

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: 1002451

ZWILLING | GOURMET - Self-sharpening knife block- 7 pcs - Brown



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Gourmet Self-Sharpener Knife Block (7 Pcs)

1. General Information

The Zwilling Gourmet Self-Sharpener Knife Block is a premium knife set designed for chefs and cooking enthusiasts. The set includes essential knives crafted from high-quality materials to ensure precision and longevity. The self-sharpening block is designed to maintain the edge of your knives, providing convenience and efficiency in your kitchen.

2. Safety Information

- Always handle knives with care. Keep knives out of reach of children.
- Use the knives for their intended purpose only. Do not use them for cutting hard materials that might damage the blade.
- When sharpening the knives, ensure they are properly placed in the sharpening slot of the block before applying pressure.
- Clean the knives with caution to prevent cuts or injury.
- Do not place the knife block near heat sources or in moist areas to prevent damage.
- Ensure the block is on a stable and non-slippery surface while using it.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Block Material: Elegant and sturdy wood
- Total Pieces: 7
- Knife Types: Paring knife, utility knife, chef's knife, bread knife, carving knife, kitchen shears, honing steel

4. Setup and Installation

1. Remove the knife block from its packaging.
2. Place the knife block on a flat, stable surface away from heat and moisture.
3. Ensure that the block is positioned for easy access to the knives and in a location that is safe from falling or knocking over.
4. Do not plug in or connect to power, as the knife block requires no electric installation.
5. Insert the knives into the designated slots. Make sure each knife is placed in the correct section for its type.

5. Operation

- To use the knives, simply pull them out from the knife block.
- Always return knives to the block after use for safety and maintenance.
- To sharpen the knives, insert the blade into the self-sharpening slot and pull gently along the length of the knife. Repeat as necessary for desired sharpness.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash knives with warm, soapy water and dry immediately with a clean cloth.
- Do not place knives in the dishwasher as this may dull the blades and damage the block.
- Clean the knife block periodically with a damp cloth. Do not immerse in water.
- Check the sharpening slot for debris and clean as needed to ensure optimal performance.

7. Troubleshooting

- If blades are not sharpening properly, ensure they are correctly aligned in the sharpening slot.
- For excessive dullness, a professional sharpening service may be required.
- If a knife is damaged or cracked, discontinue use and contact customer support.

8. Disposal

- Dispose of old or damaged knives by wrapping them securely in cardboard or newspaper to prevent injury.
- Check local regulations for proper disposal of kitchen utensils and knife blocks.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Gourmet Selbstschärfendes Messerblock-Set (7 Teile)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Zwilling Gourmet Selbstschärfenden Messerblocks. Dieses Set besteht aus 7 hochwertigen Messern, die in einem eleganten und funktionalen Block untergebracht sind. Das innovative Design sorgt dafür, dass Ihre Messer immer scharf und einsatzbereit sind.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie die Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Schneiden Sie keine gefrorenen oder harten Gegenstände.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verwenden Sie immer den Messerblock zur sicheren Aufbewahrung.
- Handhabung: Seien Sie beim Schneiden vorsichtig. Halten Sie die Klinge von sich weg und schneiden Sie immer auf einer stabilen Unterlage.
- Warten und Pflege: Verwenden Sie keine aggressive Reinigungsmittel. Scharfe Klingen erfordern besondere Sorgfalt. Überprüfen Sie die Klingen regelmäßig auf Schäden.
- Entsorgung: Entsorgen Sie beschädigte Messer gemäß den lokalen Vorschriften für scharfe Gegenstände.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling Gourmet Selbstschärfendes Messerblock-Set
- Teile: 7
 - 1 x Kochmesser 20 cm
 - 1 x Brotmesser 20 cm
 - 1 x Gemüsemesser 10 cm
 - 1 x Schälmesser 7 cm
 - 1 x Universalmesser 13 cm
 - 1 x Küchenmesser 16 cm
 - 1 x Küchenblock
- Material: Edelstahl (Klingen), Kunststoff (Griffe und Block)
- Besonderheiten: Selbstschärfendes System, ergonomische Griffe
- Garantie: 5 Jahre Herstellergarantie

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Messerblock aus der Verpackung.
2. Platzieren Sie den Messerblock auf einer stabilen und trockenen Oberfläche, fern von Wärmequellen.
3. Vor dem ersten Gebrauch, reinigen Sie die Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
4. Stellen Sie sicher, dass der Messerblock richtig positioniert ist und genug Platz hat, um das Herausziehen der Messer zu ermöglichen.

5. Betrieb

- Ziehen Sie das gewünschte Messer vorsichtig aus dem Block. Verwenden Sie die Klingen für die vorgesehenen Aufgaben.
- Nach der Benutzung reinigen Sie die Messer und setzen Sie sie zurück in den Block. Die Selbstschärfungsfunktion aktiviert sich bei jedem Herausziehen und Zurückstecken des Messers.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Messer sofort ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Der Messerblock kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.

7. Fehlerbehebung

- Klinge ist stumpf: Überprüfen Sie den richtigen Sitz im Block, um die Selbstschärfungsfunktion zu aktivieren.
- Block wackelt: Stellen Sie sicher, dass der Block auf einer ebenen Oberfläche steht. Überprüfen Sie, ob der Block stabil ist.
- Ungleichmäßige Schneide: Verwenden Sie das Messer nicht für ungeeignete Materialien. Die Klingen sollten regelmäßig durch die Selbstschärfungsfunktion gepflegt werden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie beschädigte Messer und den Block gemäß den örtlichen Vorschriften für Abfallentsorgung. Informationen zum Recycling scharfer Gegenstände können bei der Gemeinde erfragt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Gourmet Zelfslijpende Messenset (7 stuks)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw Zwilling Gourmet zelfslijpende messenset. Deze set is ontworpen voor thuis- en professionele koks en biedt een assortiment van hoogwaardige messen die altijd scherp zijn. De set bevat een messenslijper die automatisch de messen slijpt tijdens het in- en uitschuiven.

2. Veiligheidsinformatie

- Houd de messen uit de buurt van kinderen.
- Gebruik altijd de messen op een geschikte snijplank om beschadiging van de messen en oppervlakken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de messen goed worden opgeborgen in de messhouder wanneer ze niet in gebruik zijn.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en houd uw vingers uit de buurt van het snijvlak.
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken; het gebruik van een afwasmachine wordt niet aanbevolen.
- Controleer de messen regelmatig op beschadigingen en gebruik ze niet als ze niet veilig zijn.

3. Productspecificaties

- Aantal stuks: 7
- Materiaal handvat: Kunststof
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Inclusief: Koksmes, Broodmes, Universalmessen, Schilmes, en een zelfslijpende messenhouder.

4. Setup en Installatie

1. Plaats de messenset op een vlakke, stevige ondergrond.
2. Kies een locatie die droog en goed bereikbaar is voor veilige toegang.
3. Verwijder alle beschermfolie van de messenhouder.
4. Plaats de messen in de menode organismen. Zorg ervoor dat de messen stevig zitten en niet verschuiven.
5. Controleer of de messen goed in de houder kunnen worden geplaatst en verwijderd.

5. Bediening

- Trek het mes voorzichtig uit de messenhouder door het handvat vast te pakken en het mes gelijkmatig uit de houder te trekken.
- Voor optimale prestaties, gebruik de messen met een gelijkmatige, gecontroleerde snijtechniek.
- Plaats het mes na gebruik altijd terug in de houder.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de messen altijd met de hand schoon. Gebruik warm water en mild afwasmiddel.
- Droog de messen onmiddellijk af om waterschade te voorkomen.
- Reinig de messenhouder met een droge doek; gebruik geen sterke schoonmaakmiddelen.
- Controleer regelmatig op slijtage en slijp de messen indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is niet scherp.
Oplossing: Gebruik de messenhouder om het mes opnieuw te slijpen.
- Probleem: Mes laat geen goede snede achter.
Oplossing: Controleer de veren van de slijper, mogelijk moet deze worden nagesteld of schoongemaakt.
- Probleem: Messen bewegen niet soepel in de houder.
Oplossing: Bel het klantenservicenummer voor assistentie.

8. Weggoaien

- De messen kunnen niet met de normale afval worden weggegooid. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor speciale instructies voor het weggoaien van scherpe voorwerpen.
- De verpakking dient gerecycled te worden indien mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bloque de Cuchillos Autofilante Zwilling Gourmet - 7 Piezas

1. Información General

El Bloque de Cuchillos Autofilante Zwilling Gourmet es un conjunto de cocina premium diseñado para ser una solución práctica y segura para el afilado y almacenamiento de cuchillos. Incluye siete piezas imprescindibles para cualquier chef, garantizando rendimiento excepcional y calidad duradera.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto está destinado únicamente para el uso doméstico por adultos.
- Manejo Seguro: Siempre manipule los cuchillos con cuidado, manteniendo los dedos alejados de la hoja.
- Supervisión: Los niños deben ser supervisados en todo momento cuando estén cerca del bloque de cuchillos.
- Filos Cortantes: No intente afilar los cuchillos manualmente, el sistema de autofilado se encarga de ello.
- Almacenamiento: Asegúrese de que el bloque esté colocado en una superficie estable y no resbaladiza.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad y bloque de madera.
- Piezas Incluidas:
 - Cuchillo de Chef 20 cm
 - Cuchillo para Pan 20 cm
 - Cuchillo para Verduras 10 cm
 - Cuchillo Utility 16 cm
 - Cuchillo para Filetear 18 cm
 - Cuchillo pelador 7 cm
 - Tijeras de cocina
- Dimensiones del Bloque: 24 x 16 x 15 cm
- Peso Total: 2,5 kg

4. Instalación y Configuración

1. Retire el bloque de cuchillos de su embalaje.
2. Coloque el bloque en una superficie plana y estable, lejos de bordes y fuentes de calor.
3. Asegúrese de que el bloque esté en posición vertical.
4. No ensamble ningún componente adicional; el bloque está listo para su uso.

5. Operación

- Para utilizar un cuchillo, simplemente seleccione el que desee y tire suavemente hacia arriba.
- Después de cada uso, coloque el cuchillo de vuelta en su ranura correspondiente.
- El sistema de autofilado se activará automáticamente cuando el cuchillo sea insertado y retirado del bloque.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el bloque de cuchillos con un paño húmedo. No sumerja en agua.
- Los cuchillos deben lavarse a mano con agua caliente y jabón; evite el uso de lavavajillas.
- Seque los cuchillos de inmediato para evitar la corrosión.
- Revise periódicamente el estado de las cuchillas y el bloque.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo No Afilado: Si el cuchillo no corta adecuadamente, asegúrese de que fue insertado correctamente en el bloque de afilado.
- Ruido Inusual: Si escucha ruidos extraños, verifique que el bloque no esté sobrecargado y que los cuchillos estén colocados adecuadamente.
- Desgaste del Cuchillo: Asegúrese de no usar los cuchillos en superficies duras que puedan dañarlos.

8. Eliminación

- El bloque de cuchillos y los cuchillos al final de su vida útil deben ser desechados de acuerdo a las normativas locales de reciclaje.
- No los tires en la basura general. Consulte los puntos de reciclaje correspondientes.

9. Contacto

Para más información o asistencia, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

Agradecemos su elección del Bloque de Cuchillos Autofilante Zwilling Gourmet y esperamos que disfrute de una experiencia culinaria excepcional.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Bloc de Couteaux Autonettoyant Zwilling Gourmet (7 pièces) - 1002451

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Bloc de Couteaux Autonettoyant Zwilling Gourmet. Ce produit est conçu pour améliorer votre expérience de cuisine en offrant des couteaux de haute qualité. Ce bloc assure un affûtage constant et efficace des lames pour une performance optimale.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation:
 - Toujours utiliser les couteaux pour leur usage prévu.
 - Ne jamais utiliser les couteaux pour des tâches pour lesquelles ils ne sont pas conçus, comme ouvrir des boîtes ou couper des matériaux durs.
- Manutention:
 - Gardez les couteaux hors de portée des enfants.
 - Ne jamais tenter de désassembler le bloc de couteaux.
- Nettoyage:
 - Ne pas immerger le bloc dans l'eau; nettoyez-le avec un chiffon humide.
- Risque de coupure:
 - Manipuler les couteaux avec précaution pour éviter les blessures.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

- Matériau du bloc: Bois de hêtre
- Nombre de pièces: 7
- Type de couteaux inclus:
 - Couteau de chef
 - Couteau à pain
 - Couteau de découpe
 - Couteau utilitaire
 - Couteau d'office
 - Ciseaux de cuisine
 - Bloc de rangement
- Couleur: Marron
- Dimensions du produit: 38,5 x 23,5 x 9,5 cm
- Poids: 2,4 kg

4. Installation et Configuration

- Placez le bloc de couteaux sur une surface stable et plane, loin de la portée des enfants.
- Assurez-vous que le bloc est propre et sec avant de placer les couteaux.
- Installez les couteaux dans les fentes appropriées du bloc en respectant les symboles indiqués.

5. Fonctionnement

- Rangez chaque couteau dans leur fente respective après utilisation.
- Le mécanisme d'autonettoyage affûte la lame à chaque insertion et extraction du couteau, améliorant ainsi la longévité et la performance de chaque couteau.

6. Nettoyage et Entretien

- Essuyez le bloc de couteaux avec un chiffon humide.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de détergents agressifs.
- Nettoyez les couteaux à la main et séchez-les immédiatement après le lavage.

7. Dépannage

- Problème: Les couteaux s'affûtent mal.
Solution: Vérifiez que les couteaux sont correctement insérés dans le bloc. S'ils sont usés, il peut être nécessaire de les faire affûter professionnellement.
- Problème: Le bloc est instable.
Solution: Vérifiez que la surface sur laquelle il est posé est plane et stable.

8. Évacuation

Respectez les réglementations locales en matière de recyclage. Ne jetez pas ce produit dans les déchets ménagers. Contactez votre point de collecte local pour connaître les options de recyclage.

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: Blocco di Coltelli Autoaffilante Zwilling Gourmet (7 Pezzi)

1. Informazioni Generali

Il Blocco di Coltelli Autoaffilante Zwilling Gourmet è un set di coltelli di alta qualità progettato per offrire prestazioni ottimali in cucina. Ogni coltello è realizzato con materiali durevoli e innovativi, garantendo una lunga durata e precisione nel taglio.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo il prodotto secondo le istruzioni fornite in questo manuale.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini per evitare incidenti.
- Assicurarsi che i coltelli siano sempre maneggiati con cautela e che non vengano mai utilizzati per scopi diversi da quelli previsti.
- Conservare i coltelli nel blocco autoaffilante per evitare danni e ferite.
- Non affilare i coltelli su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- In caso di qualsiasi danno ai coltelli o al blocco, interrompere l'uso e contattare l'assistenza clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il set include:

- Coltello da chef (20 cm)
- Coltello da pane (20 cm)
- Coltello da carne (16 cm)
- Coltello da verdura (10 cm)
- Coltello da utilizzo generale (13 cm)
- Coltello per pelare (8 cm)
- Coltello senza lama (coltello da affettare)

Dati Tecnici:

- Materiale delle lame: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Plastica ergonomica resistente
- Blocco: Legno robusto con sistema di affilatura integrato

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare il blocco di coltelli su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
2. Assicurarsi che il blocco sia ben saldo e che tutti i coltelli siano inseriti nelle fessure appropriate.
3. Verificare che il meccanismo di affilatura sia funzionante e privo di ostruzioni.

5. Utilizzo

- Estrarre il coltello desiderato dal blocco afferrando il manico saldamente.
- Utilizzare il coltello per il taglio di alimenti. Non applicare eccessiva forza.
- Dopo l'uso, reinserire il coltello nel blocco per garantire la sicurezza e l'affilatura continua.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone. Non raccomandiamo il lavaggio in lavastoviglie.
- Asciugare i coltelli immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie o corrosione.
- Pulire il blocco con un panno umido. Non immergere il blocco in acqua o utilizzare sostanze abrasive.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i coltelli non affilano correttamente, controllare che il meccanismo di affilatura nel blocco non sia ostruito.
- In caso di mancanza di affilatura o danni alla lama, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali. Non gettare i coltelli nel normale spazzatura; utilizzare i punti di raccolta per materiali pericolosi.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania