

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: 1002751

ZWILLING | PRO - Universal knife - Blade: 130mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Pro Universal Knife Blade 130mm

1. General Information

The Zwilling Pro Universal Knife Blade 130mm is designed for professional and home chefs alike, providing exceptional performance and durability. Crafted from high-quality stainless steel, this knife blade is ideal for cutting, slicing, and dicing various ingredients with precision.

2. Safety Information

- Usage: Always use the knife blade with the appropriate handle or knife body. Do not attempt to use the blade without a proper grip.
- Cutting Surfaces: Use cutting boards made of wood or plastic to avoid damaging the blade and to protect your countertops.
- Hand Safety: Keep fingers and other body parts away from the cutting path. Use a proper grip and ensure that the blade is pointed downwards when not in use.
- Storage: Store the knife in a safe place, such as a knife block or magnetic strip, to prevent accidents when reaching for the knife.
- Maintenance: Regularly inspect the blade for signs of damage or wear. Do not use a damaged blade.
- Children: Keep the knife out of reach of children. Supervise its use by responsible adults only.

3. Product Specifications

- Model: 1002751
- Blade Length: 130mm
- Material: High-quality stainless steel
- Handle: Ergonomic design for comfort and safety
- Design: Full tang for enhanced strength and durability

4. Setup and Installation

1. Unpack the Blade: Carefully remove the knife blade from its packaging, ensuring not to cut yourself.
2. Attach to Handle: If not already attached, carefully insert the blade into the corresponding handle, following the manufacturer's instructions.
3. Secure the Attachment: Ensure that the blade is firmly and securely attached to the handle before use.
4. Check Stability: Gently shake the blade to ensure it is correctly installed and stable.

5. Operation

- Holding the Knife: Grip the handle firmly with your dominant hand and place your other hand on the food item you are cutting for stability.
- Cutting Technique: Use a rocking motion for slicing and ensure the blade is sharp for clean cuts. Avoid excessive force to prevent slips.
- Post-Use Care: After using the blade, rinsing it under warm water is advisable before drying with a soft cloth.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife blade with mild detergent and warm water. Avoid using abrasive scrubbers.
- Drying: Immediately dry with a soft cloth to prevent water spots and rust.
- Sharpening: Regular sharpening is necessary for optimal performance. Use a honing steel or a professional sharpening service when needed.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If cutting is difficult, the blade may be dull. Sharpen the blade as per instructions.
- Loose Handle: If the handle feels loose, follow the reattachment instructions. If issues persist, contact customer service.
- Rust Spots: If rust spots appear, promptly clean and dry the blade. Use a rust remover if necessary, and store it properly.

8. Disposal

When disposing of the Zwilling Pro Universal Knife Blade, ensure that the blade is safely wrapped to prevent injury. Check local regulations for proper disposal methods for metals.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Pro Universal-Messerblatt 130mm

1. Allgemeine Informationen

Das Zwilling Pro Universal-Messerblatt ist ein hochwertiges Küchengerät, das für eine Vielzahl von Schneidaufgaben in der Küche konzipiert wurde. Es zeichnet sich durch seine präzise Verarbeitung und ausgezeichnete Ergonomie aus, um eine mühelose Handhabung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für die vorgesehenen Zwecke, wie z.B. Schneiden, Hacken und Würfeln von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Messer während des Gebrauchs von Kindern fern.
- Verwenden Sie immer geeignete Schneideunterlagen, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.
- Schneiden Sie niemals auf harten Oberflächen wie Glas oder Stein, da dies die Klinge beschädigen kann.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge stets scharf ist; eine stumpfe Klinge kann zu Unfällen führen.
- Lagern Sie das Messer sicher, um unbeabsichtigte Verletzungen zu vermeiden. Verwenden Sie einen Messerschoner oder einen Block.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling Pro Universal-Messerblatt 130mm
- Material: Hochlegierter Stahl
- Klingenhärte: 57 HRC
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 124g
- Pflegehinweise: Spülmaschinengeeignet (aber handwäsche empfohlen)

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass alle Teile und Anleitungen in der Verpackung enthalten sind.
2. Reinigen Sie das Messer vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
3. Trocknen Sie das Messer gründlich ab, bevor Sie es in den Messerschoner oder Block einsetzen.
4. Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den örtlichen Vorschriften.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer beim Schneiden mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand die Lebensmittel.
- Verwenden Sie eine kippende und ziehende Bewegung für optimale Schneideergebnisse.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Hände trocken und nicht fettig sind, um ein Abrutschen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch das Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie das Messer mit einem weichen Tuch ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Schleifgerät, um die Schneidfähigkeit zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Wenn das Messer nicht schneidet: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie sie gegebenenfalls.
- Bei Rostflecken: Reinigen Sie die betroffenen Stellen mit einem sanften Reinigungsmittel und einer weichen Bürste.
- Sollte der Griff locker sein, kontaktieren Sie den Kundenservice für Unterstützung.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für scharfe Gegenstände.
- Materialien wie der Griff können im regulären Kunststoffrecycling entsorgt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Zwilling Pro Universeel Mesblad 130mm (1002751)

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Zwilling Pro Universeel Mesblad. Dit hoogwaardige product is ontworpen voor veelzijdig gebruik in de keuken en biedt beproefde Zwilling kwaliteit. Het mesblad is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en biedt een uitstekende snijkracht en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mesblad alleen voor zijn bedoelde doeleinden: het snijden van voedsel.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen. Gebruik altijd afzonderlijke snijplanken voor rauw vlees en andere voedingsmiddelen om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik altijd een geschikt en stabiel snijoppervlak.
- Zorg ervoor dat uw handen en het mesblad droog zijn tijdens gebruik om uitglijden te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een meshouder of op een magnetische strip, om letsel te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van het mesblad; slijtage of schade kan de veiligheid en prestaties beïnvloeden.

3. Productspecificaties

- Product: Zwilling Pro Universeel Mesblad
- Afmeting: 130mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Type: Universeel mesblad voor veelzijdig gebruik

4. Setup en installatie

1. Verwijder het mesblad voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of het mesblad onbeschadigd is.
3. Plaats het mesblad in een meshouder of aan een magnetische strip voor veilige opslag.
4. Zorg ervoor dat u een snijplank gebruikt die geschikt is voor gebruik met scherpe messen.

5. Gebruik

- Houd het mes stevig vast bij de handgreep, met uw duim en wijsvinger op de handgreep voor betere controle.
- Snijd altijd met de snijkant naar beneden en gebruik een gelijkmatige druk om te snijden.
- Reinig het mesblad direct na gebruik om voedselresten en bacteriën te vermijden.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Spoel het mesblad af met warm water en gebruik een mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of -sponsjes die het lemmet kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Voor langdurige scherpheid, slijp het mes regelmatig met een slijpstaaf of slijpmachine die geschikt is voor keukenmessen.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig.
- Mes wordt snel vuil: Zorg ervoor dat u na elk gebruik grondig schoonmaakt.

8. Afvoer

- Werp het mesblad nooit zomaar weg. Gebruik een geschikte verpakking of bescherm het mesbladen met een hoes voordat u het weggooit.
- Volg lokale richtlijnen voor het recyclen van metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Universal Zwilling Pro 130mm

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo Universal Zwilling Pro de 130 mm. Este cuchillo está diseñado para ofrecer una experiencia de corte excepcional gracias a su acero de alta calidad y su diseño ergonómico que garantiza un uso cómodo y eficiente.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está destinado únicamente para uso culinario. No intente usarlo para otros fines.
- Corte: Siempre corte sobre superficies adecuadas y mantenga el cuchillo alejado del cuerpo y de otras personas mientras está en uso.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Se recomienda el uso de una funda para cuchillos o un bloc para cuchillos.
- Mantenimiento: Asegúrese de afilar y limpiar el cuchillo adecuadamente después de cada uso para mantener su efectividad y seguridad.
- Cuidado: Nunca use el cuchillo para cortar materiales duros que puedan dañar la hoja, como huesos o abrelatas.
- Lesiones: En caso de un corte o lesión, limpie la herida adecuadamente y busque atención médica si es necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable de alto carbono
- Longitud de la hoja: 130 mm
- Tipo de mango: Ergonómico, en material sintético
- Peso: 140 g
- Uso recomendado: Corte de verduras, frutas y carnes suaves

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje y asegúrese de que esté limpio antes de usarlo por primera vez. Consulte la sección de limpieza a continuación para obtener detalles sobre cómo limpiar el cuchillo antes del primer uso.

5. Operación

- Corte: Sujete el cuchillo con una mano, utilizando una técnica de corte adecuada, si es necesario, use una tabla de cortar estable.
- Manejo: Mantenga su mano opuesta a una distancia segura del cuchillo mientras está en uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave. Evite el uso de detergentes agresivos o productos abrasivos.
- Secado: Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo con un paño suave para evitar la corrosión.
- Afilar: Afíle el cuchillo regularmente con un afilador adecuado para mantener la hoja en condiciones óptimas.

7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Afíle la hoja utilizando un afilador de cuchillos adecuado y siga las instrucciones para un afilado efectivo.
- Signos de corrosión: Limpie la hoja inmediatamente después de su uso y asegúrese de secarla bien. Para restaurar el brillo, utilice un limpiador específico para acero inoxidable.

8. Eliminación

El cuchillo debe desecharse de manera responsable. Si el cuchillo está dañado o ya no se usa, consulte las regulaciones locales para la eliminación segura de objetos afilados y materiales metálicos.

9. Contacto

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

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

Gracias por elegir el Cuchillo Universal Zwilling Pro. Siga estas instrucciones para garantizar su seguridad y prolongar la vida útil del producto.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau Universel Zwilling Pro 130mm

1. Informations Générales

Le Couteau Universel Zwilling Pro de 130mm est conçu pour répondre à tous vos besoins en cuisine. Fabriqué avec expertise allemande, il combine design ergonomique et performances exceptionnelles pour un usage quotidien.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné à être utilisé pour la découpe des aliments. Ne pas l'utiliser pour des matériaux non alimentaires.
- Manipulation : Toujours tenir le couteau par son manche. Garder la lame éloignée du corps pour éviter les blessures.
- Stockage : Conserver le couteau dans un bloc à couteaux ou un protège-lame pour éviter les accidents.
- Rangement : Ne jamais placer le couteau dans un tiroir avec d'autres ustensiles sans protection adéquate.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants. Un adulte doit superviser son utilisation.
- Entretien : Cette lame est tranchante. Faire preuve de prudence lors du nettoyage.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Marque : Zwilling
- Modèle : Pro
- Longueur de la lame : 130mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Polypropylène
- Poids : 200g
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle, recommandé de laver à la main pour prolonger la durée de vie.

4. Installation et Configuration

1. Retirer le couteau de son emballage avec précaution.
2. Vérifier l'absence de dommages visibles sur la lame et le manche.
3. Pour commencer à utiliser, placez le couteau sur une planche à découper stable.
4. Tenez le couteau par le manche et suivez les instructions de sécurité lors de la première utilisation.

5. Utilisation

1. Assurez-vous que la surface de découpe est propre et stable.
2. Utilisez des mouvements de va-et-vient ou une légère pression en fonction des aliments à trancher.
3. Ne forcez jamais le couteau à travers des aliments durs.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux immédiatement après utilisation.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou d'éponges rugueuses.
- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon doux pour éviter l'humidité.

7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas correctement, il se peut qu'elle soit émoussée. Utilisez un aiguiser de couteaux approprié.
- En cas de blessures lors de l'utilisation, nettoyez la plaie avec de l'eau et consultez un médecin si nécessaire.

8. Élimination

- Le couteau est recyclable en tant que produit en acier inoxydable. Renseignez-vous sur les méthodes d'élimination appropriées dans votre région.

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: Coltello Universale Zwilling Pro 130mm

1. Informazioni Generali

Il Coltello Universale Zwilling Pro è progettato per offrire massima versatilità e prestazioni nella preparazione degli alimenti. Con una lama di 130mm, è ideale per affettare, tritare e preparare una varietà di ingredienti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Sicuro:** Utilizzare il coltello solo per scopi alimentari. Non utilizzare su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- **Manutenzione della Lama:** Mantenere la lama affilata. Un coltello affilato è più sicuro di uno smussato.
- **Controllo della Struttura:** Verificare regolarmente la maniglia e la lama per danni. Non utilizzare se ci sono segni di usura.
- **Conservazione:** Riporre il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini. Utilizzare un ceppo per coltelli o una protezione per lama.
- **Utilizzo di Guanti:** Indossare guanti da cucina se necessario per una presa migliore e maggiore sicurezza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Nome del Prodotto:** Coltello Universale Zwilling Pro
- **Lunghezza della Lama:** 130mm
- **Materiale della Lama:** Acciaio inossidabile
- **Tipo di Manico:** Composito ergonomico
- **Caratteristiche Aggiuntive:** Adatto per lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano per prolungare la durata.

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione.
2. Prima dell'uso, lavare il coltello con acqua calda e sapone.
3. Asciugare il coltello con un panno morbido.
4. Per una migliore conservazione, riporre il coltello in un ceppo o utilizzare una protezione per lama.

5. Operazione

- Tenere il coltello con una mano sulla maniglia e l'altra sulla parte superiore della lama.
- Utilizzare un movimento di taglio fluido per affettare gli ingredienti.
- Per una maggiore sicurezza, mantenere le dita della mano non dominante lontane dalla lama.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la lama con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare accuratamente il coltello prima di riporlo.
- Affilare regolarmente la lama utilizzando una pietra per affilare o un affilatore per coltelli.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Coltello Non Affilato:** Utilizzare un affilatore per ripristinare il filo.
- **Corrosione sulla Lama:** Pulire con un panno umido e asciugare immediatamente.
- **Manico allentato:** Contattare il servizio assistenza per la sostituzione.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello secondo le normative locali per i metalli. Non gettare il coltello nella spazzatura comune. Seguire le linee guida per il riciclaggio dei materiali metallici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania