

# 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: 1002764**

**ZWILLING | PRO - Ham knife - Blade: 260mm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Zwilling Pro Ham Knife (Blade 260mm)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Zwilling Pro Ham Knife. This premium kitchen tool is designed for precision slicing of ham, roasts, and other meats. The blade is constructed from high-quality stainless steel for durability and effortless cutting.

### 2. Safety Information

- Always handle the knife with care. The blade is sharp and can cause serious injury.
- Keep the knife out of the reach of children.
- Use cutting boards to protect surfaces and maintain the knife's edge.
- Always cut away from your body when using the knife.
- Do not attempt to catch the knife if it falls.
- Regularly inspect the knife for any damage or dullness; do not use if damaged.
- Wash by hand and store in a safe place to protect the blade.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Pro Ham Knife
- Blade Length: 260 mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Plastic
- Weight: 150 g
- Ergonomic Handle: Yes
- Dishwasher Safe: No

### 4. Setup and Installation

The Zwilling Pro Ham Knife requires no assembly. For optimal use, ensure the following before first use:

- Remove any packaging materials and protective coatings.
- Wash the knife with warm soapy water and dry it thoroughly.
- Store in a knife block or a protective sheath when not in use.

### 5. Operation

- Hold the knife by the handle with a firm grip.
- Position the meat on a stable cutting board.
- Using a smooth slicing motion, cut the meat in even thickness, applying light pressure.
- For best results, allow the knife to do the work without forcing it.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use with warm soapy water and a soft sponge.
- Do not immerse the knife in water or place it in a dishwasher as it can damage the edge.
- Dry the knife immediately after cleaning to prevent rust and corrosion.
- Regularly sharpen the knife using a whetstone or honing steel to maintain sharpness.

### 7. Troubleshooting

- If the knife is dull, use a sharpening tool designed for kitchen knives.
- If there is rust or stains on the blade, clean it with a solution of vinegar and baking soda. Rinse thoroughly and dry.
- If the handle becomes loose, discontinue use and contact customer service for assistance.

### 8. Disposal

When disposing of the knife, wrap the blade in cardboard or thick paper to prevent injury. Dispose of it in accordance with local regulations regarding sharp objects.

### 9. Contact

For inquiries or assistance, please contact us:

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

Thank you for your purchase and enjoy the exceptional performance of your Zwilling Pro Ham Knife.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Pro Schinkenmesser Klinge 260mm (1002764)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zwilling Pro Schinkenmessers mit einer Klingenslänge von 260 mm. Dieses hochwertige Messer wurde entwickelt, um den Anforderungen beim Schneiden, Tranchieren und Servieren von Schinken und anderen Fleischsorten gerecht zu werden.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, das Messer immer in einem sicheren Zustand zu verwenden. Verwenden Sie es nur zum vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge scharf; stumpfe Klingen erfordern mehr Druck und erhöhen das Unfallrisiko.
- Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie immer ein Schneidebrett, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit feuchten Händen oder rutschigen Oberflächen.
- Reinigen Sie das Messer sorgfältig nach jedem Gebrauch, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Bei Beschädigungen oder Abnutzung der Klinge, hören Sie sofort auf, das Messer zu verwenden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenslänge: 260 mm
- Material: Edelstahl
- Griff: Kunststoffgriff, ergonomisch gestaltet
- Gewicht: 240 g
- Klingenform: Schinkenmesser, flexible Klinge für präzises Schneiden

## 4. Einrichtung und Installation

Es ist keine spezielle Installation erforderlich. Stellen Sie sicher, dass das Messer an einem sicheren Ort aufbewahrt wird, wo es nicht herunterfallen kann. Verwenden Sie das Messer auf einem stabilen Schneidebrett.

## 5. Betrieb

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand, um das Schneidgut zu stabilisieren. Führen Sie die Klinge gleichmäßig und ohne Druck durch das Schneidgut, um ein sauberes Schnittbild zu erhalten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um die Klinge nicht zu zerkratzen.
- Trocknen Sie das Messer gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, idealerweise in einer Klingenschutzhülle.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneidet nicht gut.  
Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schleifen Sie sie bei Bedarf nach.
- Problem: Klinge beschädigt.  
Lösung: Stellen Sie die Verwendung des Messers ein und bringen Sie es zu einem Fachmann zur Wartung.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, die Klinge zu schützen, um Verletzungen beim Entsorgen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Pro Hammes 260 mm (1002764)

## 1. Algemene Informatie

De Zwilling Pro Hammes 260 mm is een hoogwaardig mes dat speciaal is ontworpen voor het snijden van ham en andere vleeswaren. Dit product combineert functionaliteit met elegantie en is een essentiële aanvulling op iedere keuken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om schade aan het mes en oppervlakken te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes om snijwonden te vermijden.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen aan de snijkant en als het mes niet goed presteert, stop dan met het gebruik.
- Bewaar het mes in een veilige opbergplaats of gebruik een beschermkap.

## 3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 260 mm
- Materiaal van het lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Kunststof
- Gewicht: 300 g
- Kleur: Zwart/roestvrij staal

## 4. Installatie en Opstelling

Er is geen specifieke installatie nodig voor dit product. Neem de volgende stappen in acht:

- Verwijder voorzichtig het mes uit de verpakking.
- Controleer het mes op eventuele beschadigingen.
- Het mes is gebruiksklaar en vereist geen verdere installatie.

## 5. Gebruik

- Plaats het mes op een stabiele snijplank met de snijkant naar beneden.
- Houd het handvat stevig vast en snijd met een gelijkmatige druk om gelijkmatige plakjes te krijgen.
- Maak gebruik van een zaagbeweging voor optimale snijresultaten, vooral bij dikkere hamstukken.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve chemicaliën.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes veilig en op een droge plaats.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Indien nodig slijpen.
- Probleem: Mes is roestig.  
Oplossing: Reinig het mes grondig en zorg voor een droge opslag.
- Probleem: Handvat voelt los aan.  
Oplossing: Controleer of de schroeven goed vastzitten. Neem contact op met de klantenservice indien nodig.

## 8. Afvoer

- Dit product kan aan het einde van zijn levensduur als restafval worden weggegooid.
- Zorg ervoor dat het mes goed verpakt is om snijwonden te voorkomen.
- Raadpleeg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

## 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 del Producto: Cuchillo de Jamón Zwilling Pro - 260 mm

## 1. Información General

El Cuchillo de Jamón Zwilling Pro de 260 mm está diseñado para profesionales y aficionados de la cocina. Su hoja larga y delgada permite un corte preciso y suave, perfecto para jamones y otras carnes curadas. Confeccionado con acero inoxidable de alta calidad, este cuchillo es duradero y resistente a la corrosión, asegurando resultados excepcionales en cada uso.

## 2. Información de Seguridad

Para garantizar un uso seguro del cuchillo, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Siempre utilice el cuchillo sobre una superficie de corte estable.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Evite usar el cuchillo para cortar materiales que no sean alimentos.
- No intente atrapar el cuchillo si se cae; permítale caer.
- Mantenga el filo del cuchillo afilado; un cuchillo desafilado es más peligroso.
- Almacenarlo en un lugar seguro, preferentemente en su funda o un bloque para cuchillos.
- Si el cuchillo presenta algún daño, no lo utilice y contáctenos para inspección.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 260 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Tipo de cuchillo: Cuchillo de jamón
- Mango: Antideslizante y ergonómico
- Peso: 200 g
- Apto para lavavajillas (aunque se recomienda lavarlo a mano para mayor durabilidad)
- Producido en: Alemania

## 4. Configuración e Instalación

No requiere instalación. Sin embargo, para su uso óptimo, siga estos pasos:

- Retire el cuchillo de su empaque.
- Limpie la hoja con agua tibia y jabón suave.
- Seque bien con un paño limpio.
- Almacene el cuchillo en un bloque para cuchillos o en su funda para proteger el filo.

## 5. Operación

- Asegúrese de que el cuchillo esté afilado antes de su uso.
- Sujete firmemente la carne con un tenedor o en una superficie segura.
- Realice cortes lentos y controlados, utilizando toda la longitud de la hoja para unos cortes parejos.
- Para obtener las mejores rebanadas, mantenga el cuchillo en un ángulo de 20 a 30 grados respecto a la carne.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón tras cada uso.
- Seque completamente para evitar la corrosión.
- Afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador de cuchillos para mantener un rendimiento óptimo.
- Evite almacenar el cuchillo en lugares húmedos.

## 7. Resolución de Problemas

- Si el cuchillo no corta bien, verifique si está afilado y afílelo si es necesario.
- Si hay manchas o decoloración en la hoja, límpiela con una solución de vinagre y agua.
- Cualquier daño en el mango debe ser revisado profesionalmente antes de continuar su uso.

## 8. Eliminación

Este cuchillo es un producto de acero inoxidable y debe ser desechado de manera responsable. Si ya no lo necesita, considere llevarlo a un centro de reciclaje donde acepten metales. No lo arroje a la basura común.

## 9. Contacto

Para más información o consultas, por favor contacte:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Couteau à Jambon Zwilling Pro 260 mm

## 1. Informations Générales

Ce manuel fournit des instructions concernant l'utilisation, l'entretien et la sécurité du Couteau à Jambon Zwilling Pro de 260 mm. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable pour éviter les accidents.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser le couteau pour des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Évitez de toucher la lame lorsque le couteau est en mouvement.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches lors de la manipulation du couteau.
- Ne tentez pas de réparer le couteau vous-même en cas de dommage.
- Utilisez une planche à découper appropriée pour prolonger la durée de vie de la lame.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

Modèle : Couteau à Jambon Zwilling Pro

Longueur de la lame : 260 mm

Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité

Poignée : Ergonomique en synthétique

Poids : 300 g

Particularités : Lame dentelée pour couper facilement les viandes, équilibrée pour une manipulation aisée

## 4. Installation et Mise en Place

- Déballez soigneusement le couteau et retirez tous les emballages.
- Ne pas laver le couteau au lave-vaisselle.
- Pour une première utilisation, lavez la lame et la poignée à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement.
- Placez le couteau sur un support stable et propre, loin des bords de la surface de travail.

## 5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée avec une prise ferme.
- Utilisez des mouvements de coupe longs et uniformes pour trancher les viandes.
- Appliquez une pression légère et contrôlée pour éviter d'endommager la lame.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- Séchez toujours le couteau avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Aiguissez la lame régulièrement avec un aiguiser approprié.

## 7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas correctement, vérifiez si elle nécessite un aiguisage.
- Assurez-vous que la poignée est bien fixée.
- Si le couteau présente des dommages visibles, ne pas l'utiliser et contacter le service client.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Utilisez des points de collecte pour les objets tranchants afin d'éviter les blessures.
- Consultez les réglementations locales sur l'élimination des déchets pour cela.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello per Prosciutto Zwilling Pro - Lama 260mm

## 1. Informazioni Generali

Il Coltello per Prosciutto Zwilling Pro è uno strumento essenziale per i cuochi professionisti e gli appassionati di cucina. Progettato per offrire prestazioni superiori, questo coltello presenta una lama di 260mm realizzata in acciaio inossidabile ad alta qualità, garantendo durata e precisione.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Maneggiare il coltello con attenzione per evitare tagli accidentali.
- Utilizzare un tagliere stabile e adeguato durante il taglio.
- Non utilizzare il coltello per tagliare alimenti congelati o estremamente duri.
- Lavare il coltello a mano e non in lavastoviglie per preservare il filo.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Zwilling Pro Coltello per Prosciutto
- Lunghezza lama: 260 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico, in plastica antiscivolo
- Design: Bilanciato per un uso prolungato, facile maneggevolezza

## 4. Installazione e Setup

Il coltello è pronto per l'uso una volta estratto dalla confezione. Assicurarsi di:

- Rimuovere eventuali imballaggi di sicurezza.
- Controllare visivamente la lama per eventuali danni o irregolarità.
- Lavare il coltello sotto acqua corrente prima dell'uso per garantire la pulizia.

## 5. Operazione

- Posizionare l'alimento desiderato su un tagliere.
- Impugnare il coltello saldamente per la maniglia ergonomica.
- Esercitare una pressione leggera e uniforme mentre si affetta, partendo da un'estremità e procedendo verso l'altra, per ottenere fette uniformi.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano in acqua calda con sapone neutro.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare segni di ruggine.
- Affilare il coltello regolarmente con una pietra per affilare o una affilatrice manuale.
- Conservare il coltello in una custodia o su un ceppo apposito per proteggere la lama.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello gira o non taglia uniformemente, potrebbe essere necessario affilarlo.
- In caso di danni visibili alla lama, interrompere l'uso e valutare la riparazione o la sostituzione del prodotto.

## 8. Smaltimento

- Questo prodotto è riciclabile. In caso di smaltimento, seguire le normative locali riguardanti il riciclo dei metalli.
- Non gettare il coltello nei rifiuti indifferenziati.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania