

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: 1002809

ZWILLING | PRO - Santoku knife - Blade: 180mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Pro Santoku Knife 180mm (1002809)

General Information

The Zwilling Pro Santoku Knife is a versatile kitchen tool designed for a variety of cutting tasks. With its 180mm blade length, it is perfect for slicing, dicing, and mincing. This knife is crafted with precision and care, ensuring durability and optimal performance in the kitchen.

Safety Information

- Always use the knife with a cutting board to avoid damage to surfaces and the knife itself.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use a proper grip to prevent slipping and maintain control during cutting.
- Ensure the knife is cut-resistant and sharp before use to avoid injuries.
- Do not use the knife for tasks for which it is not intended, such as prying or twisting.
- Store the knife safely in a knife block, magnetic strip, or sheath to protect the blade and prevent accidents.
- Regularly check for any damage to the blade or handle; do not use if damaged.

Product Specifications

- Product Name: Zwilling Pro Santoku Knife
- Blade Length: 180mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Synthetic material
- Weight: 150g
- Dishwasher Safe: No

Setup and Installation

1. Unpack the knife from the packaging carefully, ensuring that you do not cut yourself.
2. Inspect the knife for any damage; do not use if damaged.
3. Ensure you have a suitable storage place, such as a knife block or magnetic strip.
4. The knife is ready for use without any assembly required.

Operation

1. To use the knife, ensure that it is sharp and clean.
2. Hold the handle firmly and maintain a proper grip with your dominant hand.
3. Position the item to be cut on a stable cutting board.
4. Utilize a rocking motion for chopping herbs and vegetables, and a straight slicing motion for meats and fish.
5. After use, clean the knife immediately to maintain hygiene and longevity.

Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm, soapy water immediately after use.
- Avoid using abrasive sponges or cleaners that could damage the blade.
- Dry the knife thoroughly with a soft cloth before storing.
- Sharpen the knife regularly using a whetstone or sharpening tool to maintain its edge.
- Inspect the handle for loose fittings and ensure the knife is in good condition.

Troubleshooting

- Dulled Blade: Sharpen the knife using an appropriate sharpening tool.
- Handle Loose: Check for missing screws or fittings to secure the handle; consider professional repair.
- Rust or Stains: Clean with a mixture of vinegar and water, rinse thoroughly, and dry immediately.

Disposal

When disposing of the knife, ensure it is safely wrapped to prevent injury. Follow local regulations for disposing of metal items. Consider recycling options where available.

Contact

For further inquiries or support, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Pro Santoku-Messer - Klingenlänge 180 mm (1002809)

1. Allgemeine Informationen

Das Zwilling Pro Santoku-Messer mit einer Klingenlänge von 180 mm ist ein multifunktionales Küchenwerkzeug, das sich hervorragend zum Schneiden, Würfeln und Hacken von Lebensmitteln eignet. Es vereint traditionelles Handwerk mit modernen Produktionstechniken und ist für seine hervorragende Qualität bekannt.

2. Sicherheitsinformationen

- Nur von Erwachsenen verwenden.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Schneiden Sie niemals auf einer glatten Oberfläche; verwenden Sie ein Schneidebrett.
- Achten Sie darauf, beim Schneiden die Finger von der Klinge fernzuhalten.
- Das Messer ist scharf; stellen Sie sicher, dass die Klinge immer in einem sicheren Zustand ist.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Bakterienbildung zu vermeiden.
- Bei Beschädigungen der Klinge oder des Griffs nicht weiterverwenden und das Messer ersetzen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Einführung: Santoku-Messer, ideal zum Schneiden und Hacken.
- Klingenmaterial: Edelstahl.
- Griffmaterial: Kunststoff.
- Klingenlänge: 180 mm.
- Klingenform: Santoku.
- Gewicht: 200 g.

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Santoku-Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen.
3. Wählen Sie ein stabiles Schneidebrett für den Einsatz.
4. Platzieren Sie das Schneidebrett auf einer rutschfesten Oberfläche.
5. Das Messer ist sofort einsatzbereit, es sind keine weiteren Installationsschritte erforderlich.

5. Bedienung

- Halten Sie den Griff des Messers mit einer Hand fest.
- Verwenden Sie die andere Hand, um das Lebensmittel zu stabilisieren.
- Schneiden Sie mit einer langsamen, gleichmäßigen Bewegung, um präzise Schnitte zu erzielen.
- Nach der Verwendung sollte das Messer gereinigt und sicher aufbewahrt werden.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch oder Schwamm, um das Messer zu reinigen.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Waschen gründlich ab.
- Lagern Sie das Messer sicher, um die Klinge vor Beschädigungen zu schützen.

7. Fehlersuche

- Wenn das Messer nicht scharf genug ist: Verwenden Sie einen Wetzstein oder einen Wetzstahl, um die Klinge nachzuschärfen.
- Bei sichtbaren Schäden oder Rissen in der Klinge: Stellen Sie die Verwendung sofort ein und ersetzen Sie das Messer.
- Bei Fragen oder Bedenken wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Das Messer sollte nicht im normalen Haushaltsmüll entsorgt werden.
- Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle.
- Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung für scharfe Gegenstände.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

PRODUCTHANDLEIDING VOOR DE ZWILLING PRO SANTOKU KLIK 180MM

1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Zwilling Pro Santoku Kleur 180mm. Dit mes is ontworpen om de kwaliteit en efficiëntie van uw kookervaring te verbeteren. Het mes is vervaardigd van hoogwaardig roestvrij staal, wat zorgt voor duurzaamheid en een lange levensduur.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn bedoelde doeleinden, zoals het snijden van groenten, fruit en vlees.
- Houd het mes altijd uit de buurt van kinderen en gebruik het op een veilige en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat je vingers en handen uit de buurt blijven van de snijrand tijdens het gebruik.
- Gebruik een snijplank gemaakt van veiligheids garanties (zoals kunststof of hout) om schade aan het mes te voorkomen.
- Reinig het mes zorgvuldig na elk gebruik en vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Totale lengte van het mes: 310 mm
- Lengte van het lemmet: 180 mm
- Kleur: Zwart
- Gewicht: 200 g
- Handvat: Ergonomisch, antislip

4. Installatie en gebruik

- Het mes is direct uit de verpakking klaar voor gebruik.
- Controleer het mes op eventuele beschadigingen voordat u het gebruikt.
- Voor een veiligere opslag, bewaar het mes in een mesblok of een messenhouder om de snede te beschermen.

5. Bediening

- Maak snijbewegingen met een lichte druk en gebruik een schommelende beweging voor optimale resultaten.
- Snijd met de volle lengte van het lemmet voor het beste resultaat.
- Gebruik altijd de juiste technische technieken en zorg ervoor dat je het mes op een veilige manier hanteert.

6. Reiniging en onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog het mes grondig af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Vermijd de vaatwasser, omdat dit de snede kan beschadigen.

7. Problemen oplossen

- Probleem: Mes snijdt niet goed
Oplossing: Slijp het mes met een slijper of laat het professioneel slijpen.
- Probleem: Mes roest
Oplossing: Houd het mes droog na reiniging en bewaar het op een droge plaats.

8. Afvalverwijdering

- Het mes kan aan het einde van zijn levensduur worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor richtlijnen over recycling van metalen.

9. Contact

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

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Santoku Pro Zwilling (Hoja 180mm)

1. Información General

Este cuchillo Santoku Pro Zwilling es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para proporcionar un rendimiento excepcional en la preparación de alimentos. Con una hoja de 180 mm, este cuchillo es ideal para picar, rebanar y cortar una variedad de ingredientes.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos. No lo utilice para ningún otro propósito, como abrir cajas o cortar materiales no alimentarios.
- Manejo: Siempre maneje el cuchillo con cuidado y asegúrese de que la hoja esté dirigida lejos de su cuerpo y de otros.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y seco, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con una funda protectora.
- Mantenimiento: Mantenga la hoja afilada y revise regularmente si hay signos de daño. Utilice solo métodos recomendados para afilar.
- Uso de la superficie: Use una superficie de corte adecuada, como una tabla de madera o plástico, para evitar daños en la hoja y la superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de hoja: 180 mm
- Tipo de cuchillo: Santoku
- Mango: Polipropileno
- Afilado: Recto
- Uso: Universal (corte de carne, pescado y vegetales)

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación para el uso de este cuchillo. Sin embargo, se recomienda el siguiente procedimiento para su primer uso:

- Retire el cuchillo del embalaje y elimine cualquier material de protección.
- Lave la hoja con agua tibia y detergente para eliminar residuos de fabricación.
- Seque cuidadosamente con un paño suave antes de su uso.

5. Operación

- Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y seca.
- Utilice ambos manos para un mejor control al usar el cuchillo.
- Realice movimientos suaves y controlados al cortar.
- Evite forzar el cuchillo a través de alimentos duros.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. No lo coloque en el lavavajillas para evitar daños.
- Seque inmediatamente después de lavar para prevenir la corrosión.
- Afíle la hoja regularmente usando un afilador de cuchillos adecuado.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta adecuadamente, es posible que necesite afinación.
- Si hay manchas o corrosión en la hoja, limpie con un paño suave y un poco de vinagre.
- Para cualquier daño irreversible en la hoja, considere contactar al fabricante para un reemplazo.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite el cuchillo, deséchelo de forma responsable. No lo arroje en la basura convencional. En lugar de eso:

- Coloque el cuchillo en una envoltura segura y séllelo para evitar lesiones.
- Llévelo a un punto de recolección de metal o un centro de reciclaje local.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Couteau Santoku Zwilling Pro - Lame 180mm (1002809)

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du Couteau Santoku Zwilling Pro. Ce couteau est un outil essentiel pour toute cuisine, alliant haute qualité et design fonctionnel. Il est parfait pour la coupe, la tranchage et la mise en dés d'une variété d'ingrédients.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez uniquement le couteau pour les tâches pour lesquelles il est conçu. Évitez l'utilisation sur des surfaces dures qui pourraient endommager la lame.
- Maniement : Tenez toujours le couteau par le manche avec une main et maintenez l'autre main éloignée de la lame pendant la coupe.
- Rangement : Rangez le couteau dans un support de couteaux ou un protège-lame pour éviter les blessures.
- Aiguiser le couteau : Utilisez un aiguiser approprié pour maintenir l'efficacité de la lame. Ne tentez pas de redresser des lames tordues.
- Enfants : Tenez ce couteau hors de portée des enfants. Elle n'est pas un jouet et sa mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : Couteau Santoku Zwilling Pro
- Longueur de la lame : 180 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable spécial Zwilling
- Poids : 148 g
- Utilisation : Cuisine (couper, trancher, hacher)
- Caractéristiques : Lame tranchante, équilibre parfait, manche ergonomique

4. Configuration et Installation

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Avant la première utilisation, lavez le couteau à l'eau chaude savonneuse et séchez-le soigneusement.
3. Évaluez le rangement approprié : utilisez un bloc de couteaux ou un tiroir avec protection pour éviter les accidents.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau fermement par le manche.
- Pour couper, placez l'objet à couper sur une planche à découper stable.
- Utilisez un mouvement de bas en haut pour trancher efficacement, en maintenant une pression constante.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Évitez le lave-vaisselle afin de préserver la qualité de l'acier.
- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon doux pour éviter la corrosion.
- Aiguillez régulièrement pour maintenir le tranchant de la lame.

7. Dépannage

- Le couteau ne coupe pas bien : Aiguillez la lame pour restaurer son tranchant.
- Rouille ou taches : Nettoyez avec un nettoyant pour métal doux et séchez immédiatement.
- Manche glissant : Assurez-vous que vos mains ne sont pas mouillées ou grasses lors de la manipulation du couteau.

8. Élimination

- En fin de vie, ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Renseignez-vous auprès de votre municipalité sur la façon de se débarrasser d'articles en métal.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltellino Santoku Zwilling Pro 180mm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del coltellino Santoku Zwilling Pro 180mm. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina, combinando tradizione e innovazione. Realizzato con materiali di alta qualità, il coltellino è ideale per tagliare, affettare e tritare una varietà di ingredienti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso corretto:** Utilizzare il coltellino esclusivamente per la preparazione degli alimenti. Evitare di usarlo per materiali non destinati all'uso culinario.
- **Attenzione alle lame:** Le lame sono molto affilate. Maneggiare con cura e mantenere fuori dalla portata dei bambini.
- **Superficie di appoggio:** Utilizzare sempre su una superficie stabile e resistente per evitare incidenti.
- **Pulizia:** Non lavare il coltellino in lavastoviglie. Lavare a mano con acqua e sapone e asciugare immediatamente.
- **Controllo regolare:** Verificare regolarmente che la lama non presenti danni o segni di usura. In caso di problemi, contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il coltellino Santoku Zwilling Pro ha le seguenti specifiche tecniche:

- **Lunghezza della lama:** 180mm
- **Materiale della lama:** Acciaio inossidabile di alta qualità
- **Manico:** Sintetico, ergonomico
- **Peso:** Leggero per una migliore maneggevolezza

4. Installazione e Montaggio

Il coltellino Santoku non richiede un'installazione complessa. Seguire questi passaggi:

1. Rimuovere il coltellino dalla confezione con attenzione.
2. Verificare che il coltellino sia privo di difetti visivi.
3. Conservare il coltellino in un luogo sicuro, come un blocco per coltelli o una protezione per la lama.

5. Funzionamento

Il coltellino Santoku è progettato per vari metodi di taglio:

- **Affettare:** Utilizzare una tecnica di movimento avanti e indietro per affettare ingredienti come carne e pesce.
- **Tritare:** Usare la lama per tritare erbe e verdure in modo uniforme.
- **Taglio di precisione:** Sfruttare la lama per un taglio preciso di frutta e verdura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano subito dopo l'uso con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare con un panno morbido per evitare macchie di acqua.
- Non utilizzare pagliette o detergenti abrasivi.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Lama opaca:** Affilare la lama con un'affilatrice adeguata.
- **Danni visivi:** Se la lama appare danneggiata, non utilizzare il coltellino e contattare il servizio clienti.
- **Manico allentato:** Verificare che il manico sia ben saldo e contattare il supporto se necessario.

8. Smaltimento

- Non gettare il coltellino nei rifiuti domestici. Controllare le normative locali per lo smaltimento di prodotti metallici.
- Considerare la possibilità di riciclare il coltellino in una struttura appropriata.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni contattateci all'indirizzo email: info@ggmgastro.com o al numero di telefono: 0800 7000 220. La nostra sede si trova in Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.