

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: 1002816

ZWILLING | PRO - Santoku knife - with serrated edge- Blade: 180mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Pro Santoku Knife with Serrated Edge Blade 180mm

1. General Information

The Zwilling Pro Santoku Knife with Serrated Edge Blade 180mm is designed for versatile kitchen tasks. Combining Japanese-inspired design with German engineering, this knife is perfect for chopping, slicing, and dicing a variety of ingredients. With its exceptional sharpness and durability, it is a must-have tool for both professional chefs and home cooks.

2. Safety Information

- General Use: Always use the knife on a stable cutting surface to prevent slipping.
- Handling: Keep the blade away from fingers during use. Always cut away from your body.
- Storage: Store the knife in a designated knife block or sheath to protect the blade and prevent injury.
- Sharpening: Use only suitable sharpening tools designed for this type of knife. Improper sharpening can weaken the blade or cause injury.
- Children: Keep the knife out of the reach of children. This knife is not intended for use by individuals under the age of 18 without supervision.

3. Product Specifications

- Brand: Zwilling
- Type: Santoku Knife with Serrated Edge
- Blade Length: 180 mm
- Material: Special formula high-carbon stainless steel
- Handle: Ergonomic polypropylene
- Blade Edge: Serrated

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully unpack the knife from its box. Avoid using excessive force to prevent damage.
2. Inspection: Check the knife for any defects or damage. Ensure the blade is intact and sharp.
3. Storage Preparation: Prepare a knife block, magnetic strip, or drawer with an appropriate sheath to store the knife when not in use.

5. Operation

1. Preparation: Before using, wash the knife with warm water and mild detergent. Rinse and dry thoroughly.
2. Chopping: Grip the handle firmly, and hold the ingredient on a stable cutting board.
3. Cutting Technique: Use a rocking motion for slicing, ensuring the serrated edge engages for a clean cut.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with warm soapy water immediately after use. Avoid soaking or placing in a dishwasher to protect the blade.
- Drying: Gently dry the blade with a soft cloth. Do not leave the knife wet as this can lead to rust.
- Sharpening: Sharpen the knife as needed using a honing steel or appropriate sharpening tool to maintain edge sharpness.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is not cutting efficiently, it may need sharpening. Follow sharpening instructions as needed.
- Handle Damage: If the handle becomes loose or damaged, cease use immediately. Contact customer service for repair options.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If the knife is no longer usable, wrap the blade securely in protective material before placing it in the trash to prevent injury. Consider alternative disposal methods for recycling, if available.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Pro Santoku-Messer mit gezahnter Klinge 180mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zwilling Pro Santoku-Messers mit gezahnter Klinge. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist speziell für Präzision und Langlebigkeit konzipiert. Die ergonomische Handhabung und die scharfe Klinge eignen sich hervorragend für vielseitige Schneideanwendungen in der Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Bitte verwenden Sie das Messer ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nicht, um harte Gegenstände wie Knochen oder gefrorene Lebensmittel zu schneiden.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge scharf ist. Eine stumpfe Klinge kann dazu führen, dass mehr Kraft angewendet wird und das Risiko von Verletzungen erhöht wird.
- Verwenden Sie ein passendes Schneidebrett, um Beschädigungen der Klinge zu vermeiden und Verletzungen zu verhindern.
- Reinigen Sie das Messer sofort nach der Benutzung, um Rückstände zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material der Klinge: Edelstahl
- Klingenlänge: 180 mm
- Klingenstärke: 2,5 mm
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 250 g
- Design: Ergonomisch
- Eigenschaften: Gezahnter Schnitt

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, ob das Messer unversehrt ist und keine Beschädigungen aufweist.
3. Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock oder einer entsprechenden Schutzhülle auf, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.
4. Stellen Sie sicher, dass Ihr Arbeitsplatz sauber und gut beleuchtet ist, bevor Sie mit dem Schneiden beginnen.

5. Bedienung

1. Halten Sie das Messer am Griff fest und halten Sie die andere Hand in einer sicheren Position, um das zu schneidende Lebensmittel zu stabilisieren.
2. Führen Sie das Messer mit einer sanften, gleichmäßigen Bewegung durch das Material. Üben Sie nicht zu viel Druck aus.
3. Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Das Messer sollte per Hand mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme, da diese die Klinge beschädigen können.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Reinigen mit einem weichen Tuch ab, um Flecken zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstahl, um die Schneidhaltigkeit zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Wenn das Messer nicht schneidet, überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie es gegebenenfalls.
- Bei Absplitterungen oder Rissen in der Klinge kontaktieren Sie den Kundenservice zur Bewertung und möglichen Reparatur.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer verantwortungsbewusst.
- Wir empfehlen, das Messer zu einem Recyclingzentrum zu bringen oder im Restmüll zu entsorgen, wenn es nicht mehr verwendbar ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen zu Ihrem Produkt 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 Santoku Mes met Getande Rand - 180mm (1002816)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Zwilling Pro Santoku Mes met Getande Rand van 180mm. Dit hoogwaardige mes is ontworpen om de kookervaring te verbeteren en is ideaal voor het snijden van verschillende ingrediënten, van vlees tot groenten.

2. Veiligheidsinformatie

- Houd het mes altijd buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen: voedselbereiding.
- Snijd nooit op een hard oppervlak zoals glas of metaal; gebruik een snijplank van hout of kunststof.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes, vooral bij het snijden.
- Controleer regelmatig de staat van het mes. Vervang of slijp het mes als het bot is.
- Was het mes nooit in de vaatwasser om beschadiging te voorkomen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -sponzen om krassen op de rand te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Merk: Zwilling
- Serie: Pro
- Type: Santoku Mes
- Lengte van het blad: 180mm
- Materiaal blad: Roestvrij staal
- Handvat: kunststof
- Gewicht: 113g

4. Opstelling en Installatie

Het mes is gebruiksklaar bij aankoop. Volg de onderstaande stappen voor veilig gebruik:

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of het mes geen beschadigingen vertoont.
3. Voordat u het mes gebruikt, was het met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het goed af met een zachte doek.

5. Bediening

- Houd het mes vast met een stevige grip en gebruik uw andere hand om het ingrediënt stabiel te houden.
- Snijd met een lichte druk en gebruik een schommelende beweging om te zorgen voor een betere snede.
- Voor optimale prestaties, zorg ervoor dat het mes goed geslepen is voordat u begint.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met de hand in warm water met een mild afwasmiddel.
- Droog het mes onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur met een meshouder of op een snijplank.
- Slijp het mes regelmatig om de scherpheid te behouden.

7. Problemen oplossen

Probleem: Het mes snijdt niet goed.

Oplossing: Controleer de scherpheid van het mes en slijp indien nodig.

Probleem: Het mes is verroest.

Oplossing: Gebruik een roestverwijderaar en volg op met een goede verzorging en het vermijden van langdurig contact met water.

8. Afvoer

Dit product kan worden afgevoerd via de reguliere huishoudelijke afvalroute. Zorg ervoor dat u het mest veilig verpakt indien nodig om snijwonden te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor het kiezen van Zwilling. Geniet van uw kookervaring!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

Cuchillo Santoku con Bisel Serrado de 180mm - Zwilling Pro

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo Santoku con Bisel Serrado de Zwilling Pro. Este cuchillo es ideal para todo tipo de cortes en la cocina, ofreciendo un diseño ergonómico y una calidad excepcional de acero para satisfacer las exigencias de los profesionales y aficionados culinarios.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo debe ser utilizado exclusivamente para cortar, picar y picar alimentos. No lo use para fines no relacionados con la cocina.
- Manejo Seguro: Siempre use la protección adecuada de las manos al manipular cuchillos afilados.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños. Se recomienda usar un bloque de cuchillos o una funda protectora.
- Mantenimiento del Filo: Afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado. Un cuchillo afilado es más seguro que uno desafilado.
- Evitar Lesiones: No intente bloquear la hoja con las manos o los dedos. Use una tabla de cortar estable y adecuada.
- Limpieza Segura: No intente lavar el cuchillo en un lavavajillas. Lave a mano inmediatamente después del uso para evitar contaminaciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la Hoja: 180 mm
- Tipo de Corte: Bisel serrado, ideal para cortar productos con piel dura, como tomate y pan.
- Mango: Ergonomía excepcional para un agarre cómodo
- Peso: Aproximadamente 200 g
- Origen: Hecho en Alemania

4. Configuración e Instalación

No se requiere ninguna instalación compleja para este cuchillo. Simplemente retírelo de su embalaje con cuidado. Para un uso seguro inicial, asegúrese de que la hoja esté limpia y afilada antes de comenzar a utilizarlo.

5. Operación

Para usar el cuchillo:

- Sujete el mango firmemente y asegúrese de que su mano esté alejada de la hoja.
- Coloque el alimento en una tabla de cortar antideslizante.
- Use movimientos controlados y consistentes para cortar, asegurando que la hoja permanezca en contacto con el alimento en todo momento.
- Mantenga el cuchillo en un ángulo adecuado para facilitar el corte.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave inmediatamente después del uso.
- Use una esponja suave o un paño para limpiar; no use estropajos abrasivos.
- Seque el cuchillo cuidadosamente con un paño limpio.
- Guarde el cuchillo adecuadamente para evitar daños en la hoja.

7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Verifique si está afilado y afile si es necesario.
- Inconvenientes con el mango: Asegúrese de que esté completamente seco. Si hay daños, no utilice el cuchillo y contáctenos.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite el cuchillo, elimínelo de acuerdo a las regulaciones locales de residuos. Asegúrese de envolver la hoja para evitar lesiones durante la disposición.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo Electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du couteau Santoku Zwilling Pro avec lame à bord cranté 180mm

1. Informations Générales

Le couteau Santoku Zwilling Pro avec lame à bord cranté de 180 mm est conçu pour offrir une performance exceptionnelle en cuisine. Sa conception ergonomique et son acier de haute qualité garantissent une durabilité et une précision de coupe.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser ce couteau pour couper des surfaces dures telles que du métal ou du verre.
- Gardez ce couteau hors de portée des enfants.
- Utilisez toujours un support de coupe approprié pour éviter les blessures.
- Évitez de plonger la lame dans l'eau chaude immédiatement après utilisation pour prévenir les déformations.
- Ne jamais tenter de rattraper un couteau tombant.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 180 mm
- Type de lame : cranté
- Matériau de la lame : acier inoxydable
- Poignée : ergonomique en bois synthétique
- Poids : 200 g

4. Installation et mise en place

1. Déballez le couteau avec soin et retirez tout emballage.
2. Assurez-vous que votre espace de travail soit propre et sec avant d'utiliser le couteau.
3. Placez le couteau sur une surface de coupe stable pour assurer la sécurité pendant l'utilisation.

5. Fonctionnement

Pour couper des aliments, maintenez la poignée fermement et appliquez une pression modérée pour guider la lame. La conception crantée est idéale pour trancher des aliments comme le pain ou les tomates, en utilisant des mouvements de va-et-vient.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec un savon doux et de l'eau chaude.
- Ne jamais placer le couteau au lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame.
- Séchez le couteau avec un chiffon doux avant de le ranger.
- Pour maintenir la performance, aiguissez la lame régulièrement avec un aiguiser approprié.

7. Dépannage

- Si la lame devient rouillée, nettoyez-la immédiatement avec du vinaigre blanc pour éliminer la rouille.
- Si la lame ne coupe pas efficacement, il se peut qu'elle ait besoin d'être aiguisée. Utilisez un aiguiser de qualité pour maintenir son tranchant.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans protection. Enveloppez-le dans du carton ou utilisez un étui de protection avant de le disposer. Vérifiez les réglementations locales pour une élimination appropriée des articles tranchants.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

MANUALE DEL PRODOTTO

Coltello Santoku ZWILLING PRO con lama a denti - 180 mm

1. Informazioni Generali

Il Coltello Santoku ZWILLING PRO è progettato per soddisfare le esigenze dei cuochi professionisti e degli appassionati di cucina. La sua lama affilata e la forma ergonomica lo rendono uno strumento versatile per affettare, tritare e tagliare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su un tagliere per prevenire danni alla lama e superfici.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre affilato; un coltello smussato è più pericoloso.
- Lavare a mano il coltello e asciugarlo immediatamente per evitare la corrosione.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Lunghezza della lama: 180 mm
- Tipo di lama: Lama a denti
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico in plastica resistente
- Peso: 200 g

4. Installazione e Setup

Non è richiesta alcuna installazione specifica per il Coltello Santoku. Tuttavia, durante il primo utilizzo, si consiglia di affilare la lama con un affilacoltelli appropriato. Conservare il coltello in un luogo sicuro, come un blocco per coltelli o un tappetino protettivo.

5. Operazione

Impugnare il manico saldamente, posizionare la lama sull'ingrediente da tagliare e utilizzare un movimento di affettatura per effettuare tagli precisi. La forma della lama aiuta a ridurre l'attrito, permettendo di affettare facilmente vari ingredienti.

6. Pulizia e Manutenzione

Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone. Asciugare immediatamente con un panno morbido. Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia, poiché può danneggiare il coltello.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta come dovrebbe, è probabile che sia smussata. Utilizzare un affilacoltelli per ripristinare l'affilatura.
- Se il manico è allentato, contattare il servizio assistenza per eventuali riparazioni.

8. Smaltimento

Il coltello deve essere smaltito in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il coltello in modo indiscriminato, in quanto la lama affilata può causare infortuni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania