

# 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: 1002754**

**ZWILLING | PRO - Chef's knife compact - Blade: 140mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Zwilling Pro Chef's Knife Compact Blade 140mm

### 1. General Information

The Zwilling Pro Chef's Knife Compact Blade is designed for professional and home chefs alike. The knife features a 140mm blade, which is ideal for precise cutting, chopping, and dicing. Manufactured with high-quality materials, this knife combines functionality with an ergonomic design to enhance your culinary experience.

### 2. Safety Information

- Always use a cutting board when handling the knife to avoid injury and damage.
- Keep the knife out of the reach of children.
- Handle with care; the blade is extremely sharp.
- Avoid using the knife for tasks it was not designed for, such as prying or cutting through frozen food.
- Do not attempt to catch the knife if it falls; step back and let it fall.
- Always cut away from your body and keep your fingers away from the blade.
- Store the knife safely in a knife block or sheath when not in use.

### 3. Product Specifications

- Model: Zwilling Pro Chef's Knife Compact Blade
- Blade Length: 140 mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Synthetic material with ergonomic design
- Weight: 150 grams
- Dishwasher Safe: No
- Warranty: Limited lifetime warranty

### 4. Setup and Installation

1. Remove the knife from the packaging carefully.
2. Inspect the knife for any signs of damage; if found, do not use.
3. Rinse the knife under warm water to remove any manufacturing residues.
4. Dry the knife with a soft cloth to prevent rust.
5. Store the knife in a designated area, such as a knife block or sheath, to ensure safety and longevity.

### 5. Operation

- To use the knife, grip the handle firmly and position the blade at a slight angle to the cutting surface.
- Using a rocking motion, slice through ingredients smoothly.
- For best results, maintain a consistent cutting technique.
- Regularly sharpen the knife as needed to ensure optimal performance.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after each use with warm soapy water and a soft sponge.
- Do not put the knife in the dishwasher, as it may damage the blade and handle.
- Dry the knife immediately after washing to prevent any moisture-related damage.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service.
- Inspect the blade and handle for any signs of wear and replace when necessary.

### 7. Troubleshooting

- Blade dullness: If the knife isn't cutting well, it may be dull. Sharpen the blade or seek professional sharpening.
- Rust spots: If rust appears, clean with a mixture of baking soda and water. Dry thoroughly.
- Handle issues: If the handle feels loose or exhibits damage, discontinue use and contact customer service.

### 8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If the knife is beyond repair, consider recycling options at a local metal recycling facility. Always ensure the blade is securely wrapped to avoid injury during disposal.

### 9. Contact

For further inquiries, please reach out to us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Pro Chef-Messer Kompaktklinge 140mm (1002754)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zwilling Pro Chef-Messers mit einer kompakten Klinge von 140 mm. Dieses hochwertige Kochmesser ist ideal für präzise Schneid- und Vorbereitungsarbeiten in der Küche. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Benutzung: Schneiden Sie niemals auf einer harten Oberfläche wie Glas oder Stein. Verwenden Sie ein geeignetes Schneidbrett.
- Schutz während des Gebrauchs: Achten Sie darauf, Ihre Finger von der Klinge fernzuhalten. Tragen Sie bei Bedarf geeignete Schutzhandschuhe.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, vorzugsweise in einem Messerblock oder an einem Magnetstreifen.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach der Benutzung. Wischen Sie die Klinge mit einem feuchten Tuch ab und vermeiden Sie den Einsatz von aggressiven Reinigungsmitteln.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktart: Kochmesser
- Klingenlänge: 140 mm
- Material der Klinge: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 150 g
- Klingenschnitt: Wellenschliff
- Marke: Zwilling

## 4. Einrichtung und Installation

Um Ihr Zwilling Pro Chef-Messer sicher und effizient zu verwenden, beachten Sie folgende Hinweise:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie alle Schutzvorrichtungen.
2. Überprüfen Sie die Klinge auf sichtbare Schäden.
3. Lagern Sie das Messer an einem sichereren Ort, fern von anderen scharfen Gegenständen.
4. Stellen Sie sicher, dass Ihr Arbeitsbereich sauber und frei von Hindernissen ist.

## 5. Benutzung

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und benutzen Sie die andere Hand, um das Schneidgut zu führen.
- Setzen Sie leicht Druck aus, während Sie schneiden, und lassen Sie die Klinge die Arbeit erledigen.
- Für beste Ergebnisse verwenden Sie das Messer in einem gleichmäßigen, ruhigen Bewegungsablauf.

## 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jeder Benutzung sofort unter warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel, um Rückstände zu entfernen, und wischen Sie die Klinge mit einem weichen Tuch ab.
- Vermeiden Sie die Maschinenwäsche, um die Qualität der Klinge zu erhalten.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schärfe aufrechtzuerhalten.

## 7. Fehlersuche

- Messer schneidet nicht gut: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Schärfen Sie das Messer ggf. nach.
- Messer hat Flecken oder Rostansatz: Reinigen Sie die Klinge gründlich und trocknen Sie sie sofort nach der Nutzung ab.
- Griff ist locker: Überprüfen Sie den Sitz des Griffs. Falls nötig, kontaktieren Sie den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften für scharfe und gefährliche Abfälle. Schärfen Sie das Messer, um Verletzungen bei der Entsorgung zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor ZWILLING PRO Koksmes Compact, 140 mm

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van uw ZWILLING PRO Koksmes Compact met een lemmet van 140 mm. Dit mes is ontworpen voor zowel professionele koks als thuischefs en biedt uitstekende prestaties en comfort bij het snijden, hakken en dicing van ingrediënten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen het mes volgens het voorziene doel.
- Hou het mes uit de buurt van kinderen.
- Snijd nooit op een oppervlakte dat niet geschikt is voor messen.
- Houd uw vingers en handen uit de snijzijde.
- Gebruik een snijplank om de levensduur van het mes te verlengen.
- Vermijd het gebruik van het mes voor het openen van verpakkingen of andere niet-culinaire taken.
- Controleer regelmatig op beschadiging van het mes, zoals chips of breuken in het lemmet.
- Bewaar het mes op een veilige en droge plaats, bij voorkeur in een messenblok of op een magneetstrip.

## 3. Productspecificaties

- Producttype: Koksmes
- Model: ZWILLING PRO
- Lemmetlengte: 140 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: kunststof
- Versterkte schacht voor optimale evenwicht

## 4. Opzetten en Installatie

1. Neem het mes uit de verpakking en controleer deze op eventuele zichtbare schade.
2. Het mes is gebruiksklaar en er zijn geen installatie-instructies nodig.
3. Bewaar het mes op een veilige plek, zoals een messenblok of magneetstrip.

## 5. Bediening

- Voor optimale prestaties, gebruik altijd een geschikte snijplank.
- Houd het mes met een stevige grip en gebruik een snijdende beweging om ingrediënten te snijden.
- Voor het beste resultaat, snijd in een gecontroleerde en gelijkmatige snelheid.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons; vermijd schurende materialen die het lemmet kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge en veilige plek.

## 7. Probleemoplossing

- Mes is niet scherp: slijp het mes met een geschikte slijper volgens de gebruiksaanwijzing voor het slijpen van messen.
- Beschadigingen of roest op het lemmet: gebruik een fijn schuurmiddel om het oppervlak voorzichtig te reinigen en droog het mes grondig af.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van dit product, zorg ervoor dat het mes op een veilige manier wordt weggegooid om verwondingen te voorkomen. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf over de juiste afvoer van keukeninstrumenten.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto - Cuchillo de Chef Compacto Zwilling Pro 140mm (1002754)

## 1. Información General

El cuchillo de chef compacto Zwilling Pro 140mm es una herramienta de alta calidad diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina. Su hoja afilada y ergonómica permite cortes precisos y controlados, ideal para el chef profesional y el amante de la cocina en casa.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cuchillo debe ser utilizado únicamente para su finalidad específica, que es la preparación de alimentos.
- **Cuidado con el Corte:** Siempre maneje el cuchillo con cuidado. Utilice un soporte adecuado y mantenga la hoja alejada del cuerpo y de otras personas.
- **No Utilizar para Tareas Inadecuadas:** No utilice el cuchillo para abrir latas, como destornillador o para cortar materiales que no sean alimentos.
- **Almacenamiento Seguro:** Almacene el cuchillo en un bloque para cuchillos, en un imán de acero o en una funda protectora para evitar cortes accidentalmente.
- **Manejo de Niños:** Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Nunca deje a los niños solos con el cuchillo.

## 3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 140 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Manguito: Acero forjado
- Construcción: Un pieza (monobloque)
- Afilado: Excepcionalmente afilado para cortes precisos

## 4. Configuración e Instalación

El cuchillo no requiere instalación previa. Asegúrese de que está afilado antes de su uso. No se recomienda el uso de un afilador eléctrico, use una piedra de afilar o un afilador manual adecuado.

## 5. Operación

- Sostenga el cuchillo por el mango con una mano y la comida que va a cortar con la otra.
- Utilice un movimiento de vaivén para lograr cortes precisos. Mantenga la hoja en un ángulo apropiado y aplique una presión uniforme.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. No lo sumerja en agua durante mucho tiempo.
- Seque inmediatamente para evitar manchas de agua.
- No coloque el cuchillo en el lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja y el mango.
- Regularmente, afile la hoja con un afilador adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- **Cuchillo Dañado:** Si la hoja está desafilada, afílela con una piedra de afilar.
- **Manico Flojo:** Si el mango parece estar suelto, deje de usar el cuchillo y contáctenos para una evaluación.

## 8. Eliminación

El cuchillo debe ser reciclado de acuerdo con las regulaciones de residuos locales. No lo deseche junto con la basura doméstica.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau de Chef Compact ZWILLING PRO

## 1. Informations Générales

Le Couteau de Chef Compact ZWILLING PRO est un outil de cuisine de haute qualité conçu pour les professionnels et les amateurs de cuisine. Grâce à sa lame compacte, il offre une maniabilité optimale tout en conservant l'efficacité d'un couteau chef traditionnel.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Destiné uniquement pour la découpe, le tranchage et le hachage des aliments. Ne pas utiliser pour des matériaux non alimentaires.
- Manipulation : Toujours tenir le couteau par le manche pour éviter les blessures. Gardez la lame éloignée de votre corps et égouttez-la correctement après utilisation.
- Enfants : Garder ce produit hors de portée des enfants. L'utilisation doit être supervisée par un adulte.
- Stockage : Rangez le couteau dans un bloc à couteaux, un coffret ou un protège-lame. Ne pas laisser traîner sur des surfaces non sécurisées.
- Entretien : Évitez les chocs violents avec des surfaces dures pour préserver le tranchant de la lame.

## 3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Marque : ZWILLING
- Modèle : Couteau de Chef Compact
- Longueur de la lame : 140 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Type de bord : Tranchant clair
- Manche : Polypropylène
- Poids : Approx. 200 g

## 4. Configuration et Installation

1. Déballez le couteau en veillant à ne pas vous blesser avec la lame.
2. Inspectez le produit pour détecter d'éventuels défauts. Si vous remarquez des dommages, ne pas utiliser et contacter le service client.
3. Avant la première utilisation, lavez la lame à l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement.
4. Rangez le couteau dans son support ou protège-lame pour assurer une sécurité maximale.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau pour découper, hacher et trancher les ingrédients selon la recette.
- Pour une performance optimale, utilisez des planches à découper en bois ou en plastique.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Évitez le lavage au lave-vaisselle pour ne pas endommager le tranchant.
- Essuyez la lame et le manche avec un chiffon doux pour éviter l'humidité.

## 7. Résolution des Problèmes

- Problème : La lame ne coupe pas correctement.  
- Solution : Aiguillez la lame avec un aiguiser à couteaux approprié.
- Problème : Dommages visibles sur la lame ou le manche.  
- Solution : Ne pas utiliser et contacter le support technique.

## 8. Élimination

- Disposez du couteau selon les réglementations locales pour les déchets d'acier inoxydable.
- Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Utilisez des points de collecte spécifiques pour les matériaux tranchants.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Chef Compatto Zwilling Pro 140mm

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Coltello da Chef Compatto Zwilling Pro con lama di 140mm. Questo prodotto è progettato per soddisfare le più alte aspettative di precisione e qualità in cucina, garantendo un'esperienza di utilizzo sicura e duratura.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo per l'uso previsto, ovvero il taglio e la preparazione degli alimenti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure come vetro o ceramica per evitare danni alla lama.
- Non lasciare il coltello bagnato; asciugare dopo l'uso per prevenire la corrosione.
- Non utilizzare il coltello se la lama è danneggiata o usurata. In caso di problemi, contattare il servizio clienti.
- Indossare guanti protettivi se si è inesperti nell'uso dei coltelli affilati.
- Se il coltello scivola durante l'uso, rimanere calmi e non tentare di afferrarlo in volo.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Zwilling
- Modello: Pro Chef Knife Compatto
- Lunghezza lama: 140mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Plastica resistente e antiscivolo
- Proprietà aggiuntive: Affilatura professionale, manico ergonomico per una presa sicura.

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione, evitando di toccare la lama.
2. Controllare che il coltello sia integro e non presenti danni.
3. Trovare un supporto adeguato, come un ceppo di coltelli o una barra magnetica, per riporre il coltello in modo sicuro.
4. Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva per l'uso del coltello.

## 5. Funzionamento

- Posizionare il cibo su una superficie di taglio stabile.
- Tenere il coltello con una presa sicura e utilizzare movimenti lunghi e fluidi per affettare o tritare.
- Utilizzare l'intera lunghezza della lama per risultati ottimali e massima efficienza.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone delicato.
- Non immergere il coltello in acqua o metterlo in lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido dopo il lavaggio.
- Per mantenere l'affilatura della lama, utilizzare un affilatore di coltelli o una pietra adatta con moderazione.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Lama non affilata: Utilizzare un affilatore per ripristinare il taglio.
- Difficoltà nel tagliare: Verificare la tecnica di utilizzo e cambiare la superficie di taglio se necessario.
- Ruggine apparente: Pulire con un composto di aceto e bicarbonato e asciugare immediatamente. Contattare il servizio clienti se il problema persiste.

## 8. Smaltimento

Il coltello deve essere smaltito in conformità con le normative locali. Non gettare il coltello nei rifiuti normali; utilizzare i contenitori designati o portarlo a un centro di raccolta per metalli.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, potete contattarci:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania