

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: 1002828

ZWILLING | PRO - Chef's knife - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Pro Chef's Knife Blade 200mm

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Zwilling Pro Chef's Knife Blade 200mm. This versatile and high-quality knife is designed for professional chefs and home cooking enthusiasts alike. Its precision manufacturing ensures maximum durability and optimal cutting performance. The knife features a balanced design that allows for effortless use and unparalleled control for all your culinary creations.

2. Safety Information

- Proper Usage: Always use the knife on a stable, non-slip surface. Ensure the blade is sharp for safe cutting to reduce the risk of slipping.
- Handling: Use cut-resistant gloves when handling the knife to prevent accidental cuts. Always cut away from your body and keep fingers clear of the blade.
- Storage: Store the knife in a designated knife block or magnetic strip to prevent accidental injuries. Do not leave the knife loose in a drawer.
- Child Safety: Keep out of reach of children. Educate children about the potential hazards of knives.
- Blade Care: Avoid using the knife on hard surfaces that may dull the blade, such as glass or stone. Use cutting boards made of wood or plastic.

3. Product Specifications

- Length of Blade: 200mm
- Material: Special formula stainless steel
- Edge: Precision blade with an authentic curved cutting edge
- Technology: Sigmaforge Technology for a single-piece, seamless blade
- Handle: Ergonomic polypropylene handle, full tang design

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from the packaging. Dispose of all packaging materials responsibly.
2. Initial Inspection: Examine the knife for any visible damage or defects. If there are any issues, contact customer support before use.
3. Preparation: Rinse the knife under warm water to remove any manufacturing residues. Dry immediately with a clean towel.

5. Operation

- Cutting: Use a downward rocking motion while cutting to achieve optimal results. Avoid applying excessive pressure to prevent injury.
- Maintenance: Regularly sharpen the blade to maintain cutting performance. Use a whetstone or sharpening steel according to skill level.
- Usage Tips: For best results, slice soft ingredients with a calm, steady motion and use a sawing motion for harder materials.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Wash the knife by hand with warm soapy water immediately after use. Rinse and dry thoroughly. Do not place in a dishwasher.
- Sharpening: Sharpen the blade regularly using whetstones or sharpening tools appropriate for stainless steel.
- Storage: Store the knife in a dry place, preferably in a knife block or magnetic holder to preserve the blade's edge.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is not cutting effectively, it may need sharpening. Refine the edge using a honing steel or professional sharpening service.
- Rust Spots: If rust develops, gently scrub the affected area with a non-abrasive cleaner. Rinse and dry thoroughly to prevent future rust.
- Loose Handle: If the handle feels loose or unstable, contact customer support for guidance or service.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its life cycle, dispose of it responsibly. Cut off the handle if possible, wrap the blade securely in cardboard, and dispose of it in accordance with local regulations. Never place a sharp knife in regular waste that may lead to injuries.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Zwilling Pro Chef's Knife Blade 200mm. Enjoy your culinary adventures!

DE DEUTSCH

Produktmanual: Zwilling Pro Kochmesser 200 mm (1002828)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zwilling Pro Kochmessers mit einer Klingenlänge von 200 mm. Dieses hochwertige Kochmesser wurde für die höchsten Anforderungen in der Küche entwickelt. Es kombiniert erstklassige Materialien und fortschrittliche Technik für eine exzellente Schneidleistung.

2. Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge während des Gebrauchs von Ihrem Körper und anderen Personen fern.
- Verwenden Sie das Messer nicht, wenn es beschädigt oder stumpf ist.
- Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Reinigen Sie die Klinge vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Schneiden Sie niemals auf einer harten Oberfläche wie Glas oder Marmor, um Beschädigungen an der Klinge zu vermeiden.
- Verwenden Sie geeignete Schneidunterlagen, um die Klinge zu schützen und die Sicherheit zu erhöhen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenlänge: 200 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl (Nitrogen-Eisen)
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 200 g
- Herstellungsprozess: Zwilling-Sinfonie-Härteverfahren
- Pflegehinweis: Handwäsche empfohlen

4. Einrichtung und Installation

Ihr Zwilling Pro Kochmesser ist sofort einsatzbereit. Um die besten Ergebnisse zu erzielen:

- Entpacken Sie das Messer vorsichtig und prüfen Sie, ob es Schäden aufweist.
- Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle, um die Klinge zu schützen.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und frei von Hindernissen ist, bevor Sie das Messer verwenden.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer in einer bequemen Handhaltung.
- Verwenden Sie eine Gleitbewegung, um durch die Lebensmittel zu schneiden, ohne kraftvoll drücken zu müssen.
- Achten Sie darauf, das Messer zu reinigen, wenn Sie zwischen verschiedenen Lebensmitteln wechseln, um Kreuzkontamination zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Maschinenwäsche wird nicht empfohlen; reinigen Sie das Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einer Wetzstange, um die Schneidleistung zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Wenn das Messer stumpf erscheint, verwenden Sie einen Wetzstein oder suchen Sie einen professionellen Schärfdienst auf.
- Stellen Sie sicher, dass das Messer nach der Reinigung ordnungsgemäß getrocknet und gelagert wird.
- Überprüfen Sie, ob Allergien oder Reaktionen bei Kontakt mit bestimmten Lebensmitteln auftreten, und befolgen Sie die entsprechenden Sicherheitsmaßnahmen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer verantwortungsbewusst. Bringen Sie es zu einem Recyclinghof oder einer entsprechenden Entsorgungseinrichtung. Achten Sie darauf, das Messer beim Entsorgen zu schützen, um Verletzungen zu verhindern.

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 Koksmes (blad 200mm)

1. Algemene informatie

Het Zwilling Pro Koksmes is een veelzijdig en professioneel keukenmes, ontworpen voor precisie en gebruiksgemak. Het mes is vervaardigd uit hoogwaardig staal en biedt uitstekende snijprestaties voor zowel amateur- als professionele koks. Met een blad van 200mm is het ideaal voor het snijden van vlees, groenten en fruit.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes altijd met de grootste zorg en houd het buiten bereik van kinderen.
- Snijd altijd weg van je lichaam en zorg ervoor dat je hand en vingers uit de snijrichting blijven.
- Gebruik een snijplank voor optimale stabiliteit en veiligheid tijdens het snijden.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het mes. Gebruik geen beschadigd mes.
- Bewaar het mes in een meshouder of met een beschermkap wanneer het niet in gebruik is om snijwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Model: Zwilling Pro Koksmes
- Bladlengte: 200 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch, stevige grip
- Gewicht: 250 g
- Garantie: 10 jaar

4. Installatie en opzet

Er is geen specifieke installatie voor dit product vereist. Zorg ervoor dat je een snijplank heeft voorbereid voordat je het mes gebruikt.

- Kies een stabiele werkoppervlak.
- Zorg ervoor dat het mes schoon en droog is voordat je het gebruikt.
- Controleer het mes op eventuele beschadigingen of oneffenheden voordat je het in gebruik neemt.

5. Bediening

- Houd het mes stevig vast bij de handgreep met een ergonomische greep.
- Zorg ervoor dat je de juiste snijtechniek hanteert. Gebruik voor het snijden van groenten en fruit een snelle, stevige beweging om de scherpte van het mes te benutten.
- Voor vlees of harder voedsel, gebruik een meer gecontroleerde snijtechniek.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig het mes met warm water en een mild afwasmiddel onmiddellijk na gebruik. Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes.
- Droog het mes goed af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige manier, hetzij in een meshouder, met een beschermkap, of in een besteklade.

7. Probleemoplossing

- Het mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Indien nodig, slijp het mes met een geschikte slijper.
- Roestplekken op de lemmet: Dit kan voorkomen bij onvoldoende drogen. Reinig het mes en droog het grondig.
- Handgreep is losgekomen: Neem contact op met onze klantenservice voor reparatie of vervangingen.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het product, zorg ervoor dat het mes op de juiste manier wordt afgevoerd. Berg het mes op een veilige plaats op, zodat er geen verwondingen plaatsvinden. Het mes kan de gerecycleerde staalketen volgen als het niet meer in gebruik is.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef Zwilling Pro 200mm (1002828)

1. Información General

El Cuchillo de Chef Zwilling Pro de 200 mm combina un diseño tradicional con una tecnología moderna y de alta calidad. Este cuchillo es ideal para picar, cortar y rebanar, y es el complemento perfecto para cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está diseñado para ser utilizado únicamente en la preparación de alimentos.
- Manejo Seguro: Siempre maneje el cuchillo con cuidado. Mantenga la hoja alejada de los dedos y asegúrese de que el cuchillo no esté al alcance de los niños.
- Superficies Estables: Utilice una tabla de cortar estable para evitar accidentes.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o una funda, para evitar lesiones y dañar la hoja.
- Cuidado de la Hoja: No utilice el cuchillo para cortar alimentos duros o congelados; esto puede dañar la hoja.

3. Visión General y Especificaciones

- Material de la Hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la Hoja: 200 mm
- Mango: Material sintético ergonómico
- Peso: 240 g
- Tipo de Cuchillo: Cuchillo de chef
- Fabricación: Forjado a partir de una sola pieza de acero

4. Configuración e Instalación

El Cuchillo de Chef Zwilling Pro no requiere instalación. Siga estos pasos para prepararlo para su uso:

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Lave la hoja con agua tibia y un detergente suave antes del primer uso.
3. Seca completamente el cuchillo con un paño limpio.

5. Operación

1. Coloque el alimento a cortar sobre una superficie plana y estable.
2. Sostenga el cuchillo firmemente por el mango con una mano y utilice la otra para estabilizar el alimento.
3. Realice cortes controlados aplicando una presión adecuada. No fuerce el cuchillo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. Se recomienda no usar lavavajillas.
- Secado: Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para prevenir manchas de agua.
- Afilado: Afilare el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Afile la hoja con un afilador apropiado.
- Manchas en la hoja: Limpie la hoja con una mezcla de vinagre y agua para eliminar manchas de metal.
- Mango suelto: Contacte al soporte técnico para evaluar el daño.

8. Eliminación

El cuchillo debe ser reciclado de acuerdo a las normativas locales. No lo deseche en la basura común. Póngase en contacto con su centro de reciclaje local para obtener información sobre la correcta eliminación de utensilios de cocina de acero.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, puede contactarnos de la siguiente manera:

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

Por favor, conserve este manual para referencia futura.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Couteau Chef Zwilling Pro - Lame 200 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau Chef Zwilling Pro. Ce couteau est conçu pour les chefs professionnels et amateurs, alliant fonctionnalité et design élégant. La lame de 200 mm est parfaite pour une variété de tâches de coupe, rendant la préparation des aliments plus efficace.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser le couteau avec prudence et en prenant soin de ne pas blesser les autres ou soi-même.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser la lame pour des tâches autres que la coupe des aliments.
- Évitez d'utiliser le couteau sur des surfaces dures ou abrasives qui pourraient endommager la lame.
- Assurez-vous que le couteau est toujours propre et sec avant de le ranger.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Fabricant : Zwilling
- modèle : Pro
- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Manche : Ergonomique, en plastique robuste
- Poids : 0,2 kg
- Type de coupe : Droit

4. Installation et Configuration

- Votre couteau est prêt à l'emploi dès sa sortie de l'emballage.
- Vérifiez que le couteau est en parfait état sans dommages visibles.
- Avant la première utilisation, lavez la lame à la main avec de l'eau chaude savonneuse, puis séchez soigneusement.
- Choisissez un plan de travail propre et une planche à découper pour la sécurité.

5. Utilisation

- Tenez le couteau par le manche en veillant à garder vos doigts éloignés de la lame.
- Utilisez un mouvement de balancement pour trancher les aliments.
- Pour les aliments durs, appliquez une pression uniforme tout en coupant.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle, car cela pourrait endommager la lame.
- Assurez-vous de sécher le couteau complètement avant de le ranger.
- Il est recommandé de l'aiguiser régulièrement pour maintenir sa performance optimale.

7. Dépannage

- Si la lame est émoussée, il est conseillé d'utiliser un aiguiser de couteau approprié.
- En cas de rouille, nettoyez la lame avec un chiffon humide et séchez-la immédiatement.
- Si des dommages sont constatés, cessez son utilisation et contactez le service clientèle.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau dans les déchets ordinaires.
- Disposez de manière appropriée dans un centre de recyclage pour les métaux.
- Vérifiez les réglementations locales concernant l'élimination des équipements en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Chef Zwilling Pro - Lama da 200mm

1. Informazioni Generali

Il coltello da chef Zwilling Pro è progettato per soddisfare le esigenze sia dei cuochi amatoriali che dei professionisti. Con una lama di 200mm, offre un equilibrio perfetto tra precisione e comfort durante l'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie di taglio stabile e sicura.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare tagli accidentali.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli per cui è progettato.
- Esercitare attenzione durante la pulizia, soprattutto dopo l'uso, quando la lama è ancora affilata.
- Non mettere il coltello in lavastoviglie; lavararlo a mano con acqua calda e sapone.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Coltello da Chef Zwilling Pro
- Lunghezza della Lama: 200mm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile ad alto tenore di carbonio
- Manico: Polossido
- Peso: 0.39 kg
- Numero di Prodotto: 1002828

4. Installazione e Setup

Il coltello da chef non richiede alcuna installazione. È pronto per l'uso all'apertura della confezione. Prima del primo utilizzo, si consiglia di lavararlo a mano e asciugare con un panno morbido.

5. Operazione

Utilizzare il coltello da chef per affettare, tritare e cubettare con una tecnica di taglio adeguata. Tenere il pollice e l'indice sulla parte superiore del manico per una presa sicura. Essere sempre consapevoli della direzione della lama.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Asciugare con un panno morbido per evitare macchie.
- Affilare regolarmente la lama per mantenere la sua affilatura ottimale. Utilizzare una pietra per affilare o un affilacoltelli appropriato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è opaca, provare a affilarla.
- Se il coltello non affetta correttamente, controllare se è pulito e privo di detriti.
- In caso di qualsiasi danno, non utilizzare il coltello fino a quando non è stato riparato o sostituito.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità alle normative locali sui rifiuti. Non gettare il coltello nei rifiuti domestici senza adeguata protezione della lama per evitare infortuni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania