

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: 1002800

ZWILLING | PRO - Bread knife - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Pro Bread Knife (Blade 200mm)

1. General Information

The Zwilling Pro Bread Knife is designed for effortlessly slicing through crusty bread and delicate pastries. Featuring a serrated blade, it is the perfect tool for both professional chefs and home cooking enthusiasts. This knife combines traditional craftsmanship with modern technology to ensure longevity and precision.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care, keeping fingers and hands away from the cutting edge.
- Ensure the knife is stored securely in a knife block or sheath when not in use.
- Keep out of reach of children.
- Use the knife only for its intended purpose.
- Regularly inspect the blade for signs of wear or damage. If found, discontinue use and contact customer service for advice.
- Hand wash only with mild detergents. Avoid abrasive cleaners or scouring pads.

3. Product Specifications

- Blade Length: 200 mm
- Blade Material: Special formula high-carbon stainless steel
- Edge: Serrated
- Handle Material: Plastic
- Weight: 220 grams (approx.)

4. Setup and Installation

- Unbox the knife carefully, ensuring no protective packaging remains on the blade.
- Handle the knife with care during the unboxing process.
- Store the knife in a designated knife block or a protective sheath to safeguard the blade and ensure safety.
- Ensure the storage location is dry and free from humidity to prevent damage to the knife.

5. Operation

- Use a stable cutting board to guarantee a safe workspace.
- When slicing bread, apply gentle pressure and use a sawing motion for best results.
- Avoid using the knife on hard surfaces like glass or stone, which can dull the blade.
- For best performance, ensure the knife is dry and clean before each use.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife in warm soapy water and dry thoroughly with a soft cloth.
- Do not place the knife in the dishwasher, as this may damage the blade and handle.
- Regularly sharpen the knife using a whetstone or a sharpening system to maintain a sharp edge.
- Store the knife in a safe, dry place to prevent moisture damage.

7. Troubleshooting

- If the knife is not cutting as expected, it may need sharpening.
- Inspect the blade for nicks or damage. If present, discontinue use and consult a professional for repairs.
- If the handle feels loose, check the connection if possible and ensure it is secure. If persistent, contact customer service.

8. Disposal

- When disposing of the knife, wrap the blade securely to prevent injury.
- Check local regulations for disposal of stainless steel items to ensure compliance. Consider recycling if the blade is beyond use.

9. Contact

For further inquiries or assistance regarding your Zwilling Pro Bread Knife, please contact:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das ZWILLING Pro Brotmesser (Klinge 200 mm)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das ZWILLING Pro Brotmesser mit einer Klingenlänge von 200 mm entschieden haben. Dieses Brotmesser wurde entworfen, um Ihnen das Schneiden von Brot mühelos zu ermöglichen. Es vereint ergonomisches Design mit Spitzenleistung und ist ein unverzichtbares Werkzeug in Ihrer Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck - das Schneiden von Brot.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten während des Schneidens, um ein Abrutschen zu verhindern.
- Benutzen Sie nur auf stabilen und rutschfesten Unterlagen zum Schneiden.
- Schärfen Sie das Messer ausschließlich mit geeigneten Messerschärfen, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder einer schützenden Hülle, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenlänge: 200 mm
- Klingenmaterial: Hochlegierter Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff mit rutschfester Oberfläche
- Gewicht: 250 g
- Pflege: spülmaschinenfest (es wird jedoch empfohlen, von Hand zu reinigen)

4. Einrichtung und Installation

Es ist keine spezielle Installation erforderlich, bevor Sie das ZWILLING Pro Brotmesser verwenden. Achten Sie darauf, das Messer sicher in einem Messerblock, einer Schublade oder einer Klingendeckung zu lagern, um die Klinge zu schützen und Sicherheitsrisiken zu minimieren.

5. Bedienung

Um das ZWILLING Pro Brotmesser zu verwenden:

- Stellen Sie sicher, dass das Brot auf einem stabilen Schneidebrett liegt.
- Halten Sie das Messer mit der dominanten Hand am Griff und sichern Sie das Brot mit der anderen Hand.
- Führen Sie die Klinge gleichmäßig und mit leichtem Druck durch das Brot, ohne zu drücken.
- Optimale Ergebnisse erzielen Sie mit einer sanften Hin- und Herbewegung der Klinge.

6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie das Brotmesser nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife von Hand.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um die Leistung zu erhalten.

7. Fehlersuche

Problem: Das Messer schneidet nicht gut.

Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist. Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Messerschärfer.

Problem: Es gibt Rostflecken auf der Klinge.

Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich und lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Brotmesser entsprechend den örtlichen Vorschriften für Metallabfall, sobald es nicht mehr verwendet werden kann. Achten Sie darauf, dass die Klinge zum Schutz vor Verletzungen ordentlich verpackt oder abgedeckt ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung 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 Broodmes 200mm

1. Algemene Informatie

Het Zwilling Pro Broodmes met een meslengte van 200mm is ontworpen voor perfect snijden van brood en andere gebakken producten. Met zijn scherpe, gekartelde snede is dit mes ideaal voor het gemakkelijk snijden van korst en kruim.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van brood en vergelijkbare producten.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om accidentele verwondingen te voorkomen.
- Bij gebruik, zorg ervoor dat je een stevige grip op het handvat hebt om uitglijden te voorkomen.
- Was het mes met de hand en laat het niet weken in water om roestvorming te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het afruimen; het mes is scherp en kan snijden.

3. Productspecificaties

- Type: Broodmes
- Lengte van het lemmet: 200 mm
- Materiaal van het blad: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch ontworpen met een comfortabele grip
- Gewicht: 0,2 kg

4. Installatie en Setup

Dit product vereist geen installatie. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking en controleer op eventuele schade. Bewaar het mes op een veilige plek of gebruik een messenset om het te beschermen.

5. Gebruik

- Plaats het brood stevig op een snijplank.
- Begin met het snijden aan de korst en gebruik een sawende beweging om door het brood te snijden.
- Gebruik de lengte van het lemmet voor lange sneetjes, en druk niet te hard om scheuren of afbrokkelen van het brood te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes altijd met de hand in warm, zeepachtig water.
- Droog het mes direct na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plaats of gebruik een mesbescherming om de snijkant te beschermen.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer op beschadigingen of roest. Slijpen kan nodig zijn.
- Handvat los: Neem contact op met de klantenservice voor advies over reparatie.
- Roestvorming: Zorg ervoor dat het mes goed wordt gedroogd na gebruik en niet langdurig in water blijft liggen.

8. Afvoer

Dit product is gemaakt van roestvrij staal en kunststof. Bij het afvoeren kunnen de materialen gescheiden worden voor recycling. Volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen en kunststof materialen.

9. Contact

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

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Pan ZWILLING PRO 200 mm

1. Información General

El cuchillo de pan ZWILLING PRO de 200 mm está diseñado para facilitar el corte de pan y otros productos horneados. Su construcción de alta calidad asegura durabilidad y rendimiento superior, ofreciendo cortes precisos y limpios.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de utilizar el cuchillo en una superficie estable y adecuada para cortar.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No use el cuchillo para cortar alimentos congelados o extremadamente duros.
- Evite el contacto del filo del cuchillo con objetos duros para prevenir el deterioro de la hoja.
- Siempre use una tabla de cortar para proteger la hoja.
- Lave el cuchillo a mano; no lo ponga en el lavavajillas.
- Inspeccione regularmente el cuchillo por signos de daño. Si la hoja está dañada, deje de usar el cuchillo.

3. Descripción General y Especificaciones

El cuchillo de pan ZWILLING PRO es conocido por su calidad y diseño ergonómico.

Datos Técnicos:

- Longitud de la hoja: 200 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Acabado: Pulido
- Mango: Plástico duradero, ergonómico
- Fabricación: Hecho en Alemania

4. Configuración e Instalación

El cuchillo se entrega listo para su uso. Para garantizar un uso adecuado:

- Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado, prestando especial atención al filo.
- Coloque el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o soporte magnético, para evitar accidentes.

5. Operación

Para un uso óptimo:

- Asegúrese de tener una buena sujeción del mango.
- Use un movimiento de sierra al cortar el pan, permitiendo que la hoja haga su trabajo.
- No aplique presión excesiva, ya que esto puede dañar la hoja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Seque inmediatamente con un paño limpio para evitar manchas.
- No use estropajos abrasivos ni productos químicos fuertes.
- Almacene el cuchillo en un lugar seco y seguro.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta bien, verifique que esté afilada.
- Si el cuchillo presenta signos de óxido, limpie con un paño húmedo y un poco de aceite para metales.
- En caso de daños significativos, comuníquese con el fabricante para obtener asesoramiento.

8. Eliminación

Deséchelo de manera responsable:

- Consulte las normativas locales para la eliminación de productos de acero inoxidable.
- Recicle el cuchillo si es posible, en un centro de reciclaje especializado.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit Pour Couteau à Pain Zwilling Pro 200 mm

1. Informations Générales

Le Couteau à Pain Zwilling Pro est conçu pour offrir un tranchage de pain optimal grâce à sa lame en acier inoxydable de haute qualité. Fabriqué par Zwilling, ce couteau allie tradition et innovation pour répondre aux besoins des chefs professionnels et des amateurs de cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez le couteau uniquement à des fins culinaires.
- Ne laissez pas le couteau à portée des enfants.
- Évitez de toucher la lame lorsque le couteau est en cours d'utilisation.
- Ne tentez pas de couper des aliments trop durs qui pourraient endommager la lame.
- Conservez le couteau dans un endroit sécuritaire, idéalement dans un bloc à couteaux ou un protège-lame.
- En cas de blessure, nettoyez la plaie et consultez un médecin si nécessaire.

3. Présentation et Spécifications du Produit

- Matériel de la lame : Acier inoxydable de haute qualité.
- Longueur de la lame : 200 mm.
- Poignée : Ergonomique, offre une prise en main confortable.
- Poids : 200 grammes.
- Conception : Profil denté pour un tranchage efficace du pain.

4. Installation et Mise en Place

Aucune installation complexe n'est requise. Avant utilisation :

- Déballez le couteau et retirez toute protection de la lame.
- Avant la première utilisation, lavez le couteau à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau fermement par la poignée.
- Positionnez la lame sur le pain à l'angle de 45 degrés.
- Appliquez une pression légère tout en effectuant des mouvements de va-et-vient pour trancher le pain.
- Après utilisation, rangez le couteau dans un endroit approprié.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez le lave-vaisselle, qui pourrait endommager la lame.
- Essuyez la lame avec un chiffon sec.
- Pour maintenir le tranchant de la lame, il est recommandé de l'aiguiser régulièrement avec un aiguiser de couteaux.

7. Dépannage

En cas de problèmes lors de l'utilisation :

- Si la lame semble émoussée, utilisez un aiguiser.
- Si la poignée devient instable, veuillez éviter d'utiliser le couteau et contacter le service client.
- Toute autre anomalie doit être signalée au service client.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères. Conservez-le dans un endroit sûr et contactez une déchetterie locale pour une élimination appropriée des appareils métalliques.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Pane Zwilling Pro

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Pane Zwilling Pro è un utensile da cucina di alta qualità progettato per un taglio preciso e facile del pane. Realizzato con materiali durevoli e tecnologie all'avanguardia, questo coltello è un'aggiunta essenziale per ogni amante della cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie di taglio stabile e adatta.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.
- Accertarsi che il coltello sia affilato prima dell'uso per evitare scivolamenti.
- Maneggiare il coltello con cautela; la lama è affilata e può causare ferite.
- Pulire sempre il coltello dopo l'uso e conservarlo in modo sicuro.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Coltello da Pane Zwilling Pro
- Lunghezza della Lama: 200 mm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Polipropilene
- Tipo di Lama: Seghettata
- Temperatura Massima per la Pulizia: Non superiore a 60°C
- Compatibilità con Lavastoviglie: Si consiglia il lavaggio a mano.

4. Installazione e Configurazione

Il Coltello da Pane Zwilling Pro non richiede installazione. Rimuovere il coltello dalla confezione. Si consiglia di affilare la lama se necessario prima del primo utilizzo. Assicurarsi di avere a disposizione una superficie di taglio sicura.

5. Funzionamento

Utilizzare il coltello per tagliare il pane con movimenti regolari e controllati. Applicare una leggera pressione e lasciar scivolare la lama attraverso la crosta e la mollica del pane. Per risultati ottimali, non forzare il taglio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Asciugare il coltello con un panno morbido.
- Non immergere il coltello in acqua o in lavastoviglie per prolungare la vita della lama e del manico.
- Nottare regolarmente il coltello per mantenerne l'affilatura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama non affetta facilmente il pane.
Soluzione: Affilare la lama utilizzando una pietra per affilare o un affilatore appropriato.
- Problema: La lama è danneggiata.
Soluzione: Contattare il servizio clienti per valutare la riparazione o la sostituzione.

8. Smaltimento

Non smaltire il coltello nel normale rifiuto domestico. Seguire le normative locali per il riciclaggio dei metalli. Assicurarsi che il coltello sia in totale sicurezza durante il processo di smaltimento.

9. Contatti

Per assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania