

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: 1002743

ZWILLING | PRO - Paring knife - Blade: 90mm



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

EN ENGLISH

Product Manual

1. General Information

Thank you for purchasing our product. This manual aims to provide you with all the necessary information to safely and effectively use the product. For assistance, please contact us at info@gmgastro.com or call 0800 7000 220. Our office is located at Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany.

2. Safety Information

- General Safety Precautions:
 - Ensure that the product is used for its intended purpose only.
 - Read all instructions carefully before use.
 - Keep the manual for future reference.
- Electrical Safety:
 - Ensure your hands are dry before handling the electrical components.
 - Only use the product with the voltage specified in the technical data.
- Installation Safety:
 - Install the product on a stable and flat surface to prevent accidents.
 - Ensure proper ventilation around the product to avoid overheating.
- Operational Safety:
 - Do not operate the product with a damaged power cord or plug.
 - Avoid using the product in wet or damp conditions.
 - Keep flammable materials away from the product during operation.
- Child Safety:
 - This product is not a toy. Keep it out of reach of children.
- Emergency Procedures:
 - In case of fire, do not use water. Use appropriate fire extinguishers.

3. Product Specifications

- Dimensions: [Specifications not provided]
- Voltage: [Specifications not provided]
- Power: [Specifications not provided]
- Capacity: [Specifications not provided]

4. Setup and Installation

1. Unboxing:

- Carefully remove the product from the packaging.
- Ensure all components are included as per the packing list.

2. Location:

- Choose a flat and stable surface for placement.
- Ensure the location allows for adequate airflow around the unit.

3. Power Connection:

- Plug the power cord into a wall outlet that matches the voltage specifications provided.
- Ensure the outlet is switched off before connecting to the product.

4. Initial Check:

- Check all connections and ensure that there are no loose components.

5. Testing:

- Turn on the power supply and conduct a functional test to ensure proper operation.

5. Operation

1. Turning On:

- Switch on the product using the designated switch/button.

2. Operating Instructions:

- Follow the specific operating procedures outlined in the product's functionality section (not detailed in this manual).

3. Adjustments:

- Adjust settings according to your preferences using the control panel.

6. Cleaning and Maintenance

- Regular Cleaning:

- Unplug the product before cleaning.

- Use a damp cloth to clean the exterior. Avoid using abrasive materials.
- Internal Maintenance:
 - Periodically check and clean any internal filters or components as recommended in the product specifications (if applicable).
- Storage:
 - Store in a cool, dry place when not in use.

7. Troubleshooting

- Product Does Not Turn On:
 - Check if the power supply is connected and operational.
- Unusual Noises:
 - Inspect for any loose components and ensure the product is on a level surface.
- Overheating:
 - Ensure there is adequate ventilation and that the product is not blocked by any obstructions.

8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations regarding electronic waste. Do not dispose of in regular household waste. Contact local waste management for guidance if necessary.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual: Zwilling Pro Schälmesser (Klinge 90mm)

1. Allgemeine Informationen

Das Zwilling Pro Schälmesser mit einer Klingenlänge von 90mm ist ein hochwertiges Küchenmesser, das für präzises Schneiden, Schälen und Dekorieren von Obst und Gemüse entwickelt wurde. Hergestellt aus hochlegiertem Edelstahl, bietet dieses Messer eine ideale Balance zwischen Schärfe, Haltbarkeit und Handhabung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schneiden Sie immer auf einer stabilen, rutschfesten Unterlage.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit der Klinge, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie die Verwendung des Messers auf harten Oberflächen, um Schäden an der Klinge zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch, um die Hygiene zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Zwilling Pro Schälmesser
- Klingenlänge: 90mm
- Material: Hochlegierter Edelstahl
- Griffmaterial: Polymer
- Gewicht: 65g
- Design: Ergonomischer Griff für optimale Kontrolle und Komfort
- Klingenform: Gewölbt für präzise Schnitte

4. Einrichtung und Installation

Das Zwilling Pro Schälmesser ist sofort einsatzbereit und erfordert keine spezielle Installation. Befolgen Sie diese Schritte:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Klinge auf Schäden oder Rost. Bei Mängeln nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Anbieter auf.
3. Lagern Sie das Messer in einem entsprechenden Messerblock oder einem Schutzhandschuh, um die Klinge zu schützen.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und die andere Hand an dem zu schneidenden Lebensmittel.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und führen Sie die Klinge sanft durch das Schnittgut.
- Nutzen Sie die gewölbte Kante der Klinge für eine bessere Kontrolle beim Schälen und Schneiden.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder aggressive Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Waschen mit einem weichen Tuch, um Wasserflecken zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schärfe beizubehalten.

7. Fehlerbehebung

- Die Klinge ist stumpf: Verwenden Sie einen Wetzstahl, um die Schneide zu schärfen.
- Rost auf der Klinge: Reinigen Sie die Klinge gründlich und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.
- Griff ist locker: Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Griff und Klinge. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an den Anbieter.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Das Messer sollte für die Entsorgung sicher verpackt werden, um Verletzungen während des Transports zu vermeiden.

9. Kontakt

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

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Pro Schilmes 90mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Zwilling Pro Schilmes 90mm. Dit mes is ontworpen voor precisie en functionaliteit in de keuken en is ideaal voor het schillen, snijden en decoreren van voedsel. Het mes is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en biedt uitstekende snijprestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik het mes alleen zoals bedoeld. Houd het mes altijd uit de buurt van kinderen.
- Snijbeveiliging: Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes. Zorg ervoor dat u een snijplank gebruikt en dat uw vingers uit de snijzone blijven.
- Opslag: Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of met een beschermhoes.
- Beschadiging: Als het mes beschadigd is of als de snijkant bot is, gebruik het mes dan niet en laat het Professioneel slijpen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte van het blad: 90 mm
- Type messen: Pro Schilmes

4. Instelling en Installatie

Er is geen uitgebreide installatie vereist voor dit product. Zorg ervoor dat het mes voor gebruik goed schoongemaakt is. Gebruik een schone snijplank voor een optimale snijervaring.

5. Bediening

- Gebruik: Houd het handvat stevig vast en gebruik een schone snijplank. Snijd met gecontroleerde bewegingen het voedsel volgens de gewenste snijtechniek. Altijd snijden in de richting van de snijplank om letsel te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reiniging: Was het mes onmiddellijk na gebruik met warm zeepwater. Een zachte spons is aanbevolen om krassen te voorkomen.
- Vaatwasser: Het is aan te raden het mes niet in de vaatwasser te plaatsen, omdat dit de levensduur kan verkorten.
- Onderhoud: Slijp het mes regelmatig met een wetstaal om de snijkant scherp te houden.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes bot is en slijp het indien nodig.
- Roestvorming: Droog het mes goed af na gebruik en vermijd langdurig contact met water.
- Handvat los: Neem contact op met de klantenservice voor reparatie of vervanging.

8. Afvoer

Gooi het mes niet bij het huisafval weg. Neem contact op met uw lokale autoriteiten over de juiste manier van afvoeren van scherpe voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Pelar Zwilling Pro 90mm

1. Información General

El cuchillo de pelar Zwilling Pro de 90 mm está diseñado para proporcionar precisión y comodidad en tareas de pelado y corte de frutas y verduras. Fabricado con materiales de alta calidad, este cuchillo es una herramienta esencial para cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilizar el cuchillo únicamente para su propósito previsto. No debe ser utilizado para cortar materiales duros o congelados.
- Superficie de corte: Siempre use una superficie de corte estable y segura. Nunca use el cuchillo en superficies duras que puedan dañar la hoja.
- Manejo: Mantenga el cuchillo alejado de niños y mascotas. Sosténgalo por el mango, nunca por la hoja.
- Cuidado de la hoja: Evite tocar la hoja con las manos desnudas después de usarlo, especialmente si ha sido utilizado con alimentos calientes.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un bloque de cuchillos o con una funda protectora para evitar accidentes y daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 90 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Tipo de mango: Ergonomía en diseño con material antideslizante
- Uso: Ideal para pelar, cortar y elaborar detalles en frutas y verduras
- Origen: Fabricado en Alemania

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. Simplemente retire el cuchillo de su empaque, asegúrese de que esté limpio y seco antes de usarlo.

5. Operación

- Sujete el cuchillo por el mango, manteniendo la hoja hacia abajo.
- Para pelar, coloque la fruta o verdura sobre una superficie de corte.
- Deslice la hoja a lo largo de la superficie de la piel, siguiendo la curva de la fruta o verdura para obtener un pelado limpio.
- Para cortar, use movimientos controlados y uniformes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la hoja.
- Se recomienda secar el cuchillo inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- No se debe meter en el lavavajillas para prolongar su vida útil.
- Afilé la hoja regularmente con un afilador de cuchillos adecuado.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo no corta bien: Asegúrese de que la hoja esté afilada. Si está desafilado, use un afilador.
- Aparición de manchas en la hoja: Limpie inmediatamente después de usar y evite dejar alimentos ácidos sobre la hoja.

8. Eliminación

Recicle el cuchillo de acuerdo con las normativas locales sobre desechos metálicos. No lo deseche en la basura convencional.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau d'Épluchage Zwilling Pro

1. Informations Générales

Le Couteau d'Épluchage Zwilling Pro est l'outil idéal pour toutes vos tâches de pelage et de découpe minutieuse. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, ce couteau allie performance, durabilité et confort. Sa conception ergonomique assure une prise en main optimale pour un usage quotidien.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est conçu uniquement pour la coupe et l'épluchage des fruits et légumes. Ne pas l'utiliser pour des matériaux durs ou non alimentaires.
- Tranchant : Les lames de ce couteau sont extrêmement tranchantes. Manipulez le avec précaution pour éviter les coupures.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sécurisé, hors de portée des enfants. Utilisez un protège-lame ou un bloc à couteaux pour le stockage.
- Entretien : Ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer la lame. Assurez-vous de toujours le nettoyer après utilisation.
- Électroménager : Ce produit n'est pas conçu pour un usage dans des appareils électroménagers.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Couteau d'Épluchage Zwilling Pro
- Longueur de la lame : 90 mm
- Matériaux : Acier inoxydable de haute performance
- Poignée : Ergonomique en plastique
- Certification : Conforme aux normes de sécurité de l'UE

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement le couteau de son emballage. Évitez de tirer directement sur la lame pour prévenir les coupures.
2. Vérification : Inspectez le couteau pour s'assurer qu'il n'y ait pas de dommages visibles. En cas de problèmes, contactez le vendeur.
3. Stockage : Placez le couteau dans un bloc à couteaux ou utilisez un protège-lame pour sa sécurité.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau fermement par le manche.
- Utilisez une planche à découper stable pour éviter tout glissement.
- Effectuez des mouvements doux et contrôlés pour couper ou éplucher les fruits et légumes.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux après chaque utilisation.
- Évitez de le mettre au lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame.
- Séchez immédiatement avec un chiffon propre pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas bien
- Solution : Assurez-vous que la lame est propre et aiguisée. Si nécessaire, affûtez-la avec un aiguiser approprié.
- Problème : Rouille ou corrosion
- Solution : Nettoyez le couteau régulièrement et assurez-vous qu'il soit bien sec après lavage.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans des déchets normaux. Suivez les réglementations locales pour la mise au rebut des équipements en acier inoxydable. Amenez-le à un centre de recyclage approprié pour les métaux.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez contacter notre service client :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Il coltello da cucina Zwilling Pro è realizzato con un design ergonomico e una lama di alta qualità per una perfetta esperienza di taglio. Questo coltello da 90 mm è ideale per sbucciare, affettare e tritare ingredienti di dimensioni ridotte.

Informazioni sulla Sicurezza

- Prima dell'uso, assicurarsi che il coltello sia in buone condizioni e affilato.
- Utilizzare sempre un tagliere per proteggere le superfici e la lama.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare di utilizzare il coltello per scopi non previsti.
- Non lasciare mai il coltello immerso in acqua o in lavastoviglie, poiché potrebbe danneggiarsi.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure come vetro o metallo che possono danneggiare la lama.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Zwilling
- Modello: Pro Coltello da Sbucciare
- Tipo di lama: In acciaio inossidabile
- Lunghezza lama: 90 mm
- Manico: Ergonomico, in materiale sintetico
- Peso: 100g

Installazione e Montaggio

Il coltello non richiede installazione. Prima del primo utilizzo, lavare la lama con acqua calda e sapone delicato. Asciugare accuratamente prima di riporlo.

Operazione

Afferrando il manico ergonomico, si può tagliare, sbucciare e preparare gli ingredienti con facilità. La lama affilata permette di effettuare tagli precisi e puliti. Utilizzare sempre un tagliere per garantire la sicurezza e mantenere la lama in buone condizioni.

Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire il coltello con acqua calda e sapone. Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Non mettere il coltello in lavastoviglie, poiché potrebbero verificarsi danni alla lama e al manico.
- Per mantenere l'affilatura, affilare regolarmente la lama con una pietra per affilare o un affilatore.

Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, verificare se la lama è affilata e affilarla se necessario.
- In caso di segni di ruggine, pulire la lama con un panno umido e asciugare immediatamente.
- Se il manico è allentato o danneggiato, contattare il servizio clienti per assistenza.

Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire il coltello in conformità con la normativa vigente sullo smaltimento dei rifiuti in acciaio inossidabile. Non gettare nel contenitore della plastica.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania