

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: 1002442

ZWILLING | GOURMET - Knife set- 2 pcs.



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Gourmet Knife Set (2 pcs)

1. General Information

Thank you for purchasing the Zwilling Gourmet Knife Set. This set includes two essential kitchen knives designed to enhance your cooking experience. The knives are made from high-quality materials ensuring durability and superior performance.

2. Safety Information

- Always handle knives with care. Use a cutting board to protect surfaces and avoid accidents.
- Keep knives out of reach of children.
- Ensure blades are sharp before use. Dull blades can cause slips and injuries.
- Do not attempt to catch a falling knife.
- Use the appropriate knife for each task, avoiding using knives for unintended purposes like prying or opening cans.
- Always wash knives by hand; do not place in a dishwasher to maintain their quality.
- Store knives in a designated area such as a knife block or magnetic strip to prevent accidents.

3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Gourmet Knife Set
- Item No.: 1002442
- Material: High-carbon stainless steel
- Blade Edge: Fine edge
- Handle Material: Synthetic
- Knife Types Included:
 - Chef's Knife 20cm
 - Paring Knife 10cm

4. Setup and Installation

- Remove the knives from the packaging carefully.
- Inspect the knives for any visible damage. Do not use if damaged.
- Store the knives in a knife block, drawer with a knife guard, or on a magnetic strip for safe keeping.
- Ensure the storage area is in a dry location away from direct sunlight to maintain the integrity of the handles.

5. Operation

- Ensure the cutting surface is stable and suitable for cutting.
- Hold the knife in a way that offers a firm grip; use one hand to guide and the other to stabilize the food item.
- For the chef's knife, use a rocking motion for chopping vegetables. For the paring knife, apply gentle pressure for peeling and intricate work.
- To maintain optimal performance, periodically sharpen the blades using a whetstone or honing steel.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knives with warm soapy water and a soft sponge.
- Rinse and dry immediately with a clean cloth to prevent rust and corrosion.
- Never leave knives soaking in water as this may damage the blades and handles.
- Periodically check the sharpness of the blades and sharpen as necessary.

7. Troubleshooting

- If the knife is not cutting effectively, it may require sharpening.
- If the handle feels loose or unstable, discontinue use and contact customer service.

8. Disposal

- Dispose of damaged or unusable knives with care to avoid injury.
- Wrap the blades securely to prevent any accidental cuts and dispose of through a suitable waste management channel.

9. Contact

For any inquiries or additional information, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Zwilling. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für ZWILLING Gourmet Messerset 2-teilig

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des ZWILLING Gourmet Messersets! Dieses Set besteht aus zwei hochwertigen Messern, die für verschiedene Küchenanwendungen entworfen sind. ZWILLING steht für Qualität, Präzision und Langlebigkeit. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Produkt herauszuholen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Messer nur zum Schneiden von Lebensmitteln und nicht für andere Zwecke.
- Halten Sie die Klinsen von Kindern fern.
- Achten Sie beim Schneiden auf eine sichere Handhabung, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Schneiden auf einer stabilen Unterlage ein Schneidebrett.
- Verwenden Sie keine stumpfen oder beschädigten Messer.
- Reinigen Sie die Messer sofort nach Gebrauch und vermeiden Sie die Verwendung in der Spülmaschine, um Klinsenbeschädigungen zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das ZWILLING Gourmet Messerset umfasst folgende Artikel:

- 1 x ZWILLING Gourmet Kochmesser (20 cm)
- 1 x ZWILLING Gourmet Gemüsemesser (10 cm)

Technische Daten:

- Material: Edelstahl
- Klingenlänge: 20 cm (Kochmesser), 10 cm (Gemüsemesser)
- Schneide: Hochglanzpoliert
- Griff: Ergonomisch gestaltet für komfortable Handhabung

4. Einrichtung und Installation

Um Ihr ZWILLING Messerset zu verwenden, beachten Sie folgende Schritte:

1. Entpacken Sie die Messer vorsichtig und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Überprüfen Sie die Messer auf Beschädigungen. Sollten Sie Mängel feststellen, wenden Sie sich bitte umgehend an den Kundenservice.
3. Lagern Sie die Messer an einem sicheren Ort, beispielsweise in einem Messerblock oder an einem Magnethalter.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff, während Sie mit der anderen Hand das zu schneidende Lebensmittel stabilisieren.
- Führen Sie gleichmäßige, kontrollierte Schnitte durch.
- Nutzen Sie die Klinsen in ihrem vorgesehenen Verwendungszweck.

6. Reinigung und Wartung

- Geben Sie die Messer nicht in die Geschirrspülmaschine.
- Spülen Sie nach jedem Gebrauch die Klinsen unter warmem Wasser ab und trocknen Sie sie sofort mit einem weichen Tuch.
- Schärfen Sie die Messer regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem speziellen Messerschärfer.

7. Fehlerbehebung

- Bei Schwierigkeiten beim Schneiden könnte das Messer stumpf sein. Schärfen Sie das Messer.
- Bei Sicht auf Beschädigungen oder Rost stellen Sie sicher, dass das Messer ordnungsgemäß gereinigt und getrocknet wurde.
- Kontaktieren Sie den Kundenservice für weitere Hilfe bei Problemen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie defekte oder nicht mehr benutzbare Messer im Einklang mit den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Klinsen sollten sicher verpackt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Unterstützung kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Gourmet Messenset 2 Stuks (1002442)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Zwilling Gourmet Messenset. Dit hoogwaardige messenblok is ontworpen voor langdurig gebruik en een uitstekende snijervaring. De set bestaat uit twee essentiële keukenmessen van Zwilling, bekend om hun precisie en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Houd messen altijd buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de messen uitsluitend voor hun bedoelde doeleinden.
- Snijd nooit op een harde ondergrond zoals glas of metaal; gebruik een snijplank.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe bladen om snijwonden te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan de messen. Gebruik geen beschadigde messen.
- Reinig de messen onmiddellijk na gebruik om vlekken en geuren te voorkomen.
- Bewaar de messen op een veilige en stabiele plaats.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Zwilling Gourmet Messenset 2 Stuks
- Materiaal: Roestvrij staal
- Totale gewicht: 500 g
- Lengte van het grote mes: 20 cm
- Lengte van het kleine mes: 10 cm
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.
- Afmetingen verpakking: 30 x 10 x 5 cm

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de messen voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer de messen op eventuele beschadigingen voordat u ze gebruikt.
3. Bewaar de messen in een meshouder of snijblok om hun scherpte te behouden.
4. Zorg ervoor dat de opslagplek droog en vrij van vocht is om roestvorming te voorkomen.

5. Bediening

- Gebruik de messen voor snijden, hakken, en fileren van ingrediënten.
- Houd de messen in een correcte snijpositie en gebruik een stevige grip op de handgreep.
- Snijd altijd van uw lichaam af voor extra veiligheid.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was de messen met handwarm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog de messen onmiddellijk af met een zachte doek om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de messen op een veilige plaats om schade aan de snijkanten te vermijden.

7. Probleemoplossing

- Mes is niet scherp genoeg: Slijp de messen met een messenslijper.
- Roest of vlekken zichtbaar: Reinig de messen grondig en droog ze goed af. Vermijd het in contact komen met water tijdens opslag.
- Schade aan het mes: Stop met het gebruik van het mes en neem contact op voor garantie-en herstelopties.

8. Afvoer

- Gooi beschadigde of versleten messen niet zomaar weg. Neem contact op met de lokale afvalverwerkingsdienst voor richtlijnen over gerecycleerde materialen.
- Overweeg om oude messen te herstellen of te doneren als ze nog in goede staat zijn.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor de aankoop van uw Zwilling Gourmet Messenset. Geniet van het koken!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Cuchillos Gourmet de 2 Piezas Zwilling

1. Información General

Gracias por elegir el Set de Cuchillos Gourmet de 2 Piezas Zwilling. Este set incluye un cuchillo de chef y un cuchillo de pelar, diseñados para ofrecer durabilidad y precisión en la cocina. Cada cuchillo está fabricado con acero inoxidable de alta calidad, lo que garantiza un rendimiento excepcional.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice los cuchillos exclusivamente para los fines para los que fueron diseñados. No emplee los cuchillos para cortar materiales duros como huesos.
- Manejo: Siempre mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños. Al manipular cuchillos, sosténgalos por el mango y nunca apunte el filo hacia usted o hacia otros.
- Superficies: Corte siempre sobre una tabla de cortar. Evite cortar sobre superficies duras que puedan dañar el filo.
- Almacenamiento: Guarde los cuchillos en un bloque de cuchillos o estuche adecuado para evitar lesiones y daños al filo.
- Mantenimiento: Inspeccione los cuchillos regularmente para asegurarse de que no estén dañados. Si el filo se desafiló, utilice una piedra de afilar o lleve los cuchillos a un profesional para su afilado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material del cuchillo: Acero inoxidable de alta resistencia
- Longitud del cuchillo de chef: 20 cm
- Longitud del cuchillo de pelar: 10 cm
- Mango: Polipropileno antideslizante
- Origen: Hecho en Alemania

4. Configuración e Instalación

1. Retire los cuchillos de su embalaje con cuidado.
2. Inspeccione los cuchillos para asegurarse de que no haya daños visibles.
3. Para un almacenamiento seguro, coloque los cuchillos en un bloque de cuchillos o en un estuche diseñado para este propósito. Asegúrese de que queden bien asegurados y fuera del alcance de los niños.

5. Operación

- Para cortar, sostenga el cuchillo por el mango y aplique una presión uniforme.
- Utilice el cuchillo de chef para picar y rebanar ingredientes grandes y el cuchillo de pelar para tareas más pequeñas, como pelar frutas y verduras.
- Mantenga una postura estable y asegúrese de que sus dedos estén protegidos al cortar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso.
- No sumerja los cuchillos en agua durante períodos prolongados ni los lave en lavavajillas, ya que esto puede dañar el filo.
- Seque completamente los cuchillos con un paño suave antes de guardarlos.
- Afilar los cuchillos de forma regular ayudará a mantener un buen rendimiento.

7. Resolución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Use una piedra de afilar o un afilador manual.
- Daños visibles en el cuchillo: Si nota astillas o dobleces en el filo, consulte a un profesional para reparaciones.
- Dificultad para manejar el cuchillo: Asegúrese de que el cuchillo esté seco y bien sujeto. Pruebe otro lugar para cortar si la superficie es inestable.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, disponga de los cuchillos de manera responsable. No los tire a la basura común. Consulte con las autoridades locales sobre programas de reciclaje o eliminación seguros para objetos afilados.

9. Contacto

Para más información o consultas, contáctenos:

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

Gracias por elegir el Set de Cuchillos Gourmet de Zwilling. Estamos comprometidos en brindar productos de alta calidad y un excelente servicio al cliente.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de l'ensemble de couteaux Zwilling Gourmet 2 pièces

1. Informations Générales

Cet ensemble de couteaux Zwilling Gourmet se compose de deux pièces essentielles pour la cuisine moderne : un couteau de chef et un couteau à éplucher. Conçus pour les cuisiniers amateurs et professionnels, ces couteaux offrent une performance, une durabilité et un confort exceptionnels.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais laisser les couteaux à portée des enfants.
- Toujours manipuler les couteaux avec prudence pour éviter les blessures.
- Utilisez toujours des planches à découper appropriées pour protéger la lame.
- Ne pas utiliser les couteaux pour des applications non destinées, telles que couper des aliments sur des surfaces dures.
- Veuillez toujours aiguiser les couteaux avec un aiguiser approprié.
- Ne pas passer les couteaux au lave-vaisselle ; lavez-les à la main uniquement.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Cet ensemble comprend les éléments suivants :

- Couteau de chef : 20 cm
- Couteau à éplucher : 10 cm
- Matériau de la lame : acier inoxydable
- Poignée : ergonomique en polymère

4. Configuration et Installation

Pas d'installation nécessaire. Pour commencer à utiliser votre ensemble de couteaux :

1. Déballez soigneusement les couteaux de leur emballage.
2. Vérifiez les lames pour toute déformation ou dommage.
3. Placez les couteaux dans un bloc à couteaux ou un support sécuritaire pour éviter les blessures.

5. Utilisation

- Assurez-vous que la surface que vous utilisez est propre et stable.
- Tenez le couteau par le manche avec une prise solide.
- Appliquez une pression douce et régulière lors de la coupe pour obtenir des résultats optimaux.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez les couteaux à la main avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse immédiatement après usage.
- Rincez et séchez soigneusement avant de ranger.
- Aiguiser les lames régulièrement pour maintenir leur efficacité.

7. Dépannage

- Si la lame semble émoussée, utilisez un aiguiser approprié pour restaurer le tranchant.
- En cas de dommages visibles, cessez l'utilisation et contactez le service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas les couteaux avec les déchets ménagers.
- Envisagez de les recycler ou de les apporter à un centre de déchets dangereux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli Zwilling Gourmet 2 pz

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Coltelli Zwilling Gourmet. Questo set è un'aggiunta essenziale per ogni cucina, combinando qualità, design e funzionalità per rendere la preparazione dei pasti un'esperienza piacevole e semplice.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Attenzione: I coltelli sono affilati e possono causare lesioni. Maneggiarli con cautela.
- Utilizzo appropriato: Utilizzare solo per scopi culinari. Non utilizzare per aprire lattine o per qualsiasi altro scopo non previsto.
- Stoccaggio: Conservare in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- Pulizia: Non immergere in acqua calda o in lavastoviglie se non specificato. Pulire con un panno umido e asciugare bene.
- Ispezione: Controlla regolarmente i coltelli per eventuali danni o usura. Sostituire immediatamente se danneggiati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Set di Coltelli: 2 pz
- Tipo di Coltelli: Coltello da chef e coltello per affettare
- Materiale della Lama: Acciaio inox di alta qualità
- Manico: Manico ergonomico in plastica
- Dimensioni:
 - Coltello da chef: 20 cm
 - Coltello per affettare: 16 cm

4. Installazione e Setup

L'installazione di questo set di coltelli non richiede istruzioni particolari. Assicurati di avere un piano di lavoro stabile e sicuro. Segui i passaggi seguenti:

- Scegliere una superficie di lavoro pulita e sicura.
- Utilizzare un tagliere per proteggere le superfici e mantenere la lama in buono stato.
- Posizionare il coltello desiderato accanto agli ingredienti da preparare.

5. Operazione

- Quando usi i coltelli, mantenere sempre la lama rivolta lontano dal corpo.
- Utilizzare la lama nella direzione opposta al proprio corpo per evitare il rischio di tagli.
- Applicare una pressione uniforme durante il taglio per risultati migliori.
- Per il coltello da chef, utilizza la tecnica della rotazione per una maggiore efficienza.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o pagliette metalliche.
- Affilare il coltello regolarmente utilizzando una pietra per affilare o un affilacoltelli.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il coltello è smussato
Soluzione: Affilare il coltello secondo le istruzioni di manutenzione.
- Problema: La lama si arrugginisce
Soluzione: Assicurarsi di asciugare bene i coltelli dopo il lavaggio e conservarli in un luogo asciutto.

8. Smaltimento

Quando i coltelli non sono più utilizzabili, smaltirli responsabilmente. Consultare le normative locali per il corretto smaltimento di oggetti appuntiti e materiali in acciaio inox.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande, contattaci:

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