

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: 1002774

ZWILLING | PRO - Chef's knife - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Zwilling Pro Chef's Knife Blade 200mm

1. General Information

The Zwilling Pro Chef's Knife is designed for professional chefs and home cooking enthusiasts alike. This multipurpose kitchen tool is engineered to handle a variety of cutting tasks, making it an essential addition to any kitchen. The knife features a 200mm blade made from high-quality stainless steel, ensuring durability and exceptional cutting performance.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always use the knife in a safe and appropriate manner. Keep the blade away from your body and ensure the cutting surface is stable before use.
- **Handling:** Grip the handle firmly and use protective gloves if necessary. Avoid using excessive force that can lead to loss of control.
- **Storage:** Store the knife in a blade guard, a knife block, or a magnetic strip to protect the blade and prevent accidental cuts.
- **Children:** Keep the knife out of reach of children. Use a childproof locking mechanism if available.
- **Maintenance:** Regularly inspect the knife for any damage to avoid injury during use. Replace or repair immediately if damage is detected.

3. Product Specifications

- **Product Name:** Zwilling Pro Chef's Knife
- **Blade Length:** 200mm
- **Blade Material:** High Carbon Stainless Steel
- **Handle Material:** Plastic with a full tang design
- **Weight:** 250g
- **Edge:** Sliced edge
- **Country of Origin:** Germany

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully open the box and remove the knife. Inspect for any damage during transit.
2. **Blade Protection:** Store the knife in a protective sheath to prevent blade dulling and accidental injury.
3. **Preparation for Use:** Place the knife on a stable countertop. Ensure that the area is clean and free of distractions.

5. Operation

- To use the knife, hold it by the handle with your dominant hand.
- Position the blade at the desired angle against the food item.
- Apply even pressure as you slice, chop, or dice. Let the sharpness of the blade do the work.
- For best results, use a cutting board that complements the blade length.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Immediately after use, wash the knife in warm, soapy water. Avoid using abrasive cleaners or scouring pads that could scratch the blade.
- **Drying:** Hand dry the knife thoroughly with a soft cloth to prevent water spots and rust.
- **Sharpening:** Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain optimal cutting performance.

7. Troubleshooting

- **Blade Dulling:** If cutting becomes difficult, sharpen the knife.
- **Rust Spots:** Apply a small amount of mineral oil on the blade and store in a dry place. Clean rust spots with fine steel wool gently.
- **Loose Handle:** If the handle feels loose, discontinue use and contact customer service for inspection or repair.

8. Disposal

When the knife has reached the end of its lifespan, dispose of it responsibly. Wrap the blade in cardboard or protective material and place it in a waste bin that allows for proper recycling of sharp objects.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out:

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

Thank you for choosing the Zwilling Pro Chef's Knife. Enjoy your cooking experience with this high-quality kitchen tool!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Pro Kochmesser Klingenlänge 200mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Zwilling Pro Kochmessers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um Ihre Kochkünste zu verbessern und ein hervorragendes Schneiderlebnis zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie Ihr Messer sicher und effektiv verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Schneidverletzungen vermeiden: Halten Sie das Messer immer von der Körpermitte und den Fingern fern. Verwenden Sie beim Schneiden eine rutschfeste Unterlage.
- Kinder: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verwenden Sie eine Schutzabdeckung, wenn das Messer nicht in Gebrauch ist.
- Materialien: Das Messer besteht aus hochwertigen Edelstählen und sollte vor Feuchtigkeit geschützt werden, um Rostbildung zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Benutzung eines Schneidbretts: Verwenden Sie zum Schneiden immer ein geeignetes Schneidbrett, um die Klinge nicht zu beschädigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling Pro Kochmesser
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Klingenlänge: 200 mm
- Klingengeometrie: Geschmiedet
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 230 g
- Klingenhärte: 58 HRC

4. Einrichtung und Installation

Das Zwilling Pro Kochmesser benötigt keine spezielle Installation. Vor der ersten Verwendung:

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen.
- Verwenden Sie das Messer vor der ersten Verwendung nicht sofort. Lassen Sie es vor der Benutzung zu einem einfachen Gebrauchslage erwärmen.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer bequem mit einer Hand.
- Führen Sie die Schnitte mit gleichmäßigem Druck und in einem Winkel von 45 Grad aus.
- Für verschiedene Lebensmittel wie Fleisch, Gemüse oder Brot sollte die Schnittrichtung angepasst werden, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstahl.

7. Fehlersuche

- Klinge ist stumpf: Verwenden Sie einen Wetzstahl, um die Klinge zu schärfen.
- Rostflecken auf der Klinge: Reinigen Sie die Klinge sofort mit essighaltigem Wasser und trocknen Sie sie gründlich ab.
- Griff fühlt sich locker an: Überprüfen Sie, ob die Klinge korrekt am Griff befestigt ist. Bei Unsicherheiten wenden Sie sich an den Hersteller.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer verantwortungsvoll. Falls das Messer nicht mehr verwendet werden kann, bringen Sie es zu einer örtlichen Entsorgungsstelle für scharfe Gegenstände und metallische Abfälle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Pro Chef-kookmes 200 mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Zwilling Pro Chef-kookmes met een lemmet van 200 mm. Dit mes is ontworpen voor optimale prestaties in de keuken en biedt een perfecte balans tussen design en functionaliteit.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele snijplank om uitglijden te voorkomen.
- Vermijd contact tussen het mes en harde oppervlakken om schade aan de snijkant te voorkomen.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om roestvorming te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het scherp kunnen maken van het mes; dienovereenkomstig instructies opvolgen.

3. Productspecificaties

- Lengte lemmet: 200 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig staal
- Handvat: Ergonomisch ontworpen
- Gewicht: 200 gram
- Garantie: 10 jaar

4. Installatie en Setup

Dit product vereist geen complexe installatie. Het enige wat u moet doen is het mes uit het beschermende omhulsel halen en het is klaar voor gebruik. Zorg ervoor dat u het mes op een veilige en droge plek opbergt.

5. Bediening

- Houd het mes bij de handgreep vast en snijd met een gelijkmatige beweging.
- Gebruik het mes voor het snijden, hakken en dicing van verschillende ingrediënten zoals groenten, vlees en vis.
- Voor optimale prestaties snijdt u altijd in de richting van de snijkant.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met de hand af in warm water met een mild afwasmiddel. Vermijd de vaatwasser.
- Droog het mes grondig af met een zachte doek.
- Bewaar het mes in een meshouder of een veilig geval om schade aan het lemmet te voorkomen.
- Slepen en slijpen mogen worden uitgevoerd met een geschikte slijpsteen of slijpschijf.

7. Probleemoplossing

Probleem: Het mes is onscherp.

Oplossing: Gebruik een scherpsteen om het mes opnieuw te slijpen.

Probleem: Roestplekken op het mes.

Oplossing: Reinig het mes grondig en zorg ervoor dat het droog blijft na gebruik.

8. Afvalverwerking

Dit product valt onder de richtlijnen voor de verwerking van producten van hoogwaardig staal. Bij afvoer, volg lokale richtlijnen voor recycling en verwijder gevaarlijke materialen op een verantwoorde manier.

9. Contact

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

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef Zwilling Pro - 200 mm

1. Información General

El cuchillo de chef Zwilling Pro es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para facilitar la preparación de alimentos. Con su hoja de 200 mm, este cuchillo es ideal para picar, cortar y rebanar diversos ingredientes.

2. Información de Seguridad

- Utilice siempre el cuchillo en una superficie de corte estable y adecuada.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No use el cuchillo para cortar materiales no alimentarios.
- Asegúrese de que el cuchillo esté afilado. Un cuchillo desafilado puede ser más peligroso que uno afilado.
- Evite el contacto con el agua hirviendo o fuentes de calor extremo.
- Almacene el cuchillo de forma segura en un bloque de cuchillos o con una funda protectora.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Zwilling Pro Chef
- Longitud de la hoja: 200 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Polipropileno con forma ergonómica
- Peso: 0.3 kg

4. Configuración e Instalación

1. Saque el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Lave el cuchillo con agua tibia y jabón antes de su primer uso. Séquelo bien.
3. Coloque el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos.
4. No utilice el cuchillo en el lavavajillas; se recomienda el lavado a mano.

5. Operación

- Sostenga el mango del cuchillo con firmeza.
- Use una técnica de corte adecuada, manteniendo la hoja en un ángulo de 20 a 30 grados con respecto a la superficie de corte.
- Aplique una presión uniforme al cortar para obtener mejores resultados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos o limpiadores que puedan dañar la superficie del cuchillo.
- Seque el cuchillo después de lavarlo para evitar la formación de óxido.
- Afile el cuchillo regularmente para mantener su eficiencia.

7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja está desafilada.
Solución: Utilice un afilador de cuchillos adecuado o lleve el cuchillo a un profesional para afilar.
- Problema: La hoja tiene manchas o signos de óxido.
Solución: Limpie con una fibra suave y un poco de bicarbonato de sodio mezclado con agua.

8. Eliminación

Deseche el cuchillo de acuerdo a las regulaciones locales de residuos. No arroje el cuchillo en la basura normal para evitar lesiones.

9. Contacto

Para cualquier consulta, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le couteau de chef Zwilling Pro - Lame 200 mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le couteau de chef Zwilling Pro. Ce produit est conçu pour une performance élégante et durable en cuisine. Fabriqué avec des matériaux de qualité supérieure, ce couteau est idéal pour une utilisation quotidienne.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné à être utilisé pour la préparation des aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres applications telles que l'ouverture de boîtes ou le travail du bois.

- Affûtage : Utilisez une pierre à aiguiser ou une meule à affûtage appropriée pour maintenir la lame aiguisée. Ne pas utiliser d'outils abrasifs qui pourraient endommager la lame.

- Rangement : Rangez le couteau dans un endroit sûr, hors de portée des enfants. Utilisez un protège-lame ou un bloc à couteaux pour éviter les accidents.

- Manipulation : Tenez le couteau de la manière appropriée et évitez de couper des objets durs qui pourraient détériorer la lame.

- Évitez la corrosion : Ne laissez pas le couteau tremper dans l'eau pendant de longues périodes. Séchez-le immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 200 mm

- Matière de la lame : Acier inoxydable

- Manche : Érable

- Utilisation : Couteau de chef polyvalent pour trancher, émincer et hacher

4. Installation et mise en place

1. Retirez soigneusement le couteau de son emballage.

2. Assurez-vous qu'aucun matériau d'emballage ne reste sur la lame.

3. Installez un bloc à couteaux sur un comptoir stable ou rangez le couteau dans un tiroir à coutellerie.

4. Si vous utilisez un protège-lame, veillez à l'installer correctement pour garantir la sécurité.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau de chef par le manche avec votre main dominante.

- Pour couper, placez la pointe de la lame sur la planche à découper. Appliquez une pression tout en déplaçant le couteau de l'avant vers l'arrière avec un mouvement fluide.

- Pratiquez des mouvements de hachage pour obtenir des morceaux de légumes ou de viandes de taille uniforme.

6. Nettoyage et entretien

- Lavage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et du savon doux. Ne pas laver au lave-vaisselle.

- Séchez : Essuyez soigneusement le couteau avec un chiffon doux après le lavage.

- Affûtage : Affûtez régulièrement la lame avec une pierre à aiguiser pour maintenir la performance.

7. Dépannage

- La lame est émoussée : Affûtez avec une pierre à aiguiser.

- Rouille sur la lame : Nettoyez avec un chiffon humide et séchez immédiatement. Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable si nécessaire.

- Manche lâche : Contactez le service d'assistance pour des conseils.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Pour vous débarrasser de votre couteau, suivez les réglementations locales sur l'élimination des objets tranchants. Il est conseillé de le retourner au point de vente où vous l'avez acheté pour une élimination adéquate.

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 de votre confiance dans le couteau de chef Zwilling Pro. Utilisez-le avec soin et profitez de la préparation de vos plats favoris.

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Coltello da cucina Zwilling Pro - Lama 200 mm

1. Informazioni generali

Il coltello da cucina Zwilling Pro è progettato per soddisfare le esigenze dei cuochi professionisti e degli appassionati di cucina. Con una lama di 200 mm, questo coltello offre precisione, resistenza e comfort durante l'uso quotidiano. Realizzato con acciaio inossidabile di alta qualità, rappresenta un'aggiunta essenziale a qualsiasi cucina.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare una tavola da taglio appropriata per evitare danni alla lama e per garantire stabilità.
- Non utilizzare il coltello per attività che non siano il taglio di alimenti, come aprire scatole o tagliare materiali non alimentari.
- Assicurarsi che la lama sia affilata; una lama smussata può rappresentare un rischio maggiore di infortuni.
- Lavare il coltello a mano e asciugarlo immediatamente per mantenere la qualità.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Lunghezza della lama: 200 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Plastica dura ergonomica
- Sistema di produzione: Forgiato per una maggiore durata e stabilità
- Utilizzo: Taglio, sminuzzamento e affettatura di carne, pesce e verdure

4. Configurazione e installazione

Il coltello non richiede installazione. Prima dell'uso, è consigliato controllare che la lama sia in buone condizioni. Se il coltello è nuovo, lavarlo con acqua calda e sapone e asciugarlo completamente prima del primo utilizzo.

5. Operazione

Utilizzare sempre il coltello con cautela. Tenere la mano non dominante sulla parte superiore dell'alimento da tagliare per stabilizzarlo. Esercitare una pressione uniforme mentre si affetta o si trita. Per una maggiore sicurezza, eseguire movimento di taglio verso l'esterno, lontano dal corpo.

6. Pulizia e manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone, evitando l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare immediatamente il coltello per prevenire la formazione di ruggine.
- Conservare il coltello in un portacoltelli o su una tavola magnetica per proteggerlo e mantenerlo affilato.

7. Risoluzione dei problemi

- Problema: Lama smussata.
Soluzione: Affilare la lama con una pietra per affilare o un affilacoltelli di alta qualità.
- Problema: Manico allentato.
Soluzione: Contattare l'assistenza clienti per ricevere indicazioni sulla riparazione o sostituzione.

8. Smaltimento

Non smaltire il coltello con i normali rifiuti. È consigliabile portarlo in un centro di raccolta per materiali pericolosi o un centro di riciclaggio dedicato per acciaio inossidabile.

9. Contatti

Per ulteriori domande o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania