




Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: 1002781

ZWILLING | PRO - Chef's knife - Blade: 260mm

 Produktbild

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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Pro Chef's Knife Blade 260mm

1. General Information

The Zwilling Pro Chef's Knife is engineered for precision and durability, designed for both professional chefs and home cooking enthusiasts. This versatile cutting tool is suitable for various food preparation tasks, from slicing vegetables to carving meats.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable, non-slip cutting surface.
- Keep fingers and other body parts away from the blade during use.
- Use appropriate cutting techniques to avoid accidents.
- Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or with a protective sheath.
- Do not attempt to catch the knife if it is dropped; allow it to fall.
- Regularly inspect the knife for any signs of damage. If the blade is chipped or damaged, discontinue use immediately.
- Ensure children are kept a safe distance away when using the knife.
- Do not use the knife for purposes other than intended (e.g., opening packages, prying).

3. Product Specifications

- Blade Length: 260 mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Synthetic polypropylene
- Weight: 285 grams
- Country of Manufacture: Japan

4. Setup and Installation

1. Remove the knife from its packaging carefully to avoid cutting yourself.
2. Inspect the knife for any visible defects or damage before use.
3. If the knife is to be stored in a knife block, ensure it is completely dry to prevent moisture-related damage.
4. If using a cutting board, place it on a flat, stable surface.
5. The knife is ready for immediate use once unwrapped. No additional installation is required.

5. Operation

- For best performance, use a smooth, consistent motion when cutting.
- Hold the handle firmly with one hand while guiding the food with the other.
- Utilize the blade's full length for slicing to achieve even cuts.
- For chopping, keep the tip of the knife on the cutting board while lifting the handle up and down.
- Always cut away from your body to maintain control and safety.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife in warm, soapy water immediately after use.
- Avoid using abrasive cleaning materials that may scratch the blade.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth to prevent rust.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain edge quality.
- Store the knife in a designated knife block or with a protective sheath to avoid dulling.

7. Troubleshooting

- If the knife does not cut effectively, it may need sharpening.
- If there is a persistent issue with any part of the knife, contact customer service for assistance.
- For any unusual noises or difficulties while using the knife, stop using it and inspect for damage.

8. Disposal

- When disposing of the knife, wrap it securely in several layers of newspaper or cardboard to prevent injury.
- Place it in a sturdy box before throwing it away or taking it to a recycling facility.
- Do not discard the knife loosely in regular waste.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das ZWILLING PRO Chef-Messer, Klinge 260 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres ZWILLING PRO Chef-Messers. Dieses Messer ist für den professionellen Einsatz in der Küche konzipiert und bietet eine exzellente Schneidleistung sowie eine ergonomische Handhabung.

2. Sicherheitsinformationen

- Schneidverletzungen vermeiden: Halten Sie das Messer niemals ohne Griff und vermeiden Sie direkten Kontakt mit der Klinge.
- Kinder fernhalten: Bewahren Sie das Messer sicher außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Einsatzbereich: Nur für verwandte Küchenaufgaben verwenden, vermeiden Sie die Verwendung für andere Materialien oder Anwendungen.
- Richtige Handhabung: Schneiden Sie auf einem stabilen und rutschfesten Schneidebrett und niemals auf steinharten Oberflächen wie Glasschneidebrettern.
- Warten auf den richtigen Zustand: Verwenden Sie das Messer nicht, wenn die Klinge beschädigt oder abgebrochen ist.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer vorsichtig von der Klinge. Vermeiden Sie die Verwendung in der Spülmaschine.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: ZWILLING PRO Chef-Messer
- Klingenlänge: 260 mm
- Material der Klinge: Hochlegierter Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff mit einer ergonomischen Form
- Wasseranlag: Gitternetz mit Lasergravur
- Gewicht: 440 g
- Pflege: Von Hand spülen und abtrocknen

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie das Paket: Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind und das Messer unbeschädigt ist.
2. Reinigen Sie das Messer: Waschen Sie das Messer zunächst mit warmem Wasser und milder Seife ab und trocknen Sie es gründlich.
3. Lagerung: Bewahren Sie das Messer sicher in einem Messerblock oder einer Schutzhülle auf.

5. Betrieb

- Schneidtechniken: Nutzen Sie die Wiegetechnik oder die Schneidebewegung, um effektive und gleichmäßige Schnitte zu erzielen.
- Küchenanwendungen: Ideal für das Schneiden von Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch.
- Wartung: Halten Sie die Klinge durch regelmäßiges Nachschärfen scharf.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Messer sofort nach dem Gebrauch mit Wasser und milder Seife ab.
- Trocknen: Trocknen Sie das Messer gründlich mit einem sauberen Tuch.
- Schärfen: Verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen professionellen Schärfdienst zur Pflege der Klinge.

7. Fehlersuche

- Das Messer lässt sich nicht schärfen: Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen und bringen Sie es ggf. zu einem Fachmann.
- Griff lockert sich: Überprüfen Sie die Schrauben und ziehen Sie diese bei Bedarf fest.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt und die Verpackung gemäß den örtlichen Vorschriften für Abfallentsorgung. Für gefährliche Abfälle kontaktieren Sie bitte Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Zwilling Pro Chef's Knife - 260 mm

1. Algemene Informatie

Dit Zwilling Pro Chef's Knife is ontworpen voor de professionele chef en de gepassioneerde thuis kok. Het mes heeft een lemmet van 260 mm, vervaardigd uit hoogwaardig staal en biedt een uitstekende balans en controle tijdens het snijden, hakken en dicing.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde toepassing, zoals snijden, hakken of snijden van voedsel.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen. Bewaar het op een veilige plek of gebruik een messenblok.
- Gebruik een snijplank om de snijrand te beschermen en te voorkomen dat het mes wegglijdt.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage aan het mes. Neem bij beschadigingen contact op met de klantenservice voor vervangingen.
- Pas op voor snijwonden. Zorg ervoor dat u uw handen en vingers uit de buurt van de snijrand houdt tijdens gebruik.
- Reinig het mes niet in de afwasmachine. Dit kan het lemmet beschadigen.

3. Productspecificaties

- Materialen: Hoogwaardig staal
- Lemmetlengte: 260 mm
- Gewicht: 210 gram
- Handgreep: Ergonomisch ontworpen om comfort en grip te bieden

4. Setup en Installatie

- Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Zorg ervoor dat uw werkplek schoon en vrij van obstakels is.
- Plaats een snijplank op een stabiele ondergrond.
- Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een messenblok of met een beschermhoes.

5. Bediening

- Houd het mes vast aan het handvat met een stevige grip.
- Snijd met een gelijkmatige beweging en gebruik druk om door de voedselstructuur te gaan.
- Voor grotere voedingsmiddelen, gebruik een hak- of snijdbeweging voor een efficiënte snede.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met de hand in warm water met milde zeep direct na gebruik.
- Droog het mes grondig af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Laat het mes nooit weken in water of op een vochtige plek.
- Bij regelmatig gebruik, slijp het mes minstens één keer per jaar met een slijpstaaf of laat het slijpen door een professional.

7. Probleemoplossing

- Als het mes niet scherp genoeg is, slijp het dan met de slijpstaaf.
- Bij beschadigingen of roest, neem contact op met de klantenservice.
- Zorg ervoor dat het mes goed wordt onderhouden om de levensduur te verlengen.

8. Afvoer

- Gooi het mes niet bij het gewone afval. Neem contact op met de lokale afvalverwerkingsdienst voor juiste verwijderingsprocedures.
- Zorg ervoor dat het lemmet is beschermd (bijvoorbeeld met een beschermhoes) wanneer u het weggooit.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef Zwilling Pro 260mm

1. Información General

El cuchillo de chef Zwilling Pro de 260 mm es una herramienta de cocina profesional diseñada para satisfacer las necesidades de chefs y cocineros entusiastas. Este cuchillo está fabricado con acero de alta calidad, lo que garantiza durabilidad, corte preciso y facilidad de uso.

2. Información de Seguridad

- Este cuchillo es extremadamente afilado. Trátelo con cuidado para evitar cortes y lesiones.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No use el cuchillo para fines no destinados, como abrir paquetes o usarlo como herramienta de palanca.
- Al usar, mantenga siempre la hoja alejada de su cuerpo y de otros.
- Siempre utilice una tabla de cortar adecuada para proteger la hoja y evitar lesiones.
- Lave a mano el cuchillo. No se recomienda el uso en lavavajillas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 260 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Tipo de mango: Polipropileno
- Método de fabricación: Forjado
- Peso: 0.8 kg
- Uso: Chef y cocina profesional

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el cuchillo, sin embargo se recomienda seguir estos pasos para su primer uso:

1. Retire el cuchillo de la caja con cuidado.
2. Limpie la hoja con un paño húmedo para eliminar cualquier residuo de fabricación.
3. Pruebe el cuchillo en una pequeña pieza de fruta o verdura para familiarizarse con su peso y equilibrio.
4. Almacene en un bloque de cuchillos o magnético para mantener la hoja protegida.

5. Operación

Para un uso óptimo:

- Utilice un movimiento de corte suave y uniforme.
- Evite aplicar presión excesiva al cortar para mantener la durabilidad de la hoja.
- Para cortar grandes trozos, utilice un movimiento de vaivén para facilitar el proceso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón, utilizando una esponja suave.
- Seque completamente la hoja después de lavarla para evitar la corrosión.
- Afile regularmente la hoja con una piedra o un afilador para mantener su eficacia.
- Almacene en un lugar seco y seguro.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja se siente desgastada: Afile con una piedra o un afilador.
- Si hay manchas en la hoja: Limpie con un paño suave y un limpiador suave.
- Si el mango está suelto: Contáctenos para asistencia.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, este debe ser desechado de manera responsable. Se recomienda envolver la hoja en papel para evitar lesiones y llevar a un punto de recolección de metales o un centro de reciclaje.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau de chef Zwilling Pro - Lame 260 mm

1. Informations générales

Le couteau de chef Zwilling Pro est un outil essentiel pour tout cuisinier, professionnel ou amateur. Conçu pour offrir un tranchant exceptionnel et une polyvalence inégalée, ce couteau est idéal pour couper, hacher et émincer une grande variété d'ingrédients.

2. Informations sur la sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez le couteau uniquement pour les tâches pour lesquelles il a été conçu. Ne pas utiliser pour ouvrir des emballages ou comme un outil de levage.
- Conservation : Rangez le couteau hors de portée des enfants. Utilisez un bloc à couteaux ou un protège-lame pour éviter les accidents.
- Manipulation : Tenez le couteau par le manche et jamais par la lame pour éviter les coupures.
- Affûtage : Ne pas tenter d'affûter le couteau avec des outils inappropriés. Servez-vous d'un fusil à aiguiser ou amenez-le chez un professionnel.
- Surface de coupe : Utilisez une planche à découper stable pour éviter les glissements.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 260 mm
- Matériel de la lame : Acier inoxydable haute performance
- Manche : Manche en polypropylène
- Poids : Environ 320 g
- Aptitude au lave-vaisselle : Non recommandé
- Origine : Fabriqué en Allemagne

4. Installation et mise en place

- Déballage : Retirez le couteau de son emballage et éliminez tout matériau d'emballage.
- Inspection : Vérifiez la lame pour détecter d'éventuels dommages. Ne pas utiliser un couteau endommagé.
- Rangement : Placez le couteau dans un bloc à couteaux ou utilisez un protège-lame pour le stockage.

5. Fonctionnement

Le couteau est conçu pour une utilisation en cuisine. Tenez le couteau par le manche et utilisez un mouvement de va-et-vient pour couper. Pour les hachages, maintenez les aliments en place avec la main libre.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Séchage : Essuyez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter les taches d'eau.
- Affûtage : Affûtez régulièrement votre couteau avec un fusil à aiguiser pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Problème : Le couteau ne coupe pas bien.
- Solution : Vérifiez la lame pour des dommages ou procédez à un affûtage.
- Problème : La lame est rouillée.
- Solution : Nettoyez soigneusement la lame avec un détergent doux et séchez-la correctement.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Contactez votre centre local de recyclage pour des instructions sur l'élimination appropriée des objets tranchants.

9. Contact

Pour plus d'assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cucina Zwilling Pro – Lama 260mm

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Cucina Zwilling Pro è progettato per i professionisti e gli appassionati di cucina. Con la sua lama di 260 mm, offre precisione e controllo nella preparazione degli ingredienti. Questo strumento è realizzato con materiali di alta qualità per garantire durata e prestazioni superiori.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il coltello, assicurarsi che sia affilato. Un coltello affilato è più sicuro poiché richiede meno forza per tagliare.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre un tagliere stabile e resistente per evitare infortuni.
- Durante l'uso, mantenere le mani lontane dalla lama.
- Non lasciare mai il coltello immerso in acqua o in una pila di utensili per evitare tagli accidentali.
- Pulire solo quando il coltello è riposto, per prevenire incidenti.
- Verificare regolarmente che il manico sia fissato correttamente e che non ci siano segni di danneggiamento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Zwilling
- Modello: Pro Chef Knife
- Lunghezza Lama: 260 mm
- Materiale della Lama: Acciaio INOX
- Manico: Polipropilene
- Design: Ergonomico
- Fabbricazione: Forgiato e temperato per durezza e precisione superiore

4. Installazione e Montaggio

Il Coltello da Cucina Zwilling Pro non richiede alcuna installazione. Per garantire la sicurezza e l'efficacia:

- Conservare il coltello in un posto sicuro, come un blocco per coltelli o un supporto magnetico.
- Assicurarsi che il luogo di stoccaggio sia asciutto e ben ventilato per preservare la lama.

5. Operazione

- Tenere il coltello con una presa sicura, utilizzando un movimento fluido e controllato.
- Utilizzare la lama per affettare, tritare e preparare gli ingredienti come desiderato.
- Seguire le tecniche di taglio corrette per risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano il coltello con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Non utilizzare lavastoviglie per evitare danni alla lama e al manico.
- Asciugare bene il coltello con un panno morbido dopo il lavaggio.
- Affilare regolarmente la lama con una pietra o un affilatore specifico per mantenerla in condizioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama presenta segni di ruggine, pulirla con una soluzione di aceto e acqua.
- Se il coltello è smussato, utilizzare un affilatore di coltelli.
- Se il manico è allentato, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- Non gettare il coltello nei rifiuti domestici.
- Smaltirlo in modo responsabile, riciclando i materiali dove possibile.
- Contattare le autorità locali per linee guida sullo smaltimento di utensili di cucina.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Coltello da Cucina Zwilling Pro. Buona cucina!