

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: 1002866

ZWILLING | PRO - Steak knife set- 4 pcs.



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Pro Steak Knife Set (4 pcs)

1. General Information

The Zwilling Pro Steak Knife Set includes four premium-quality steak knives designed for optimal cutting performance. Each knife features a high-carbon stainless steel blade that ensures durability and precision. The ergonomic handle provides comfort and control, making this set an essential addition to any dining experience.

2. Safety Information

- **Intended Use:** This knife set is designed solely for cutting steak and similar food items. Avoid using it for any other type of food preparation.
- **Sharp Edges:** The blades are extremely sharp. Handle with care to prevent cuts or injuries. Keep out of reach of children.
- **Cutting Surface:** Always use the knives on appropriate cutting surfaces such as wooden or plastic boards. Do not cut on hard surfaces like glass or stone.
- **Storage:** Store knives safely in the provided box or a designated knife block. Avoid loose storage that may cause accidental cuts.
- **Cleaning:** Always clean knives immediately after use to maintain hygiene and prevent damage to the blade.
- **Inspection:** Regularly inspect the knives for any signs of damage or wear. Do not use if damaged.

3. Product Specifications

- **Material:** High-carbon stainless steel
- **Blade Type:** Serrated edge
- **Handle:** POM (Polyoxymethylene)
- **Blade Length:** 11 cm (approximately 4.3 inches)
- **Weight per knife:** Approximately 120 grams

4. Setup and Installation

The Zwilling Pro Steak Knife Set does not require installation. Upon unpacking, ensure all knives are present and inspect them for damage. Store the knives in the provided box or an appropriate knife block to maintain their integrity and safety.

5. Operation

To use the Zwilling Pro Steak Knives:

1. Ensure the knife is clean and dry.
2. Hold the steak firmly with a fork or your hand (use a cutting board for stability).
3. Use a sawing motion to cut through the steak with the serrated edge, applying gentle pressure.
4. For best results, cut against the grain of the meat.

6. Cleaning and Maintenance

- **Hand Wash:** Clean the knives by hand washing them with warm, soapy water. Avoid using a dishwasher as it may damage the blades and handles.
- **Dry Immediately:** After washing, dry each knife thoroughly with a soft cloth to prevent water spots and rust.
- **Regular Sharpening:** To maintain cutting performance, sharpen the knives regularly using a suitable knife sharpener.

7. Troubleshooting

- **Dull Blades:** If cutting performance decreases, sharpen the knives using a honing steel or a professional sharpening service.
- **Rust Spots:** If rust appears, scrub it gently with a soft scouring pad and immediately dry the knife. Regular maintenance can prevent rust formation.
- **Handle Issues:** If the handle becomes loose or damaged, discontinue use and contact customer service for assistance.

8. Disposal

When the knives reach the end of their useful life, dispose of them responsibly:

- Wrap the blades in several layers of paper or cloth to prevent injury.
- Dispose of in a manner compliant with local regulations for sharp objects. Alternatively, consider taking them to a metal recycling facility.

9. Contact

For further inquiries, support, or to report issues regarding the Zwilling Pro Steak Knife Set, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Pro Steakmesserset (4 Stück)

1. Allgemeine Informationen

Das Zwilling Pro Steakmesserset umfasst vier hochwertig verarbeitete Steakmesser, die speziell für das Schneiden von Fleisch entwickelt wurden. Die Klingen bestehen aus empfindlich gehärtetem Edelstahl, das langlebig und rostfrei ist.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, die Messer von den Kanten und der Spitze fernzuhalten.
- Bewahren Sie die Messer außer Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie die Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Schneiden Sie niemals auf harten Oberflächen, da dies die Klingen beschädigen kann.
- Bei Beschädigung der Klingen oder des Griffs, verwenden Sie die Messer nicht mehr.
- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch gründlich, um Hygieneprobleme zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Klingenhärtung: FRIODUR gehärtet
- Griffform: Ergonomisch gestaltet
- Messeranzahl: 4 Stück
- Klingenlänge: 11 cm
- Abmessungen (LxBxH): 40 cm x 6 cm x 4 cm
- Gewicht: 0.5 kg

4. Einrichtung und Installation

Das Zwilling Pro Steakmesserset erfordert keine spezielle Installation. Entfernen Sie die Messer vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind. Lagern Sie die Messer in einer geeigneten Messersammlung oder auf einem Schneidebrett.

5. Betrieb

Um die Messer effektiv zu verwenden, halten Sie das Messer mit der dominanten Hand am Griff und schneiden Sie mit sanften, durchgehenden Bewegungen. Verwenden Sie meist das Gewicht des Messers und nicht die Kraft der Hand, um das Schneiden zu erleichtern.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch oder einen Schwamm zur Reinigung.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Spülmaschinen, da diese die Klingen beschädigen können.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach dem Reinigen, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.
Lösung: Schleifen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder bringen Sie das Messer zu einem Fachmann.
- Problem: Griff ist locker.
Lösung: Überprüfen Sie die Verbindung, bei Bedarf Kontakt zu unserem Kundenservice aufnehmen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Metallabfällen. Vermeiden Sie es, die Messer in den Hausmüll zu werfen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Pro Steak Knife Set (4 stuks)

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Zwilling Pro Steak Knife Set. Dit hoogwaardige set van vier steakmessen is ontworpen voor de perfecte snede van vlees. De messen zijn vervaardigd met aandacht voor detail en vakmanschap.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor hun beoogde doel: het snijden van vlees.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat de messen veilig zijn opgeborgen wanneer ze niet in gebruik zijn.
- Vermijd het gebruik van de messen op harde oppervlakken om beschadiging te voorkomen.
- Dien de messen regelmatig scherp te houden om ongevallen te voorkomen.
- Gebruik nooit beschadigde of roestige messen.

3. Productspecificaties

- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Handgreep: Polypropyleen
- Lengte lemmet: 11 cm
- Totale lengtes: 22 cm
- Gewicht per mes: 90 g
- Aantal messen: 4

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de messen zorgvuldig uit de verpakking.
2. Controleer elk mes op schade of defecten vóór gebruik.
3. Zorg ervoor dat u een geschikt snijvlak (bijv. snijplank) gebruikt om de messen te gebruiken.
4. Bewaar de messen in een messenblok of een andere veilige opslag om beschadiging te voorkomen.

5. Gebruik

- Houd het mes stevig vast bij de handgreep.
- Snijd met een gelijkmatige druk en gebruik een zaagbeweging voor optimaal resultaat.
- Zorg ervoor dat je het mes niet te snel of te hard gebruikt, wat letsel kan veroorzaken.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, was de messen met warm zeepwater en een zachte spons.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of -sponzen.
- Droog de messen grondig af met een schone doek.
- Bewaar de messen op een droge en veilige plaats.
- Het is aanbevolen de messen regelmatig te slijpen met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien noodzakelijk.
- Beschadigde handgreep: Stop met het gebruik van het mes en neem contact met ons op voor vervanging.
- Roestvorming: Zorg dat het mes goed droog is na het reinigen.
- Maakt geluid bij gebruik: Controleer of er geen vuil of etensresten onder de handgreep zijn blijven zitten.

8. Afvoer

- Dit product is 100% recyclebaar.
- Bij afvoer van het product, zorg ervoor dat u het mes op een veilige manier verpakt om letsel te voorkomen.
- Volg lokale regelgeving voor recycling en afvoer van roestvrijstalen voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met het gebruik van uw Zwilling Pro Steak Knife Set!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Cuchillos de Steak Zwilling Pro (4 Piezas)

1. Información General

Gracias por elegir el Set de Cuchillos de Steak Zwilling Pro. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una calidad superior y un rendimiento excepcional. Ideal para el uso doméstico y profesional, cada cuchillo está fabricado con materiales de alta calidad que garantizan durabilidad y precisión.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Utilice los cuchillos únicamente para cortar alimentos. Evite el uso para otros fines, como abrir cajas o productos no alimentarios.
- **Manipulación:** Siempre manipule los cuchillos con cuidado. Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- **Cuchillos Afilados:** Las hojas de los cuchillos son extremadamente afiladas. Utilice protecciones de mano y mantenga la concentración al cortar.
- **Superficies de Cortes:** Utilice una tabla de cortar adecuada para evitar daños en las hojas y accidentes al cortar.
- **Almacenamiento:** Guarde los cuchillos en un bloque de cuchillos o en una funda protectora para evitar lesiones y mantener el filo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Longitud de la Hoja:** 12 cm
- **Mango:** Polipropileno de alta resistencia
- **Cantidad:** 4 cuchillos de steak
- **Uso:** Ideal para carne y otros alimentos que requieren cortes precisos y limpios
- **Fabricante:** Zwilling

4. Configuración e Instalación

- **Paso 1:** Sacar el set de cuchillos de la caja con cuidado.
- **Paso 2:** Colocar los cuchillos en un lugar adecuado, como un bloque de cuchillos o un soporte magnético.
- **Paso 3:** Asegurarse de que el área donde se almacenan los cuchillos esté seca y libre de humedad para evitar la corrosión.
- **Paso 4:** Antes del primer uso, limpie las hojas con un paño húmedo. No se recomienda el uso de detergentes fuertes.

5. Operación

- **Corte:** Sostenga el cuchillo firmemente por el mango y corte con un movimiento controlado.
- **Posición de la Mano:** Mantenga la mano opuesta en la comida para estabilizarla y evitar lesiones.
- **Limpieza entre Cortes:** Si está cortando diferentes tipos de alimentos, limpie la hoja entre los cortes para evitar la contaminación cruzada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Lavar a Mano:** Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón suave. Se recomienda no usar el lavavajillas.
- **Secado:** Seque completamente los cuchillos con un paño suave para evitar manchas de agua.
- **Afilado:** Afilan las hojas regularmente con una piedra o un afilador adecuado para mantener el rendimiento.

7. Resolución de Problemas

- **Cuchillo Desafilado:** Si los cuchillos no cortan de manera eficiente, afile las hojas.
- **Desperfecto en la Hoja:** En caso de daños visibles, evite el uso y contacte al fabricante para una posible reparación o reemplazo.
- **Mango Flojo:** Si el mango se siente suelto, deje de usar el cuchillo y consulte con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

Recicle el producto de acuerdo con las normativas locales. No arroje los cuchillos al basura normal. Si el producto está dañado, siga las directrices locales para la disposición de metales.

9. Contacto

Para más información, dudas o reclamaciones, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Set de Couteaux à Steak Zwilling Pro - 4 PCS

1. Informations Générales

Le Set de Couteaux à Steak Zwilling Pro comprend quatre couteaux spécialement conçus pour couper les viandes avec précision. Fabriqués avec des matériaux de haute qualité, ces couteaux offrent une performance durable et un confort d'utilisation optimal.

2. Informations de Sécurité

- Avertissement: Les bords des couteaux sont tranchants. Tenez-les hors de portée des enfants.
- Utilisation appropriée: Ces couteaux sont destinés uniquement à la coupe de la viande. Ne les utilisez pas pour d'autres aliments ou tâches.
- Entretien: Gardez les couteaux propres et secs après chaque utilisation pour éviter la rouille.
- Stockage: Rangez les couteaux dans un support à couteaux ou un tiroir prévu à cet effet pour éviter les accidents.

3. Présentation et Spécifications du Produit

- Marque: Zwilling
- Modèle: Pro
- Nombre de pièces: 4
- Matériau de lame: Acier inoxydable spécial
- Longueur de la lame: 12 cm
- Poignée: Ergonomique en plastique résistant
- Poids total: 800 g

4. Installation et Mise en Place

- Déballez soigneusement le set de couteaux.
- Lavez les couteaux à l'eau savonneuse tiède, puis rincez-les et séchez-les.
- Pour un stockage sécurisé, placez les couteaux dans un support à couteaux ou un bloc à couteaux.

5. Fonctionnement

- Utilisez un couteau à steak pour trancher la viande en utilisant une pression uniforme.
- Assurez-vous que la viande est bien cuite et reposée avant de trancher.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez chaque couteau à la main avec de l'eau savonneuse après utilisation. Évitez le lave-vaisselle pour prévenir l'usure.
- Séchez les couteaux immédiatement après le lavage.
- Aiguiser les couteaux régulièrement avec une pierre à aiguiser ou un fusil à aiguiser.

7. Dépannage

- Problème: Couteau émoussé
Solution: Aiguiser correctement la lame.
- Problème: Lame rouillée
Solution: Nettoyer avec un nettoyant doux et sécher immédiatement après lavage.

8. Élimination

- Ne jetez pas les couteaux à la poubelle sans protection. Enveloppez-les dans un matériau solide avant de les jeter.
- Recyclez selon les normes locales pour les objets en métal.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

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

Veillez suivre toutes les instructions mentionnées pour assurer une utilisation sécuritaire et efficace de votre Set de Couteaux à Steak Zwilling Pro.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli da Steak Zwilling Pro (4 Pezzi)

1. Informazioni Generali

Il set di coltelli da steak Zwilling Pro è progettato per offrire prestazioni eccellenti e versatilità in cucina. Realizzati con acciaio inossidabile di alta qualità, questi coltelli sono ideali per il taglio preciso di carni, garantendo risultati professionali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare i coltelli solo per gli scopi previsti e su superfici appropriate.
- Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare i coltelli per attività per le quali non sono progettati (ad esempio aprire conserviere o effettuare il taglio di materiali non alimentari).
- Manipolare i coltelli con attenzione per evitare tagli e lesioni.
- Non lavare i coltelli in lavastoviglie a meno che non sia specificamente indicato; altrimenti, lavare a mano con acqua calda e detergente delicato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il set include quattro coltelli da steak, ognuno con le seguenti caratteristiche tecniche:

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm
- Tipo di lama: Seghettata

4. Installazione e Configurazione

I coltelli da steak non richiedono installazione. Si consiglia di conservarli in un ceppo per coltelli o in un'asta magnetica per garantire una protezione adeguata e per mantenerli affilati. Assicurarsi che siano asciutti prima di riporli.

5. Operazione

Per utilizzare i coltelli, afferrarne uno per il manico e posizionare la lama contro la carne. Utilizzare un movimento di avanti e indietro per tagliare. Non esercitare troppa pressione per evitare di danneggiare la lama.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello con acqua calda e sapone, asciugandolo immediatamente.
- Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Affilare i coltelli regolarmente utilizzando una pietra per affilare o una affilatrice da coltelli per mantenere la lama in ottime condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

In caso di problemi con l'affilatura del coltello o se la lama appare danneggiata, contattare il servizio clienti per assistenza. Non tentare di riparare il coltello autonomamente.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire i coltelli in conformità con le normative locali riguardanti il riciclaggio dei metalli. Non gettare i coltelli nei rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania