

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: 1002857

ZWILLING | PRO - Chef's knife compact - Blade: 140mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Pro Chef's Knife Compact Blade (140mm)

1. General Information

Thank you for choosing the Zwilling Pro Chef's Knife Compact Blade (140mm). This knife is designed for precision cutting, chopping, and slicing in a professional or home kitchen. The compact blade provides excellent maneuverability, making it perfect for a variety of culinary tasks.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care and keep it out of reach of children.
- Use the knife only for its intended purpose; do not use it for cutting hard materials like bones or frozen food.
- Always cut on a stable surface to prevent slipping.
- Keep fingers and other body parts away from the blade while cutting.
- Do not attempt to catch a falling knife; let it fall.
- Ensure your hands are dry while handling the knife to avoid slipping.
- Regularly inspect the knife for damage or wear; do not use if the blade is chipped or dull.
- Store the knife in a protective sheath or knife block to prevent accidental cuts.

3. Product Specifications

- Brand: Zwilling
- Product Name: Pro Chef's Knife Compact Blade
- Blade Length: 140mm
- Blade Material: Special formula stainless steel
- Handle Material: Synthetic
- Weight: 100g
- Edge: Straight edge
- Country of Origin: Germany

4. Setup and Installation

No installation is required for this product. To ensure optimum performance, follow these steps before first use:

- Unbox the knife and remove any protective packaging.
- Rinse the blade with warm water and mild detergent to remove any residue.
- Dry the knife with a soft cloth to avoid watermarks.
- Store the knife in a safe place, such as a knife block or magnetic strip.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle, ensuring a comfortable grip.
- Position your other hand on the object being cut, guiding the knife safely.
- Use a rocking motion for chopping or a slicing motion for cutting.
- Apply consistent pressure while cutting for clean, even slices.
- After use, clean and dry the knife immediately to maintain its quality.

6. Cleaning and Maintenance

- Wash the knife by hand using warm soapy water; do not place it in the dishwasher.
- Dry immediately with a soft cloth to prevent corrosion.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain its edge.
- Store the knife in a sheath or knife block to protect the blade.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, sharpen it using an appropriate sharpening tool.
- For rust spots, gently clean with fine steel wool or a non-abrasive cleaner.
- If the handle becomes loose, contact customer service for assistance.
- Do not attempt to repair the knife yourself; this may void the warranty.

8. Disposal

When disposing of the knife, it is crucial to ensure safety. Wrap the blade in cardboard or use a protective sheath before discarding. Check local regulations for any recycling options available for kitchen knives.

9. Contact

For inquiries, assistance, or more information:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Zwilling. Enjoy cooking with your Pro Chef's Knife Compact Blade!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Pro Chef-Messer, Kompaktklinge 140mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zwilling Pro Chef-Messers mit einer kompakten Klinge von 140 mm. Dieses hochwertige Messer ist aus besten Materialien gefertigt, um Effizienz und Langlebigkeit in Ihrer Küche zu garantieren. Bitte lesen Sie dieses Handbuch gründlich durch, um die richtigen Anwendungen und die Pflege Ihres Messers zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Scharfe Klingen: Vorsicht beim Umgang mit dem Messer; es ist extrem scharf und kann Verletzungen verursachen.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer immer an einem sichereren Ort auf, wie z.B. in einem Messerset oder -block, um versehentliche Schnitte zu verhindern.
- Verwendung: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck; vermeiden Sie den Einsatz auf harten Oberflächen wie Glas oder Stein.
- Kinder: Halten Sie das Messer von Kindern fern. Lassen Sie Kinder unter 16 Jahren nicht ohne Aufsicht mit dem Messer umgehen.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Keime und Bakterien zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Zwilling Pro Chef-Messer, Kompaktklinge 140mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 180g
- Gesamtlänge: 260mm
- Klingenhöhe: 42mm
- Klingenstärke: 2mm
- Qualitätsstandard: Made in Germany

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Klinge nicht beschädigt ist.
3. Für die sichere Verwendung stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
4. Platzieren Sie das Messer an einem geeigneten Ort, z.B. in einem Messerset oder Messerschublade.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer immer mit einer Hand am Griff und der anderen Hand am Lebensmittel.
- Nutzen Sie das Messer nur auf einem stabilen Schneidebrett.
- Schneiden Sie in einer kontrollierten Bewegung, um Verletzungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie milde Seife und einen weichen Schwamm, um die Klinge und den Griff zu reinigen.
- Vermeiden Sie die Benutzung von Geschirrspülnern, da diese die Klinge beschädigen können.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung mit einem sauberen Tuch ab.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schärfe aufrechtzuerhalten.

7. Fehlersuche

- Das Messer schneidet nicht gut: Möglicherweise ist die Klinge stumpf. Versuchen Sie, das Messer zu schärfen.
- Rostflecken auf der Klinge: Reinigen Sie die Klinge gründlich und trocknen Sie sie sofort ab. Lagern Sie das Messer in einem trockenen Bereich.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer verantwortungsbewusst. Wenn Sie das Messer nicht mehr benötigen, stellen Sie sicher, dass es sicher verpackt ist, um Verletzungen beim Entsorgen zu vermeiden. Verwerten Sie das Messer entsprechend den lokalen Vorschriften für metallische Abfälle.

9. Kontakt

Sollten Sie Fragen oder Anliegen haben, 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 Chef Koksmes - Compact Blade 140mm (1002857)

1. Algemene Informatie

Het Zwilling Pro Chef Koksmes met een compacte lemmetlengte van 140 mm is ontworpen voor zowel professionele als thuishokks. Dit mes is ideaal voor het snijden, hakken en fileren van verschillende ingrediënten. Met superieure kwaliteit en ergonomisch ontwerp biedt het mes een uitstekende balans en controle.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel: het bereiden van voedsel.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond en houd uw handen uit de snijzone.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen en bewaar het op een veilige plek.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen of slijtage.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen op het lemmet.
- Laat het mes nooit onder water staan; dit kan roestvorming veroorzaken.
- Denk eraan om altijd voorzichtig te zijn bij het snijden om snijwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Merk: Zwilling Pro
- Model: 1002857
- Lemmetlengte: 140 mm
- Materiaal lemmet: Hoge kwaliteit roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch, ontworpen voor een stevige grip
- Gewicht: 0,1 kg

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder het mes zorgvuldig uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele schade.
3. Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenschede of op een messenblok.
4. Zorg ervoor dat u het mes altijd bij de juiste temperatuur en omstandigheden opslaat om roestvorming te voorkomen.

5. Gebruik

- Voor optimale prestaties is het aan te raden om het mes voor gebruik te slijpen.
- Snijd altijd met een vaste beweging zonder de kracht uit de arm te gebruiken.
- Gebruik het mes voor het snijden van verschillende soorten voedsel, zoals groenten, vlees en vis.
- Maak gebruik van de hele lengte van het lemmet voor gelijkmatige sneden.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Droog het mes onmiddellijk af met een schone, zachte doek.
- Bewaar het mes altijd droog en op een veilige plek.
- Vermijd de vaatwasser om slijtage van het lemmet te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig.
- Probleem: Het mes is roestig.
Oplossing: Maak het mes schoon en droog af, gebruik een staalborstel om roest te verwijderen en bewaar het op een droge plaats.
- Probleem: Het handvat is los.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor verdere instructies.

8. Afvoer

Zorg ervoor dat u het mes op de juiste manier afvoert. Neem het mes niet mee in de gewone vuilnisbak. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingscentrum voor instructies over het veilig wegwerpen van het mes.

9. Contact

Voor vragen of verdere assistance:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef Compacto Zwilling Pro - Hoja de 140 mm

1. Información General

Este cuchillo de chef compacto de Zwilling Pro es una herramienta esencial para la cocina profesional y doméstica. Diseñado en Alemania, combina un rendimiento excepcional con una estética elegante. Su hoja de 140 mm es ideal para cortar, picar y rebanar ingredientes con precisión.

2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Use el cuchillo solo para su propósito previsto, es decir, preparar alimentos.
- No use el cuchillo para cortar materiales de dureza superior a los alimentos.
- Recuerde siempre utilizar una tabla de cortar adecuada.
- Manipule el cuchillo con precaución. Asegúrese de sostenerlo firmemente y con la técnica correcta de agarre.
- Al limpiar el cuchillo, tenga cuidado de no cortarse.
- No lave el cuchillo en el lavavajillas; límpielo a mano con agua tibia y jabón.
- Inspeccione el cuchillo regularmente por si hay signos de daño o desgaste.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la hoja: 140 mm
- Tipo de mango: Polipropileno (PP)
- Peso total: 0.2 kg
- Uso: Cuchillo de chef compacto para todo uso

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el cuchillo de chef. Antes de usarlo por primera vez, se recomienda afilar la hoja con una piedra de afilar adecuada para asegurar un filo óptimo. Guarde el cuchillo en un bloque para cuchillos o en una funda para proteger la hoja y evitar accidentes.

5. Operación

- Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y estable.
- Sostenga el cuchillo con un agarre firme, colocando los dedos en el mango y el pulgar en el lado opuesto.
- Realice cortes con movimientos controlados; no ejerza demasiada presión.
- Para picar, utilice un movimiento de vaivén y mantenga los dedos alejados de la hoja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón inmediatamente después de usarlo.
- Seque con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Afílelo regularmente usando una piedra de afilar o un afilador de cuchillos adecuado para mantener el rendimiento.

7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Afilado deficiente; use una piedra de afilar para afilar la hoja.
- Manchas en la hoja: Limpie el cuchillo con vinagre blanco y agua, y séquelo inmediatamente.
- Mango suelto: Verifique la fijación del mango; si está dañado, no use el cuchillo y contáctenos para obtener asistencia.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo a la normativa local de residuos. No tire el cuchillo a la basura ordinaria; considere llevarlo a un centro especializado en reciclaje de metales.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

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

Agradecemos su compra y esperamos que disfrute de su Cuchillo de Chef Compacto Zwilling Pro.

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU COUTEAU DE CHEF PRO ZWILLING - LAME COMPACTE 140MM

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de Chef Pro Zwilling modèle Lame Compacte 140mm. Conçu avec précision et passion pour la cuisine, ce couteau est un outil essentiel pour tout chef cuisinier, amateur ou professionnel.

2. Informations de sécurité

- Usage correct : Utilisez le couteau uniquement pour des fins culinaires. Ne l'utilisez pas pour couper des matériaux autres que des aliments.
- Maniement : Tenez toujours le couteau par le manche. Ne laissez pas le couteau à la portée des enfants.
- Lame : La lame est tranchante. Évitez de toucher la lame lorsqu'elle est en mouvement ou lorsque vous la rangez.
- Rangement : Rangez le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans un bloc à couteaux ou un protège-lame.
- Entretien : Ne mettez pas la lame au lave-vaisselle. Lavez à la main et séchez immédiatement pour éviter la rouille.
- Attention aux surfaces : Ne coupez pas sur des surfaces dures qui pourraient endommager la lame.

3. Présentation du produit et spécifications

- Marque: Zwilling
- Modèle: Couteau de Chef Pro
- Longueur de la lame: 140mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Poids: 250g
- Durabilité: Résistant à la corrosion
- Aspect: Finition lisse et brillante

4. Installation et configuration

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Examinez le couteau pour s'assurer qu'il n'y a pas de dommages.
3. Si vous utilisez un bloc à couteaux, placez-le à portée de main sur votre plan de travail.
4. Ne respirez pas sur votre nouvel instrument; cela garantira une longue durée de vie.

5. Utilisation

1. Placez l'aliment à couper sur une planche à découper stable.
2. Tenez le couteau par le manche fermement, en maintenant votre main loin de la lame.
3. Utilisez un mouvement de va-et-vient pour couper, et évitez d'appliquer une pression excessive sur la lame.
4. Pour des coupes précises, maintenez votre autre main pour stabiliser l'aliment en position.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Ne pas stocker à proximité d'autres ustensiles de cuisine qui pourraient rayer la lame.
- Aiguillez régulièrement la lame avec un aiguisoir approprié pour maintenir son tranchant optimal.

7. Dépannage

- Problème: La lame semble émoussée.
- Solution: Utilisez un aiguisoir pour affiner la lame.
- Problème: La surface de la lame montre des taches de rouille.
- Solution: Nettoyez avec un chiffon humide et un peu de bicarbonate de soude, puis séchez bien.

8. Élimination

- En fin de vie, le couteau doit être éliminé de manière responsable. Ne jetez pas le couteau avec les ordures ménagères.
- Contactez des centres de recyclage d'acier inoxydable ou des déchetteries spéciales pour les outils de cuisine.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire :

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

Merci d'utiliser le Couteau de Chef Pro Zwilling - expérience culinaire agréable et en toute sécurité !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cucina Zwilling Pro - Lama Compatta 140 mm

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Cucina Zwilling Pro con lama compatta di 140 mm è uno strumento da cucina professionale progettato per un uso efficiente e funzionale in cucina. Realizzato con materiali di alta qualità, questo coltello offre prestazioni eccellenti per tagliare, affettare e preparare ingredienti vari.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Attenzione: Maneggiare il coltello con cautela. La lama è affilata e può causare ferite.
- Uso Adeguato: Il coltello è progettato esclusivamente per l'uso in cucina. Evitare di utilizzare il coltello per scopi non previsti.
- Conservazione: Tenere il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- Pulizia: Non utilizzare il coltello in lavastoviglie. Pulire a mano con acqua calda e sapone e asciugare immediatamente.
- Ispezione: Controllare regolarmente la lama per segni di danno o usura. Sostituire se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello da Cucina Zwilling Pro
- Lunghezza della lama: 140 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Finitura della lama: Forgiato
- Design: Manico ergonomico e bilanciato
- Tipo di coltello: Coltello da chef
- Progettazione: Made in Germany

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Controllare che non ci siano segni di danno o difetti.
3. Utilizzare un ceppo per coltelli, una barra magnetica, o una custodia per riporre il coltello in modo sicuro.
4. Non posizionare il coltello in posizioni in cui potrebbe cadere o danneggiarsi.

5. Operazione

- Utilizzare il coltello per affettare, tritare, e preparare ingredienti.
- Assicurarsi di utilizzare una superficie di taglio adeguata (preferibilmente in legno o plastica).
- Tenere il coltello in posizione verticale e utilizzare movimenti controllati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lavare il coltello a mano con acqua calda e detersivo.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la corrosione.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi chimici aggressivi.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando una pietra per affilare o un affilacoltelli specifico.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama Non Affilata: Se il coltello non affetta come previsto, affilarlo utilizzando un affilacoltelli.
- Segni di Ruggine: Se appare della ruggine, strofinare delicatamente con carta vetrata fine e poi ripristinare il trattamento di protezione con olio minerale.
- Manico allentato: Se il manico sembra instabile, consultare un professionista per la riparazione.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltire secondo le normative locali sui rifiuti. Se il coltello è danneggiato o non utilizzabile, contattare un centro di raccolta per rifiuti metalliche.

9. Contatti

Per domande o assistenza:

- Email: info@ggmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania