

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: 1002848

ZWILLING | PRO - Chinese chef's knife - Blade: 180mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Pro Chinese Chef's Knife (Blade 180mm - 1002848)

1. General Information

The Zwilling Pro Chinese Chef's Knife is a versatile kitchen essential designed to provide professional chefs and home cooks with the ability to chop, slice, and dice with precision. This knife features a 180mm blade crafted from high-quality stainless steel, ensuring durability and performance in various culinary tasks.

2. Safety Information

- Always use the knife with caution. Keep fingers and hands clear of the blade when cutting.
- Use a stable cutting board to prevent slipping while slicing or chopping.
- Store your knife safely in a designated knife block or sheath to prevent accidental cuts.
- Keep out of reach of children.
- Do not attempt to catch a falling knife. Let it drop to the surface.
- Regularly check for any damage to the blade or handle before use. Do not use if damaged.
- Always cut away from your body and avoid any sudden movements.

3. Product Specifications

- Blade Length: 180mm
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Plastic
- Blade Thickness: 2.5mm
- Weight: 0.24 kg

4. Setup and Installation

- The Zwilling Pro Chinese Chef's Knife does not require assembly. However, it is essential to prepare your workspace by ensuring you have a clean cutting surface and a proper knife block or storage option.
- Select an appropriate cutting board that complements the knife length and type.
- Ensure your hands are dry and that the area is well-lit for safe operation.

5. Operation

- To use the knife, grip the handle firmly, with your thumb resting on one side and your index finger on the opposite side for better control.
- Initiate cutting by placing the blade's tip on the cutting surface and apply downward pressure while rocking the knife back and forth for effective chopping.
- For slicing, maintain a steady hand and apply gentle pressure, allowing the sharp blade to glide through the food item.
- After use, please ensure the knife is cleaned properly before storage.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash your Zwilling Pro Chinese Chef's Knife with mild dish soap and warm water. Rinse and dry immediately with a soft cloth.
- Do not place the knife in the dishwasher, as this may damage the blade and handle.
- Regularly hone the blade with a honing steel to maintain sharpness. Sharpen as needed with a whetstone or professional sharpening service.
- Ensure the knife is stored safely to prevent dulling and accidents.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull during use, please hone or sharpen it as necessary.
- If the handle becomes loose, check the fastening mechanism. Contact customer service if persistent issues arise.
- If any rust appears, ensure proper cleaning and drying after each use. Treat rust spots with a rust eraser or appropriate maintenance oil.

8. Disposal

- When disposing of an old or damaged knife, wrap the blade securely to prevent injury and dispose of it in accordance with local waste management regulations. Consider recycling options if available.

9. Contact

For further assistance, please contact GGM Gastro:

Email: info@gmgastro.com

Phone Number: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Pro Chinesisches Kochmesser Klingenlänge 180mm

1. Allgemeine Informationen

Das Zwilling Pro Chinesische Kochmesser ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das für präzises Schneiden, Hacken und Schneiden entwickelt wurde. Es ist Teil der renommierten Zwilling Pro-Serie, die für ihre Qualität und Leistung bekannt ist.

2. Sicherheitsinformationen

- Für den sicheren Gebrauch des Messers beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- Schneiden Sie niemals in eine Richtung, in der sich Körperteile oder andere Personen befinden.

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.

- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Achten Sie darauf, dass die Klinge beim Schneiden nicht mit anderen Gegenständen in Kontakt kommt, um Beschädigungen zu vermeiden.

- Verwenden Sie niemals das Messer auf harten Oberflächen wie Glas oder Stein.

- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort und verwenden Sie eine Schutzhülle, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenmaterial: Hochwertiger rostfreier Stahl

- Klingenlänge: 180mm

- Klingenform: Chinesisches Kochmesser

- Griffmaterial: Kunststoff mit ergonomischem Design

- Gewicht: 300g

Das Messer zeichnet sich durch seine Schärfe und Langlebigkeit aus, was es zur idealen Wahl für professionelle Köche und Hobbyköche macht.

4. Einrichtung und Installation

- Vor dem Gebrauch das Messer bitte gründlich reinigen.

- Die Klinge ist scharf. Entfernen Sie vorsichtig eventuelle Schutzverpackungen.

- Lagern Sie das Messer in einer Messerblock oder verwenden Sie eine Schutzhülle.

- Bei Erster Einsatz sollte die Klinge vor der Anwendung mit einem geeigneten Wetzstahl geschärft werden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit sicherem Griff und bringen Sie es in den gewünschten Schnittwinkel.

- Nutzen Sie eine passende Schneidunterlage, um die Klinge und die Unterlage zu schonen.

- Schneiden Sie langsam und kontrolliert, um präzise und gleichmäßige Schnittkanten zu erreichen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.

- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Korrosion zu vermeiden.

- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schneidfähigkeit zu erhalten.

- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, fern von anderen Utensilien.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Messer scheint stumpf.

- Lösung: Schärfen Sie das Messer mit einem Wetzstahl oder geeigneten Schärfergerät.

- Problem: Korrosion auf der Klinge.

- Lösung: Reinigen Sie das Messer gründlich und lagern Sie es trocken.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltswaren.

- Schützen Sie die Klinge beim Entsorgen, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen zur Verfügung:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Pro Chinese Chef's Knife 180mm

1. Algemene Informatie

De Zwilling Pro Chinese Chef's Knife is een hoogwaardig keukenmes dat speciaal is ontworpen voor de voorbereiding van diverse ingrediënten. Dit mes heeft een blad van 180mm en is ideaal voor het snijden, hakken en fijnsnijden van vlees, groenten en kruiden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor de doeleinden waarvoor het is bedoeld.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank bij het snijden om letsel te voorkomen.
- Snijd in een gecontroleerde beweging; vermijd het verplaatsen van het mes terwijl je snijdt.
- Controleer het mes regelmatig op schade of slijtage. Gebruik geen beschadigde messen.
- Reinig het mes na gebruik altijd en droog het grondig om roest te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een messenblok of met een beschermende hoes.

3. Productspecificaties

- Materiaal blad: Hoogwaardig staal
- Bladdikte: 2,5 mm
- Totale lengte: 300 mm
- Gewicht: 200 g
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp van synthetisch materiaal

4. Opstelling en Installatie

De installatie van dit mes is eenvoudig: haal het uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen. Zorg ervoor dat het mes op een veilige plaats wordt bewaard. Het is niet nodig om onderdelen te monteren.

5. Bediening

Om het mes te gebruiken, houdt u de handgreep stevig vast met uw dominante hand. Plaats de voedselcomponent op een geschikte snijplank. Gebruik een snijbeweging die geschikt is voor het type voedsel. Zorg ervoor dat u altijd de juiste positie aanhoudt voor een veilige snijkhoek.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Spoel het mes af en droog het grondig met een zachte doek.
- Vermijd het gebruik van een afwasmachine, omdat de hitte en agressieve chemicaliën de snijkant kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het mes en slijp het indien nodig met een geschikte slijpstok of slijpmachine.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet scherp: slijp het mes met een slijpstok of slijpmachine.
- Roestplekken op het mes: zorg voor een goede droging na het wassen en controleer op eventuele beschadigingen.
- Losse handgreep: neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of reparaties.

8. Afvoer

Gooi het mes niet in het reguliere huisafval. Neem contact op met de lokale autoriteiten voor de juiste manier om metalen voorwerpen af te voeren. Zorg ervoor dat het mes veilig is ingepakt om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Chino Zwilling Pro - Hoja de 180 mm

1. Información General

El cuchillo chino Zwilling Pro es una herramienta esencial en la cocina, diseñado para ofrecer una precisión excepcional y versatilidad. 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 utilizar para otros fines.
- Corte seguro: Siempre utilice una superficie de corte adecuada y mantenga los dedos alejados de la hoja al utilizar el cuchillo.
- Almacenamiento: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Almacénelo en un lugar seguro, preferiblemente en un soporte específico para cuchillos.
- Cuidado de la hoja: La hoja es afilada. Evite el contacto con superficies duras para prevenir daños. No intente afilar la hoja sin el equipo adecuado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la hoja: 180 mm
- Mango: Polipropileno resistente
- Tipo de cuchillo: Cuchillo chino
- Uso recomendado: Picado, rebanado y corte de verduras y carnes.
- Dishwasher safe: No recomendado, se sugiere lavado a mano.

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso de este cuchillo. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje y asegúrese de que esté limpio antes de usarlo. En caso de recibir el cuchillo en un soporte, asegúrese de colocarlo en una superficie estable.

5. Operación

- Al usar el cuchillo, sostenga el mango firmemente y utilice un movimiento controlado al cortar.
- Para picar, coloque el ingrediente en la superficie de corte y utilice un movimiento de vaivén, aplicando presión de manera uniforme.
- Para rebanar, mantenga el cuchillo en un ángulo de aproximadamente 45 grados con respecto al ingrediente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Se recomienda lavar el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave inmediatamente después de su uso.
- Seque el cuchillo con un paño suave y asegúrese de que esté completamente seco antes de guardarlo.
- Es recomendable afilar el cuchillo regularmente con una piedra de afilar adecuada o un afilador diseñado específicamente para cuchillos.

7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja está desafilada.
Solución: Utilice una piedra de afilar o un afilador adecuado para devolver el filo al cuchillo.
- Problema: Manchas en la hoja.
Solución: Limpie la hoja con una esponja suave y un detergente, enjuague bien y seque.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, no lo deseche en el cubo de basura común. Verifique las normas locales sobre la eliminación de productos de acero inoxidable y siga las recomendaciones para el reciclaje adecuado.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau Chef Chinois Zwilling Pro - Lame de 180 mm

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du couteau chef chinois Zwilling Pro, conçu pour offrir performance et précision. Ce couteau est fait en acier inoxydable de haute qualité, offrant une durabilité et une résistance à la corrosion accrue.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est conçu pour couper, trancher, et hacher des aliments. Ne l'utilisez pas pour des matériaux autres que la nourriture.

- Manutention : Toujours manipuler le couteau avec prudence. Gardez la lame loin de votre corps et des autres.

- Stockage : Après utilisation, rangez le couteau dans un bloc à couteaux ou un protège-lame pour éviter les accidents.

- Enfants : Garder ce produit hors de portée des enfants. Ne laissez jamais un enfant utiliser ce couteau sans supervision appropriée.

- Entretien de la lame : Évitez l'utilisation de votre couteau sur des surfaces dures (comme le verre ou la pierre) pour préserver la lame.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 180 mm

- Matériau de la lame : Acier inoxydable

- Poignée : Ergonomique pour un confort optimal

- Poids : Léger pour une maniabilité facile

- Couleur : Acier poli

- Fabrication : Fabrication allemande avec un savoir-faire de plus de 280 ans.

4. Installation et Configuration

- Déballage : Retirez le couteau de son emballage et retirez toutes les protections.

- Évaluation : Vérifiez visuellement la lame pour voir si elle a des défauts de fabrication.

- Stockage : Placez le couteau dans un bloc approprié ou un endroit sûr jusqu'à son utilisation.

5. Fonctionnement

- Avant chaque utilisation, assurez-vous que le couteau est propre et bien aiguisé.

- Utilisez une planche à découper antidérapante pour l'utiliser.

- Maintenez le couteau à un angle de 20 degrés par rapport à la surface pendant la coupe pour un meilleur rendement.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et du savon doux après chaque utilisation.

- Ne pas mettre au lave-vaisselle, cela pourrait endommager la lame.

- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon doux avant de le ranger.

7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.

Solution : Utilisez un aiguiser pour rétablir le tranchant.

- Problème : Le couteau rouille.

Solution : Nettoyez-le immédiatement et appliquez une huile légère pour acier inoxydable.

8. Élimination

- Lorsque le couteau n'est plus utilisable, il doit être éliminé de manière responsable. Ne jetez pas la lame à la poubelle sans l'avoir protégée pour éviter les blessures.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter à :

- Email : info@gmgastro.com

- Téléphone : 0800 7000 220

- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cucina Cinese Zwilling Pro

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Cucina Cinese Zwilling Pro è progettato per offrire prestazioni superiori nella preparazione di cibi. Con la sua lama di alta qualità e il design ergonomico, questo coltello è ideale per cucine professionali e domestiche.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto, ovvero per affettare, tritare o lunghe preparazioni culinarie.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non usare il coltello su superfici dure come vetri o piastrelle, per evitare danni alla lama.
- Fare attenzione durante l'uso per prevenire tagli e lesioni.
- Non immergere il coltello in acqua per periodi prolungati e non utilizzare lavastoviglie per la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Zwilling
- Modello: Pro Coltello da Cucina Cinese
- Lunghezza lama: 180 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Poliossimetilene (POM), ergonomico e antiscivolo
- Tipo di affilatura: Filo dritto

4. Installazione e Montaggio

Non è necessario alcun montaggio per il coltello. Prima dell'uso, assicurarsi che il coltello sia affilato e in buone condizioni.

5. Operazione

Per utilizzare il coltello:

- Impugnalo saldamente per un controllo ottimale.
- Utilizza un movimento fluido e continuo per tagliare attraverso gli ingredienti.
- Per ottenere il miglior risultato, affila il coltello regolarmente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la corrosione.
- Affila la lama regolarmente per mantenere l'efficacia del taglio.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, verifica se la lama è affilata.
- Se ci sono segni di ruggine, pulire la lama con una soluzione di acido citrico diluita e asciugare accuratamente.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile, smaltire il coltello nel rispetto delle normative locali sul riciclaggio. Non gettare il coltello nell'indifferenziato; considera di portarlo in un centro di raccolta per metalli.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o domande sul prodotto, contattaci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania