

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: 1002438

ZWILLING | GOURMET - Nakiri - Blade: 170mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Gourmet Nakiri Blade 170mm

1. General Information

The Zwilling Gourmet Nakiri Blade is designed for precise slicing and chopping of vegetables. This Japanese-style knife, with its rectangular blade, is perfect for achieving clean cuts and maintaining the integrity of ingredients.

2. Safety Information

- Knife Handling: Always handle the knife with care. Keep the blade away from your body and others while cutting.
- Cutting Surface: Use a stable cutting board to prevent slipping. Avoid glass, metal, and marble surfaces.
- Storage: Store the knife in a designated knife block or sheath to protect the blade and prevent accidents.
- Keep Out of Reach of Children: This product is not a toy. Use and store it out of reach of children.
- Cleaning: Avoid putting the knife in the dishwasher. Hand wash only to maintain its sharpness and finish.
- Avoid Contact with Hard Materials: Do not cut through bone, frozen food, or hard-skinned produce to prevent damage to the blade.

3. Product Specifications

- Blade Length: 170 mm
- Weight: 156 g
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Plastic
- Type: Nakiri Knife
- Edge: Straight edge
- Brand: Zwilling

4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging. Handle the blade by the handle only.
- Storage: Place the knife in a suitable storage solution, such as a knife block or magnetic strip, to prevent damage.

5. Operation

- Usage:
 - Hold the knife by the handle securely.
 - Position the blade at a slight angle to the ingredient.
 - Use a rocking motion for chopping and slicing. Ensure your fingers are curled back to avoid injury.
- Cutting Techniques:
 - For vegetables: Utilize the flat edge of the blade for smooth cuts.
 - For herbs: Use the knife's weight to press and chop efficiently.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning:
 - Hand wash with warm water and mild detergent immediately after use.
 - Dry the knife thoroughly with a soft cloth to prevent rust.
- Maintenance:
 - Regularly sharpen the blade with a whetstone or appropriate knife sharpener.
 - Inspect the handle and blade regularly for any signs of damage.

7. Troubleshooting

- Slow Cutting: If the knife feels dull, sharpen it using a whetstone or contact a professional sharpener.
- Chips or Damage: If there are chips in the blade, consult a professional for repair. Do not attempt to fix it yourself.
- Handle Issues: Contact customer support if the handle feels loose or unsupportive.

8. Disposal

Disposal should be done in accordance with local regulations. When disposing of the knife, securely package it to prevent injury to waste management personnel. Consider recycling options if available.

9. Contact

For further assistance, contact us at:

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

Thank you for choosing the Zwilling Gourmet Nakiri Blade. We hope it serves you well in your culinary endeavors.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Gourmet Nakiri-Messer 170 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zwilling Gourmet Nakiri-Messers. Dieses hochmoderne Küchenwerkzeug ist speziell für die präzise Bearbeitung von Gemüse und anderen Lebensmitteln entwickelt. Es bietet eine außergewöhnliche Schärfe und Ergonomie, die Ihnen helfen, in der Küche effizient zu arbeiten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur zum Schneiden von Lebensmitteln verwenden. Bitte nicht für andere Zwecke wie das Schneiden von harten Gegenständen oder zum Öffnen von Dosen verwenden.
- Klingehandhabung: Die Klinge ist sehr scharf. Halten Sie das Messer immer bei der Spitze des Griffs und vermeiden Sie direkten Kontakt zur Klinge mit der Haut.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer in einer sicheren Umgebung auf, idealerweise in einer Magnethalterung oder einem Messerblock, um Verletzungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie das Produkt fern von Kindern oder unerfahrenen Benutzern. Unterrichten Sie Kinder über die Gefahren von scharfen Messern.
- Reinigung: Das Messer ist nicht spülmaschinenfest. Reinigen Sie es von Hand, um die Klinge zu schützen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling Gourmet Nakiri-Messer
- Klingenlänge: 170 mm
- Material: Hochleistungsstahl
- Klingenhärte: 57 HRC
- Griffmaterial: Kunststoff
- Klingenart: Dünne Klinge, ideal für feine Schneidarbeiten
- Oberfläche: Mattiert
- Länge des Griffs: Ergonomisch gestaltet

4. Einrichtung und Installation

Das Zwilling Gourmet Nakiri-Messer erfordert keine Installation. Es kann sofort nach dem Kauf verwendet werden. Gehen Sie wie folgt vor:

1. Nehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Bei Anzeichen von Defekten oder Qualitätseinbußen kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
3. Reinigen Sie das Messer vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trocknen Sie das Messer sorgfältig ab.

5. Betrieb

Um das Nakiri-Messer zu verwenden:

1. Halten Sie das Messer bei der Griffspitze.
2. Platzieren Sie Lebensmittel auf einem stabilen Schneidebrett.
3. Führen Sie die Klinge mit konstantem Druck und gleichmäßigem Schnitt durch das Gemüse.
4. Achten Sie darauf, dass Ihre Finger sich während des Schneidens stets von der Klinge fernhalten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab. Verwenden Sie kein Scheuermittel oder harte Schwämme, um Kratzer auf der Klinge zu vermeiden.
- Trocknung: Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Reinigen, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen: Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstahl oder scharfen Werkzeug, um die Schneide in gutem Zustand zu halten.

7. Fehlersuche

Problem: Die Klinge ist nicht scharf genug.

- Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder bringen Sie das Messer zu einem Fachgeschäft zur professionellen Schärfung.

Problem: Die Klinge zeigt Anzeichen von Rost.

- Lösung: Reinigen und trocknen Sie das Messer gründlich. Verwenden Sie einen leichten Rostlöser, wenn nötig, und lagern Sie das Messer trocken.

8. Entsorgung

Das Messer sollte umweltgerecht und gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgt werden. Überprüfen Sie lokale Vorschriften zur Entsorgung von scharfen Gegenständen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen, Unterstützung oder Ersatzteile kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Zwilling Gourmet Nakiri Blade 170mm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van de Zwilling Gourmet Nakiri Blade van 170mm. Dit mes is ontworpen voor precisie en veelzijdigheid in de keuken, ideaal voor het snijden van groenten en het bereiden van authentieke gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om schade aan het mes en oppervlakken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het mes scherp en in goede staat is om ongelukken te minimaliseren.
- Bij het snijden, houd je vingers op een veilige afstand van de snijrand.
- Verwijder het mes zorgvuldig uit de verpakking om snijwonden te voorkomen.
- Snijd altijd van je af en niet naar je toe.
- Bewaar het mes op een veilige plek en niet in een la zonder bescherming.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Zwilling Gourmet Nakiri Blade
- Lengte: 170mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontworpen voor optimale grip en comfort
- Gewicht: 200g
- Kleur: Staal met een zwarte handgreep
- Herstellingsmogelijkheden: Kan professioneel worden geslepen

4. Installatie en Opstelling

De Zwilling Gourmet Nakiri Blade vereist geen installatie. Volg deze stappen voor een veilige en effectieve voorbereiding voor gebruik:

1. Verwijder het mes uit de verpakking.
2. Controleer of het mes vrij is van beschadigingen.
3. Plaats het mes op een veilige snijplank voor gebruik.

5. Bediening

- Voor optimale prestaties, hanteer het mes met een stevige grip.
- Snijd groenten en kruiden met een stevige, gecontroleerde beweging.
- Maak gebruik van de lengte van het lemmet voor een gelijkmatige snede.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen schurende materialen die de snijkant kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Slaan het mes op een veilige plaats op, bij voorkeur in een meshouder of op een snijblok.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is bot.
Oplossing: Laat het mes professioneel slijpen of gebruik een slijpstaaf.
- Probleem: Mes heeft roestplekken.
Oplossing: Reinigen met een staalreiniger en goed drogen na gebruik.

8. Afval

Neem bij het weggooien van dit product de geldende lokale regelgeving in acht. Dag voordat je het mes weggooit, zorg ervoor dat je het veilig verpakt om verwondingen aan de afvalverwerker te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, kunt u ons bereiken via:

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

We wensen u veel kookplezier met uw Zwilling Gourmet Nakiri Blade!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Nakiri Zwilling Gourmet 170mm

1. Información General

Este cuchillo Nakiri Zwilling Gourmet de 170mm es una herramienta esencial para los amantes de la cocina. Diseñado para el corte preciso de verduras y hierbas, este cuchillo combina funcionalidad y estética, proporcionando una experiencia culinaria excepcional.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que el cuchillo esté adecuadamente afilado antes de usarlo. Un cuchillo sin filo puede ser más peligroso, ya que requiere más fuerza para cortar.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No utilice el cuchillo para fines distintos a los previstos.
- Evite el contacto con superficies duras para proteger el filo del cuchillo.
- Lave el cuchillo a mano y evite el uso de lavavajillas, que puede dañar la hoja.
- Siempre utilice una tabla de cortar adecuada para proteger las superficies de cocina y la hoja del cuchillo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 170mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable alemán de alta calidad
- Tipo de cuchillo: Nakiri
- Mango: Ergonomía natural de madera
- Garantía: 30 años de garantía contra defectos de fabricación

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación específica para este cuchillo. Asegúrese de que la hoja esté afilada y limpia antes del primer uso. Para comodidad, almacene el cuchillo en un bloque de cuchillos o en una funda protectora.

5. Operación

- Agarre el cuchillo firmemente por el mango.
- Coloque el cuchillo sobre la tabla de cortar, con la hoja hacia abajo.
- Realice movimientos de corte verticales, manteniendo la punta del cuchillo en contacto con la tabla para facilitar un corte preciso.
- Después de cada uso, limpie la hoja con un paño húmedo para eliminar residuos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua caliente y jabón suave.
- Seque con un paño limpio inmediatamente después de lavarlo para evitar manchas de agua.
- Afile la hoja regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado para mantener su rendimiento.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta adecuadamente, compruebe si está afilado. Afile la hoja si es necesario.
- Si la hoja presenta manchas o corrosión, limpie con un limpiador de acero inoxidable y seque adecuadamente.
- Para cualquier daño físico, ponga el cuchillo fuera de uso y contáctenos para evaluación.

8. Eliminación

Deseche el cuchillo de manera responsable. Si el cuchillo está dañado o desgastado, considere llevarlo a un centro de reciclaje adecuado que acepte metal. No lo tire en el basurero convencional.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel Produit - Couteau Nakiri 170mm Zwilling Gourmet

1. Informations Générales

Le Couteau Nakiri Zwilling Gourmet 170 mm est conçu pour la préparation des légumes. Avec une lame fine et aiguisée, il permet des coupes précises et efficaces. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, ce couteau est un ajout essentiel à votre cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez le couteau uniquement à des fins culinaires.
- Gardez-le hors de portée des enfants.
- Évitez tout contact avec les surfaces dures, ce qui pourrait endommager la lame.
- Ne pas utiliser le couteau pour couper des aliments gelés ou durs.
- Toujours nettoyer le couteau après utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Ne passez pas le couteau au lave-vaisselle. Lavez-le à la main pour préserver la lame.
- Rangez le couteau dans un endroit sûr pour éviter les blessures.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Marque : Zwilling
- Modèle : Gourmet Nakiri
- Longueur de la lame : 170 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Type de manche : Ergonomique
- Poids : 200 g
- Entretien : Lavage à la main recommandé

4. Installation et Mise en Place

Le couteau est prêt à l'emploi immédiatement après l'achat. Aucun montage particulier n'est requis. Suivez ces étapes simples :

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Inspectez la lame pour vous assurer qu'elle n'est pas endommagée.
3. Lavez le couteau avec de l'eau savonneuse tiède pour éliminer tout résidu d'emballage.
4. Rincez et séchez avec un chiffon doux.

5. Utilisation

- Tenez le couteau par le manche, avec l'autre main stabilisant l'ingrédient.
- Utilisez un mouvement de hachage ou de tranchage pour établir une coupe uniforme.
- Ne forcez pas le couteau sur des aliments durs.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau douce et du savon.
- Évitez les éponges abrasives pour ne pas rayer la lame.
- Séchez immédiatement le couteau après lavage pour prévenir l'apparition de la rouille.
- Aiguissez votre couteau régulièrement pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas correctement : Vérifiez qu'elle est aiguisée. Aiguissez avec un aiguiser approprié.
- Si le manche est lâche : Vérifiez le serrage des vis, sinon contactez le support pour assistance.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau dans les ordures courantes.
- Renseignez-vous sur la collecte des déchets dangereux dans votre région pour l'élimination appropriée du produit.

9. 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.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello Nakiri della serie Zwilling Gourmet. Questo coltello di alta qualità è progettato per ottenere prestazioni ottimali in cucina, particolarmente per il taglio di verdure.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure come piastrelle o vetro.
- Assicurarsi che le mani siano asciutte quando si maneggia il coltello.
- Non cercare mai di affilare il coltello mentre è in uso.
- In caso di danni, non utilizzare il coltello e contattare il servizio assistenza.
- Pulire il coltello accuratamente dopo ogni utilizzo per mantenere l'igiene.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Coltello Nakiri
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile tedesco
- Lunghezza Lama: 170 mm
- Tipo di Lama: Doppio affilato
- Manico: Ergonomico e anti-scivolo
- Utilizzo: Ideale per il taglio di verdure

Installazione e Setup

Non è richiesta alcuna installazione specifica per l'uso del Coltello Nakiri. Prima dell'uso, assicurarsi che la lama non presenti danni e che sia affilata. Si consiglia di utilizzare un blocco per coltelli o una custodia per garantire la sicurezza quando non in uso.

Operazione

1. Afferrate il manico del coltello con una presa sicura e comoda.
2. Posizionate la lama sulla superficie di taglio.
3. Utilizzate movimenti fluidi e controllati per affettare le verdure, applicando una leggera pressione.
4. Non forzare il coltello su alimenti molto duri.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato.
- Non utilizzare lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Affilare regolarmente la lama per mantenere la sua efficienza.

Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama è smussata.
Soluzione: Utilizzare una pietra per affilare o un affilatore di coltelli.
- Problema: Il manico è allentato.
Soluzione: Contattare il servizio assistenza per la riparazione.

Disposizione

Quando il coltello ha raggiunto la fine della sua vita utile, smaltirlo in modo responsabile. Non gettarlo nei rifiuti indifferenziati, ma consegnarlo presso un centro di raccolta per metalli o un punto di raccolta per rifiuti pericolosi.

Contatti

Per domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania