

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: 1002747

ZWILLING | PRO - Larding & Garnishing Knife - Blade: 100mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Pro Larding and Garnishing Knife (Blade 100mm)

1. General Information

The Zwilling Pro Larding and Garnishing Knife is a precision cutting tool designed for professional chefs and culinary enthusiasts. The knife features a 100mm blade that is perfect for intricate garnishing and larding tasks. Made from high-quality materials, this knife ensures durability, efficiency, and exceptional performance in any kitchen setting.

2. Safety Information

To ensure safe usage of the Zwilling Pro Larding and Garnishing Knife, please follow these guidelines:

- Always handle the knife with care, keeping fingers away from the blade to prevent injury.
- Store the knife in a suitable knife block, magnetic strip, or protective sheath when not in use.
- Do not attempt to catch a falling knife. Allow it to drop safely, and step back.
- Use a cutting board made of suitable material to protect the blade and your countertops.
- Keep the knife away from children and individuals unfamiliar with knife handling.
- Regularly inspect the blade for any damage. If the blade is chipped or dull, refrain from using it until it has been properly sharpened.
- Avoid using the knife for tasks for which it is not intended, such as prying or cutting through frozen materials.

3. Product Specifications

- Blade Length: 100 mm
- Blade Material: High Carbon Stainless Steel
- Handle Material: Plastic
- Weight: 120 g
- Country of Origin: Germany

4. Setup and Installation

1. Remove the knife from its packaging carefully.
2. Wash the knife with warm soapy water and dry it thoroughly before first use.
3. Store the knife in a safe location, ideally in a knife block or on a magnetic strip, ensuring it is out of reach of children.

5. Operation

- Hold the knife securely by gripping the handle while ensuring your fingers are well clear of the blade edge.
- Use a smooth slicing motion for garnishing and larding.
- Always use a stable cutting board for enhanced control and safety while cutting.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife by hand with warm water and mild soap.
- Avoid dishwashers as they may damage the blade and handle.
- Dry the knife immediately after washing to prevent rust or damage.
- Regularly sharpen the blade using a suitable knife sharpener to maintain its cutting efficiency.

7. Troubleshooting

- Knife is dull: Use a honing steel or a professional sharpening service to restore the edge of the blade.
- Blade has chips: Stop using the knife and seek professional sharpening or replacement.
- Handle feels loose: Inspect for any damage or wear and contact customer service for assistance.

8. Disposal

When disposal of the knife is necessary, ensure to wrap the blade securely in protective material such as cardboard or cloth to prevent accidental injury. Dispose of in a manner compliant with local regulations regarding sharp objects.

9. Contact

For any inquiries or further assistance, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Pro Larding- und Garniermesser (Klingenlänge 100 mm, Artikelnummer 1002747)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Zwilling Pro Larding- und Garniermessers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde für professionelle Köche und Kochliebhaber entwickelt und bietet Ihnen die besten Voraussetzungen zum Schneiden, Lardieren und Garnieren von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge während des Gebrauchs scharf bleibt.
- Halten Sie die Klinge von Kindern und unbefugten Personen fern.
- Vermeiden Sie es, das Messer in der Nähe von Wasser oder feuchten Oberflächen liegen zu lassen, um ein Verrutschen zu verhindern.
- Reinigen Sie das Messer sorgfältig nach jedem Gebrauch, um Verunreinigungen und Bakterienwachstum zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer immer sicher, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling Pro Larding- und Garniermesser
- Klingenlänge: 100 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: Ca. 100 g
- Pflegehinweis: Spülmaschinenfest (jedoch Handwäsche empfohlen zur Verlängerung der Lebensdauer)

4. Einrichtung und Installation

- Das Messer wird nicht installiert, sondern ist sofort verwendbar.
- Vor dem ersten Gebrauch die Klinge sorgfältig reinigen, um eventuelle Herstellungsrückstände zu entfernen.
- Das Messer auf einer sauberen, stabilen Oberfläche lagern, um die Klinge und den Griff zu schützen.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff, um maximale Kontrolle zu gewährleisten.
- Nutzen Sie die andere Hand, um das Schneidgut zu stabilisieren.
- Sägen oder drücken Sie nicht zu fest – lassen Sie das Messer die Arbeit machen.
- Bei Bedarf können Sie das Messer nachschärfen, um die Schneidleistung zu erhalten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klinge sofort nach dem Gebrauch unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm und mildes Spülmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Bei harträckigen Flecken kann ein weicher Scheuerschwamm verwendet werden.
- Trocknen Sie das Messer nach der Reinigung sofort ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort und verwenden Sie gegebenenfalls eine Klingenschutzhülle.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
Lösung: Schleifen Sie die Klinge manuell oder verwenden Sie einen Wetzstahl.
- Problem: Messer rutscht beim Schneiden.
Lösung: Verwenden Sie ein rutschfestes Schneidebrett und achten Sie darauf, dass die Klinge trocken ist, bevor Sie sie verwenden.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie beschädigte oder nicht mehr benötigte Messer sicher, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie lokale Vorschriften zur Entsorgung von Metallwaren, um umweltgerechte Praktiken einzuhalten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Pro Larding- en Garneermesblad 100mm (1002747)

1. Algemene Informatie:

Het Zwilling Pro Garneermesblad van 100 mm is ontworpen voor het nauwkeurig en efficiënt larderen van vlees en het decoratief snijden van ingrediënten. Dit mes is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, wat zorgt voor een lange levensduur en uitstekende snijprestaties.

2. Veiligheidsinformatie:

- Gebruik dit mes alleen voor het beoogde doel: larderen en garneren.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp en goed onderhouden is voor optimale prestaties.
- Gebruik een snijplank om ongevallen te voorkomen en de mesrand te beschermen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen wanneer het niet in gebruik is.
- Bij snijwonden of letsels, stop onmiddellijk het gebruik en zoek medische hulp indien nodig.

3. Productspecificaties:

- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte mesblad: 100 mm
- Type: Larding en garnishing knife

4. Opstelling en Installatie:

1. Zorg ervoor dat u een stevige en veilige snijplek heeft, bij voorkeur met een snijplank.
2. Haal het mes uit de verpakking en controleer het op eventuele beschadigingen.
3. Plaats het mes op een droge en veilige plaats, waar het niet kan vallen of beschadigd raken.
4. Volg de onderhoudsinstructies voor het optimaal behoud van het mes.

5. Gebruik:

- Houd het mes stevig vast aan het handvat.
- Begin met het gelijkmatig snijden van kleine inkepingen in het vlees voor het larderen.
- Voor garneren, snijdt u de ingrediënten in mooie vormen en structuren volgens uw voorkeur.

6. Schoonmaak en Onderhoud:

- Reinig het mes na elk gebruik met een zachte spons en warm water; gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog het mes grondig af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een meshouder of een snijblok.

7. Probleemoplossing:

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Slijp het mes indien nodig.
- Corrosie op het mes: Reinig het mes grondig en zorg ervoor dat het goed is gedroogd na het wassen.

8. Afvoer:

Dit product moet op de juiste wijze worden afgevoerd volgens de lokale voorschriften voor metaalrecycling. Vermijd afvoer in het gewone huisafval.

9. Contact:

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mailadres: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Lardear y Decorar Zwilling Pro, Hoja de 100mm (1002747)

1. Información General

El cuchillo de lardear y decorar Zwilling Pro es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para ofrecer precisión y control en el corte y la presentación de alimentos. Con su hoja de 100mm, este cuchillo es ideal para lardear carnes, así como para decoraciones creativas en frutas y verduras.

2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo solo para los fines previstos.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Use una tabla de cortar adecuada para evitar lesiones.
- Siempre manipule el cuchillo con cuidado; corte lejos de su cuerpo y mantenga las manos alejadas del borde de la cuchilla.
- Afilado peligroso; use un afilador aprobado o lleve el cuchillo a un profesional.
- Atento a la limpieza; evite que el cuchillo esté en contacto con líquidos en exceso que puedan causar corrosión.

3. Descripción general y especificaciones

Especificaciones Técnicas:

- Longitud de hoja: 100 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Composición: El borde de corte es afilado y duradero, garantizando resultados de alta precisión.
- Diseño ergonómico que mejora el control y la comodidad durante el uso.

4. Configuración e Instalación

1. Desempaque el cuchillo cuidadosamente y retire cualquier envoltura o protección de la hoja.
2. Inspeccione el cuchillo para cualquier daño visible. Si encuentra algún defecto, no lo utilice y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
3. Coloque el cuchillo en un lugar seguro y accesible en su cocina.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo con una mano por el mango, asegurándose de que sus dedos estén detrás del borde de la hoja.
- Para lardear, deslice la hoja de manera uniforme sobre la carne en ángulo, controlando la profundidad según desee.
- Para decorar, realice cortes finos y precisos sobre frutas y verduras para obtener las formas deseadas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso. Evite el uso de lavavajillas, ya que puede dañar el filo.
- Seca el cuchillo inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Afile la hoja regularmente utilizando un afilador dedicado para mantener su efectividad.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta adecuadamente, verifique si está desafilada. Afile el cuchillo si es necesario.
- En caso de que se produzcan manchas en la hoja, limpie con un limpiador específico para acero inoxidable y seque bien.

8. Eliminación

Deseche el cuchillo de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje de acero inoxidable. Asegúrese de que la hoja esté cubierta para evitar accidentes durante el proceso de eliminación.

9. Contacto

Para cualquier consulta, comentario o inquietud, comuníquese con nosotros a través de:

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

Mantenga este manual para referencia futura.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Couteau à Larder et Garnir Zwilling Pro 100mm - 1002747

1. Informations Générales

Le couteau à larder et garnir Zwilling Pro est un outil de cuisine essentiel, conçu pour les professionnels et les amateurs. Sa lame de 100 mm est parfaite pour larder, garnir et effectuer des détails précis sur les viandes et légumes.

2. Informations de Sécurité

- Usage approprié : Utilisez ce couteau uniquement pour les fins pour lesquelles il a été conçu. Évitez de l'utiliser pour couper des matériaux durs ou non alimentaires.
- Manipulation : Tenez le couteau fermement par le manche. Évitez de couper vers vous.
- Tranchant : La lame est très tranchante. Prenez soin de ne pas vous blesser lors de son utilisation.
- Stockage : Rangez le couteau dans un bloc de couteaux ou un protecteur de lame pour éviter les accidents.
- Enfants : Ne laissez pas les enfants utiliser ce couteau sans supervision.
- Entretien : Ne laissez pas le couteau tremper dans l'eau. Lavez-le manuellement et séchez-le soigneusement pour maintenir son tranchant.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque : Zwilling
- Modèle : Pro
- Type : Couteau à larder et garnir
- Longueur de la lame : 100 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Manche : Plastique dur avec rivets en acier
- Poids : 150 g

4. Mise en Place et Installation

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage.
2. Inspection : Vérifiez que la lame et le manche ne présentent pas de défauts.
3. Stockage : Placez le couteau dans un espace de travail propre, sec et sécurisé, loin des enfants.

5. Fonctionnement

1. Préparation des aliments : Lavez et séchez bien les aliments avant de les couper.
2. Technique de coupe : Utilisez une planche à découper stable. Pour des garnitures précises, maintenez le couteau à un angle de 30 à 45 degrés.
3. Nettoyage après utilisation : Lavez le couteau à l'eau chaude avec un détergent doux, puis séchez à l'aide d'un chiffon propre.

6. Nettoyage et Entretien

- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Lavez-le immédiatement après chaque utilisation pour éviter toute corrosion.
- Utilisez un affûteur approprié pour maintenir le tranchant de la lame.

7. Dépannage

- Lame émoussée : Aiguisez la lame avec un aiguiseur approprié.
- Corrosion : Essuyez immédiatement après utilisation pour éviter la rouille. Pour les taches, utilisez un nettoyant doux.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Contactez votre centre de recyclage local pour des instructions sur l'élimination des objets tranchants.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le couteau à larder et garnir Zwilling Pro. Nous vous souhaitons d'excellentes expériences culinaires !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Lardare e Guarnire Zwilling Pro - Lama 100mm (1002747)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Lardare e Guarnire Zwilling Pro. Questo strumento di alta qualità è progettato per un uso professionale e domestico, garantendo prestazioni eccezionali nel taglio e nella preparazione di carne e altri alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo corretto: Utilizzare solo per l'uso previsto.
- Taglio e lesioni: Maneggiare sempre il coltello con attenzione. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Pulizia e manutenzione: Assicurarsi che il coltello sia sempre pulito e in buone condizioni. Non utilizzare utensili abrasivi durante la pulizia.
- Conservazione: Conservare in un luogo sicuro, preferibilmente in un blocco per coltelli o in una custodia.
- Controllo della lama: Controllare regolarmente la lama per segni di danno o usura. Sostituire il coltello se compromesso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Zwilling
- Modello: Pro
- Tipo: Coltello da lardare e guarnire
- Lunghezza lama: 100 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Materiale sintetico ergonomico
- Peso: 140 g

4. Setup e Installazione

Non è richiesta alcuna installazione per il coltello. Tuttavia, assicurati di:

- Verificare che il coltello sia privo di difetti o danni prima dell'uso.
- Assegnare uno spazio sicuro per la conservazione dopo l'uso.

5. Funzionamento

Per un corretto funzionamento:

- Tenere il coltello fermamente ma con sicurezza.
- Utilizzare una superficie di taglio stabile e sicura.
- Eseguire movimenti netti e decisi senza forzare il coltello.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano in acqua calda con detergente non abrasivo e risciacquare bene.
- Non immergere in acqua e non utilizzare lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente dopo la pulizia con un panno morbido.
- Affilare regolarmente la lama con un'affilatrice di qualità per mantenere le prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama poco affilata: Affilare con un'affilatrice di qualità.
- Corrosione: Pulire e asciugare il coltello immediatamente dopo l'uso e non lasciare a bagno.
- Danni alla lama: Sostituire il coltello se ci sono segni di danneggiamento.

8. Smaltimento

Quando il coltello raggiunge la fine della sua vita utile, smaltirlo in modo responsabile. Non gettarlo nell'indifferenziato; contattare i servizi locali per le procedure di smaltimento dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania