

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: 1002901

ZWILLING | PRO WOOD - Larding and garnishing knife - Blade: 100mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Pro Wood Larding and Garnishing Knife (Blade 100mm)

1. General Information

The Zwilling Pro Wood Larding and Garnishing Knife is designed for precise handling and crafting of culinary elements. With its ergonomic design and quality craftsmanship, this knife is ideal for professional chefs and home cooking enthusiasts alike.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care to avoid cuts and injuries.
- Keep the knife out of reach of children when not in use.
- Use a cutting board to minimize the risk of injury and to protect surfaces.
- Always cut away from your body and never towards it.
- Ensure that the knife is stored securely in a knife block or sheath to prevent accidents.
- Do not attempt to catch a falling knife; step back and let it fall.
- If the blade becomes dull, sharpen it to avoid using excessive force, which may lead to accidents.

3. Product Specifications

- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Blade Length: 100 mm
- Handle Material: Wood
- Edge: Straight
- Weight: 0.1 kg
- Manufacturer: Zwilling J.A. Henckels
- Product Code: 1002901

4. Setup and Installation

Setting up your Zwilling Pro Wood Larding and Garnishing Knife is simple:

1. Upon unboxing, remove the knife from its packaging.
2. Inspect the knife for any damage. If the blade is damaged or defective, do not use it.
3. For safety, keep the knife stored in its protective sheath or knife block when not in use.
4. If you prefer a specific storage solution, mount a magnetic strip on the wall or use a countertop knife holder.

5. Operation

To effectively use your Zwilling Pro Wood Larding and Garnishing Knife:

1. Place the item you wish to cut or garnish on a stable cutting board.
2. Hold the knife at a comfortable angle and use a gentle sawing motion when cutting through foods.
3. For garnishing, use the tip of the knife for delicate work, creating precise designs or cuts.
4. After use, clean the knife immediately to maintain its integrity and sharpness.

6. Cleaning and Maintenance

To ensure the long life of your knife:

- Hand wash the knife with warm, soapy water immediately after use.
- Avoid using a dishwasher, as it can damage the blade and the handle.
- Dry the knife with a soft cloth to prevent rust.
- Regularly hone the knife with a honing steel to maintain sharpness.
- Periodically sharpen the blade using a professional sharpening service or a high-quality whetstone.

7. Troubleshooting

If you encounter issues with your knife:

- If the blade seems dull, hone or sharpen it.
- For wood handles, if the surface appears damaged, apply food-safe mineral oil to restore its natural luster.
- If the knife is misaligned or wobbly, ensure it is properly secured in a knife block or sheath.
- If the blade breaks, cease usage and contact customer service for further assistance.

8. Disposal

When it is time to dispose of your knife:

- Do not place the knife directly in the trash as it may pose a risk to others.

- Encase the blade in protective material, like cardboard, and secure it before disposal.
- Check local regulations for specific disposal or recycling guidelines for kitchen utensils.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Pro Holz-Lardier- und Garniermesser - Klingenlänge 100 mm (1002901)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zwilling Pro Holz-Lardier- und Garniermessers. Dieses hochwertige Werkzeug wurde entwickelt, um Ihnen beim Zubereiten und Servieren von Lebensmitteln zu helfen. Die Klinge ist aus speziellem Edelstahl gefertigt, um eine lange Lebensdauer und exzellente Schnitthaltigkeit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Das Messer ist nur für den vorgesehenen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Anwendungen.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schneiden Sie immer auf einer stabilen, rutschfesten Unterlage.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, dass Ihre Hände nicht in den Schnittbereich gelangen.
- Reinigen Sie die Klinge vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Messer nicht, wenn es beschädigt oder stumpf ist.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um Unfälle zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling Pro Holz-Lardier- und Garniermesser
- Klingenlänge: 100 mm
- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Holz
- Gewicht: 150 g
- Anwendung: Ideal zum Lardieren, Garnieren und Dekorieren von Lebensmitteln.

4. Einrichtung und Installation

- Das Messer wird bereits einsatzbereit geliefert. Es sind keine zusätzlichen Installationsschritte erforderlich.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie das Produkt auf eventuelle Beschädigungen.
- Überprüfen Sie, ob das Messer scharf und gebrauchsfähig ist.
- Verwenden Sie einen geeigneten Messersatz oder Halter, um das Messer sicher zu lagern.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit der einen Hand am Griff und die andere Hand an der Klingebasis.
- Schneiden Sie durch das Lebensmittel mit gleichmäßigen Bewegungen. Üben Sie nicht zu viel Druck aus.
- Reinigen Sie das Messer nach der Benutzung mit Wasser und mildem Reinigungsmittel. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer unter fließendem Wasser ab.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch oder Schwamm, um die Klinge zu reinigen. Unterlassen Sie das Reiben mit rauen Materialien.
- Trocknen Sie das Messer gründlich nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um seine Schnittleistung zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Das Messer schneidet nicht gut: Möglicherweise ist die Klinge stumpf. Schärfen Sie die Klinge.
 - Es gibt Rostansätze auf der Klinge: Stellen Sie sicher, dass das Messer nach der Reinigung gut getrocknet wurde.
- Lagern Sie es an einem trockenen Ort.
- Die Klinge ist locker: Überprüfen Sie die Befestigung und ziehen Sie sie gegebenenfalls nach.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte oder Metallabfälle.
- Entsorgen Sie Ihr Produkt nicht im Hausmüll.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Pro Houten Lardeer- en Garneringsmes

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Zwilling Pro houten lardeer- en garneringsmes. Dit mes is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt uitstekende prestaties in de keuken. Het mes heeft een nauwkeurig geslepen lemmet en een ergonomisch handvat voor optimale grip en controle.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd het mes op een snijplank en niet op harde oppervlakken om schade aan het lemmet te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat het mes scherp is voordat je het gebruikt. Een bot mes kan leiden tot ongelukken.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om roestvorming te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van het mes in de nabijheid van water of andere vloeistoffen om uitglijden te voorkomen.
- Pas op voor snijwonden tijdens het gebruik en het reinigen, en gebruik altijd een veilige techniek.

3. Productspecificaties

- Model: Zwilling Pro Houten Lardeer- en Garneringsmes
- Lemmetlengte: 100 mm
- Lemmetmateriaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Hout
- Totale lengte: 210 mm
- Gewicht: 90 g
- Geschikt voor professioneel en huishoudelijk gebruik

4. Opstelling en Installatie

Dit mes is gebruiksklaar. Volg de onderstaande stappen voor veilig gebruik:

- Inspecteer het mes op beschadigingen of gebreken voordat je het gebruikt.
- Bewaar het mes in een messenblok of op een veilige plaats om schade te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het handvat droog en schoon is voor een stevige grip tijdens gebruik.

5. Bediening

- Houd het mes vast bij het handvat met een stevige grip.
- Snijd met een gelijkmatige beweging en gebruik voldoende druk om door voedsel te snijden.
- Voor larderen, gebruik de punt van het mes om kleine inkepingen in vlees te maken en vul deze met vet of kruiden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of sponzen.
- Droog het mes onmiddellijk af met een zachte doek om roest te voorkomen.
- Voor optimale prestaties, slijp het mes regelmatig met een slijper of wetsteen.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is en slijp indien nodig.
- Handvat voelt oncomfortabel aan: Zorg ervoor dat het handvat schoon en vrij van vet of vuil is.
- Roestvorming: Reinig en droog het mes na elk gebruik en bewaar het op een droge plaats.

8. Verwijdering

Dit product bevat materiaal dat schadelijk kan zijn voor het milieu. Bij het weggooien van dit mes, volg lokale richtlijnen voor recycling en verwijdering van keukenproducten. Zorg ervoor dat het mes veilig is verpakt om snijwonden te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Knifework ZWILLING PRO - Cuchillo de Lardear y Decorar con Hoja de 100 mm

1. Información General

El cuchillo de lardear y decorar ZWILLING PRO es una herramienta profesional diseñada para lardear, decorar y presentar alimentos de manera precisa. Con una hoja de 100 mm, este cuchillo combina la tradición y la innovación, ofreciendo un rendimiento excepcional para chefs y amantes de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Utilice siempre la técnica adecuada al cortar para evitar lesiones.
- No use el cuchillo en superficies inadecuadas; utilice una tabla de cortar.
- Evite el contacto con el agua caliente durante el lavado para prevenir daños en el material del mango.
- Verifique regularmente el estado de la hoja. Si está dañada, no intente repararla usted mismo.

3. Descripción General y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable especial ZWILLING
- Longitud de la hoja: 100 mm
- Mango: Madera de alta calidad
- Tipo de cuchillo: Cuchillo de lardear y decorar
- Peso: 140 g
- Afilado: Afilado a mano a una precisión de 15 grados

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación específica para el uso de este cuchillo. Sin embargo, asegúrese de tener:

- Una tabla de cortar adecuada.
- Un espacio de trabajo limpio y ordenado.
- Acceso a un afilador de cuchillos, si es necesario.

5. Operación

Para usar el cuchillo de lardear y decorar:

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango mientras corta.
- Realice movimientos suaves y controlados.
- Para decorar, use la punta de la hoja para crear patrones en frutas o verduras.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave.
- Nunca lo coloque en el lavavajillas.
- Seque bien el cuchillo después de lavarlo.
- Afile la hoja regularmente para mantener su rendimiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta adecuadamente, es probable que necesite afilarse.
- Si nota algún daño visible en la hoja o en el mango, contacte a atención al cliente.

8. Eliminación

Deseche el cuchillo de acuerdo con las normativas locales para productos de acero. No lo arroje a la basura común; infórmese sobre centros de reciclaje de metales en su área.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau de Larding et de Garniture Zwilling Pro

1. Informations Générales

Le couteau de larding et de garniture Zwilling Pro est un outil de cuisine de haute qualité conçu pour une précision d'utilisation lors de la préparation des aliments. Il est idéal pour le larding, le découpage et autres usages culinaires.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est conçu uniquement pour les usages culinaires. Évitez de l'utiliser sur des surfaces dures pouvant endommager la lame.
- Manipulation : Tenez le couteau par le manche, en évitant de toucher la lame. Gardez-le hors de portée des enfants.
- Aiguisage : Utilisez uniquement des pierres à aiguiser ou des aiguisers spécifiques pour les couteaux.
- Nettoyage : Ne plongez pas le couteau dans l'eau chaude ou ne le laissez pas tremper. Lavez-le immédiatement après usage pour éviter les taches.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Zwilling Pro
- Type : Couteau de larding et de garniture
- Longueur de la lame : 100 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable FRIODUR
- Manche : Plastique ergonomique

4. Configuration et Installation

1. Unboxing : Déballez le couteau et retirez tout l'emballage.
2. Inspection : Vérifiez que la lame et le manche sont en bon état.
3. Stockage : Rangez le couteau dans un bloc à couteaux ou un protège-lame pour éviter les accidents.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

1. Tenez-le fermement par le manche.
2. Utilisez une planche à découper appropriée pour éviter d'endommager la lame.
3. Découpez les aliments avec des mouvements fluides et contrôlés.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon, puis séchez-le immédiatement.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.
- Aiguillez régulièrement la lame pour maintenir son tranchant.

7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.
- Solution : Aiguillez la lame avec un aiguiser ou une pierre à aiguiser.
- Problème : Les aliments collent à la lame.
- Solution : Assurez-vous que la lame est propre et bien sèche.

8. Élimination

Disposez du couteau conformément aux réglementations locales sur le recyclage et la gestion des déchets. Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans le protéger pour éviter les blessures.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti al manuale di utilizzo del Coltello da Lardare e Guarnire in Legno Zwilling Pro. Questo prodotto è progettato per i professionisti e gli appassionati della cucina, garantendo un'esperienza di taglio di alta qualità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenza: Usare sempre il coltello con cautela e seguire le norme di sicurezza.
- Maneggiare con attenzione: Tenere il coltello lontano dai bambini e non lasciare mai incustodito.
- Taglienti: La lama è affilata. Non toccare il filo della lama a mani nude.
- Uso corretto: Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Pulizia: Non immergere il coltello in acqua per lunghi periodi. Lavare a mano e asciugare immediatamente.
- Stoccaggio: Conservare il coltello in un blocco per coltelli o copertura protettiva.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello da Lardare e Guarnire in Legno Zwilling Pro
- Codice prodotto: 1002901
- Lunghezza della lama: 100 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Legno ergonomico e resistente
- Certificazione: Prodotto conforme agli standard di sicurezza europei

4. Installazione e Impostazione

1. Rimuovere il coltello dall'imballaggio con attenzione.
2. Assicurarsi che la lama sia ben affilata.
3. Prima dell'uso, pulire la lama con un panno umido e asciugare dotato di un detergente delicato, se necessario.
4. Posizionare il coltello in un luogo sicuro e facilmente accessibile in cucina.

5. Operazione

- Tenere il coltello saldamente per la maniglia, facendo attenzione a posizionare le dita lontano dalla lama.
- Utilizzare movimenti precisi per affettare carni, pesce o verdure.
- Non forzare il coltello durante il taglio, lasciare che la lama faccia il lavoro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Controllare regolarmente l'affilatura della lama e affilarla se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Lama non tagliente.
Soluzione: Affilare la lama con una pietra per affilatura o un affilatore specifico.
- Problema: Manico allentato.
Soluzione: Verificare e, se necessario, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- Alla fine della vita utile del prodotto, non smaltire il coltello con i normali rifiuti domestici.
- Contattare il servizio di smaltimento locale per indicazioni sui prodotti in acciaio inox e legno.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattaci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Coltello da Lardare e Guarnire in Legno Zwilling Pro. Buona cottura!