

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: 1002790

ZWILLING | PRO - Boning knife - Blade: 140mm



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

EN ENGLISH

Product Manual

General Information

Thank you for choosing our product. This manual provides important information for the safe and effective use of your device. Please read it thoroughly before use to ensure a clear understanding of the product features and safety precautions.

Safety Information

- General Safety: Always operate the device in a well-ventilated area. Ensure the environment is dry to avoid any risk of electric shock.
- Electrical Safety: Only connect the product to a power supply that matches the specified voltage. Ensure that the power cord is intact and free from damage. Do not pull on the cable to disconnect the device.
- Intended Use: This product is designed for [specific intended use] and should not be used for any other purposes.
- User Supervision: Keep the product out of reach of children and pets. Children should be supervised by an adult when using this product.
- Emergency Procedures: In case of malfunction, unplug the device immediately. Do not attempt to repair the device yourself; contact customer service.

Product Specifications

- Dimensions: [Dimensions not provided]
- Voltage: [Voltage not provided]
- Power: [Power not provided]
- Capacity: [Capacity not provided]

Setup and Installation

1. Unboxing the Product: Carefully remove the product from the packaging and check for any damage. Ensure all components are included.
2. Location: Choose a stable surface that can support the weight of the product.
3. Connecting Power: Plug the power cord into the nearest outlet and ensure a secure fit. Avoid overloading the outlet with multiple devices.
4. Initial Setup: Follow the setup guide specific to your model (if included) and make adjustments as necessary.

Operation

1. Powering On: Press the power button to turn on the device.
2. Operating Modes: Refer to the user interface on the product for different operating modes and settings.
3. Adjustments: Use the control panel to adjust settings according to your preferences. Check for indicators that show the current status.

Cleaning and Maintenance

- Regular Cleaning: Clean the product after each use. Use a soft, damp cloth to wipe the surfaces. Avoid harsh chemicals which could damage the unit.
- Scheduled Maintenance: Regularly check the power cord and connections for wear and tear. Schedule professional servicing annually or as necessary.

Troubleshooting

- The device does not power on: Check if it is plugged in properly. Ensure the outlet is functional.
- Unexpected Error Message: Refer to the troubleshooting section of the operation manual for specific error codes.
- Performance Issues: If the product is not performing as expected, follow the reset instructions found in the operational guide.

Disposal

Dispose of the product according to your local regulations. Electrical devices should not be disposed of with regular household waste. Please recycle where possible.

Contact

For support and inquiries, please contact us at:

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

Thank you for choosing our product. Enjoy your experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Pro Ausbeinmesser 140mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Zwilling Pro Ausbeinmessers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um Ihnen beim Ausbeinen von Fleisch und beim Schneiden von Gemüse eine exzellente Leistung zu bieten. Das Messer ist aus erstklassigem Edelstahl gefertigt und verfügt über eine ergonomische Griffform, die eine komfortable Handhabung ermöglicht.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge immer scharf. Eine scharfe Klinge erfordert weniger Druck und reduziert das Risiko von Verletzungen.
- Schneiden Sie niemals gegen den Körper. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände jederzeit von der Klinge entfernt sind.
- Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie einen stabilen Schneidebrett, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch und vermeiden Sie das Eintauchen in Wasser über längere Zeit.
- Schützen Sie die Klinge beim Verstauen durch eine geeignete Abdeckung oder eine Schutzhülle.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Zwilling Pro Ausbeinmesser
- Klingenlänge: 140 mm
- Material Klinge: Edelstahl
- Griff: Ergonomisch, aus strapazierfähigem Kunststoff
- Design: Klassisches, funktionelles Design für professionelle Anwendungen
- Hergestellt in: Deutschland

4. Einrichtung und Installation

Die Verwendung Ihres Zwilling Pro Ausbeinmessers erfordert keine spezielle Installation. Befolgen Sie die nachstehenden Schritte zur optimalen Nutzung:

1. Nehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und reinigen Sie die Klinge unter warmem Wasser.
2. Trocknen Sie die Klinge mit einem weichen Tuch ab.
3. Legen Sie das Messer in die Nähe Ihres Schneidebretts.

5. Bedienung

Halten Sie das Messer in der dominanten Hand und nutzen Sie die andere Hand zur Stabilisierung des Fleisches oder Gemüses. Verwenden Sie langsame, kontrollierte Bewegungen, um die Klinge in das zu bearbeitende Material einzuführen. Bei Bedarf den Schnittwinkel und die Schneidtechnik anpassen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Vermeiden Sie die Reinigung in der Spülmaschine, da die hohen Temperaturen die Klinge und den Griff schädigen können.
- Trocknen Sie das Messer gründlich, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schneidleistung aufrechtzuerhalten.

7. Fehlersuche

- Klinge ist abgestumpft: Schärfen Sie das Messer mit einem Wetzstahl oder einem Schärfgerät.
- Handhabung ist rutschig: Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände und der Griff trocken sind.
- Klinge hält nicht den Schnitt: Schärfen Sie das Messer und verwenden Sie den richtigen Schnittwinkel.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Küchengeräte. Schützen Sie die Klinge vor dem Entsorgen, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Pro Ontgratingsmes 140mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Zwilling Pro Ontgratingsmes. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor precisie en duurzaamheid, ideaal voor het ontgraten van vlees en vis. Het mes is vervaardigd volgens de hoogste kwaliteitsnormen en biedt een perfecte balans tussen scherpheid en controle.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoeld doel.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond en zorg ervoor dat het voedsel goed vastgehouden wordt.
- Wees voorzichtig bij het afhandelen van het mes, vooral na gebruik en tijdens het reinigen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die het mes kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes op beschadigingen. Vervang het mes als het versleten of beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Afmeting blad: 140 mm
- Materiaal: Hoogwaardig staal met een speciaal geslepen snijkant
- Handvat: Ergonomisch, gemaakt van duurzaam kunststof
- Gewicht: 150 gram
- Garantie: 30 jaar op fabricagefouten

4. Installatie en Setup

Dit mes vereist geen installatie. Het is gebruiksklaar bij aankoop. Bewaar het mes op een veilige en droge plek, bij voorkeur in een mesblok of op een magneetstrip om de snijkant te beschermen.

5. Gebruik

- Voor het ontgraten van vlees of vis, plaats het mes vlak tegen de huid of het vlees.
- Maak lange, gelijkmatige sneden voor een secuur resultaat.
- Gebruik de punt van het mes voor het moeilijk bereikbare gebieden.
- Voordat u het mes opbergt, maak het schoon om de levensduur te verlengen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes met warm water en een mild schoonmaakmiddel na elk gebruik.
- Gebruik geen afwasmachine, aangezien dit het mes kan beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Slijp het mes regelmatig met een slijpstaaf voor optimale prestaties.

7. Problemen Oplossen

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Slijp het mes opnieuw met een slijpstaaf.
- Probleem: Roestplekken op het mes.
Oplossing: Reinig het mes grondig en droog het goed; gebruik een beetje olie om de snijkant te beschermen.

8. Afvoer

Afgedankte messen dienen te worden gerecycled waar mogelijk. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor de juiste afvoerprocedures.

9. Contact

Voor meer informatie of vragen kunt u ons bereiken via de volgende contactgegevens:

- Email: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie. Wij wensen u veel plezier met uw Zwilling Pro Ontgratingsmes!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Deshuesador Zwilling Pro 140 mm

1. Información General

El cuchillo deshuesador Zwilling Pro es una herramienta de cocina diseñada para facilitar el deshuesado y la preparación de carnes. Con una hoja de 140 mm, su diseño ergonómico y materiales de alta calidad aseguran un uso eficiente y cómodo.

2. Información de Seguridad

- Siempre utilice el cuchillo en una superficie de trabajo estable y resistente.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No intente cortar materiales que excedan la capacidad del cuchillo.
- Evite usar el cuchillo para propósitos no previstos, como abrir latas o como herramienta de palanca.
- Deslice muy suavemente al cortar para evitar lesiones.
- Siempre limpie y seque el cuchillo después de su uso para mantener la hoja en condiciones óptimas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 140 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable Sigmaforge
- Mango: Ergonomía en forma de "H"
- Técnica de borde: Corte convexo
- Peso: 210 g
- Fabricante: Zwilling

4. Instalación y Montaje

Este cuchillo no requiere instalación. Simplemente retire el cuchillo de su paquete y asegúrese de que no haya daño en la hoja. Para un almacenamiento seguro, se recomienda utilizar un bloque para cuchillos o una funda para proteger la hoja.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo deshuesador:

- Sujete firmemente el mango con una mano.
- Coloque la carne en una superficie de corte adecuada.
- Utilice movimientos controlados y precisos para separar la carne del hueso, aprovechando la flexibilidad de la hoja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso, evitando el lavavajillas.
- Seque el cuchillo con un paño suave para prevenir la corrosión.
- Afile la hoja regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta eficientemente, verifique si la hoja necesita afilarse.
- Si el mango presenta signos de daño, evite usar el cuchillo y consulte al fabricante.
- En caso de corrosión, limpie la hoja con un limpiador adecuado y asegúrese de secarla bien.

8. Eliminación

Cuando ya no use el cuchillo, considere reciclarlo. Consulte las normas locales sobre la eliminación de artículos de cocina y evite desecharlo en la basura común.

9. Contacto

Si necesita ayuda adicional, no dude en contactarnos:

Correo electrónico: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT : COUTEAU À DÉBONE ZWILLING PRO 140MM

1. Informations Générales

Ce couteau à déboner Zwilling Pro 140mm est un outil de cuisine essentiel, conçu pour retirer les os et la graisse des viandes avec précision. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, il assure longévité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser le couteau pour d'autres applications non prévues.
- Toujours tenir le couteau hors de portée des enfants.
- Assurez-vous que la surface de travail est stable lors de l'utilisation.
- Évitez de couper des surfaces dures qui pourraient endommager la lame, comme le verre ou la pierre.
- Utilisez un protège-couteau ou un fourreau lors du rangement pour éviter les blessures.
- Veuillez porter des gants de protection si vous êtes novice dans l'utilisation d'outils de cuisine tranchants.
- En cas de blessure, nettoyez la plaie immédiatement et consultez un médecin si nécessaire.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 140mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Manche : Plastique ergonomique pour une prise en main confortable
- Poids : Légèreté pour améliorer la maniabilité
- Type de couteau : Couteau à déboner

4. Configuration et Installation

- Ouvrez l'emballage avec précaution en évitant d'endommager le couteau.
- Inspirez-vous de l'étiquette sur l'emballage, qui peut contenir des instructions sur l'entretien de la lame.
- Placez le couteau sur une surface de travail propre et stable pour éviter tout dommage.
- Ne laissez pas le couteau à proximité d'objets tranchants ou de chaleur excessive pour éviter d'endommager le manche.
- Le couteau est prêt à être utilisé dès son déballage.

5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau pour retirer les os de la viande en employant un mouvement de va-et-vient.
- Ne forcez jamais la lame à travers les os ; utilisez la pointe pour couper autour des articulations.
- Pour un usage optimal, une technique de découpe expérimentée est recommandée.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la lame à la main avec de l'eau chaude savonneuse immédiatement après utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle, qui peut endommager le tranchant de la lame.
- Séchez le couteau avec un chiffon propre et sec pour éviter la rouille.
- Affûtez la lame régulièrement avec un aiguiser de bonne qualité pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Si vous constatez que la lame est émoussée, affûtez-la immédiatement.
- Vérifiez que le manche est bien fixé ; s'il y a un mouvement, contactez le support client.
- En cas de rayures ou de dommages visibles sur la lame, ne l'utilisez pas jusqu'à réparation.

8. Élimination

- Disposez du couteau usagé conformément aux réglementations locales sur les déchets tranchants.
- Si le couteau est hors d'usage, enveloppez-le en toute sécurité avant de le jeter pour éviter les blessures.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

MANUALE DEL PRODOTTO

1. Informazioni Generali

Il coltello disosso Zwilling Pro con lama da 140 mm è progettato per i professionisti della cucina e gli appassionati. Fornisce precisione e comfort, rendendo il disosso e la preparazione della carne un'operazione semplice e veloce.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto, ossia disossare carne e pesce.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Maneggiare con cura e prestare attenzione durante il taglio per evitare infortuni.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che possono danneggiare la lama.
- Evitare il contatto della lama con acqua, fuoco o fonti di calore dirette per preservare l'integrità del prodotto.
- Assicurarsi che la lama sia sempre affilata; un coltello smussato richiede maggiore forza e può risultare pericoloso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Zwilling
- Modello: Pro
- Tipo di prodotto: Coltello disosso
- Lunghezza lama: 140 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Polimide
- Design: Ergonomico
- Durata: Alta resistenza e lunga durata

4. Installazione e Montaggio

Il coltello disosso non richiede installazione. Tuttavia, si raccomanda di seguire i seguenti passaggi per un corretto utilizzo:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Controllare la lama e il manico per eventuali danni prima dell'uso.
- Riponete il coltello in un blocco coltelli o un supporto apposito per garantire la sicurezza e mantenere l'affilatura.

5. Funzionamento

- Affilare il coltello prima dell'uso se necessario.
- Utilizzare un tagliere di legno o plastica per evitare di danneggiare la lama.
- Posizionare la carne o il pesce su un superficie stabile, quindi applicare una buona presa sul manico e iniziare a disossare, facendo movimenti controllati e precisi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Non utilizzare lavastoviglie, poiché può danneggiare la lama e il manico.
- Controllare regolarmente l'affilatura e affilare se necessario utilizzando una pietra affilatrice o un affilacoltelli appropriato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, potrebbe essere necessario affilarlo.
- Se si notano segni di ruggine, pulire immediatamente la lama con un panno imbevuto di aceto e asciugare con attenzione.
- In caso di altri problemi, contattare il nostro servizio clienti.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltirlo in conformità alle normative locali in materia di rifiuti. Non gettare il coltello nel normale smaltimento dei rifiuti domestici. Utilizzare punti di raccolta per metalli o contenitori dedicati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania