

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: 1002758

ZWILLING | PRO - Meat knife - Blade: 160mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Pro Meat Knife 160mm (1002758)

1. General Information

The Zwilling Pro Meat Knife is designed for cutting and slicing meats with precision and ease. Crafted with high-quality materials, this knife enhances your culinary experience by providing optimal performance and comfort during use.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting board to prevent slipping and accidents.
- Keep the knife out of reach of children to ensure safety.
- Always handle the knife with care; the blade is sharp and can cause injury.
- Do not attempt to catch the knife if it is dropped; let it fall to avoid cuts.
- For safety, do not use the knife for non-food related tasks.
- Always wash the knife carefully, keeping your hands away from the blade.
- Inspect the knife for damage before use; do not use if the blade is damaged or loose.

3. Product Specifications

- Blade Length: 160mm
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polypropylene
- Weight: 140g
- Dishwasher Safe: Yes, however hand washing is recommended for longevity.

4. Setup and Installation

No installation is required for the Zwilling Pro Meat Knife. Simply remove the knife from its packaging and ensure the blade is clean before first use.

5. Operation

To operate the knife, follow these steps:

- Ensure the knife is clean and dry.
- Hold the handle firmly with one hand while using the other hand to secure the food item being cut.
- Slice with a smooth motion, applying even pressure to achieve uniform cuts.
- After use, clean the blade and handle to maintain hygiene.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, wash the knife with warm, soapy water and a soft cloth or sponge.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads, as they can damage the blade.
- Dry the knife immediately after washing to prevent corrosion.
- Regularly sharpen the blade using a honing steel to maintain its sharpness.

7. Troubleshooting

- If the knife does not cut smoothly, it may require sharpening.
- If there are chips or damages to the blade, discontinue use and consult customer service.
- For issues with the handle, check to ensure it is securely attached; if loose, do not use the knife.

8. Disposal

When disposing of the Zwilling Pro Meat Knife, ensure it is wrapped securely to avoid injury to anyone handling waste. Contact local waste management facilities for proper disposal instructions.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Zwilling Pro Fleischmesser Klinge 160mm (1002758)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Zwilling Pro Fleischmessers. Dieses Produkt wurde für Präzision, Langlebigkeit und eine exzellente Handhabung konzipiert und eignet sich ideal für alle Fleischschneidarbeiten in der Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.
- Verwenden Sie das Messer nur gemäß dem vorgesehenen Zweck.
- Schneiden Sie niemals auf harten Oberflächen wie Glas oder Stein.
- Verwenden Sie einen geeigneten Schneideuntergrund.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit der Klinge, da sie sehr scharf ist.
- Bei Beschädigung der Klinge sofort nicht mehr verwenden.
- Reinigen Sie das Messer gründlich und halten Sie es trocken, um die Bildung von Rost zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenlänge: 160 mm
- Material: Hochlegierter Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff, ergonomisch gestaltet
- Roster: Hochwertige Verarbeitung für länger anhaltende Schärfe
- Gewicht: 200 g
- Anwendung: Ideal zum Schneiden von Fleisch, einschließlich Braten und Steaks

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
2. Holen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
3. Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen oder Mängel vor der Verwendung.
4. Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle, wenn es nicht verwendet wird.

5. Betrieb

1. Halten Sie das Messer am Griff und positionieren Sie es in einem sicheren Winkel zum Schneidgut.
2. Verwenden Sie eine gleichmäßige, kontrollierte Schneidbewegung.
3. Schneiden Sie nicht zu schnell, um ein Ausrutschen zu vermeiden.
4. Nach Gebrauch das Messer gründlich reinigen und trocknen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rost zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Schleifgerät.

7. Fehlerbehebung

- Wenn das Messer nicht scharf genug ist, überprüfen Sie die Schärfe und schärfen Sie die Klinge nach.
- Bei Anzeichen von Rost reinigen Sie die Klinge sofort mit einer Mischung aus Wasser und Essig oder Backpulver.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle. Achten Sie darauf, dass die Klinge beim Entsorgen sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

NL NEDERLANDS

PRODUCTHANDLEIDING ZWILLING PRO VLEESMES 160MM

1. Algemeene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van het ZWILLING PRO Vleesmes. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor elk type vlees, met een uitstekende balans en een scherpe rand voor precisie en gemak tijdens het snijden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen voor het beoogde doel: Het mes is speciaal ontworpen voor het snijden van vlees. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Bewaar buiten het bereik van kinderen: Het mes is scherp en kan gevaarlijk zijn.
- Gebruik een snijplank: Snijd alleen op een stevige, vlakke snijplank om ongelukken te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het snijden: Houd je vingers uit de buurt van de snijrand.
- Controleer het mes regelmatig: Zorg ervoor dat het mes in goede staat is. Een beschadigd mes kan leiden tot ongelukken.
- Reinig direct na gebruik: Houd het mes schoon om bacteriën te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 160 mm
- Materiaal van het lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch handvat van kunststof
- Kleur: Zwart

4. Installatie en Montage

Dit product vereist geen montage. Voor gebruik, controleer of het mes schoon is en in goede staat verkeert.

5. Bediening

- Vastpakken: Houd het handvat stevig vast en zorg voor een comfortabele grip.
- Snijden: Beweeg het mes in een vloeiende beweging over het vlees voor het beste resultaat. Gebruik een enkelvoudige, rechte snede voor de beste resultaten.

6. Reiniging en Onderhoud

- Handwas aanbevolen: Was het mes met warm water en een mild afwasmiddel.
- Niet in de vaatwasser: Dit kan de snelheden of het lemmet beschadigen.
- Droog onmiddellijk: Droog het mes na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Vijl indien nodig: Gebruik een slijpstaaf om het mes scherp te houden.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Als het bot is, slijp het dan met een slijpstang.
- Rots gevormd aan het handvat: Dit kan gebeuren door vocht. Zorg voor een goede droging na reiniging.

8. Afvoer

- Oude messen: Gebruik een speciale afvoer voor scherp afval om letsel te voorkomen.
- Recycling: Controleer lokale richtlijnen voor het recyclen van metalen producten.

9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Carne Zwilling Pro - 160 mm

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Carne Zwilling Pro de 160 mm. Diseñado para ofrecer una combinación perfecta de estilo, equilibrio y precisión, este cuchillo es ideal para cortar carne de manera eficiente y profesional. Fabricado con materiales de alta calidad, garantiza un rendimiento excepcional y duradero.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el corte de carne. No utilizar para otros fines.
- **Cuidado y Manejo:** Mantener siempre fuera del alcance de los niños. Utilizar el cuchillo con cuidado y nunca apuntar hacia uno mismo o hacia otras personas.
- **Cuchilla Afilada:** La cuchilla es extremadamente afilada. Manejar con precaución y nunca tocar el borde con los dedos.
- **Superficies de Corte:** Usar en tablas de cortar adecuadas para evitar daños a la cuchilla y lesiones.
- **Almacenamiento:** Guardar en un lugar seguro y alejado de la vista, preferiblemente en su funda protectora o en un bloque de cuchillos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** Cuchillo de Carne Zwilling Pro
- **Longitud de la Cuchilla:** 160 mm
- **Material de la Cuchilla:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Ergonomía óptima con diseño de triple remache
- **Tipo de Cuchillo:** Cuchillo de chef especializado en carne
- **Peso:** [Peso no especificado en la página]

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación compleja. Sin embargo, asegúrese de:

- Limpiar el cuchillo antes de su primer uso.
- Guardar el cuchillo adecuadamente en su lugar de almacenamiento.

5. Operación

Para un uso efectivo y seguro del cuchillo:

1. Coloque la carne en una tabla de cortar estable.
2. Sujete el cuchillo con una mano, asegurándose de que el dedo índice esté en la parte superior de la hoja para un mejor control.
3. Realice cortes firmes y constantes, aplicando la presión adecuada.
4. Asegúrese de limpiar el cuchillo después de cada uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave. No usar esponjas abrasivas.
- Se recomienda secar inmediatamente con un paño suave para evitar manchas.
- No lavar en lavavajillas, ya que puede dañar la hoja y el mango.
- Afilar el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado para mantener su rendimiento.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** La cuchilla está desafilada.
- **Solución:** Realizar un afilado con una piedra de afilar o llevar a un profesional.
- **Problema:** Se siente incómodo al usar.
- **Solución:** Verifique que su agarre sea el correcto y ajuste la técnica de corte si es necesario.

8. Eliminación

Este producto debe ser descartado de manera responsable:

- No arrojar el cuchillo a la basura común.
- Use un proveedor de servicios de eliminación adecuado para artículos afilados, o colóquelo en una bolsa segura antes de desechar.

9. Contacto

Para consultas adicionales, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau à Viande Zwilling Pro - Lame de 160 mm

1. Informations Générales

Félicitations pour l'acquisition de votre Couteau à Viande Zwilling Pro. Ce couteau est conçu pour une coupe précise et efficace de tous types de viandes. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il allie performance et durabilité.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas destiné.
- Tenir hors de portée des enfants.
- Utiliser le couteau sur une surface de coupe appropriée pour éviter d'endommager la lame.
- Ne pas plier ou soumettre le couteau à des contraintes excessives.
- Toujours utiliser des gants de protection lors de la manipulation ou du nettoyage du couteau.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 160 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Plastique résistant
- Épaisseur de la lame : 2,5 mm
- Conception ergonomique pour une prise en main confortable

4. Configuration et Installation

1. Retirez le couteau de l'emballage avec précaution en évitant de toucher la lame.
2. Avant de l'utiliser, lavez-le à l'eau chaude savonneuse et séchez-le soigneusement.
3. Installez le couteau sur un support de couteaux ou un bloc de couteaux pour un stockage sûr.

5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau pour trancher, hacher ou émincer la viande.
- Pour garantir une coupe précise, maintenez la viande stable avec une main tout en tranchant avec l'autre main.
- Toujours utiliser un mouvement de coupe fluide et éviter les mouvements de va-et-vient.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon. Ne pas utiliser de lave-vaisselle.
- Essuyez immédiatement le couteau avec un chiffon propre et sec.
- Affûtez la lame régulièrement avec un aiguisoir de couteau approprié.

7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas correctement, vérifiez s'il est bien affûté.
- Pour un affûtage efficace, utilisez un aiguisoir de qualité ou faites appel à un professionnel.
- Inspectez régulièrement la poignée pour s'assurer qu'elle est intacte.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers.
- Consultez les réglementations locales pour vous assurer de la bonne élimination des articles tranchants.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del coltello da carne Zwilling Pro, con lama di 160 mm. Questo coltello è progettato per un'ottima esperienza in cucina, particolarmente per affettare carne e pollame. Realizzato con materiali di alta qualità, offre precisione e maneggevolezza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per l'uso previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Manipolare il coltello con cautela per evitare tagli.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre affilato per migliorare la sicurezza.
- Lavare il coltello a mano e asciugarlo immediatamente per prevenire la corrosione.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette di metallo.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, come un supporto per coltelli o una custodia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello da Carne Zwilling Pro
- Lunghezza lama: 160 mm
- Materiale lama: Acciaio inox ad alto tenore di carbonio
- Manico: Sintetico, ergonomico
- Tipo di affilatura: Affilatura laser

4. Installazione e Configurazione

Non è necessaria una configurazione speciale per il coltello da carne Zwilling Pro. Prima dell'uso, si consiglia di:

- Sensare la lama con un'affilacoltelli se necessario.
- Pulire la lama con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione.
- Asciugare attentamente con un panno morbido.

5. Funzionamento

- Utilizzare il coltello per tagliare carne, pollame o pesce con movimenti lunghi e fluidi.
- Non fare pressione eccessiva sulla lama, lasciare che la lama faccia il lavoro.
- Per ottenere risultati ottimali, affettare la carne contro la fibra.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare la formazione di ruggine.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Affilare la lama regolarmente con una mola o una pietra per mantenere una buona affilatura.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La lama sembra arrugginita.

Soluzione: Pulire il coltello e asciugarlo immediatamente dopo ogni utilizzo. Utilizzare un olio minerale per proteggere la lama.

Problema: Difficoltà a tagliare.

Soluzione: Affilare la lama con una pietra o un affilacoltelli.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del coltello, smaltirlo in modo responsabile. Non gettare in discarica. Contattare il servizio locale per informazioni sulla raccolta dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania