

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: 1002443

ZWILLING | GOURMET - Knife set- 3 pcs.



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Gourmet Knife Set (3 pcs)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Zwilling Gourmet Knife Set. This set includes three essential knives crafted for precision cutting, ideal for both professional chefs and home cooks. The knives feature high-quality stainless steel blades that guarantee longevity and sharpness, along with ergonomic handles that ensure a comfortable grip.

2. Safety Information

To ensure safe and proper use of your knife set, please follow these guidelines:

- Sharp Edges: All knives in this set feature sharp blades. Handle with care at all times to prevent cuts.
- Storage: Always store knives in a knife block or appropriate sheath to protect the blades and keep them out of reach of children.
- Cutting Surface: Use a suitable cutting board to avoid damage to the blade and reduce the risk of accidents.
- Hands and Body: Always keep hands and body parts away from the blade while cutting. Position food safely.
- Cleaning: Do not leave knives soaking in water; they should be cleaned immediately after use to prevent corrosion.
- Using the Knife: Always cut away from your body and keep your fingers clear of the cutting path.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Synthetic
- Knife Sizes:
 - Chef Knife: 20 cm
 - Paring Knife: 9 cm
 - Utility Knife: 15 cm
- Manufacture Origin: Germany
- Item Number: 1002443

4. Setup and Installation

Your Zwilling Gourmet Knife Set does not require any assembly. Simply unpack the knives from the packaging and store them in a safe place. It is advisable to use a knife block or magnetic strip for proper storage, ensuring they are kept in a dry environment.

5. Operation

To use your knives, select the appropriate knife based on the task:

- Chef Knife: Ideal for chopping, slicing, and dicing a variety of foods, including vegetables and meats.
- Paring Knife: Perfect for peeling fruits and vegetables or intricate work like deveining shrimp.
- Utility Knife: Versatile for slicing meats, fruits, and sandwiches.

Hold the knife firmly with a grip that is comfortable for you and ensure the cutting motion is controlled and steady.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash knives using mild soap and warm water. Avoid using harsh abrasives or placing them in the dishwasher to maintain sharpness and finish.
- Drying: Immediately dry knives with a soft cloth after washing to prevent rusting.
- Sharpening: Regularly sharpen the blades using a whetstone or honing steel to maintain optimal cutting performance.
- Inspection: Periodically check the handles and blades for any damage. Replace if necessary.

7. Troubleshooting

If you experience issues with your knives, refer to the following solutions:

- Dull Blade: Use a honing steel or sharpening stone to restore sharpness.
- Corrosion: Clean knives immediately after use and ensure they are dried thoroughly. If spots appear, use a rust eraser or a mild abrasive cleaner.
- Loose Handle: Inspect the handle for signs of wear. If it feels loose, contact customer service for assistance.

8. Disposal

When the knives reach the end of their life cycle:

- Ensure they are securely wrapped to prevent injury.
- Dispose of the knives in accordance with local regulations for sharp objects.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Zwilling. Enjoy your culinary experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Gourmet Messerset (3-teilig)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Zwilling Gourmet Messersets. Dieses hochwertige Set wurde für präzises Schneiden, Hacken und Zerkleinern entwickelt und ist ideal für jeden Haushalt.

2. Sicherheitsinformationen

- Schneidesicherheit: Achten Sie darauf, die Klängen während der Benutzung nicht zu berühren. Halten Sie die Klängen von Kindern fern.
- Richtige Handhabung: Verwenden Sie ein geeignetes Schneidebrett, um die Klängen zu schützen und ein Verrutschen zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie die Messer in einem Messerblock oder einer Schutzscheide, um Verletzungen und Klängenbeschädigungen zu vermeiden.
- Reinigung: Spülen Sie die Messer nach dem Gebrauch sofort ab und verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um die Klängen zu schützen.
- Handschuhe: Tragen Sie geeignete Handschuhe, wenn Sie mit den Messern arbeiten, um das Risiko von Schnittverletzungen zu minimieren.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Inhalt des Sets:
 - Kochmesser 20 cm
 - Gemüsemesser 10 cm
 - Brotmesser 20 cm
- Material: rostfreier Edelstahl
- Griff: ergonomisch und rutschfest
- Einsatzgebiet: Für professionelle und private Nutzung
- Einfache Reinigung: Spülmaschinenfest, aber Handwäsche wird empfohlen

4. Setup und Installation

Das Messerset benötigt keine spezielle Installation. Entfernen Sie die Messer vorsichtig aus der Verpackung und lagern Sie diese an einem sicheren Ort, z.B. in einem Messerblock oder einer speziellen Halterung. Stellen Sie sicher, dass sie außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

5. Betrieb

Verwenden Sie die Messer gemäß den beabsichtigten Anwendungen:

- Kochmesser: Ideal für das Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse.
- Gemüsemesser: Perfekt für kleine Schneidarbeiten und Präzisionsschnitt.
- Brotmesser: Besonders geeignet für das Schneiden von Brot und Brötchen dank der gezackten Klinge.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach der Verwendung sollten die Messer sofort in warmem Wasser mit mildem Reinigungsmittel gereinigt werden. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm.
- Trocknen: Abtrocknen mit einem weichen Tuch, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Schärfe: Schärfen Sie Ihre Messer regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem geeigneten Messerschärfer, um optimalen Schneiddurchsatz zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneiden nicht gut.
 - Lösung: Prüfen Sie, ob die Klängen scharf sind. Schärfen Sie diese gegebenenfalls neu.
- Problem: Messer rosten.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Messer nach der Reinigung vollständig trocken sind und lagern Sie diese an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Schnellverpackungen. Bringen Sie alte oder beschädigte Messer zu einem geeigneten Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anregungen kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Zwilling Gourmet Messenset 3-delig

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Zwilling Gourmet Messenset. Deze set bestaat uit drie professionele messen die zijn ontworpen voor veelzijdigheid, duurzaamheid en uitstekende prestaties in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen uitsluitend voor het snijden van voedsel. Vermijd het gebruik op harde oppervlakken zoals glas of steen om beschadiging van het snijvlak te voorkomen.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat u de messen altijd op een veilige manier hanteert. Snijd weg van uw lichaam en houd uw hand achter het snijvlak terwijl u snijdt.
- Controleer regelmatig de staat van de messen. Laat geen beschadigde of versleten messen in gebruik, maar vervang deze onmiddellijk.
- Was de messen niet in de vaatwasser, aangezien dit kan leiden tot beschadiging van het lemmet en de handgreep.

3. Productspecificaties

- Product type: Messenset
- Aantal messen: 3
- Materiaal lemmet: Hoogwaardige roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch, veilig en comfortabel
- Gebruik: Voor dagelijks snijden, hakken en snijden van diverse voedingsmiddelen

4. Installatie en Opstelling

Er is geen specifieke installatie vereist voor de Zwilling Gourmet Messenset. De messen zijn gebruiksklaar en kunnen direct uit de verpakking worden gebruikt. Volg deze stappen voor een veilige opberging:

- Bewaar de messen in een messenset of een snijblok om de snijranden te beschermen.
- Zorg ervoor dat de messen verticaal of liggend worden opgeslagen, afhankelijk van uw gekozen opbergwijze.

5. Bediening

Gebruik de messen zoals volgt:

- Houd het mes stevig vast met uw dominante hand.
- Positioneer het voedsel op een stabiel snijoppervlak.
- Snijd met gelijkmatige druk en gebruik een stevige, vloeiende beweging.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de messen met warm water en een mild afwasmiddel na gebruik.
- Droog de messen onmiddellijk met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsen.
- Slijp de messen regelmatig met een aan slijper of een slijpstaaf om de scherpte te behouden.

7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Slijp het mes met een slijper of slijpstaaf.
- Lemmet verkleurd of vertoont vlekken: Reinig het mes grondig met een mild schoonmaakmiddel en droog het direct af.
- Hanteren voelt ongemakkelijk: Controleer of uw grip correct is en dat het mes niet verzakt is.

8. Afvoer

Wanneer de messen aan het einde van hun levensduur zijn, dient u ze verantwoordelijk af te voeren. Neem contact op met lokale recyclingfaciliteiten voor correct afvoeren van metalen producten. Zorg ervoor dat de messen veilig verpakt zijn om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen, ondersteuning of opmerkingen kunt u contact opnemen via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bezoek onze website voor meer informatie en accessoires. Bedankt voor uw aankoop en veel snijplezier met uw Zwilling Gourmet Messenset!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Cuchillos Zwilling Gourmet (3 Piezas)

1. Información General

Gracias por adquirir el juego de cuchillos Zwilling Gourmet. Este set incluye tres cuchillos diseñados para brindar un rendimiento excepcional y durabilidad en su cocina. Con un diseño elegante y funcionalidad superior, estos cuchillos son ideales para chefs profesionales y aficionados por igual.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este producto está diseñado exclusivamente para cortar alimentos. No lo utilice para otra finalidad.
- **Manejo Seguro:** Siempre maneje los cuchillos con precaución y asegúrese de mantener la hoja alejada de su cuerpo y de otras personas.
- **Almacenamiento:** Guarde los cuchillos en un lugar seguro, como un bloque para cuchillos o una funda, para proteger tanto las hojas como a las personas.
- **Superficie de Corte:** Utilice siempre una tabla de cortar adecuada para evitar daños a los cuchillos y lesiones.
- **Cuidado de la Hoja:** Evite dejar los cuchillos en el fregadero y no los lave en el lavavajillas, ya que esto puede dañar las hojas.
- **Mantenimiento Adecuado:** Afile los cuchillos regularmente y evite cortar materiales duros como huesos o productos congelados.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Contenido del Set:

- Cuchillo de Chef (20 cm)
- Cuchillo para Pan (20 cm)
- Cuchillo Pelador (10 cm)

Datos Técnicos:

- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Material del Mango:** Plástico antimicrobiano
- **Tipo de Acabado:** Pulido para mayor durabilidad
- **Peso Total:** 1.5 kg

4. Instalación y Configuración

1. Desembale el producto y retire cualquier material protector.
2. Coloque el bloque para cuchillos (si está incluido) en una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que los cuchillos estén limpios y secos antes de guardarlos.
4. Si desea un soporte adicional, los cuchillos pueden ser colocados en un imán para cuchillos en la pared.
5. Evite la exposición directa a la luz solar o la humedad excesiva.

5. Operación

- Utilice el cuchillo adecuado según la tarea que esté realizando.
- Para el cuchillo de chef, aplique una presión uniforme hacia abajo y adelante al cortar.
- El cuchillo para pan debe ser utilizado con un movimiento de sierra para un corte efectivo.
- El cuchillo pelador es ideal para frutas y verduras, empleando un movimiento suave.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua caliente y jabón inmediatamente después de su uso.
- Enjuague y seque cuidadosamente con un paño suave.
- No utilice estropajos abrasivos.
- Mantenga la hoja afilada. Use una piedra de afilar o un afilador de cuchillos.
- Inspeccione regularmente los cuchillos en busca de daños o desgaste.

7. Solución de Problemas

- **Dificultad para Cortar:** Intente afilar la hoja.
- **Ruidos o Vibraciones:** Verifique que la hoja esté correctamente montada en el mango (si es un cuchillo desmontable).
- **Acumulación de Óxido:** Lave y seque los cuchillos adecuadamente. Use un abrillantador de acero si es necesario.

8. Descartes

Los cuchillos deben ser desechados de acuerdo con las regulaciones locales. Si los cuchillos están dañados, envuélvalos en papel y deséchelos en un contenedor seguro. No los botes sueltos en la basura para evitar lesiones a otras personas.

9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

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

Guarde este manual para futuras referencias. Agradecemos su elección del juego de cuchillos Zwilling Gourmet y le deseamos mucho éxito en su cocina.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Set de Couteaux Zwilling Gourmet 3 pièces

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du Set de Couteaux Zwilling Gourmet 3 pièces. Ce set comprend des couteaux de haute qualité, conçus pour répondre à tous vos besoins culinaires. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est conçu uniquement pour la préparation des aliments.
- Mise en garde contre les coupures : Les lames sont très affûtées. Ne les manipulez pas sans précaution et tenez-les hors de portée des enfants.
- Conditions d'utilisation : Utiliser sur une surface stable et dans un environnement sec.
- Stockage : Rangez les couteaux dans un porte-couteaux pour éviter les blessures.
- Entretien : Ne pas utiliser de produits abrasifs lors du nettoyage.
- Inspection régulière : Vérifiez régulièrement l'état des lames et remplacez les couteaux endommagés.

3. Présentation du Produit et spécifications

Le Set de Couteaux Zwilling Gourmet comprend :

- Couteau de chef 20 cm
- Couteau à pain 20 cm
- Couteau à éplucher 10 cm

Données Techniques :

- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Type de fabrication : Forgé
- Poignée : Plastique ergonomique
- Certification : Évalué selon les normes de sécurité européennes

4. Installation et mise en place

1. Retirez tous les éléments du packaging.
2. Inspectez chaque couteau pour vérifier l'absence de défaut.
3. Placez le porte-couteau sur un plan de travail stable, si inclus, ou rangez les couteaux dans un tiroir à l'abri des autres ustensiles.

5. Utilisation

Pour une utilisation optimale :

- Tenez le couteau par la poignée avec un grip sûr.
- Utilisez des mouvements de va-et-vient pour couper les aliments, en appliquant une pression modérée.
- Pour le couteau à pain, utilisez un geste de coupe propre sans forcer.

6. Nettoyage et entretien

- Rincez les couteaux sous l'eau chaude après chaque utilisation.
- Lavez avec une éponge douce et un détergent, puis rincez et séchez immédiatement.
- Ne pas laver au lave-vaisselle.
- Aiguiser les couteaux régulièrement avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes :

- Lame émoussée : Affûtez le couteau.
- Rouille : Essuyez la lame avec un chiffon sec et utilisez de l'huile alimentaire si nécessaire.
- Manche lâche : Contactez le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas les couteaux à la poubelle. Privilégiez les points de collecte adéquats pour les objets tranchants ou les centres de recyclage spécialisés.

9. Contacts

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi le Set de Couteaux Zwilling Gourmet. Profitez de votre expérience culinaire!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli Gourmet Zwilling - 3 Pezzi

1. Informazioni Generali

Il Set di Coltelli Gourmet Zwilling è progettato per soddisfare le esigenze di ogni cuoco, professionista o appassionato. Questo set include tre coltelli essenziali che offrono precisione e comfort durante la preparazione dei cibi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare i coltelli solo per il loro scopo previsto.
- Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare i coltelli su superfici dure come piastrelle o vetro.
- Prestare attenzione quando si affilano i coltelli; seguire le istruzioni del produttore.
- Conservare i coltelli in modo sicuro per evitare tagli accidentali.
- Non immergere i coltelli nell'acqua calda per lunghi periodi per evitare danni alla lama.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il set include i seguenti coltelli:

- Coltello da Chef 20 cm
- Coltello per Pane 20 cm
- Coltello Pelapatate 10 cm

Specifiche Tecniche:

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Manico: Plastica resistente
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Garanzia: 5 anni

4. Setup e Installazione

1. Estrarre i coltelli dalla confezione con attenzione.
2. Assicurarsi che il piano di lavoro sia pulito e asciutto.
3. Conservare i coltelli in un blocco per coltelli o in un cassetto protettivo per evitare danni e garantire la sicurezza.
4. Se si utilizza un affilacoltelli, seguire le istruzioni specifiche per l'affilatura.

5. Operazione

- Utilizzare il coltello da Chef per tagliare carne, pesce e verdure.
- Utilizzare il coltello per pane per affettare pane e dolci.
- Utilizzare il coltello pelapatate per rimuovere la buccia da frutta e verdura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire macchie.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Affilare i coltelli regolarmente per mantenere la loro efficienza.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è opaca, affilarla con un affilacoltelli appropriato.
- Se ci sono segni di ruggine, pulire con una soluzione di acido citrico e acqua, quindi asciugare bene.
- Se il manico è instabile, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Quando i coltelli non sono più utilizzabili, smaltirli in modo sicuro e responsabile. Non gettare i coltelli nei rifiuti domestici.
- Contattare il centro di riciclaggio locale per informazioni specifiche sulla raccolta di metalli.

9. Contatto

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Conservare questo manuale per riferimento futuro e seguire attentamente tutte le istruzioni per garantire l'uso sicuro e corretto del prodotto.