

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: 1002795

ZWILLING | PRO - Chef's knife - Blade: 160mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Pro Chef's Knife Blade 160mm

1. General Information

The Zwilling Pro Chef's Knife Blade is an essential tool designed for both professional chefs and home cooking enthusiasts. This high-quality knife features a precision-forged blade that ensures durability, balance, and cutting performance, making it ideal for slicing, dicing, and chopping.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care to avoid cuts and injuries.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use on a stable cutting surface to prevent slipping.
- Do not use the knife for purposes other than intended.
- Ensure the blade is clean before and after use to prevent contamination.
- Always store the knife in a protective sheath or block to avoid accidents.
- If the blade shows signs of wear or damage, replace it immediately.

3. Product Specifications

- Product Type: Chef's Knife
- Blade Length: 160mm
- Material: High-carbon stainless steel
- Handle Type: Full tang with ergonomic design
- Edge Type: Precision honed for optimal sharpness
- Weight: 250g
- Dishwasher Safe: No
- Origin: Made in Germany

4. Setup and Installation

1. Unbox the Zwilling Pro Chef's Knife.
2. Inspect the knife for any visible damage.
3. If using for the first time, rinse the blade under warm water and dry thoroughly.
4. Ensure you have a suitable cutting board to use the knife safely.
5. Always ensure the knife is properly stored in a knife block or sheath when not in use.

5. Operation

- Ensure you are using the knife on a flat, stable surface.
- Hold the handle firmly and use the other hand to guide the food, ensuring your fingers are tucked away.
- Apply steady pressure when cutting through various types of food, adjusting grip as needed.
- Use the rocking motion for chopping herbs and vegetables.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife after each use with warm soapy water and a soft cloth.
- Never use abrasive cleaning materials as they may damage the blade.
- After cleaning, dry the knife immediately to prevent corrosion.
- Regularly check and sharpen the blade to maintain optimal cutting performance.
- Store the knife in a safe location when not in use.

7. Troubleshooting

- If the knife does not cut effectively, it may need sharpening. Use a fine honing stone or a professional sharpening service if required.
- If the handle shows signs of wear or looseness, contact customer support for assistance.
- If there are stains or discolorations on the blade, ensure you are cleaning it correctly after every use.

8. Disposal

- Dispose of the knife responsibly when it reaches the end of its life.
- If the knife is damaged, wrap it securely in paper or cloth to prevent injuries and dispose of it in accordance with local regulations.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Pro Chef-Messer (Klinge 160mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zwilling Pro Chef-Messers. Dieses hochwertige Küchenmesser wurde entwickelt, um Ihre Kochkünste zu unterstützen und Ihnen das Zubereiten von Speisen zu erleichtern. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, um sicherzustellen, dass Sie das Beste aus Ihrem Produkt herausholen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Das Messer ist scharf und sollte stets mit Vorsicht gehandhabt werden. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwendung: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Schneiden Sie keine gefrorenen Lebensmittel oder Knochen.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock, einer Schublade mit Kantenabweiser oder in einem Klingenschutz auf.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie keine Scheuermittel oder abrasiven Schwämme.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling Pro Chef-Messer
- Klingenlänge: 160 mm
- Material: Hochlegierter Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 200 g
- Herstellungsland: Deutschland

Das Messer bietet hervorragende Schärfe, Langlebigkeit und ein ergonomisches Design für komfortable Handhabung.

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie das Messer auf Beschädigungen oder Mängel. Bei Unregelmäßigkeiten kontaktieren Sie den Kundenservice.
3. Suchen Sie einen geeigneten Aufbewahrungsort, z.B. in einem Messerblock oder mit einem Klingenschutz.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit der dominanten Hand am Griff fest, wobei der Zeigefinger entlang der Klinge ruht für zusätzliche Kontrolle.
- Schneiden Sie mit einer sanften Vor- und Zurückbewegung. Vermeiden Sie übermäßigen Druck.
- Verwenden Sie das Messer auf einem stabilen Schneidebrett, um Stabilität und Sicherheit zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch, dann abspülen und gründlich trocknen.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schärfe zu erhalten.
- Lagern Sie das Messer immer trocken und sicher.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder bringen Sie das Messer zu einem Fachmann.
- Problem: Messer ist beschädigt.
Lösung: Überprüfen Sie, ob das Messer noch benutzbar ist. Bei schwerwiegenden Schäden kontaktieren Sie uns bitte.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften. Denken Sie daran, dass das Messer eine scharfe Klinge hat und sicher verpackt werden sollte, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Zwilling Pro Chef's Kookmes (Mesblad 160mm)

1. Algemeen Informatie

Welkom bij de gebruiksaanwijzing van het Zwilling Pro Chef's Kookmes (Mesblad 160mm). Dit mes is ontworpen voor de professionele en thuischef die hoge eisen stelt aan zijn of haar kookgerei. Het mes biedt precisie, duurzaamheid, en uitstekende prestaties in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn bedoelde doeleinden, zoals snijden, hakken en snipperen van voedsel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes. Vermijd contact met de huid en andere lichaamsdelen om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik een snijplank om schade aan oppervlakken en het mes te minimaliseren.
- Controleer regelmatig de staat van het mes. Als het scherpste of de structuur verloren heeft, slijp het dan of breng het naar een professional.
- Berg het mes op in een messentrekker of een beschermtas om beschadiging en ongeval te vermijden.

3. Productspecificaties

- Type: Chef's Kookmes
- Mesbladlengte: 160 mm
- Materiaal mesblad: Hoogwaardig Duits roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch ontworpen kunststoffen handvat
- Gewicht: 150 g
- Ondersteuning: Geschikt voor zowel rechts- als linkshandigen

4. Opstelling en Installatie

Het Zwilling Pro Chef's Kookmes vereist geen installatie. Zorg ervoor dat het mes op een droge en veilige plaats wordt bewaard. Gebruik het in combinatie met een snijplank voor optimale prestaties.

5. Bediening

- Houd het mes stevig vast met een hand op het handvat en de andere hand om het voedsel te stabiliseren.
- Snijd met een vloeiende beweging en gebruik daarbij de hele lengte van het mesblad.
- Zorg ervoor dat je tijdens het snijden altijd je vingers weg houdt van de snijdende rand.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak het mes onmiddellijk na gebruik schoon met warm water en milde zeep. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog het mes goed af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plek en gebruik een snijplank om de scherpste van het mes lang te behouden.
- Slijp het mes indien nodig met een specifieke slijper voor een scherp resultaat.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Dit kan duiden op een bot mes. Slijp het mes of neem contact op met een professional voor slijpdiensten.
- Roestplekken op het blad: Dit kan worden voorkomen door het mes goed te reinigen en te drogen na gebruik. Gebruik een staalreiniger voor roestvrijstalen messen om roestplekken te verwijderen.

8. Afvoer

De levensduur van het Zwilling Pro Chef's Kookmes kan aanzienlijk worden verlengd door goed onderhoud. Als het mes aan het einde van zijn levensduur is of niet meer kan worden gerepareerd, neem dan contact op met uw lokale afvalverwerking voor de juiste manier van afvoeren van metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef Zwilling Pro (Hoja de 160 mm)

1. Información General

Gracias por adquirir el cuchillo de chef Zwilling Pro. Este cuchillo está diseñado para ofrecer un corte preciso y fácil en una variedad de alimentos. Fabricado con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y un manejo excepcional.

2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice el cuchillo solo para el propósito previsto.
- Siempre utilice una superficie de corte adecuada (como una tabla de madera o plástico).
- Evite el contacto del cuchillo con agua caliente o fuentes eléctricas.
- Asegúrese de que el cuchillo esté seco antes de guardarlo.
- Inspeccione regularmente el cuchillo para detectar daños. No utilice un cuchillo dañado.
- Al afilar o limpiar el cuchillo, mantenga las manos y dedos alejados de la hoja.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Zwilling
- Modelo: Cuchillo de Chef Pro
- Longitud de la hoja: 160 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Tratamiento de la hoja: Forjado
- Mango: Polipropileno
- Peso: 180 g

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación, sin embargo, se recomienda:

- Retirar el cuchillo del empaque con cuidado.
- Limpiar la hoja con un paño húmedo antes de usar.
- Guardar el cuchillo en un bloque de cuchillos o funda para mayor seguridad.

5. Operación

- Sostenga el mango del cuchillo con una mano y el alimento con la otra.
- Realice cortes controlados y precisos utilizando la hoja del cuchillo.
- Para mejores resultados, corte en un ángulo de 45 grados y aplique una ligera presión hacia abajo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón; evite el lavavajillas.
- Seque completamente con un paño suave antes de almacenarlo.
- Afilar el cuchillo según sea necesario con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo sin filo: afile con una piedra de afilar o afilador.
- Daños en la hoja: considere reemplazar el cuchillo si la hoja está gravemente dañada.
- Dificultad para sostener: verifique que la empuñadura esté limpia y seca.

8. Eliminación

Deseche el cuchillo de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos. No elimine en la basura común; utilice puntos de reciclaje o desecho de objetos afilados.

9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Couteau de Chef Zwilling Pro - Lame de 160mm

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du couteau de chef Zwilling Pro. Avec sa lame exceptionnelle de 160mm, ce couteau est conçu pour les chefs professionnels et amateurs qui recherchent précision et performance. Fabriqué en acier de haute qualité, le couteau est durable et facile à manipuler.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau avec précaution pour éviter les blessures.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser un couteau endommagé. Vérifiez régulièrement l'état de la lame.
- Évitez d'utiliser le couteau sur des surfaces dures qui pourraient endommager la lame.
- Ne pas plonger le couteau dans l'eau pour le nettoyer, le lave-vaisselle peut endommager son fini.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 160mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Manche : Ergonomique, en plastique haut de gamme
- Fabrication : Forgé à partir d'une seule pièce d'acier

4. Configuration et Installation

- Retirez soigneusement le couteau de son emballage.
- Avant la première utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et un savon doux. Séchez-le soigneusement.
- Placez le couteau dans un bloc à couteaux ou un support pour le protéger et assurer sa longévité.

5. Opération

- Utilisez le couteau pour couper, trancher, hacher ou émincer des aliments.
- Adoptez une prise ferme et utilisez des mouvements fluides pour un meilleur contrôle.
- Ne forcez pas le couteau lors de la coupe d'aliments durs.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver la qualité du couteau.
- Essuyez la lame après chaque utilisation pour éviter la corrosion.
- Affûtez la lame régulièrement pour maintenir sa performance.

7. Dépannage

- Si le couteau devient terne, utilisez une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteaux.
- Si vous rencontrez des problèmes de poignée, vérifiez les vis de fixation.
- Pour toute autre question, contactez notre service client.

8. Élimination

- Les couteaux doivent être éliminés avec précaution.
- Suivez les réglementations locales pour l'élimination des objets tranchants.
- Ne jetez pas le couteau avec vos déchets ordinaires. Préférez un centre de recyclage approprié.

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 d'avoir choisi Zwilling Pro, où la qualité rencontre l'art culinaire.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Chef Zwilling Pro 160mm

1. Informazioni Generali

Il coltello da chef Zwilling Pro con lama di 160 mm è un utensile da cucina di alta qualità progettato per soddisfare le esigenze dei cuochi professionisti e degli appassionati di cucina. Realizzato con la tecnologia FRIODUR, questo coltello garantisce un'ottima resistenza e durata nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il taglio di alimenti.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Maneggiare il coltello con attenzione per evitare tagli accidentali.
- Non lavare mai il coltello in lavastoviglie; utilizzare sempre un detergente delicato a mano.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali danni.
- Utilizzare un tagliere adeguato per evitare usura prematura della lama.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza Lama: 160 mm
- Materiale Lama: Acciaio inossidabile FRIODUR
- Tipo di Impugnatura: Ergonomica, in plastica resistente
- Uso: Professionale e domestico

4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione. Il coltello è pronto per l'uso al momento dell'acquisto. Si consiglia di iniziare a utilizzare il coltello su un tagliere di legno o plastica per preservare la lama.

5. Operazione

- Tenere il coltello saldamente per l'impugnatura.
- Posizionare l'alimento sul tagliere.
- Eseguire un movimento di taglio fluido e controllato.
- Assicurarsi di utilizzare il coltello correttamente, mantenendo i tuoi polpastrelli ripiegati per evitare lesioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello immediatamente dopo l'uso con acqua calda e sapone.
- Asciugare il coltello con un panno asciutto per evitare macchie o ruggine.
- Non utilizzare spugne abrasive che potrebbero danneggiare la lama.
- Affilare regolarmente la lama per mantenere un taglio ottimale.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama spuntata: Affilare con una pietra per affilare o un affilacoltelli.
- Difficoltà nel taglio: Verificare che la lama non sia danneggiata o arrugginita.
- Danni materiali: Contattare un professionista per la riparazione o sostituzione.

8. Smaltimento

Il coltello è realizzato in acciaio inossidabile e può essere riciclato. Consultare le normative locali sul riciclaggio dei metalli. Non gettare il coltello nei rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Conservare questo manuale per future consultazioni e seguire tutte le istruzioni per garantire un uso sicuro e corretto del prodotto.