

# 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: 1002445**

**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 high-quality knife set is ideal for both professional chefs and home cooking enthusiasts. Designed with precision and craftsmanship, these knives offer exceptional performance and durability.

### 2. Safety Information

- Always use knives on a clean cutting board.
- Keep knives out of reach of children.
- Use the correct knife for each task to prevent accidents.
- Ensure your hands are dry when handling the knife to prevent slipping.
- Never attempt to catch a falling knife.
- Always cut away from your body to minimize injury risk.
- Regularly check the condition of the knife; do not use if damaged.
- Store knives in a knife block or with blade guards to prevent injuries.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Gourmet Knife Set (2 pcs)
- Material: Special formula stainless steel
- Blade Construction: Forged
- Hardness: 58 Rockwell
- Handle: Synthetic, ergonomic design
- Dimensions:
  - Chef's Knife: 20 cm
  - Paring Knife: 10 cm
- Weight: 600 grams (set)
- Packaging: Gift box included

### 4. Setup and Installation

1. Remove the knife set from the packaging.
2. Inspect each knife for any visible defects or damage.
3. Ensure the knives are stored in a safe location, such as a knife block or drawer, using blade guards if necessary.
4. Familiarize yourself with the use and care instructions before first use.

### 5. Operation

- To use the chef's knife, hold the handle firmly with your dominant hand and grip the blade with your other hand for stability.
- For the paring knife, use your dominant hand to hold the handle, and support the food item with your other hand.
- Always slice or chop with smooth, steady motions to maintain control.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash knives with warm, soapy water immediately after use.
- Do not use a dishwasher as it may dull the blade and damage the handle.
- Dry knives thoroughly with a soft cloth before storage.
- Sharpen knives regularly with a whetstone or professional sharpening service to maintain optimal performance.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Knife not cutting effectively.
  - Solution: Check if knife needs sharpening. Sharpen as needed.
- Problem: Handle feels loose.
  - Solution: Contact customer care for inspection and repair options.
- Problem: Visible damage or rust on the blade.
  - Solution: Stop using the knife and consult customer care for further assistance.

### 8. Disposal

Dispose of damaged or irreparable knives responsibly. Contact local authorities for guidance on proper disposal methods to ensure environmental safety.

### 9. Contact

For inquiries, support, or more information, please reach out to us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone Number: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Zwilling Gourmet Knife Set, and enjoy your efficient and safe cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Gourmet Messerset (2 Teile)

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank für den Kauf des Zwilling Gourmet Messersets. Dieses Set enthält ein hochwertiges Kochmesser und ein kleines Küchenmesser, ideal für alle Ihre Kochbedürfnisse. Die Messerklingen sind aus Edelstahl gefertigt, um Langlebigkeit, Schärfe und Korrosionsbeständigkeit zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Messer nur zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Halten Sie scharfe Klingen von Kindern und Haustieren fern.
- Verwenden Sie beim Schneiden eine geeignete Unterlage, um Schnittverletzungen und Schäden an Oberflächen zu vermeiden.
- Bekämpfen Sie eine Klinge nicht mit Gewalt; lassen Sie das Messer für den vorgesehenen Zweck arbeiten.
- Reinigen Sie die Messer gründlich nach jedem Gebrauch, um die Ansammlung von Bakterien zu vermeiden.
- Lagern Sie die Messer sicher in einem Messerblock oder einer Schublade, um Verletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gesamtlänge des Kochmessers: 20 cm
- Gesamtlänge des kleinen Messers: 10 cm
- Verwendung: Vielseitig einsetzbar für verschiedene Lebensmittel

## 4. Einrichtung und Installation

Die Verwendung des Zwilling Gourmet Messersets erfordert keine spezielle Installation. Nehmen Sie die Messer bitte vorsichtig aus der Verpackung. Stellen Sie sicher, dass die Klingen unbeschädigt sind. Lagern Sie die Messer sicher an einem Ort, an dem sie nicht herunterfallen oder beschädigt werden können.

## 5. Betrieb

Um die Messer zu verwenden:

- Halten Sie das Messer am Griff, während Sie mit der Klinge schneiden.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um ein sauberes und präzises Schneiden zu gewährleisten.
- Reinigen Sie das Messer sofort nach dem Gebrauch, um Schäden an der Klinge zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer sofort nach dem Gebrauch unter warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch oder einen Schwamm, um die Klinge zu reinigen. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder -schwämme.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Waschen, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klingen regelmäßig mit einem Schleifstein oder -stab, um die Schärfe zu erhalten.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf
  - Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Schleifstein oder Schärfstab.
- Problem: Lebensmittel kleben an der Klinge
  - Lösung: Reinigen Sie die Klinge und verwenden Sie eine geeignete Schneidtechnik, um diese Situation zu vermeiden.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden lokalen Vorschriften. Scharfe Klingen sollten sicher verpackt oder entsorgt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het Zwilling Gourmet Messenset (2 stuks) - 1002445

## 1. Algemeen Informatie

Welkom bij uw aankoop van het Zwilling Gourmet Messenset, bestaande uit twee hoogwaardige keukenmessen. Dit messenset is ontworpen voor zowel professioneel als thuisgebruik en biedt uitstekende snijprestaties en duurzaamheid.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor hun bedoelde doeleinden, zoals snijden, hakken en schaven van voedsel.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Controleer de messen regelmatig op beschadigingen en gebruik ze niet als ze niet in goede staat zijn.
- Bij het snijden, zorg ervoor dat uw vingers uit de buurt van het snijvlak zijn om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik altijd een snijplank om de messen te beschermen en schade aan oppervlakken te voorkomen.
- Reinig de messen nooit in een vaatwasser; dit kan de scherpte en de afwerking beschadigen.

## 3. Product specificaties

- Product: Zwilling Gourmet Messenset (2 stuks)
- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmeting van het koksmesser: 20 cm
- Afmeting van het schilmesje: 8 cm
- Gewicht: 500 g
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

## 4. Installatie en Setup

Deze messen vereisen geen installatie. Zorg ervoor dat de messen uit hun verpakking worden verwijderd en dat ze veilig op een snijplank worden geplaatst voor gebruik. Controleer voordat u ze gebruikt of de messen goed zijn geslepen.

## 5. Gebruik

- Voor optimaal gebruik, hanteer de messen met een stevige grip en gebruik een gelijkmatige druk tijdens het snijden.
- Begin met het koksmesser voor grotere ingrediënten en gebruik het schilmesje voor kleinere taken, zoals het schillen van fruit of het snijden van kleinere groenten.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de messen onmiddellijk na gebruik met een vochtige doek of een zachte spons met een mild reinigingsmiddel.
- Droog de messen grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen veilig in een messenset of op een messenblok om de scherpe randen te beschermen.

## 7. Probleemoplossing

- Als de messen niet scherp zijn, gebruik dan een messenslijper of laat ze slijpen door een professional.
- Bij het vastlopen van het mes, zorg ervoor dat het juiste snijoppervlak wordt gebruikt en dat de ingrediënten goed zijn voorbereid.

## 8. Afvoer

Bij het wegdoen van de messen, zorg ervoor dat ze veilig worden afgevoerd. Wikkel de messen in een doek en gooi ze in de speciale afvalcontainer voor scherpe voorwerpen, als deze beschikbaar is.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Cuchillos Zwilling Gourmet (2 Piezas)

## 1. Información General

Gracias por adquirir el Juego de Cuchillos Zwilling Gourmet. Este set está diseñado para satisfacer las necesidades culinarias más exigentes, ofreciendo precisión y durabilidad en cada corte. Por favor, lea este manual detenidamente para obtener información esencial sobre el uso y el cuidado de sus nuevos cuchillos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto se debe utilizar exclusivamente para fines culinarios. No lo utilice para cortar materiales no alimentarios.
- Cuidado con los Cortes: Maneje los cuchillos con precaución. Siempre corte alejándose de su cuerpo y mantenga los dedos alejados de la hoja.
- Supervisión: Mantenga siempre el cuchillo fuera del alcance de los niños. Nunca deje cuchillos sin supervisión cerca de niños.
- Almacenamiento: Almacene los cuchillos en un bloque de cuchillos, en una tira magnética o en una funda de protección para evitar daños en la hoja y accidentes.
- Mantenimiento: Revise regularmente el estado de la hoja. No utilice cuchillos con hojas dañadas o desgastadas.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Producto: Juego de Cuchillos Zwilling Gourmet (2 Piezas)
- Material de hoja: Acero inoxidable
- Diseño: Ergonomía mejorada para mayor comodidad
- Incluye:
  - Cuchillo de Chef de 20 cm
  - Cuchillo Utilitario de 12 cm

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire cuidadosamente los cuchillos de su embalaje, asegurándose de no tocar la hoja.
2. Coloque el bloque para cuchillos en una superficie plana y segura, lejos de fuentes de humedad.
3. Si utilizará una tira magnética, instálela en una pared a una altura accesible, siguiendo las instrucciones del fabricante para el montaje.
4. Asegúrese de que los cuchillos estén correctamente almacenados en el bloque de cuchillos o la tira magnética cuando no estén en uso.

## 5. Operación

- Asegúrese de tener una superficie de corte estable y limpia.
- Utilice el cuchillo adecuado según el tipo de alimento que esté cortando.
- Mantenga la hoja afilada utilizando un afilador de cuchillos apropiado regularmente.
- Para mayor comodidad, mantenga una postura adecuada al cortar.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón suave. No los coloque en el lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja y el mango.
- Séquelos con un paño suave inmediatamente después de lavarlos para evitar manchas de agua.
- Se recomienda afilar los cuchillos regularmente para mantener un corte óptimo.

## 7. Solución de Problemas

- Dificultad en el Corte: Si el cuchillo está teniendo problemas para cortar, asegúrese de que esté afilado. Utilice un afilador de cuchillos según sea necesario.
- Óxido o Manchas: Esto puede ser causado por la humedad. Asegúrese de secar completamente los cuchillos después de lavarlos.

## 8. Eliminación

- Los cuchillos deben ser desechados de manera responsable. Lleve los cuchillos sin usar ni funcionales a un punto de reciclaje adecuado. No los tire a la basura sin la debida precaución para evitar lesiones a otros.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en contactar con nosotros:

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

Gracias por confiar en Zwilling Gourmet. Disfrute de su experiencia culinaria.

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Set de Couteaux Zwilling Gourmet 2 pièces (1002445)

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Set de Couteaux Zwilling Gourmet. Ce produit inclut deux couteaux de haute qualité, conçus pour une performance optimale. Les couteaux sont fabriqués en acier de haute qualité et sont parfaits pour les professionnels comme pour les amateurs de cuisine.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez les couteaux uniquement pour découper des aliments.
- Précautions d'utilisation : Toujours manipuler les couteaux avec soin. Gardez-les hors de portée des enfants. Ne pas utiliser les couteaux pour d'autres fins (comme ouvrir des emballages).
- Aiguisage : Aiguiser les couteaux avec un aiguiser approprié pour maintenir leur efficacité.
- Conservation : Rangez les couteaux dans un bloc à couteaux, un tiroir avec séparateurs ou avec protection pour éviter les accidents.
- Nettoyage : Ne pas immerger dans l'eau pendant longtemps. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.
- Surfaces de coupe : Utilisez des planches à découper en bois ou en plastique pour éviter d'endommager les lames.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : Set de Couteaux Zwilling Gourmet 2 pièces (1002445)
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Type de couteaux : Couteau de chef et couteau de paring
- Longueur de la lame : 20 cm (couteau de chef), 9 cm (couteau de paring)
- Poignée : Ergonomique, en matériau durable

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez le set de son emballage et vérifiez qu'aucun élément ne manque.
2. Conservation : Placez les couteaux dans un bloc à couteaux ou un tiroir sécurisé.
3. Vérification des lames : Assurez-vous que les lames ne soient pas endommagées avant la première utilisation.

## 5. Fonctionnement

- Utiliser le couteau de chef pour la découpe, le hachage, et la préparation des ingrédients.
- Utiliser le couteau de paring pour les tâches plus délicates comme l'épluchage ou la découpe précise.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les couteaux à la main avec de l'eau et du savon doux immédiatement après usage.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager les lames.
- Séchez toujours les couteaux avec un chiffon doux après le lavage pour éviter la corrosion.

## 7. Dépannage

- Problème : Couteaux émoussés
  - Solution : Utilisez un aiguiser de couteaux pour affûter les lames.
- Problème : Rustication des lames
  - Solution : Nettoyez immédiatement la lame et séchez-la soigneusement. En cas de rouille persistante, utilisez un nettoyant doux.

## 8. Élimination

En fin de vie du produit, veillez à éliminer les couteaux de manière responsable. Ne jetez pas les couteaux ordinaires à la poubelle. Apportez-les à un centre de recyclage adéquat ou à un point de collecte pour garantir la sécurité.

## 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

---

Conservez ce manuel pour référence future.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per Set di Coltelli ZWILLING Gourmet 2 Pezzi (1002445)

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il set di coltelli ZWILLING Gourmet. Questo set include due coltelli di alta qualità, progettati per garantire prestazioni superiori in cucina. Sia per i cuochi professionisti che per gli appassionati, i coltelli ZWILLING rappresentano un'eccellenza nella lavorazione e nel design.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- **Uso Corretti:** Utilizzare solo per lo scopo previsto. Non utilizzare per tagliare materiali duri o congelati.
- **Manutenzione:** Tenere i coltelli affilati. Un coltello ben affilato è più sicuro di uno smussato.
- **Maneggiare con Cura:** Utilizzare sempre il coltello su un tagliere. Non lasciare mai coltelli non sorvegliati, specialmente in presenza di bambini.
- **Conservazione:** Tenere i coltelli in un blocco o in un supporto per una conservazione sicura.
- **Pulizia:** Lavare a mano con acqua calda e sapone. Non utilizzare la lavastoviglie.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il set comprende:

- Coltello da cuoco 20 cm
- Coltello per il pane 20 cm

Dati Tecnici:

- **Materiale lama:** Acciaio inossidabile
- **Materiale impugnatura:** Materiale sintetico
- **Manutenzione:** Affilabile con affilatori Zwilling

### 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il set dalla confezione con attenzione.
2. Controllare che non ci siano danni ai coltelli.
3. Riporre i coltelli in un luogo sicuro, come un blocco per coltelli o un cassetto protetto.
4. Assicurarsi che i coltelli non siano esposti a umidità eccessiva.

### 5. Operazione

- Utilizzare i coltelli per affettare, tagliare e tritare vari alimenti.
- Tenere una presa salda sull'impugnatura e mantenere il coltello inclinato per ottenere il miglior controllo durante l'uso.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire ogni coltello immediatamente dopo l'uso per prevenire macchie e corrosione.
- Asciugare accuratamente prima di riporre.
- Affilare i coltelli regolarmente utilizzando un affilatore in grado di mantenere il filo.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** I coltelli sono poco affilati.  
**Soluzione:** Utilizzare un affilatore dedicato per ridare il filo.
- **Problema:** La maniglia è allentata.  
**Soluzione:** Contattare il nostro supporto clienti per assistenza.

### 8. Smaltimento

Quando i coltelli non sono più utilizzabili, smaltirli in modo responsabile. Non gettare i coltelli nell'immondizia domestica per evitare infortuni. Rivolgersi ai servizi locali per smaltimento di oggetti metallici.

### 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania