

# 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: 1002864**

**ZWILLING | PRO - Nakiri Knife - Blade: 170mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Zwilling Pro Nakiri Knife (Blade 170mm)

### 1. General Information

The Zwilling Pro Nakiri Knife is designed for precision slicing and chopping of vegetables and herbs. With a 170mm blade crafted from high-quality stainless steel, this knife features a tapered design for superior cutting performance. The ergonomic handle ensures a comfortable grip, making it ideal for both professional chefs and home cooks.

### 2. Safety Information

- Warning: Keep out of reach of children. This knife is sharp and can cause serious injury.
- Always cut on a stable surface to avoid slipping.
- Use the knife for its intended purposes only—do not use it for prying or cutting hard items.
- Handle the knife with care. Always use a cutting board.
- Ensure the knife is clean and dry before storage to prevent rusting.
- Store the knife in a sheath or on a magnetic strip to protect the blade and prevent injury.
- Avoid using this knife in a dishwasher, as it can damage the blade and handle.

### 3. Product Specifications

- Blade Length: 170mm
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: POM (polyoxymethylene)
- Handle Design: Ergonomic
- Type: Nakiri Knife

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging, ensuring not to touch the blade directly to avoid injury.
2. Cleaning: Before first use, wash the knife with warm soapy water and dry thoroughly.
3. Storage: Choose a safe and dry location for storage. Store the knife in a designated knife block, magnetic strip, or sheath.

### 5. Operation

- Chopping: Hold the handle firmly and use a rocking motion to chop through vegetables.
- Slicing: Use a downward motion to slice ingredients. The flat blade allows for even cutting.
- Precision Work: For fine slicing or julienne cuts, keep the tip of the knife on the board and lift the handle to achieve the desired cut.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, rinse the knife under warm water to remove food particles.
- Hand wash with a mild detergent and a soft sponge—avoid abrasive materials.
- Dry immediately with a soft cloth to prevent spotting and rust.
- Regularly hone the blade with a honing steel to maintain sharpness; professional sharpening is recommended once a year.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Knife is dull.
  - Solution: Hone the blade using a honing steel or take it to a professional for sharpening.
- Problem: Food sticks to the blade.
  - Solution: Ensure the blade is clean and dry before use. Try lightly greasing the food surface.
- Problem: Handle feels loose.
  - Solution: Contact customer support for further assistance.

### 8. Disposal

When disposing of the knife, ensure it is safely wrapped to prevent injury. Check local regulations for proper disposal methods, or consider recycling the materials if possible.

### 9. Contact

For support or inquiries, please contact:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Pro Nakiri-Messer 170mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Zwilling Pro Nakiri-Messers. Das Nakiri-Messer ist ein spezielles Küchenwerkzeug, das ideal zum Schneiden und Präparieren von Gemüse und Kräutern geeignet ist. Es verbindet eine hohe Funktionalität mit ergonomischem Design und ist ein unverzichtbares Werkzeug in jeder modernen Küche.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck, und halten Sie es von Kindern fern.
- Schneidkante: Die Klinge ist sehr scharf. Seien Sie beim Schneiden vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Schneiden Sie stets auf einer stabilen Unterlage.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock, einer Klingenschutzhülle oder verstaut in einer Schublade auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer von Hand mit warmem Seifenwasser und einem nicht scheuernden Schwamm. Vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspülern.
- Transport: Tragen Sie beim Transport des Messers eine Schutzhülle, um Verletzungen zu vermeiden.
- Wartung: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Messerschärfer, um die Schneidfähigkeit zu erhalten.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling Pro Nakiri-Messer 170mm
- Klingenmaterial: Hochlegierter Edelstahl
- Klingenlänge: 170mm
- Griffmaterial: Kunststoff mit Edelstahl
- Gewicht: 0,5 kg
- Besonderheiten: Ergonomischer Griff, 3-fach vernietete Klinge, perfekte Balance

## 4. Einrichtung und Installation

Das Nakiri-Messer benötigt keine besondere Installation. Eine gute Aufbewahrung ist jedoch wichtig. Halten Sie das Messer an einem sicheren Ort, um es vor Beschädigung zu schützen. Stellen Sie sicher, dass der Griff trocken und sauber ist, bevor Sie das Messer benutzen.

## 5. Betrieb

Um das Nakiri-Messer zu verwenden, halten Sie es mit einer Hand am Griff. Schneiden Sie das Gemüse mit einer sanften, wippenden Bewegung. Nutzen Sie die ganze Länge der Klinge, um gleichmäßige Schnittflächen zu erzielen. Achten Sie darauf, das Messer sicher zu halten und Ihre Finger von der Klinge fernzuhalten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch von Hand. Verwenden Sie kein aggressives Reinigungsmittel oder Drahtschwämme.
- Trocknen: Trocknen Sie das Messer gründlich ab, um Wasserflecken und Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen: Schärfen Sie das Messer regelmäßig. Verwenden Sie dazu einen Wetzstein oder Schärfer, um die Klinge in einem gleichmäßigen Winkel zu bearbeiten.

## 7. Fehlersuche

- Anzeichen von Rost: Trocknen Sie das Messer gründlich ab und lagern Sie es an einem trockenen Ort.
- Schneidleistung verringert: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein. Wenn das Problem weiterhin besteht, lassen Sie das Messer professionell schärfen.
- Unbequemer Griff: Überprüfen Sie, ob der Griff sauber und frei von Schmutz ist. Für Fragen zur Ergonomie kontaktieren Sie uns bitte.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Geben Sie das Messer jedoch nicht einfach in den Müll. Stattdessen können Sie es zur nächsten Recyclingstelle bringen oder sicher verpackt Ihren Restmüll beilegen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Zwilling Pro Nakiri Mes 170mm

### 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Zwilling Pro Nakiri mes van 170mm. Dit mes is ontworpen voor precisie en efficiëntie in de keuken, ideaal voor het snijden van groenten en kruiden. Het is vervaardigd van hoogwaardig staal, wat zorgt voor langdurige scherpste en duurzaamheid.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd een snijplank om het mes op te leggen en te snijden. Vermijd contact met harde oppervlakken zoals stenen of metaal.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een stabiele grip.
- Controleer regelmatig de scherpste van het mes. Gebruik een messenslijper of breng het naar een professional voor slijpen.
- Bij verwondingen, stop onmiddellijk met het gebruik van het mes en zoek medische hulp indien nodig.

### 3. Productspecificaties

- Productlengte: 170 mm
- Kleur: Zwart
- Materiaal van het lemmet: Roestvrij staal
- Handgreep: Kunststof

### 4. Opzet en installatie

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking. Wees voorzichtig met de scherpe rand.
2. Reinig het mes met warm water en milde zeep voordat u het eerste gebruik uitvoert.
3. Zorg voor een veilige snijruimte met een stabiele snijplank.
4. Zorg ervoor dat u voldoende ruimte heeft om je comfortabel te bewegen tijdens het snijden.

### 5. Gebruik

- Gebruik het Nakiri mes voor het snijden van groenten, kruiden en andere ingrediënten.
- Snijd met een stevige hand en gebruik de ander hand om de ingrediënten op hun plaats te houden.
- Zorg ervoor dat het mes regelmatig wordt schoongemaakt om een goede hygiëne te waarborgen.

### 6. Schoonmaak en onderhoud

- Na gebruik, was het mes met de hand met warm water en milde zeep. Vermijd de vaatwasser om schade te voorkomen.
- Droog het mes onmiddellijk af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Controleer de scherpste van het lemmet en slijp indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Als het mes bot aanvoelt, slijp het dan met een geschikte slijper.
- Controleer of er geen beschadigingen zijn aan het lemmet of de handgreep. Gebruik het mes niet als er beschadigingen zijn.
- Bij twijfel over het gebruik of als er problemen optreden, neem contact met ons op.

### 8. Afvoer

- Gooi het mes niet weg bij het reguliere huishoudelijk afval. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over hoe u het veilig kunt afvoeren.
- Zorg ervoor dat het mes veilig is verpakt om verwondingen tijdens het afvoeren te voorkomen.

### 9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem gerust contact met ons op:

E-mailadres: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor het kiezen van het Zwilling Pro Nakiri mes. Geniet van uw kookervaring!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Nakiri Zwilling Pro - 170 mm

## 1. Información General

El cuchillo Nakiri Zwilling Pro de 170 mm está diseñado para cortar y picar verduras con precisión. Su filo afilado y su diseño ergonómico lo convierten en una herramienta esencial en cualquier cocina. Fabricado con materiales de alta calidad, este cuchillo ofrece un rendimiento excepcional y durabilidad.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilizar solo para el propósito previsto, que es el corte de verduras.
- Corte seguro: Mantener siempre las manos alejadas de la hoja al cortar.
- Cuidado del cuchillo: No utilizar el cuchillo para abrir envases o como herramienta de palanca.
- Almacenamiento: Guardar en un bloque de cuchillos o funda para evitar lesiones y daños.
- Supervisión: No dejar a la vista de los niños.
- Mantenimiento: Nunca utilizar un cuchillo dañado o desafilado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del producto: Cuchillo Nakiri Zwilling Pro
- Longitud de la hoja: 170 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Plástico resistente a altas temperaturas
- Fabricación: Tecnología de forja en frío
- Uso: Profesional y doméstico

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. Sin embargo, es recomendable seguir estos pasos al adquirirlo:

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Lave el cuchillo con agua tibia y jabón suave antes del primer uso para eliminar cualquier residuo.
3. Seque bien con un paño limpio.

## 5. Operación

Para usar el cuchillo Nakiri:

1. Coloque los ingredientes en una superficie de corte estable.
2. Sostenga el cuchillo con una mano en el mango y la otra asegurando los ingredientes.
3. Corte de manera controlada manteniendo un ángulo apropiado.
4. Limpie el cuchillo después de cada uso para mantener su filo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lavar a mano con agua tibia y jabón, evitando el uso de esponjas abrasivas.
- Secado: Secar inmediatamente después de lavar para evitar manchas.
- Afilado: Afile la hoja según sea necesario con un afilador de cuchillos para mantener su agudeza.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y seguro, preferentemente en un bloque de cuchillos.

## 7. Solución de Problemas

- Hoja desafilada: Afile la hoja con un afilador.
- Óxido o manchas: Limpiar con un paño húmedo y secar inmediatamente.
- Dificultad para cortar: Verifique que la hoja esté afilada y use un corte adecuado.

## 8. Eliminación

Este cuchillo está diseñado para durar. Sin embargo, si es necesario desecharlo:

- Recicle el cuchillo de acuerdo con la normativa de reciclaje de metales en su localidad.
- No tire el cuchillo a la basura común para evitar accidentes.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'Utilisation du Couteau Nakiri ZWILLING Pro

### 1. Informations Générales

Le couteau Nakiri ZWILLING Pro est un outil de cuisine de haute qualité, conçu pour trancher rapidement et facilement des légumes, herbes et fruits. Avec sa lame de 170 mm, il offre une précision optimale et une durabilité exceptionnelles.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Ce couteau est destiné à être utilisé par des adultes responsables. Ne laissez pas les enfants l'utiliser sans surveillance.
- Manutention : Tenez toujours le couteau par le manche. Évitez de toucher la lame pour prévenir les coupures.
- Stockage : Rangez le couteau dans un support ou une housse pour éviter les accidents.
- Entretien : Ne mettez pas le couteau au lave-vaisselle. Lavez-le à la main avec de l'eau chaude savonneuse puis séchez-le soigneusement.
- Surfaces : Utilisez une planche à découper appropriée afin d'éviter d'endommager la lame.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 170 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Manche : Bois
- Poids : 200 g
- Origine : Fabrication allemande

### 4. Installation et Mise en Service

1. Déballez le couteau en prenant soin de ne pas toucher la lame.
2. Inspectez le couteau pour s'assurer qu'il n'y a aucun dommage.
3. Poser le couteau sur une surface stable, de préférence une planche à découper.

### 5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau Nakiri :

1. Placez l'aliment sur la planche à découper.
2. Tenez le manche fermement.
3. Utilisez une méthode de coupe verticale pour trancher des légumes et des fruits. Ne pas utiliser de mouvement de scie.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main immédiatement après utilisation.
- Utilisez une éponge douce pour nettoyer la lame.
- Séchez soigneusement le couteau après lavage pour prévenir la rouille.

### 7. Dépannage

- Problème de coupe : Si le couteau ne coupe plus efficacement, il peut nécessiter un aiguisage.
- Dommages à la lame : Inspectez régulièrement la lame pour détecter des éclats ou des déformations. Évitez d'utiliser un couteau endommagé.

### 8. Élimination

Lorsqu'il est nécessaire de se débarrasser du couteau :

- Ne le jetez pas sans le protéger. Emballez-le dans un matériau approprié.
- Déposez-le dans un point de collecte pour les métaux ou les articles tranchants.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Nakiri Pro Zwilling 170mm

## 1. Informazioni Generali

Il Coltello Nakiri Pro Zwilling è progettato per la preparazione dei cibi, specialmente per le verdure. La lama di 170 mm offre una precisione eccezionale e un'affilatura duratura. Questo strumento è perfetto per chef professionisti e appassionati di cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Sicuro: Utilizzare il coltello esclusivamente per i metodi di affettatura e tritatura per i quali è progettato.
- Maneggio: Tenere sempre il coltello con cautela. Non toccare la lama durante l'uso e non cercare di affettare oggetti duri non destinati al coltello.
- Taglio: Utilizzare sempre un tagliere stabile. Non affettare su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Conservazione: Conservare il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini. Utilizzare un blocco coltelli o una protezione per lama.
- Danni: In caso di segni di usura o danni, non utilizzare il coltello e contattare il fornitore per assistenza.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale della Lama: Acciaio inox ad alto contenuto di carbonio
- Lunghezza della Lama: 170 mm
- Tipo di Affilatura: Con affilatura laser precisione
- Manico: Ergonomico in materiale sintetico
- Tipo di Coltello: Nakiri

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Controllare che non ci siano segni di danni.
3. Assicurarsi che il coltello sia pulito e asciutto prima dell'uso.
4. Impostare il coltello su una superficie stabile e utilizzare un tagliere. Non è richiesto alcun montaggio aggiuntivo.

## 5. Funzionamento

- Affettare le verdure con movimenti regolari e controllati.
- Tenere il manico con una presa ferma e guidare la lama lungo le verdure.
- Si raccomanda di usare un movimento di taglio avanti e indietro per ottenere porzioni uniformi.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano il coltello con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Non immergere in acqua per lunghi periodi e non utilizzare lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente per evitare ossidazione.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando una pietra per affilare adatta o un affilatore di coltelli.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Lama Dura da Affettare: Assicurarsi che la lama sia affilata. Se necessario, affilare la lama.
- Corrosione sulla Lama: Pulire con un panno umido e asciugare immediatamente. Non lasciare il coltello in ammollo.
- Danni alla Lama: Se la lama presenta crepe o scheggiature, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il coltello in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non buttare il coltello nell'indifferenziato. Se non più utilizzabile, consegnare a un centro di raccolta per materiali pericolosi.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania