

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: 1002739

ZWILLING | PRO - Larding & Garnishing Knife - Blade: 80mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Pro Larding and Garnishing Knife (Blade 80mm)

1. General Information

The Zwilling Pro Larding and Garnishing Knife is an essential culinary tool designed for precise larding and garnishing tasks in professional and home kitchens. Crafted with high-quality materials, the knife features an ergonomic handle and a sharp blade, ensuring optimal performance and comfort during use.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting board, ensuring it does not slip during operation.
- Keep fingers and hands away from the cutting edge to avoid cuts and injuries.
- Store the knife safely in a knife block or sheath when not in use to prevent accidental injuries.
- Ensure that the knife is kept out of reach of children.
- Do not attempt to catch the knife if it falls; let it drop to prevent injury.
- Regularly inspect the knife for any damage or wear; do not use a damaged knife.
- For best safety practices, wipe the knife with a damp cloth before and after use, avoiding dishwashers.

3. Product Specifications

- Brand: Zwilling
- Model: Pro Larding and Garnishing Knife
- Blade Length: 80mm
- Blade Material: Special formula high-carbon stainless steel
- Handle Material: Synthetic material
- Edge Type: Straight edge
- Weight: 0.1 kg

4. Setup and Installation

- No installation is required for the Zwilling Pro Larding and Garnishing Knife.
- Ensure that you unpack the knife carefully from its packaging, checking for any signs of damage.
- Store the knife in a designated knife holder to maintain the sharpness of the blade and enhance safety.

5. Operation

- Before using, ensure that the blade is clean and sharp.
- Hold the knife firmly by the handle, ensuring a comfortable grip.
- Position the food item securely on the cutting board and use the knife's blade for larding (inserting fat or flavor into meat) and garnishing tasks.
- Use controlled, gentle movements to achieve the desired cuts without excessive force.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use with warm water and mild dish soap.
- Avoid using abrasive sponges or harsh cleaning agents as they can damage the blade and handle.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- To maintain the blade's sharpness, use a whetstone or honing rod regularly.
- Store in a dry environment to prevent rusting.

7. Troubleshooting

- Blade is Dull: Sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service.
- Handle is Loose: Check the handle for damage and contact customer service if necessary.
- Food Sticks to Blade: Ensure the blade is clean and slightly oiled before cutting. A damp cloth can help prevent sticking.

8. Disposal

- Dispose of the knife responsibly if damaged beyond repair.
- Prevent any injuries by wrapping the knife in cardboard or a thick cloth before disposal.
- Check local regulations for proper disposal methods concerning kitchenware and steel materials.

9. Contact

For inquiries, support, or further information, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für das Zwilling Pro Larding- und Garniermesser (Klingenlänge: 80 mm)

1. Allgemeine Informationen

Das Zwilling Pro Larding- und Garniermesser ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das speziell für das Lardieren und Garnieren von Lebensmitteln entwickelt wurde. Die Klinge ist 80 mm lang, aus rostfreiem Stahl gefertigt und überzeugt durch ihre ausgezeichnete Schärfe sowie ihre Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Um Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie bei der Handhabung immer ein Schneidebrett, um die Klinge und die Oberfläche zu schützen.
- Schärfen Sie die Klinge nur mit geeigneten Schleifwerkzeugen.
- Verwenden Sie das Messer nicht, wenn die Klinge beschädigt oder stumpf ist.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass die Klinge scharf ist, um Verletzungen zu vermeiden.
- Tragen Sie beim Schneiden immer Handschuhe, wenn Sie empfindlich auf schnittverletzungsbedingte Maßnahmen reagieren.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling Pro Larding- und Garniermesser
- Klingenlänge: 80 mm
- Material: Rostfreier Stahl
- Griff: Ergonomisch geformter Kunststoffgriff
- Herkunft: Deutschland
- Waschmaschinenfest: Nein

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Messer aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob es keine Beschädigungen aufweist.
2. Wenn erforderlich, reinigen Sie die Klinge zuerst mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
3. Lagern Sie das Messer an einem geeigneten Ort, z.B. in einem Messerblock oder an einem Magnetstreifen, um die Klinge zu schützen.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand das Lebensmittel sicher unter die Klinge.
- Schneiden Sie gleichmäßige und kontrollierte Bewegungen, um die Kontrolle über das Messer zu behalten.
- Vermeiden Sie Zughübe, die die Klinge beschädigen können.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Messerschärfer.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf
 - Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Messerschärfer.
- Problem: Klinge beschädigt
 - Lösung: Tauschen Sie das Messer aus oder lassen Sie es von einem Fachmann reparieren.
- Problem: Unsicheres Schneiden
 - Lösung: Überprüfen Sie die Handhaltung und das verwendete Schneidebrett.

8. Entsorgung

Das Messer sollte am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den örtlichen Bestimmungen für Metallabfälle entsorgt werden. Bitte bringen Sie das Produkt zu einer Recyclingstelle oder den entsprechenden Sammelstellen in Ihrer Gemeinde.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Pro Larding en Garnishing Knife

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Zwilling Pro Larding en Garnishing Knife met een lemmet van 80 mm. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor precisiewerk in de keuken en is ideaal voor het larderen en garneren van vlees, gevogelte en groenten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd een snijplank van goede kwaliteit om het mes te gebruiken.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd in de tegenovergestelde richting van uw lichaam om verwondingen te voorkomen.
- Gebruik het mes niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade aan het lemmet en het handvat.
- Reinig het mes direct na gebruik om roestvorming te voorkomen.
- Gebruik geen schurende middelen of sterke chemicaliën tijdens het reinigen.

3. Productspecificaties

- Lemmetlengte: 80 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig staal
- Handvatmateriaal: Kunststof
- Totale afmetingen: 80 mm x 20 mm x 2 mm
- Gewicht: 70 g
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Installatie en Setup

Dit product vereist geen installatie. Haal het mes uit de verpakking, controleer op eventuele beschadigingen en het is direct klaar voor gebruik. Zorg ervoor dat u een veilige plaats heeft om het mes op te bergen.

5. Gebruik

- Voor larderen: Snijd reepjes spek in de gewenste lengte en steek deze in het vlees met het mes.
- Voor garneren: Gebruik het mes om delicate sneden in groenten en fruit te maken voor een visueel aantrekkelijk resultaat.
- Houd het mes stevig vast en gebruik een gelijkmatige druk om een nauwkeurige snede te maken.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het mes met warm water en een mild afwasmiddel onmiddellijk na gebruik.
- Droog het mes zorgvuldig af met een zachte doek om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plek om corrosie te voorkomen.
- Voor een langdurige scherpte, slijp het mes regelmatig met een slijpstaaf.

7. Probleemoplossing

Probleem: Mes is niet scherp genoeg.

Oplossing: Gebruik een slijpstaaf of een slijpmachine en slijp het mes volgens de richtlijnen voor het slijpen van messen.

Probleem: Mes heeft roestplekken.

Oplossing: Reinig het mes grondig met azijn of citroensap en droog het goed af.

8. Afvoer

Afhankelijk van de lokale wetgeving kunt u het mes afvoeren bij het grof vuil of recycling. Zorg ervoor dat het mes niet wordt weggegooid zonder dat het goed is verpakt om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo para Larding y Adornar Zwilling Pro - Hoja de 80 mm

1. Información General

Gracias por elegir el cuchillo para larding y adornar Zwilling Pro. Este cuchillo está diseñado para proporcionar una excelente precisión en la cocina, facilitando la creación de presentaciones atractivas y la inserción de grasa en carnes.

2. Información de Seguridad

- Este cuchillo es extremadamente afilado. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Utilice siempre la protección adecuada al manipular el cuchillo para evitar cortes.
- No utilice el cuchillo para fines distintos a los que está diseñado.
- Asegúrese de que la superficie de trabajo sea estable y segura antes de usarlo.
- Evite el contacto con el agua o superficies resbaladizas mientras corta.
- Inspeccione regularmente el estado del cuchillo. No utilice si muestra signos de daño.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Producto: Cuchillo para Larding y Adornar
- Marca: Zwilling Pro
- Longitud de la hoja: 80 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Material de polipropileno antideslizante
- Diseño ergonómico para un agarre cómodo
- Afilado de precisión para cortes finos

4. Montaje e Instalación

Este cuchillo no requiere montaje. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje y asegúrese de que la hoja está libre de cualquier obstrucción antes de usarlo. Es recomendable afilar el cuchillo antes de su primer uso.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo con firmeza, asegurándose de que su mano esté lejos de la hoja.
- Al cortar, utilice movimientos suaves y controlados.
- Para el larding, inserte la hoja en la carne creando un pequeño agujero para insertar la grasa.
- Para adornar, utilice la punta del cuchillo para hacer cortes detallados y decorativos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave inmediatamente después de su uso. No sumerja en agua durante largos períodos.
- Seque el cuchillo completamente antes de guardarlo para evitar la corrosión.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Almacene el cuchillo en un lugar seco y seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o funda.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta adecuadamente, asegúrese que esté afilado. Utilice un afilador de cuchillos adecuado para restaurar su filo.
- Si encuentra desgaste en el mango o la hoja, considere reemplazar el cuchillo para su seguridad.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de este producto, deséchelo de manera responsable. Evite tirar el cuchillo a la basura convencional. Consulte las normativas locales sobre reciclaje de metales.

9. Contacto

Para consultas, soporte o información adicional, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir Zwilling Pro. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau de Lardage et de Garnissage Zwilling Pro 80 mm

1. Informations générales

Le couteau de lardage et de garnissage Zwilling Pro de 80 mm (référence produit : 1002739) est conçu pour offrir une précision optimale lors de la découpe et de la décoration. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, ce couteau allie durabilité et efficacité, idéal pour les chefs et les amateurs de cuisine.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à un usage culinaire. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Manipulation : Faites attention lors de l'utilisation du couteau. Tenez-le par le manche et ne touchez pas la lame.
- Enfants : Gardez le couteau hors de portée des enfants. Ne laissez jamais un enfant utiliser ce couteau sans supervision.
- Soins de l'outil : Toujours nettoyer et ranger le couteau après utilisation pour éviter les accidents et prolonger sa durée de vie.
- Évitez les surfaces dures : N'utilisez pas le couteau sur des surfaces dures qui pourraient endommager la lame.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Longueur de lame : 80 mm
- Type de couteau : Couteau de lardage et de garnissage
- Poignée : Ergonomique pour un confort maximal

4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez délicatement le couteau de son emballage. Vérifiez qu'il n'y a aucun dommage visible.
2. Stockage : Conservez le couteau dans un tiroir ou sur un support à couteaux pour le protéger et éviter les accidents.
3. Aiguisage : Il est recommandé d'aiguiser la lame régulièrement pour maintenir sa performance optimale.

5. Utilisation

- Techniques de coupe : Utilisez des mouvements lents et contrôlés pour une coupe précise. Gardez la lame inclinée à un angle de 45 degrés pour un meilleur contrôle.
- Applications : Idéal pour le lardage, la garniture de légumes ou le tranchage de fruits pour la décoration.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Évitez les lave-vaisselle.
- Séchage : Essuyez le couteau avec un chiffon propre pour éviter toute corrosion.
- Vérification : Inspectez régulièrement l'état de la lame. Si elle présente des signes d'usure, envisagez de faire appel à un professionnel pour le réaffûtage.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas correctement.
- Solution : Vérifiez si la lame est émoussée et aiguiser-la si nécessaire.
- Problème : La poignée est instable.
- Solution : Assurez-vous que le couteau n'a pas subi de dommages. Envisagez de contacter le service client.

8. Élimination

Éliminez le couteau conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères ordinaires. Utilisez des points de collecte appropriés ou suivez les directives de recyclage pour les objets tranchants.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cottura e Decorazione Zwilling Pro

1. Informazioni Generali

Il coltello da cottura e decorazione Zwilling Pro è un attrezzo da cucina essenziale, progettato per garantire precisione e comfort durante la preparazione degli alimenti. Il suo design avanzato e la qualità dei materiali utilizzati ne fanno uno strumento ideale per chef professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare il coltello solo per il fine previsto, ovvero l'affettatura e la decorazione di alimenti.
- Manutenzione della lama: Tenere la lama affilata e priva di difetti per evitare infortuni. Utilizzare un affilacoltelli appropriato.
- Dove immagazzinarlo: Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro, preferibilmente in un supporto per coltelli o in una custodia per sicurezza.
- Uso da parte dei bambini: Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini. L'uso da parte di minori deve essere supervisionato da un adulto.
- Attenzione durante l'uso: Prestare attenzione mentre si affetta per evitare tagli accidentali. Utilizzare una tavola da taglio stabile.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 80 mm
- Materiale della lama: Acciaio inox
- Manico: Polipropilene
- Design: Ergonomico
- Uso: Per affettare e decorare carni e altri alimenti

4. Installazione e Configurazione

Non è richiesto alcun montaggio per l'uso di questo coltello. Si consiglia di seguire i seguenti passi per una corretta impostazione iniziale:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Lavare la lama con acqua calda e sapone, quindi asciugarla immediatamente.
- Conservare il coltello in un supporto per coltelli o in una custodia per proteggere la lama.

5. Operazione

- Impugnare il coltello saldamente per il manico, con il pollice posizionato sul lato della lama per un migliore controllo.
- Eseguire movimenti fluidi e controllati mentre si affetta gli alimenti.
- Utilizzare una tavola da taglio adatta per prevenire danni alla lama e per la sicurezza.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello a mano con acqua calda e detergente delicato.
- Non utilizzare lavastoviglie, poiché può danneggiare la lama e il manico.
- Asciugare il coltello immediatamente dopo il lavaggio.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere la sua efficacia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama smussata: Utilizzare un affilacoltelli per ripristinare l'affilatura.
- Manico allentato: Verificare che il coltello non sia danneggiato. Non utilizzare un coltello con un manico instabile.
- Danni alla lama: Evitare di utilizzare il coltello se presenta danni evidenti. Contattare il servizio clienti per sostituzioni o riparazioni.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello seguendo le normative locali per i rifiuti metallici. Non gettare il coltello nei rifiuti domestici per garantire la sicurezza di tutti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.