

# 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: 1002786**

**ZWILLING | PRO - Fillet knife - Blade: 180mm**



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

# EN ENGLISH

## # User Manual for Zwilling Pro Fillet Knife (Blade 180mm)

### 1. General Information

The Zwilling Pro Fillet Knife is designed for precision and efficiency in fish filleting and other delicate tasks. Crafted with high-quality stainless steel, this knife ensures durability and sharpness, making it an essential tool for both professional chefs and home cooks.

### 2. Safety Information

- Sharpness: The blade is exceptionally sharp. Handle with care to avoid cuts or injuries.
- Storage: Always store the knife in a safe environment, preferably in a knife block or with a blade guard.
- Child Safety: Keep out of reach of children. Do not allow children to handle the knife without adult supervision.
- Cutting Surface: Use a stable, non-slip cutting board to reduce the risk of slipping while cutting.
- Hand Placement: Always keep fingers and hands away from the cutting edge when handling or using the knife.
- Cleaning: Handle the knife with care when cleaning. Avoid using abrasive materials that can damage the blade.

### 3. Product Specifications

- Brand: Zwilling
- Model: Pro Fillet Knife
- Blade Length: 180 mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Plastic
- Blade Flexibility: Flexible blade design for precise filleting
- Edge: Double bevel - 15 degrees on each side
- Weight: Approx. 140 grams

### 4. Setup and Installation

This knife does not require installation; it is ready for use upon purchase. To prepare for use:

1. Unbox the knife carefully, avoiding contact with the blade.
2. Rinse the knife under warm water to remove any manufacturing residues.
3. Dry the knife with a soft cloth before use.

### 5. Operation

- Before each use, check the sharpness of the blade. Use a knife sharpener if necessary.
- Hold the knife firmly by the handle with a secure grip.
- Position the blade at an appropriate angle for filleting, ensuring stability and control.
- Slice slowly and smoothly to achieve clean cuts.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife by hand with warm, soapy water and a soft sponge. Do not place in the dishwasher.
- Rinse and dry the knife immediately to prevent rust and corrosion.
- Regularly hone the blade with a honing steel to maintain sharpness.
- Store the knife safely to protect the blade from damage.

### 7. Troubleshooting

- Knife Not Cutting Well: Ensure the blade is sharp. Use a knife sharpener if necessary.
- Blade Rusting: Ensure the knife is thoroughly dried after washing. Store in a dry environment.
- Loose Handle: If the handle feels loose, discontinue use and contact customer support for assistance.

### 8. Disposal

Dispose of the knife responsibly by wrapping it in cardboard or a protective covering to prevent injury. Check local regulations regarding the disposal of kitchen knives.

### 9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Pro Filetirmesser Klinge 180mm (1002786)

## 1. Allgemeine Informationen

Dieses Zwilling Pro Filetirmesser ist ein hochwertiges Küchengerät, das speziell für die präzise Filetierung von Fisch und Fleisch entwickelt wurde. Die Klinge ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und garantiert sowohl Haltbarkeit als auch exzellentes Schneideverhalten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Schneidgefahr: Das Messer hat eine scharfe Klinge. Achten Sie darauf, es von Kindern fernzuhalten. Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.

- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer in einem sicheren Messerschutz oder in einem Messerblock, um Verletzungen zu vermeiden.

- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass das Messer vor der Reinigung nicht versehentlich in die Hand genommen wird. Verwenden Sie beim Reinigen keine scharfen Reinigungsgeräte, um die Klinge nicht zu beschädigen.

- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Beschädigungen oder Abnutzungen, um sicherzustellen, dass das Messer jederzeit sicher verwendet werden kann.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Zwilling Pro Filetirmesser

- Klingenlänge: 180 mm

- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl

- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoffgriff

- Gewicht: 0,1 kg

## 4. Setup und Installation

1. Entnehmen Sie das Messer vorsichtig aus seiner Verpackung.

2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen.

3. Stellen Sie sicher, dass Sie einen stabilen, sicheren Arbeitsplatz haben.

4. Verwenden Sie ein Schneidebrett zur Verwendung des Messers.

5. Halten Sie das Messer sicher und fest, während Sie den Griff halten.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand das Lebensmittel auf das Schneidebrett.

- Wenn Sie filetieren, führen Sie die Klinge sanft entlang der Gräten, um das Filet zu lösen.

- Achten Sie beim Schneiden auf eine gleichmäßige und kontrollierte Bewegung.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit Wasser und mildem Spülmittel.

- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch, um die Klinge zu reinigen.

- Trocknen Sie das Messer gründlich nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.

- Schärfen Sie die Klinge bei Bedarf mit einem geeigneten Messerschärfer.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer ist nicht scharf.

Lösung: Schärfen Sie das Messer mit einem Messerschärfer.

- Problem: Lebensmittel kleben an der Klinge.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass Sie das Messer und die Lebensmittel gut trocken halten und verwenden Sie ein geeignetes Schneidebrett.

- Problem: Das Messer ist beschädigt.

Lösung: Setzen Sie das Messer nicht in Gebrauch, bis es repariert oder ersetzt wurde.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle. Schützen Sie die Klinge vor der Entsorgung, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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 Fileermes - Lemmet 180mm

## 1. Algemene informatie

Het Zwilling Pro Fileermes met een lemmet van 180mm is ontworpen voor het precisiewerk in de keuken. Dit mes is ideaal om vis en vlees te fileren en is gemaakt van hoogwaardig staal voor uitstekende duurzaamheid en scherpte.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het doel waarvoor het bedoeld is.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is; een bot mes kan gevaarlijker zijn dan een scherp mes.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond en zorg ervoor dat uw vingers uit de buurt van het mes blijven.
- Reinig het mes voorzichtig en vermijd contact met andere scherpe voorwerpen.
- Gebruik het mes niet als gereedschap voor andere doeleinden, zoals openen van blikken of schroeven losdraaien.
- Bij gebruik van het mes, zorg ervoor dat u goede grip heeft en werk op een veilige manier.

## 3. Productspecificaties

- Lemmetlengte: 180 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp gemaakt van kunststof
- Gewicht: 200 g
- Kleur: Zilver met zwarte handgreep

## 4. Installatie en opstelling

Voordat u het mes gebruikt, controleer of het mes volledig intact is en geen zichtbare schade vertoont. Bewaar het mes in een messenblok of een beschermhoes om de snijkant te beschermen. Zorg ervoor dat het mes goed is afgesteld en veilig is om te gebruiken.

## 5. Bediening

Houd het mes met de handgreep stevig vast en gebruik een veilige snijtechniek. Begin altijd met een stabiele ondergrond en gebruik een snijplank. Snijd met een gelijkmatige snijbeweging en laat het mes soepel door het voedsel glijden.

## 6. Schoonmaken en onderhoud

- Reinig het mes direct na gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Droog het mes grondig af met een zachte doek.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of de vaatwasser, omdat dit de snijkant kan beschadigen.
- Periodiek kan het mes geslepen worden om de scherpte te behouden.

## 7. Problemen oplossen

- Het mes snijdt niet goed: controleer of het mes bot is en slijp het indien nodig.
- Er zijn roestvlekken zichtbaar: reinig het mes met een staalborstel en zorg ervoor dat het goed wordt gedroogd na gebruik.
- Handgreep komt los: controleer of alle schroeven goed vastzitten en neem contact op met de klantenservice indien nodig.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het mes, zorg ervoor dat het mes goed is verpakt om verwondingen te voorkomen. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor de juiste manier om keukenartikelen af te voeren.

## 9. Contact

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

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Filetear Zwilling Pro - 180 mm

## 1. Información General

El cuchillo de filetear Zwilling Pro es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada específicamente para filetear pescado y carne con precisión. Fabricado en acero inoxidable de alta resistencia, este cuchillo garantiza durabilidad y un rendimiento excepcional en la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Advertencia: Utilice el cuchillo de filetear únicamente para su propósito previsto.
- Cuidado al Manejar: Siempre mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Corte Seguro: Evite cortar hacia usted y siempre use una superficie de corte estable.
- Mantenimiento: Afilado regular es necesario para mantener la eficacia de la cuchilla. Utilice un afilador de cuchillos adecuado y siga las instrucciones de uso.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un bloque de cuchillos, una funda o un imán para cuchillos para evitar lesiones.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del producto: Cuchillo de filetear Zwilling Pro
- Longitud de la hoja: 180 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Peso: 200 g
- Mango: Ergonomía mejorada para un agarre seguro
- Compatibilidad: Apto para uso en lavavajillas (se recomienda limpieza manual para preservar la calidad).

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire el cuchillo del empaque con cuidado.
2. Inspeccione el cuchillo para garantizar que no haya daños visibles.
3. Asegúrese de que la superficie donde se utilizará el cuchillo esté limpia y seca.
4. Si se utiliza un bloque de cuchillos, colóquelo en un lugar seco y seguro en la cocina para facilitar el acceso.

## 5. Operación

- Para filetear, utilice un movimiento firme y suave a lo largo de la hoja.
- Aplique una ligera presión para guiar la hoja a través del pescado o la carne.
- Mantenga el cuchillo en un ángulo adecuado para asegurar un corte limpio y preciso.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el cuchillo con agua tibia y un detergente suave. No sumerja en agua por mucho tiempo.
- Seque con un paño limpio después de lavarlo.
- Afile regularmente utilizando un afilador de cuchillos para mantener el filo.

## 7. Solución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Afile la hoja con un afilador apropiado.
- Dificultad en el corte: Asegúrese de utilizar la técnica adecuada y una superficie de corte estable.
- Manchas en el acero inoxidable: Limpie con una esponja suave y detergente; para manchas persistentes, use un limpiador específico para acero inoxidable.

## 8. Eliminación

Para desechar el cuchillo, considere las regulaciones locales sobre reciclaje de metales y asegúrese de que el cuchillo esté envuelto para evitar lesiones.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, comuníquese con nosotros a través de los siguientes canales:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du Couteau à Filet Zwilling Pro 180 mm

### 1. Informations Générales

Ce couteau à filet de la série Zwilling Pro est conçu pour offrir une performance de coupe exceptionnelle. Il est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, avec une lame flexible qui permet de réaliser des tranchés fins et précis.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une planche à découper stable et nette.
- Tenez le couteau par le manche, jamais par la lame.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des tâches autres que celles pour lesquelles il est conçu.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser le couteau immergé dans l'eau après usage, car cela peut endommager la lame.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame pour éviter les coupures accidentelles.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 180 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poids : XX g
- Type de coupe : Flexible et précise
- Équilibre optimisé pour une manipulation aisée

### 4. Installation et Mise en Service

1. Déballez le couteau et retirez tous les emballages de protection.
2. Inspectez le couteau pour tout dommage causé pendant le transport.
3. Avant la première utilisation, lavez la lame à l'eau chaude savonneuse.
4. Rincez et séchez soigneusement le couteau.
5. Placez le couteau dans un endroit sûr, accessible mais hors de portée des enfants.

### 5. Utilisation

- Tenez le couteau à un angle de 20-30 degrés par rapport à l'aliment.
- Appliquez une pression légère en utilisant un mouvement de va-et-vient pour effectuer des coupes.
- Pour des tranches d'une épaisseur uniforme, utilisez des gabarits ou un guide visuel.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame et le manche.
- Séchez immédiatement après le lavage pour prévenir la corrosion.
- Aiguissez régulièrement la lame pour maintenir une performance optimale.

### 7. Dépannage

- Si la lame est émoussée, utilisez une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteaux.
- En cas de rouille, frottez délicatement la zone affectée avec un chiffon doux imbibé de vinaigre ou de vinaigre à faible concentration.
- Si le couteau est fissuré ou endommagé, veuillez contacter le service après-vente.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle classique.
- Emballez le couteau en toute sécurité et déposez-le dans un point de collecte des déchets métalliques.
- Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des articles en acier.

### 9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, 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 da Filetto Zwilling Pro 180mm

## 1. Informazioni Generali

Il Coltello da Filetto Zwilling Pro è uno strumento essenziale per la cucina, progettato per garantire precisione e facilità nell'affettare pesce e carne. La sua lama da 180 mm è realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, che offre resistenza e durata nel tempo.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie di taglio stabile.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Maneggiare con cautela e attenzione per evitare tagli accidentali.
- Non lasciare mai il coltello immerso nell'acqua per lungo tempo per prevenire la corrosione.
- Pulire il coltello dopo ogni utilizzo e asciugarlo accuratamente.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Lunghezza della lama: 180 mm
- Tipo di manico: Ergonomico
- Balance: Perfetto equilibrio per un'ottima maneggevolezza
- Design: Durevole e affilato, ideale per il taglio preciso.

## 4. Installazione e Setup

- Prima dell'uso, rimuovere qualsiasi pellicola protettiva attorno alla lama.
- Posizionare il coltello su una superficie di lavoro pulita e asciutta.
- Assicurarsi di avere uno spazio sufficiente per manovrare il coltello senza ostacoli.

## 5. Operazione

- Impugnare saldamente il manico del coltello per garantire il controllo durante il taglio.
- Eseguire il taglio con un movimento fluido, evitando di applicare una pressione eccessiva.
- Per affettare il pesce, inizia con la parte iniziale della carne e segui una linea diagonale, mantenendo l'angolo costante.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone, evitando l'uso della lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Affilare la lama regolarmente con una pietra per affilare o un affilatore per mantenere la sua efficacia.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta come previsto, controllare se la lama è affilata.
- In caso di deformazione evidente della lama, contattare il servizio clienti per un controllo.

## 8. Smaltimento

- Il coltello deve essere smaltito in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Pericli altriamenti pericolosi vanno gestiti come rifiuti speciali.

## 9. Contatti

Per assistenza, è possibile contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania