

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: 1002761

ZWILLING | PRO - Meat knife - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Pro Meat Knife (Blade 200mm)

1. General Information

The Zwilling Pro Meat Knife is engineered for precision and efficiency in the kitchen. With a blade length of 200mm, this knife is designed for cutting, carving, and portioning meat with ease. The knife is part of the renowned Zwilling Pro series, known for its superior craftsmanship and innovative design.

2. Safety Information

- General Use: Always use the knife as intended. Do not misuse or apply force beyond its design capabilities.
- Cutting Surface: Use on a stable cutting surface to prevent slipping. Avoid cutting on hard surfaces such as glass or stone.
- Handling: Always cut away from your body and ensure fingers are clear of the blade path.
- Storage: Store the knife in a manner where the blade is protected (such as in a knife block or sheath) to prevent accidental cuts.
- Children: Keep out of reach of children.
- Maintenance: Regularly inspect the knife for any damage, and do not use if the handle or blade is compromised.

3. Product Specifications

- Brand: Zwilling
- Model: Pro Meat Knife
- Blade Length: 200mm
- Blade Material: Special formula stainless steel
- Handle Material: Plastic (with full tang)
- Weight: 200g
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

No specific installation is required for the Zwilling Pro Meat Knife. Ensure the knife is stored in a safe location. For optimal performance, briefly hone the edge with a honing steel before first use.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle, ensuring a comfortable grip.
- Use a rocking motion to slice through meat, starting at the heel of the blade and moving toward the tip.
- For thicker cuts, apply gentle pressure and maintain a steady rhythm for clean slices.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash only with warm, soapy water immediately after use. Rinse and dry thoroughly. Do not place in a dishwasher as this can damage the blade and handle.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or a professional sharpening service to maintain a sharp edge.
- Honing: Use a honing steel before each use to realign the blade edge.

7. Troubleshooting

- Rust on Blade: Clean the knife thoroughly with warm, soapy water and dry immediately.
- Dull Blade: If cutting becomes difficult, it may be time to sharpen the knife.
- Loose Handle: If the handle feels loose, discontinue use and contact customer support for assistance.

8. Disposal

Dispose of the knife in a manner that prevents accidental injury. It is recommended to wrap the knife in cardboard or another protective material before disposal. Ensure that it does not pose a risk to waste collectors or others.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Zwilling Pro Fleischmesser 200 mm

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Zwilling Pro Fleischmesser entschieden haben. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Schneiden von Fleisch, Geflügel und anderen Lebensmitteln hervorragende Ergebnisse zu liefern. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um maximale Leistung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Seien Sie beim Schneiden vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden. Halten Sie Ihre Finger von der Klinge fern.
- Sorgen Sie für eine stabile Schneideunterlage, um ein Verrutschen zu verhindern.
- Halten Sie die Klinge scharf, um den Kraftaufwand zu minimieren und ungewollte Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Keime und Bakterienbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, z.B. in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling Pro Fleischmesser
- Klingenlänge: 200 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff (Fundermax)
- Gewicht: 200 g
- Eignung: Handwäsche empfohlen

4. Setup und Installation

Das Zwilling Pro Fleischmesser erfordert keine Installation. Es ist sofort einsatzbereit nach dem Auspacken. Stellen Sie sicher, dass das Messer sauber und scharf ist, bevor Sie es verwenden. Verwenden Sie ein geeignetes Schneidebrett, um die Klinge zu schützen und die Schneideeffizienz zu maximieren.

5. Betrieb

Halten Sie das Fleischmesser mit einer Hand am Griff und unterstützen Sie das Gewicht des Lebensmittels mit der anderen. Schneiden Sie in gleichmäßigen, kontrollierten Bewegungen. Bei Bedarf können Sie das Schneiden durch einen sanften Druck verstärken, ohne die Klinge zu zwingen. Verwenden Sie nur auf einer stabilen Unterlage.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rost zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schneideleistung zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Bundesfall das Messer nicht schneidet, überprüfen Sie, ob es stumpf ist und schärfen Sie die Klinge entsprechend.
- Bei Rost- oder Verfärbungsbildung reinigen Sie die Klinge gründlich und lagern Sie das Messer trocken.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, die Klinge sicher zu verpacken, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder im Falle von Fragen, kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Pro Vleesmes (200 mm)

1. Algemene Informatie

Het Zwilling Pro Vleesmes is ontworpen voor het gemakkelijk snijden van vlees, met een uitstekende balans en ergonomisch handvat. Het mes is vervaardigd van hoogwaardig staal, wat bijdraagt aan de duurzaamheid en scherpte. Ideaal voor zowel professionele koks als thuischefs.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Snijd nooit tegen harde oppervlakken zoals glas of metaal. Gebruik altijd een snijplank.
- Houd het mes uit de handgrepen van kinderen en zorg ervoor dat het op een veilige plaats wordt opgeborgen.
- Controleer het mes regelmatig op schade en vervang het indien nodig.
- Wees voorzichtig bij het snijden en zorg ervoor dat je hand in een veilige positie blijft.
- Gebruik geen gescheurde of beschadigde messen.
- Bewaar het mes in een beschermende hoes of houder om de snijkant te beschermen en verwondingen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte lemmet: 200 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Type handvat: Ergonomisch en ontworpen voor langdurig gebruik
- Gewicht: 200 g
- Gebruik: Professioneel en thuis

4. Installatie en Opstelling

Er is geen installatie vereist voor het Zwilling Pro Vleesmes. Voor optimaal gebruik en veiligheid raden we aan om het mes voor de eerste keer grondig schoon te maken met warm water en milde zeep. Droog het mes zorgvuldig af voor eerste gebruik.

5. Bediening

Gebruik het vleesmes door het mes in een schuine hoek tegen het vlees aan te plaatsen. Snijd in lange, gelijkmatige bewegingen om een nette snede te garanderen. Voor betere controle, houd het voedsel stevig vast met een vork of je hand (beschermt met een doek voor veiligheid).

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was het mes met de hand af met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen een schuurmiddel of schurende spons om krassen op het lemmet te voorkomen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen met een zachte doek.
- Bewaar het mes in een meshouder of met een beschermhoes.

7. Probleemoplossing

Probleem: Het mes snijdt niet goed.

Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Gebruik een slijper om het mes opnieuw te slijpen indien nodig.

Probleem: Ik kan het mes niet goed vasthouden.

Oplossing: Controleer of je hand het handvat op de juiste manier vasthoudt en zorg voor een stevige grip. Probeer desgewenst een andere snijtechniek.

8. Afvoer

Dit product is gemaakt van staal en kan als metaalafval worden afgevoerd. Zorg ervoor dat u dit op een milieuvriendelijke manier doet, volgens de lokale voorschriften voor afvalbeheer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen op:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

MANUAL DEL PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

Gracias por elegir el cuchillo de carne ZWILLING PRO de 200 mm. Este cuchillo ha sido diseñado para ofrecer una excelencia en el corte, utilizando tecnología de vanguardia y materiales de alta calidad. Asegúrese de leer este manual antes de usar el cuchillo para garantizar su seguridad y un rendimiento óptimo.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- Siempre utilice un soporte de corte estable y adecuado para evitar lesiones.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto con superficies duras que puedan dañar el filo del cuchillo.
- No use el cuchillo para ningún propósito que no sea el corte de carne.
- Lave el cuchillo a mano y evite sumergirlo en agua durante largos períodos.
- No use limpiadores abrasivos ni utensilios que puedan rayar la superficie.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con la funda adecuada para proteger el filo.
- Inspeccione regularmente el cuchillo en busca de daños o desgaste.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y ESPECIFICACIONES

- Longitud de la hoja: 200 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Diseño: Ergonomía que facilita el manejo
- Uso recomendado: Corte de carne
- País de origen: Alemania

CONFIGURACIÓN E INSTALACIÓN

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado, evitando el contacto con el filo.
2. Lave el cuchillo con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso.
3. Seque bien el cuchillo con un paño limpio.
4. Si lo desea, coloque el cuchillo en un bloque para cuchillos o en un soporte magnético para una fácil accesibilidad y almacenamiento seguro.

OPERACIÓN

- Para un corte óptimo, mantenga el cuchillo en un ángulo de 20 grados al cortar.
- Utilice movimientos suaves y controlados para evitar lesiones y dañar la carne.
- Para cortes precisos, aplique una ligera presión y deje que el cuchillo realice el trabajo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave, y evite el uso de detergentes agresivos.
- Seque el cuchillo completamente después de lavarlo.
- Para mantener el filo, afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador de cuchillos adecuado.
- No coloque el cuchillo en el lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja y el mango.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Si la hoja del cuchillo no corta correctamente, verifique si está afilada.
- En caso de daños visibles en la hoja, evite su uso y considere repararla o reemplazarla.
- Si el mango presenta algún daño, detenga su uso y comuníquese con el servicio al cliente.

ELIMINACIÓN

Al final de su vida útil, elimine el cuchillo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos y reciclaje. No lo deseche en la basura común para evitar lesiones a otros.

CONTACTO

Para más información, asistencia o consultas:

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Esperamos que disfrute de su cuchillo ZWILLING PRO y que le brinde un rendimiento excepcional en la cocina.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du couteau à viande ZWILLING PRO - Lame de 200 mm (1002761)

1. Informations générales

Félicitations pour votre achat du couteau à viande ZWILLING PRO. Ce couteau de haute qualité est conçu pour offrir des performances exceptionnelles en matière de découpe. La lame de 200 mm est idéale pour trancher différents types de viandes avec précision et efficacité.

2. Informations de sécurité

- Ne jamais utiliser le couteau sur des surfaces dures comme le verre ou la pierre pour éviter d'endommager la lame.
- Tenir le couteau hors de portée des enfants.
- Utiliser le couteau uniquement pour les fins pour lesquelles il a été conçu.
- Éviter de laisser le couteau exposé à l'humidité prolongée pour prévenir la corrosion.
- Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous manipulez des aliments chauds.
- Pour éviter les blessures, manipuler le couteau avec précaution, notamment lors du lavage à la main.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Marque : ZWILLING
- Modèle : PRO
- Type de produit : Couteau à viande
- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériel de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique, en plastique résistant
- Facilité d'entretien : Lavable au lave-vaisselle mais recommandé de laver à la main.

4. Installation et configuration

Le couteau à viande ZWILLING PRO est prêt à l'emploi. Aucune installation spécifique n'est requise. Pour garantir une longue durée de vie, il est conseillé de le ranger dans un bloc à couteaux ou sur un support magnétique afin d'éviter les dommages.

5. Fonctionnement

Pour trancher efficacement votre viande :

- Placez la viande sur une planche à découper stable.
- Utilisez une pression uniforme pour faire glisser le couteau le long de la viande, en utilisant des mouvements de va-et-vient.
- Pour le meilleur tranchage, maintenez un angle d'environ 15-20 degrés entre la lame et la surface de coupe.

6. Nettoyage et entretien

- Il est recommandé de laver le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Séchez-le immédiatement avec un chiffon propre.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver le tranchant de la lame et l'intégrité de la poignée.
- Aiguissez le couteau régulièrement avec un aiguiser à couteau pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.
Solution : Utilisez un aiguiser à couteau pour restaurer le tranchant.
- Problème : Corrosion ou taches sur la lame.
Solution : Nettoyez la lame avec une pâte de bicarbonate de soude et de l'eau, puis rincez soigneusement.
- Problème : La poignée est desserrée.
Solution : Contactez notre service client pour assistance.

8. Élimination

Lorsque le couteau arrive en fin de vie, ne le jetez pas dans les ordures ménagères. Veuillez contacter votre service local de gestion des déchets pour savoir comment disposer des articles en acier de manière responsable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi le couteau à viande ZWILLING PRO. Nous espérons qu'il vous apportera satisfaction et plaisir lors de vos préparations culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Coltello da Carne Zwilling Pro 200mm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Coltello da Carne Zwilling Pro con lama di 200mm. Questo strumento da cucina è progettato per i professionisti e gli appassionati di cucina, offrendo prestazioni eccezionali e precisione nella preparazione della carne.

2. Informazioni di Sicurezza

- L'utilizzo di un coltello affilato richiede cautela. Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare il coltello solo su superfici stabili e resistenti.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Affilare il coltello regolarmente per garantire la sicurezza e l'efficacia.
- Non lasciare il coltello in ammollo in acqua per lunghi periodi per evitare danni alla lama e al manico.
- Utilizzare sempre un tagliere per evitare il danneggiamento delle superfici e per garantire un uso sicuro.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza lama: 200mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Materiale del manico: Poliossimetilene (POM)
- Peso: 250g
- Dimensioni: 32 x 3 x 2 cm
- Affilatura: V-Vero
- Uso: Ideale per affettare carne e pollame.

4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione per l'uso del Coltello da Carne Zwilling Pro. Può essere utilizzato immediatamente dopo l'acquisto. Assicurarsi di rimuovere eventuali imballaggi e protezioni dalla lama prima dell'uso.

5. Operazione

Afferrate il coltello da carne per il manico, mantenendo la lama inclinata rispetto alla superficie del cibo. Eseguire movimenti lunghi e controllati per ottenere fette uniformi. Si consiglia di esercitare una leggera pressione per ottenere i migliori risultati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone. Non utilizzare lavastoviglie per evitare danni.
- Asciugare il coltello immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie di ruggine.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando una affilatrice di qualità per mantenere la sua efficienza.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un portacoltelli o in una custodia per evitare incidenti.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama è arrugginita.

Soluzione: Pulire la lama con un panno asciutto e oliarla leggermente se necessario. Assicurarsi di asciugare il coltello completamente dopo ogni utilizzo.

- Problema: Il coltello non affetta bene.

Soluzione: Affilare il coltello con una pietra per affilare o un affilatore.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il coltello nella spazzatura normale, ma devolilo a un centro di riciclaggio designato per metalli.

9. Contatti

Per ulteriore assistenza, contattarci via email all'indirizzo: info@ggmgastro.com oppure telefonare al numero: 0800 7000 220. È possibile anche visitare il nostro ufficio all'indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.