

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: 1002868

ZWILLING | PRO - Knife set- 2 pcs.



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Pro Knife Set (2 pcs) - Model: 1002868

1. General Information

The Zwilling Pro Knife Set comprises two expertly crafted knives designed for precision and durability in the kitchen. This set includes a paring knife and a chef's knife, perfect for a range of culinary tasks. Designed with the professional chef in mind, these knives offer superior sharpness, balance, and comfort.

2. Safety Information

- Always handle knives with care. Ensure that the blades are directed away from your body and others while cutting.
- Keep knives out of the reach of children and ensure they are stored safely when not in use.
- Do not attempt to catch a falling knife.
- Use a cutting board when slicing or chopping to prevent damage to surfaces and avoid injuring yourself.
- Always wash knives by hand; do not put them in the dishwasher to prevent damage or dulling of the blades.
- Regularly inspect blades for damage and refrain from using knives that show signs of imperfections or fractures.

3. Product Specifications

- Model Number: 1002868
- Set Includes: Chef's Knife (20 cm), Paring Knife (10 cm)
- Material: High-carbon stainless steel
- Handle: Ergonomic plastic handle
- Weight: Chef's Knife - 240g, Paring Knife - 100g
- Manufacturing Process: Precision forged from a single piece of steel
- Edge Type: Plain edge, blade type - symmetrical

4. Setup and Installation

The Zwilling Pro Knife Set requires no installation or setup. For optimal performance, the knives should be maintained according to the following guidelines:

- Upon purchase, remove knives from packaging and wash each blade with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Store the knives in a designated knife block, magnetic strip, or on a dedicated knife rack to prevent accidental injury and maintain their sharpness.

5. Operation

To ensure optimal performance of the knives:

- Always use appropriate cutting techniques. For the chef's knife, use a rocking motion for slicing. For the paring knife, aim for precision in peeling or trimming.
- Avoid using knives on hard surfaces such as glass or stone to prevent dulling. Use wooden or plastic cutting boards.
- Regularly sharpen the blades with a whetstone or suitable sharpening system to maintain cutting efficiency.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, hand wash the knives with warm water and mild soap, ensuring the blades are free from food residue.
- Avoid soaking the knives or placing them in the dishwasher.
- Dry knives immediately after washing to prevent rusting.
- For deep cleaning, oils or stains can be removed with a soft cloth. Apply mineral oil if necessary to maintain the handle.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade feels dull, sharpen using a whetstone or honing steel.
- Rust Appearance: If rust appears on the blade, clean with a non-abrasive cleaner and dry immediately. Apply mineral oil for protection.
- Handle Damage: If the handle feels loose or damaged, discontinue use and contact customer service.

8. Disposal

When disposing of knives, ensure they are secured to prevent injury. Wrap them in a secure material (e.g., cardboard) and place in a sturdy waste container. Check local regulations regarding disposal of sharp objects.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing the Zwilling Pro Knife Set. For best results, please follow this manual and handle with care.

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Zwilling Pro Messerset (2 Stück) 1002868

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Zwilling Pro Messersets. Dieses Set umfasst zwei hochwertige Messer, die für jeden Kochliebhaber ein unverzichtbares Werkzeug darstellen. Die Messer sind aus langlebigem Edelstahl gefertigt und liegen perfekt in der Hand.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Diese Messer sind scharf. Seien Sie vorsichtig beim Schneiden und Hantieren, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagerung: Bewahren Sie die Messer immer in einem Messerblock oder mit einer Klingenschutzabdeckung auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Vorsicht beim Reinigen: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder aggressive Chemikalien, die die Klinge beschädigen könnten.
- Erste Hilfe: Bei Verletzungen sofort die Wunde mit Wasser reinigen und gegebenenfalls einen Arzt konsultieren.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das Zwilling Pro Messerset besteht aus:

- Kochmesser (20 cm): Ideal für alle Schneidarbeiten, vom Zerkleinern bis zum Schneiden.
- Gemüsemesser (10 cm): Perfekt für kleinere Schneid- und Schälarbeiten.

Technische Daten:

- Material: Edelstahl
- Klingenhärte: 58-60 HRC
- Griffmaterial: Kunststoff
- Klingenform: Gebogen
- Klingenfinish: Mattiert

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie das Produkt: Stellen Sie sicher, dass das Set vollständig und unbeschädigt ist.
2. Reinigen Sie die Messer: Vor der ersten Benutzung sollten die Messer mit warmem Wasser und milder Seife gewaschen werden.
3. Lagerort wählen: Wählen Sie einen sicheren und leicht zugänglichen Ort zur Aufbewahrung der Messer, idealerweise in einem Messerblock oder mit Klingenschutz.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer am Griff, wobei die Finger die Klinge umschließen.
- Nutzen Sie eine stabile Schneideunterlage, um das Messer zu führen.
- Wenden Sie gleichmäßigen Druck aus, um Präzision und Kontrolle zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach dem Waschen ab, um Wasserrückstände zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinsen regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem Messerschärfer von Zwilling.

7. Fehlerbehebung

- Abgebrochene Klinge: Wenn die Klinge bricht oder beschädigt ist, kontaktieren Sie den Kundendienst für Unterstützung.
- Schwierigkeiten beim Schneiden: Wenn das Messer nicht schneidet, könnte es stumpf sein und sollte geschärft werden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer gemäß den örtlichen Richtlinien für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinsen sicher verpackt sind, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder weiteren Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het Zwilling Pro Messenset (2 stuks)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Zwilling Pro Messenset. Deze hoogwaardige messenset bestaat uit twee essentiële keukenhulpen die zijn ontworpen voor zowel amateurkoks als professionals. De messen zijn vervaardigd met behulp van moderne technologie en bieden duurzaamheid, balans en precisie bij het snijden.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de messen alleen voor hun beoogde doeleinden.
- Snijwonden: Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen om snijwonden te voorkomen. Houd de handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van het snijvlak.
- Bewaring: Bewaar de messen buiten het bereik van kinderen. Gebruik een messenset met beschermende hoes of een messenblok om de messen op te slaan.
- Scherpheid: De messen zijn zeer scherp; gebruik voorzichtig en gebruik altijd een snijplank.
- Reiniging: Was de messen met de hand en droog ze onmiddellijk af om roestvorming of beschadiging van het lemmet te voorkomen. Vermijd gebruik in de vaatwasmachine.

3. Productspecificaties

- Model: Zwilling Pro Messenset (2 stuks)
- Afmetingen:
 - Koksmes: 20 cm lemmetlengte
 - Schilmes: 10 cm lemmetlengte
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing
- Materiaal: Hoogwaardige staalsoorten; ergonomische handgreep van kunststof voor comfort en grip.

4. Installatie en Setup

1. Haal de messen voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer op eventuele beschadigingen of defecten.
3. Bewaar de messen veilig in een messenblok of gebruik een beschermhoes.
4. Zorg ervoor dat de messen niet in contact komen met andere metalen voorwerpen om beschadigingen te voorkomen.

5. Bediening

- Gebruik het koksmes voor het fijnsnijden van groenten en vlees.
- Gebruik het schilmes voor het schillen en snijden van kleinere producten.
- Zorg ervoor dat je altijd een snijplank gebruikt om de messen op te gebruiken en de levensduur te verlengen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was de messen na elk gebruik met de hand met warm water en milde zeep.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die het lemmet kunnen beschadigen.
- Droog de messen onmiddellijk na het wassen af om water- en roestvlekken te voorkomen.
- Controleer regelmatig op de scherpheid van de messen en slijp ze indien nodig met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

- Het mes snijdt niet goed: Controleer de scherpheid van het mes en slijp het indien nodig.
- Roest: Dit kan ontstaan door onvoldoende droging. Reinig en droog het mes onmiddellijk na gebruik.
- Beschadigd lemmet: Neem contact op met de klantenservice voor reparatie of vervangingsopties.

8. Afvalverwerking

Verwerk de messen overeenkomstig de lokale voorschriften voor het afvoeren van metaal. Neem de messen niet mee in het huishoudelijk afval. Schenking of recycling is sterk aanbevolen.

9. Contact

Voor vragen of aanvullende informatie kunt u ons bereiken op:

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

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw Zwilling Pro Messenset!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Cuchillos Zwilling Pro de 2 Piezas (1002868)

1. Información General

El juego de cuchillos Zwilling Pro de 2 piezas está diseñado para ofrecer un corte preciso y cómodo. Este juego incluye cuchillos de alta calidad que son ideales para chefs y aficionados a la cocina. Con una afiladura excepcional y un diseño ergonómico, estos cuchillos son imprescindibles en cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para cocinar. Evite utilizar los cuchillos para fines distintos.
- Cuidado al manejar: Siempre utilice guantes o un paño al manipular los cuchillos para evitar lesiones.
- Almacenamiento: Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños. Utilice un bloque de cuchillos o una funda para su almacenamiento.
- Corte: Corte sobre superficies adecuadas, no sobre vidrio, metal o superficies duras que pueden dañar el filo.
- Mantenimiento del filo: Afilé regularmente los cuchillos con una piedra o una barra de afilar para mantener su efectividad y prevenir el deslizamiento.
- Limpieza: No sumerja los cuchillos en agua caliente durante largos períodos para evitar la corrosión. Lave a mano con jabón suave y séquelos inmediatamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material del cuchillo: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la hoja: 20 cm (Cuchillo chef), 8 cm (Cuchillo de pelar)
- Mango: Ergonomía en diseño y material antideslizante
- Uso: Para picar, cortar, pelar y preparar alimentos
- Libertad de plomo: Libre de plomo y otros materiales nocivos

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. Simplemente retire los cuchillos del empaque, asegúrese de que estén limpios y afilados. Se recomienda guardarlos en un lugar seguro y adecuado.

5. Operación

- Para usar el cuchillo, sostenga el mango con firmeza.
- Con el cuchillo correctamente afilado, realice cortes suaves y controlados en los alimentos.
- Aplique la técnica adecuada para el tipo de corte que desee realizar (picado, fileteado, etc.).

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y detergente suave.
- Evite el uso de lavavajillas, ya que puede dañar el filo y el acabado.
- Seque inmediatamente después de lavar para evitar manchas de agua.
- Afile los cuchillos con regularidad para mantener su buen estado.

7. Solución de Problemas

- Filo desafilado: Si el cuchillo no corta bien, afile con una piedra o barra de afilar.
- Manchas en la superficie: Limpie con un paño húmedo y jabón suave.
- Incomodidad al usar: Asegúrese de tener una sujeción adecuada y que los cuchillos estén equilibrados para su tipo de uso.

8. Eliminación

- Los cuchillos son productos de acero inoxidable y pueden ser reciclados.
- No los deseche en la basura normal. Consulte las normas locales de reciclaje para desechar adecuadamente los cuchillos.

9. Contacto

Para más información, soporte o inquietudes, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

¡Disfrute de su experiencia culinaria con el juego de cuchillos Zwilling Pro!

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU COFFRET DE COUTEAUX ZWILLING PRO 2 PCS (Référence : 1002868)

1. Informations générales

Félicitations pour l'achat de votre Coffret de Couteaux Zwilling Pro 2 pcs. Ce produit est conçu pour répondre aux indicateurs les plus élevés de qualité et de durabilité. Fabriqué avec soin, il est parfait pour les chefs à domicile et les professionnels souhaitant une précision optimale dans la cuisine.

2. Informations de sécurité

- Avertissement de coupure : Les couteaux sont très tranchants. Toujours manipuler avec prudence et ne jamais laisser les enfants sans surveillance près des couteaux.
- Utilisation appropriée : Utilisez les couteaux pour les tâches pour lesquelles ils sont conçus. Ne pas les utiliser pour ouvrir des bocaux ou couper des aliments durs comme des os.
- Stockage : Conservez vos couteaux dans un support, un bloc à couteaux ou une housse pour éviter les accidents et préserver les lames.
- Entretien : Ne pas mettre les couteaux au lave-vaisselle. Le lavage à la main est recommandé pour prolonger la durée de vie des lames.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état des couteaux et remplacez-les s'ils présentent des signes d'usure ou de dommage.

3. Présentation du produit et spécifications

- Type de produit : Coffret de Couteaux
- Nombre de pièces : 2
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Manche : Polypropylène pour une prise en main ergonomique
- Durabilité : Résistant aux chocs et corrosion
- Garantie : 30 ans, contre tout défaut de fabrication

4. Installation et mise en place

1. Déballez soigneusement votre coffret de couteaux et retirez tous les emballages.
2. Inspectez les couteaux pour s'assurer qu'ils ne présentent pas de dommages.
3. Pour un rangement efficace, placez les couteaux dans un bloc à couteaux, un support à lames ou dans un tiroir à l'abri des autres ustensiles de cuisine.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme.
- Pour les coupes précises, maintenez l'aliment en place avec une main et utilisez l'autre pour manœuvrer le couteau.
- Pour trancher, utilisez un mouvement de va-et-vient doucement.
- Essuyez la lame avant de ranger les couteaux pour les garder propres.

6. Nettoyage et entretien

- Rincer immédiatement vos couteaux sous l'eau après utilisation.
- Utiliser une éponge douce et du savon pour nettoyer la lame et le manche.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de brosses métalliques qui pourraient endommager les lames.
- Sécher soigneusement avec un chiffon propre avant de ranger.

7. Dépannage

- Problème : Le couteau ne coupe pas bien.
- Solution : Affûtez la lame avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteaux.
- Problème : La lame présente des taches.
- Solution : Nettoyez la lame avec un mélange de vinaigre et d'eau puis essuyez avec un chiffon doux.

8. Élimination

- Ne pas jeter les couteaux dans la poubelle ordinaire pour éviter les blessures.
- Si les couteaux sont endommagés ou hors d'usage, enveloppez-les dans du papier et déposez-les dans une poubelle sécurisée ou dans un centre de recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter le service client :

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

Merci d'avoir choisi Zwilling. Nous vous souhaitons une excellente expérience culinaire.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli Zwilling Pro (2 Pezzi)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Coltelli Zwilling Pro. Questo set è composto da due coltelli di alta qualità, progettati per offrire prestazioni eccezionali in cucina. Ogni coltello è realizzato con materiali premium, garantendo durabilità e tagli di precisione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare i coltelli solo per scopi alimentari.
- Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare i coltelli su superfici dure, come piastrelle o metallo.
- Maneggiare i coltelli con attenzione per evitare tagli e ferite.
- Non lasciare i coltelli nell'acqua durante il lavaggio per prevenire gli infortuni.
- Verificare regolarmente che i manici non siano allentati; in caso affermativo, fermarsi immediatamente e contattare un professionista per la riparazione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Coltello da Chef: Lunghezza lama 20 cm, lunghezza totale 32 cm, peso 250 g.
- Coltello Universale: Lunghezza lama 12 cm, lunghezza totale 22 cm, peso 120 g.
- Materiale lama: Acciaio inossidabile.
- Manico: Plastica con riempimento in legno.
- Fabbricazione: Forgiato, costruzione senza giunture.

4. Configurazione e Installazione

1. Rimuovere il set di coltelli dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni o difetti.
3. Conservare il set in un luogo sicuro e asciutto.
4. Se si utilizza un'affettatrice o un supporto per coltelli, posizionare i coltelli rispettando le distanze di sicurezza.

5. Funzionamento

Utilizzare ogni coltello in base al proprio scopo:

- Il Coltello da Chef è ideale per affettare, tritare e sminuzzare.
 - Il Coltello Universale è perfetto per tagliare frutta e verdura.
- Assicurarsi sempre di mantenere una posizione sicura della mano e di affettare in direzione opposta al corpo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con sapone neutro e acqua calda.
- Non utilizzare lavastoviglie per evitare danni.
- Asciugare accuratamente dopo il lavaggio con un panno morbido.
- Affilare regolarmente le lame con un affilatore per mantenere la loro performance.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è opaca, affilarla con un affilatore di coltelli.
- Se il manico è allentato, contattare il servizio clienti per assistenza.
- In caso di danni alla lama, non tentare di riparare da soli; considerare di rivolgerti a un professionista.

8. Smaltimento

Non gettare i coltelli nel rifiuto domestico. Seguire le normative locali per il materiale riciclabile e per il corretto smaltimento di oggetti affilati. Controllare le normative di smaltimento nel proprio comune per ulteriori informazioni.

9. Contatti

Per domande o supporto, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.