame est intacte avant utilisation.

## 5. Opération

Tenez le couteau par le manche ergonomique pour un meilleur contrôle. Utilisez un mouvement de coupe fluide pour trancher les ingrédients. Ne forcez pas la lame à travers des aliments durs.

## 6. Nettoyage et entretien

Après chaque utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau savonneuse et séchez-le immédiatement. Évitez d'utiliser des produits abrasifs. Affûtez régulièrement avec un aiguiser approprié pour maintenir la performance de la lame.

## 7. Résolution des problèmes

- Problème: La lame est émoussée.
  - Solution: Affûtez la lame avec un affûteur de qualité.
- Problème: Le couteau glisse pendant la coupe.
  - Solution: Assurez-vous que la surface de coupe n'est pas glissante.

## 8. Mise au rebut

En fin de vie, les couteaux doivent être recyclés conformément à la législation locale sur les déchets. Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Utilisez un centre de recyclage approprié.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez 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 da cucina Zwilling Gourmet 150mm

## 1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto il coltello da cucina Zwilling Gourmet da 150 mm. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni ottimali e durata nel tempo. Si prega di seguire attentamente le istruzioni contenute in questo manuale per garantire la sicurezza e il corretto utilizzo del prodotto.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto. Non usare il coltello per aprire confezioni, tagliare materiali non alimentari o per qualsiasi utilizzo diverso da quello cui è destinato.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Per il taglio, utilizzare un tagliere stabile e non utilizzare superfici scivolose.
- Evitare l'uso di forza eccessiva durante il taglio per prevenire incidenti.
- Dopo l'uso, riporre il coltello in un luogo sicuro per prevenire tagli accidentali.
- Maneggiare l'utensile con cautela per evitare di ferirsi durante la pulizia o la manutenzione.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

Il coltello Zwilling Gourmet è realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, garantendo una lunga durata e una straordinaria capacità di affilatura.

Specifiche tecniche:

- Lunghezza della lama: 150 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Classe di durezza: HRC 57
- Tipo di coltello: Coltello da cucina
- Peso: 0,12 kg

## 4. Installazione e montaggio

Il coltello Zwilling Gourmet non richiede alcuna installazione. Prima dell'uso, si consiglia di sciacquare la lama con acqua calda per rimuovere eventuali residui di produzione. Assicurarsi che il coltello sia asciutto prima dell'uso.

## 5. Operazione

Per utilizzare il coltello:

- Posizionare il cibo da tagliare su un tagliere.
- Impugnare il coltello saldamente per garantire un buon controllo.
- Eseguire un movimento di taglio fluido e continuo, evitando di forzare la lama.
- Dopo l'uso, pulire la lama con un panno umido e asciugare immediatamente.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone, evitando di utilizzare spugne abrasive.
- Asciugare il coltello subito dopo il lavaggio per prevenire la formazione di macchie.
- Non utilizzare il coltello in lavastoviglie, poiché il calore e i detersivi possono danneggiare la lama.
- Affilare il coltello regolarmente con una pietra per affilare o un affilatore di coltelli per mantenere il massimo della performance.

## 7. Risoluzione dei problemi

Se si riscontrano problemi con il coltello:

- Se la lama è opaca, affinare con un'affilatura adeguata.
- Se osservate segni di ruggine, pulire delicatamente con una spugna fine e asciugare immediatamente.
- In caso di rotture o danni alla lama, si consiglia di contattare l'assistenza clienti.

## 8. Smaltimento

Il coltello da cucina Zwilling Gourmet deve essere smaltito in modo sicuro. Se il coltello è danneggiato, si consiglia di consegnarlo presso un centro di raccolta autorizzato o di contattare i servizi di smaltimento locale per ulteriori informazioni.

## 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