

# 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: 1002870**

**ZWILLING | PRO - Knife set- 3 pcs.**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Pro Knife Set (3 pcs) - Model 1002870

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Zwilling Pro Knife Set. This high-quality knife set is designed for home and professional chefs alike. It includes three essential knives that will enhance your cooking experience and provide precision and skill in food preparation.

## 2. Safety Information

- Always use a cutting board to protect the knife blade and ensure safety during use.
- Keep knives out of reach of children to avoid accidents.
- Always cut away from your body and keep your fingers clear of the cutting path.
- Do not use knives for unintended purposes, such as prying or opening cans.
- Store knives in a designated knife block or magnetic strip to prevent accidents and blade damage.
- Regularly check for any damage to the knife blades or handles. If damaged, discontinue use immediately.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Pro Knife Set
- Model Number: 1002870
- Set Contains:
  - Chef's Knife (20 cm)
  - Paring Knife (10 cm)
  - Santoku Knife (17 cm)
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Polypropylene
- Edge: Precision edge technology
- Dishwasher Safe: No
- Origin: Made in Germany

## 4. Setup and Installation

- Remove the knives from the packaging carefully, ensuring not to touch the blades directly.
- Establish a designated area for knife storage, preferably a drawer, knife block, or magnetic strip.
- Ensure that the storage area is dry, safe, and out of reach of children.

## 5. Operation

- To use the chef's knife: Hold the knife by the handle with your dominant hand and use your other hand to guide and stabilize the food.
- For the paring knife: Use for small cutting tasks, such as peeling fruits or vegetables.
- The santoku knife is ideal for slicing and dicing due to its unique blade shape. Employ a rocking motion for best results.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash knives using warm water and mild dish soap immediately after use.
- Avoid using abrasive scrubbers that might scratch the blade.
- Dry the knives immediately with a soft cloth to prevent water stains and corrosion.
- Regularly hone your knives with a sharpening steel to maintain the edge.

## 7. Troubleshooting

- If you notice the knife is dull, use a honing steel or a sharpening stone to restore the edge.
- For any signs of rust, clean the blade with a damp cloth followed by a thorough drying.
- If the handle becomes loose, contact customer service for advice or potential repairs.

## 8. Disposal

- Dispose of old or damaged knives responsibly. Contact local waste management for guidance on hazardous waste disposal in your area.
- Ensure the blade is securely wrapped before disposing to prevent injuries.

## 9. Contact

For any questions or further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing Zwilling. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für das Zwilling Pro Messer Set (3-teilig)

### 1. Allgemeine Informationen

Das Zwilling Pro Messer Set ist ein hochwertiges Set, das aus drei essenziellen Messern für jede Küche besteht. Jedes Messer ist aus dem besten Edelstahl gefertigt und bietet außergewöhnliche Schnittleistung und Langlebigkeit.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Messer nur zum vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klängen von Kindern fern.
- Benutzen Sie die Messer niemals, um Gegenstände zu werfen oder als Werkzeug zu verwenden.
- Schneiden Sie immer auf einer geeigneten Unterlage.
- Reinigen Sie die Klängen vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Messer nicht im Wasser liegen, um eine Beschädigung des Griffs zu vermeiden.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Zwilling Pro Messer Set (3-teilig)
- Inhalt: 1 Kochmesser (20 cm), 1 Gemüsemesser (10 cm), und 1 Brotmesser (20 cm)
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griff: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Herstellungsverfahren: FRIODUR®-Eishärte
- Garantie: 30 Jahre

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer Set vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie alle Messer auf Beschädigungen.
3. Lagern Sie die Messer in einem Messerblock oder auf einem Magnetstreifen, um die Klängen zu schützen.
4. Stellen Sie sicher, dass alle Klängen trocken sind, bevor Sie sie lagern.

### 5. Bedienung

- Halten Sie das Messer fest und in einem sicheren Winkel zur Schneidfläche.
- Schneiden Sie mit gleichmäßigem Druck für ein optimales Ergebnis.
- Reinigen Sie die Klängen nach jedem Gebrauch gründlich.

### 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Messer sofort nach dem Gebrauch unter warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -mittel.
- Trocknen Sie die Messer mit einem weichen Tuch ab.
- Lagern Sie die Messer an einem sicheren Ort, um Beschädigungen zu vermeiden.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneiden nicht gut.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge scharf ist und schleifen Sie diese gegebenenfalls nach.
- Problem: Messer rutschen beim Schneiden.  
Lösung: Verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage und üben Sie gleichmäßigen Druck aus.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle. Schneiden Sie die Klängen vorher mit einem stabilen Material, um Verletzungen zu vermeiden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor het Zwilling Pro Messenset (3 stuks)

### 1. Algemeen Informatie

Deze hoogwaardige messenset van Zwilling Pro bestaat uit drie essentiële messen: een koksmes, een allround mes en een vleesmes. Deze messen zijn ontworpen voor zowel professionele als thuisgebruikers, met de focus op precisie, efficiëntie en duurzaamheid.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor hun bedoelde doeleinden. Vermijd het snijden van bevroren producten of harde ingrediënten die de snijkant kunnen beschadigen.
- Houd de messen buiten bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank van stevig materiaal om letsel en beschadiging van de messen te voorkomen.
- Teken nooit in de richting van je lichaam als je snijdt.
- Zorg ervoor dat de messen altijd scherp zijn. Een bot mes kan gevaarlijker zijn omdat meer druk nodig is om te snijden.
- Was de messen niet in de vaatwasser; dit kan de snijkanten en handgrepen aantasten.

### 3. Productspecificaties

- Koksmes: 20 cm
- Allround mes: 16 cm
- Vleesmes: 20 cm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Materiaal handvat: Polypropyleen
- Kleur: Zwart
- Garantie: 10 jaar

### 4. Opset en Installatie

1. Haal de messen uit de verpakking en controleer of er geen beschadigingen of afwijkingen zijn.
2. Bewaar de messen op een veilige plek, zoals een messenblok of magneetstrip, om beschadiging van de messen en letsel te voorkomen.
3. Zorg voor een schone en droge omgeving voor het opbergen van de messen.

### 5. Bediening

- Om te snijden, houd het handvat stevig vast en positioneer het mes op het voedsel dat je wilt snijden.
- Voor de beste resultaten en veiligheid, gebruik de juiste techniek afhankelijk van het soort mes en het voedsel dat je zoekt te snijden.
- Volg altijd de richtlijnen voor veiligheidspraktijken.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik, spoel de messen af met warm water en gebruik een mild schoonmaakmiddel.
- Droog de messen onmiddellijk af met een zachte doek om roest en vlekken te voorkomen.
- Voor optimale prestaties, slijp de messen regelmatig met een slijper die geschikt is voor roestvrij staal.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is bot  
Oplossing: Slijp het mes met een professionele slijper of een geschikt slijpstaaf.
- Probleem: Beschadiging van het mes  
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor verdere instructies.

### 8. Afvoer

- Dit product bevat materialen die op een verantwoorde manier moeten worden afgevoerd.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over recycling van roestvrij staal.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Juego de Cuchillos Zwilling Pro 3 Piezas

## 1. Información General

El Jeu de Cuchillos Zwilling Pro de 3 Piezas es un conjunto de cuchillos de alta calidad diseñado para satisfacer las necesidades de cocineros profesionales y aficionados. Fabricados en acero inoxidable de alta calidad, estos cuchillos ofrecen un corte preciso y duradero.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este conjunto de cuchillos está diseñado únicamente para su uso en la cocina. No utilice los cuchillos para fines distintos a aquellos para los que han sido diseñados.
- Cuidado Personal: Siempre use un soporte y proporcione el cuidado adecuado al manejar los cuchillos. Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Manejo: Al usar los cuchillos, asegúrese de que la superficie de corte sea estable y adecuada para evitar accidentes.
- Almacenamiento: Guarde los cuchillos en un bloque de cuchillos o en una funda para evitar cortes accidentales y daños a los bordes de las hojas.
- Mantenimiento: Mantenga los cuchillos afilados; un cuchillo desafilado puede ser más peligroso que uno afilado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Contenido del Set:
  - Cuchillo de chef (20 cm)
  - Cuchillo para pan (20 cm)
  - Cuchillo de pelar (10 cm)
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía y equilibrio perfecto para su uso diario
- Uso: Apta para lavavajillas, aunque se recomienda el lavado a mano para una mayor durabilidad
- Origen: Fabricación alemana

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el conjunto de cuchillos de la caja.
2. Inspeccione cada cuchillo asegurándose de que no tenga daños visibles.
3. Coloque el bloque de cuchillos en una superficie estable y segura en su cocina.
4. Organice los cuchillos en el bloque o en el soporte de manera que las hojas no se toquen entre sí.

## 5. Operación

- Sujete el cuchillo por el mango de forma segura.
- Aplique la presión adecuada al cortar los ingredientes.
- Para la seguridad y efectividad, realice cortes en una tabla de cortar adecuada.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Se recomienda lavar los cuchillos a mano con agua tibia y jabón.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar las hojas.
- Seque bien los cuchillos después de lavar para evitar la corrosión.
- Afile los cuchillos regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- Cuchillo no corta bien:
  - Verifique si la hoja está afilada. Si está desafilada, realice un afilado.
- Óxido visible:
  - Limpie con un paño suave y un poco de aceite de cocina.
  - Si persiste, afile la hoja y limpie nuevamente.

## 8. Desecho

- Al final de la vida útil del producto, asegúrese de desecharlo de manera responsable.
- Recicle los cuchillos en su punto de reciclaje local si es posible.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Ensemble de Couteaux Zwilling Pro 3 pièces

## 1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat de l'ensemble de couteaux Zwilling Pro de 3 pièces. Cet ensemble est conçu pour offrir des performances de coupe exceptionnelles et une durabilité à long terme. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il est idéal pour les chefs professionnels et amateurs.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cet ensemble est destiné à la coupe d'aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres tâches, comme ouvrir des emballages ou couper des matériaux non alimentaires.
- Stockage : Rangez les couteaux dans un endroit sec et sécurisé, loin de la portée des enfants.
- Manipulation : Tenez toujours le couteau par le manche, évitez le contact avec la lame. Ne pas laisser les couteaux aux bords de surfaces où ils pourraient tomber.
- Affûtage : Utilisez un aiguiser approprié pour l'entretien des lames. Ne pas affûter les lames avec des outils inappropriés.
- Lavage : Ne pas immerger dans l'eau pendant de longues périodes. Lavez à la main avec un détergent doux.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Composition : Ensemble de 3 couteaux incluant un couteau de chef, un couteau à pain, et un couteau d'office.
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité.
- Manche : En plastique ergonomique pour un confort optimal.
- Longueur de la lame :
  - Couteau de chef : 20 cm
  - Couteau à pain : 20 cm
  - Couteau d'office : 10 cm
- Poids Total : 600 g

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Ouvrez l'emballage avec précaution pour éviter d'endommager les couteaux.
2. Vérification : Inspectez chaque couteau pour toute anomalie.
3. Stockage : Placez les couteaux dans un bloc à couteaux, un tiroir de cuisine, ou un support magnétique pour un accès facile et un stockage sécurisé.

## 5. Fonctionnement

- Utilisation : Tenez le couteau d'une main par le manche, en utilisant la autre main pour guider la pression sur l'aliment coupé. Utilisez des planches à découper appropriées pour éviter d'endommager la lame.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavage à la Main : Lavez immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude et du savon.
- Sécher : Essuyez chaque couteau avec un chiffon sec pour éviter la corrosion.
- Affûtage : Pour maintenir la coupe, aiguissez régulièrement les lames avec un équipement approprié.

## 7. Dépannage

- Lame émoussée : Utilisez un aiguiser pour affûter la lame.
- Corrosion : Évitez de laisser les couteaux dans l'eau. Utilisez de l'huile alimentaire pour traiter une lame rouillée.
- Manche détaché : Vérifiez les vis et resserrez si nécessaire.

## 8. Élimination

- Recyclage : En fin de vie, éliminez les couteaux conformément aux réglementations locales sur les déchets. Vérifiez si les matériaux sont recyclables.

## 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: Set di Coltelli Zwilling Pro - 3 Pezzi

## 1. Informazioni Generali

Il set di coltelli Zwilling Pro è progettato per soddisfare le esigenze culinarie di chef professionisti e appassionati di cucina. Comprende tre pezzi essenziali: un coltello da cuoco, un coltello da pane e un coltello da sbucciare. Ogni coltello è realizzato utilizzando acciaio inossidabile di alta qualità per garantire prestazioni durevoli e straordinarie.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare i coltelli solo per lo scopo previsto.
- Maneggiare i coltelli con cautela e conservarli lontano dalla portata dei bambini.
- Affilare i coltelli con un affilatore adatto. Non utilizzare mai il coltello su superfici dure.
- Evitare di utilizzare i coltelli per tagliare materiali non alimentari.
- Non lasciare i coltelli in ammollo in acqua e non lavarli in lavastoviglie, per evitare danni.
- In caso di ferite o incidenti, consultare immediatamente un medico.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Coltello da Cuoco:**
  - Lunghezza lama: 20 cm
  - Materiale: Acciaio inossidabile speciale
  - Manico: Polipropilene sostenibile

- **Coltello da Pane:**
  - Lunghezza lama: 20 cm
  - Materiale: Acciaio inossidabile speciale
  - Manico: Polipropilene sostenibile

- **Coltello da Sbucciare:**
  - Lunghezza lama: 10 cm
  - Materiale: Acciaio inossidabile speciale
  - Manico: Polipropilene sostenibile

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il set di coltelli dalla confezione con cautela.
2. Assicurarsi di avere una superficie liscia e stabile per riporre i coltelli.
3. Non è richiesta alcuna configurazione complessa; posizionare i coltelli in un supporto per coltelli o in un cassetto asciutto.
4. Se utilizzi un affilatore di coltelli, segui le istruzioni fornite con l'affilatore stesso.

## 5. Operazione

- Utilizzare il coltello appropriato per ogni tipo di alimento (es. coltello da cuoco per verdure, coltello da pane per pane).
- Esercitare una pressione uniforme lungo il coltello per ottenere tagli precisi.
- Per le preparazioni più delicate, come frutta e verdura, usare il coltello da sbucciare.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Asciugare i coltelli con un panno morbido per prevenire la corrosione.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Affilare i coltelli regolarmente per mantenerne la lama in ottime condizioni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Lama smussata: Affilare con un affilatore di coltelli.
- Macchie sulla lama: Pulire con un panno umido e sapone delicato.
- Manico allentato: Contattare il servizio clienti per assistenza.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali per la raccolta dei rifiuti.
- I coltelli non devono essere smaltiti nei rifiuti domestici standard.
- Si consiglia di contattare un centro di riciclaggio locale per informazioni sul corretto smaltimento.

## 9. Contatti

Per domande o assistenza:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania