

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: 1003046

ZWILLING | PROFESSIONAL S - Steak knife set- 4 pcs.



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Professional S Steak Knife Set (4 pcs)

General Information

Thank you for purchasing the Zwilling Professional S Steak Knife Set. This set includes four high-quality steak knives designed to enhance your dining experience. Crafted with precision and care, these knives are made from durable materials providing excellent cutting performance.

Safety Information

- Intended Use: The Zwilling Professional S Steak Knife Set is intended for cutting and slicing cooked meats. It should not be used for any other purpose.
- Sharpness: The knives are extremely sharp. Handle with care to avoid cuts and injuries.
- Storage: Store knives in a designated knife block or sheath to protect the blades and prevent accidental injury.
- Children: Keep the knives out of reach of children. Adult supervision is recommended at all times when the knives are in use.
- Maintenance: Regularly inspect knives for damage or dullness. If the blade becomes damaged, discontinue use and contact customer service.

Product Specifications

- Brand: Zwilling
- Model: Professional S
- Material: High-carbon stainless steel
- Blade Length: 11 cm (4.3 inches)
- Handle: Solid synthetic
- Number of Knives: 4
- Dishwasher Safe: No
- Made In: Germany

Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the steak knives from the packaging. Avoid using sharp objects that may damage the blades.
2. Inspection: Check each knife for any defects. If found, contact customer service before use.
3. Storage: Place the knives in a knife block or on a magnetic strip, ensuring the blades are well-protected.

Operation

- To use the steak knives, grip the handle firmly while cutting through meat. Use a gentle sawing motion to ensure a clean cut.
- Avoid twisting or prying with the knife, as this may damage the blade.

Cleaning and Maintenance

- Wash the knives with warm, soapy water immediately after use. Rinse and dry thoroughly to avoid moisture accumulating on the blade.
- Do not place knives in the dishwasher to maintain their sharpness and integrity.
- Regularly hone the blades with a honing steel to maintain optimal sharpness.

Troubleshooting

- Blade Dullness: If knives are not cutting efficiently, hone or sharpen the blades as necessary.
- Handle Damage: In case of a cracked or broken handle, discontinue use immediately and contact customer service for replacement options.

Disposal

- Dispose of the knives responsibly. If they are damaged beyond use, wrap the blades securely in paper or cloth and discard them in a way that prevents injury to others.

Contact

For further assistance, please contact:

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

Thank you for choosing Zwilling Professional S Steak Knife Set. Enjoy your culinary adventures!

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für das Zwilling Professional S Steakmesser Set 4 Stk. (1003046)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zwilling Professional S Steakmesser Sets. Dieses Set besteht aus vier hochwertigen Steakmessern, die aus rostfreiem Edelstahl gefertigt sind und speziell für die Zubereitung und den Genuss von Steaks entwickelt wurden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung nur für den vorgesehenen Zweck: Die Messer sind ausschließlich für den Einsatz in der Küche vorgesehen. Sie sind nicht für andere Zwecke geeignet.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf und verwenden Sie einen geeigneten Messerblock oder eine Schublade mit unterteiltem Fächersystem.
- Scherfgefährdung: Seien Sie beim Umgang mit den Messern vorsichtig. Die Klingen sind sehr scharf und können Verletzungen verursachen.
- Reinigung: Verwenden Sie zur Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Klinge beschädigen könnten.
- Nutzungsschutz: Verwenden Sie die Messer nicht, um gefrorene Lebensmittel oder harte Materialien zu schneiden, die die Klinge beschädigen können.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das Zwilling Professional S Steakmesser Set umfasst die folgenden technischen Daten:

- Material Klinge: Rostfreier Edelstahl
- Klingenlänge: 11 cm
- Griffmaterial: Kunststoff
- Klingenhärte: 58 HRC
- Gewicht: 260 g (gesamt)

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie das Set vorsichtig aus der Verpackung. Überprüfen Sie auf Beschädigungen.
2. Aufbewahrung: Stellen Sie sicher, dass die Messer in einem Messerblock oder einer Schublade aufbewahrt werden.
3. Nicht im Geschirrspüler: Spülen Sie die Messer von Hand und vermeiden Sie den Geschirrspüler, um die Klingen zu schützen.

5. Betrieb

- Die Messer sind bereit für die Verwendung. Schneiden Sie das Fleisch mit einer sanften, gleichmäßigen Bewegung, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Vermeiden Sie übermäßigen Druck beim Schneiden, um die Klingen zu schonen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach Gebrauch die Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abspülen.
- Trocknen Sie die Messer sofort mit einem weichen Tuch, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Überprüfen Sie die Klingen regelmäßig auf Schärfe und schleifen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
 - Lösung: Schleifen Sie die Klingen mit einem geeigneten Wetzstein oder lassen Sie die Messer professionell schärfen.
- Problem: Klinge hat Beschädigungen.
 - Lösung: Kontaktieren Sie den Kundenservice für Empfehlungen zur Reparatur oder zum Austausch.

8. Entsorgung

Bei der Entsorgung des Produkts sind die geltenden lokalen Vorschriften zu beachten. Scharfe Klingen sollten so verpackt werden, dass Verletzungen vermieden werden. Entsorgen Sie das Produkt in den entsprechenden Recyclingbehältern.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Professional S Steakmessenset (4 stuks)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Zwilling Professional S Steakmessenset. Deze set bevat vier hoogwaardige steakmessen, ontworpen om de perfecte snede te maken. De messen zijn vervaardigd met de nieuwste technologie voor optimale prestaties en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor hun specifieke doeleinden; ze zijn ontworpen voor het snijden van vlees.
- Houd de messen buiten bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank tijdens het snijden om schade aan oppervlakken en de messen te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren en schoonmaken van de messen om snijwonden te voorkomen.
- Controleer voor elk gebruik of de messen in goede staat zijn en zorg ervoor dat ze scherp zijn. Gebruik geen beschadigde of botte messen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Zwilling Professional S Steakmessenset (4 stuks)
- Materiaal: HCS staal (hoog koolstofstaal)
- Handvat: Ontworpen voor ergonomisch comfort
- Snede: Vijfvoudige verharding voor uitstekende scherpte
- Lengte van de mes: 12 cm
- Gewicht: 200 g (per mes)
- Kleur: Roestvrij staal

4. Setup en Installatie

Er is geen complexe installatie vereist. Volg de onderstaande stappen om uw messen set correct te gebruiken:

1. Hanteer de messen met droge handen.
2. Zet de messen op een veilige plaats, zoals een messenblok of een magnetische messenhouder.
3. Zorg ervoor dat de messen niet in de buurt van vochtige gebieden worden geplaatst om roestvorming te voorkomen.

5. Gebruik

- Neem het mes vast bij het handvat met uw dominante hand.
- Plaats het vlees op een snijplank.
- Snijd in een gelijkmatige beweging, waarbij u het mes onder een lichte hoek houdt voor een beteren snede.
- Na gebruik, reinig de messen onmiddellijk om opbouw van voedselresten te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de messen met de hand in warm zeepachtig water. Vermijd de vaatwasser, omdat dit de messen kan beschadigen.
- Droog de messen grondig af met een zachte doek.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage en slijp de messen indien nodig met een slijpsteen of slijperspeciaal.

7. Probleemoplossing

- Als het mes bot aanvoelt, slijp het dan met een slijpsteen.
- Bij zichtbare schade of roest, neem contact op met de klantenservice voor advies.
- Als het handvat loskomt, gebruik het mes dan niet en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

De messen zijn vervaardigd uit recyclebare materialen. Gooi het product, indien nodig, op de juiste wijze weg volgens de lokale afvalvoorschriften. Zorg ervoor dat de messen veilig zijn verpakt om snijwonden te voorkomen.

9. Contact

Bij vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Cuchillos de Mesa Zwilling Professional S - 4 Piezas

1. Información General

El Juego de Cuchillos de Mesa Zwilling Professional S está diseñado para aquellos que buscan la máxima calidad en sus utensilios de cocina. Este conjunto incluye 4 cuchillos de mesa, elaborados con acero inoxidable de alta calidad para garantizar durabilidad y rendimiento excepcional.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto se debe utilizar exclusivamente para cortar alimentos. No utilizar para otros fines.
- Corte: Manéjelo con precaución para evitar cortes en la piel. Siempre dirija la hoja hacia abajo y alejada de su cuerpo.
- Almacenamiento: Guarde los cuchillos en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o en protectores de hojas, para evitar daños.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Condiciones de Uso: No utilice los cuchillos en superficies duras que puedan dañarlos, como cerámica o vidrio. Se recomienda utilizar tableros de corte de madera o plástico.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Número de Piezas: 4
- Longitud de la Hoja: 11 cm
- Peso Total: 800 g
- Tipo de Mango: Plástico de alta calidad en forma ergonómica
- Fabricación: Hecho en Alemania
- Agujero para colgar: Sí

4. Instalación y Montaje

No se requiere instalación ya que el Juego de Cuchillos de Mesa Zwilling Professional S se entrega listo para su uso. Asegúrese de que su espacio de almacenamiento esté seco y limpio antes de colocarlos.

5. Operación

- Uso de los Cuchillos: Sostenga el cuchillo firmemente por el mango. Aplique una presión moderada y utilice movimientos de corte suaves y controlados para obtener mejores resultados.
- Tipo de Alimentos: Ideal para cortar carne, verduras y otros alimentos. No se recomienda para huesos o alimentos congelados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón suave después de cada uso. No los sumerja en agua durante largos períodos.
- Secado: Seque inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Mantenimiento de la Hoja: Se recomienda afilar los cuchillos regularmente con una piedra de afilar o un afilador especializado para mantener su rendimiento.

7. Solución de Problemas

- Cuchillos Desafilados: Si nota que los cuchillos no cortan correctamente, deberá afilarlos como se indicó anteriormente.
- Manchas en la Hoja: Si aparecen manchas, límpielas con un limpiador suave o una mezcla de vinagre y agua. Evite limpiadores abrasivos.

8. Eliminación

El producto no debe ser desechado junto con los residuos domésticos. Al final de su vida útil, elimínelo en un punto de reciclaje o compra adecuado según las regulaciones locales sobre residuos de metal.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, puede comunicarse con nosotros a través de los siguientes medios:

- Correo Electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el Juego de Cuchillos de Mesa Zwilling Professional S. Disfrute de su experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Ensemble de Couteaux à Steak Zwilling Professional S (4 Pcs)

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat de l'ensemble de couteaux à steak Zwilling Professional S. Cet ensemble de qualité supérieure est conçu pour offrir des performances et un confort exceptionnels lors de la découpe de la viande. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser votre produit.

2. Informations de Sécurité

- Usage Approprié: Utilisez les couteaux uniquement pour la découpe de la viande. Ne les utilisez pas pour d'autres aliments ou matériaux.
- Tranchant: Les lames sont extrêmement tranchantes. Manipulez-les avec précaution pour éviter les coupures.
- Stockage: Rangez les couteaux dans un porte-couteaux ou un tiroir sécurisé pour éviter les accidents.
- Enfants: Gardez les couteaux hors de portée des enfants. Ne permettez pas aux enfants de les utiliser sans supervision.
- Nettoyage: Évitez de passer les couteaux au lave-vaisselle; lavez-les à la main pour préserver leurs propriétés.
- Pour votre sécurité: En cas de blessure, nettoyez immédiatement la plaie et consultez un professionnel de santé si nécessaire.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Matériau de la lame: Acier inoxydable haute performance
- Longueur de la lame: 11 cm
- Manche: Résistant aux chocs et ergonomique
- Poids: 0.2 kg par couteau
- Inclus dans l'ensemble: 4 couteaux à steak
- Fabrication: Fabriqué en Allemagne

4. Installation et Mise en Place

L'installation de l'ensemble de couteaux à steak est simple :

- Retirez les couteaux de leur emballage.
- Lavez chaque couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
- Séchez les couteaux avec un chiffon doux pour éviter les taches d'eau.

5. Fonctionnement

Pour une utilisation optimale de vos couteaux à steak :

- Tenez le couteau avec une prise ferme.
- Utilisez un plateau à découper pour protéger vos surfaces de travail.
- Appuyez fermement et coupez en effectuant des mouvements de va-et-vient pour des tranches nettes.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les couteaux à la main avec un détergent doux.
- Évitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer les lames.
- Séchez soigneusement chaque couteau après le lavage.
- Aiguissez les lames régulièrement pour maintenir leur efficacité.

7. Dépannage

- Problème: Couteau émoussé
- Solution: Aiguissez les couteaux avec un aiguiser approprié.
- Problème: Reste de nourriture sur la lame
- Solution: Nettoyez immédiatement avec un chiffon humide.

8. Élimination

Ne jetez pas les couteaux dans le recyclage régulier. Consultez les réglementations locales pour l'élimination appropriée de produits en acier.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire :

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

Conservez ce manuel pour référence future. Merci de choisir Zwilling.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli da Steak Zwilling Professional S 4 Pezzi

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Coltelli da Steak Zwilling Professional S. Questo set è progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina, specialmente durante le occasioni speciali. I coltelli sono realizzati con materiali di alta qualità, garantendo durata e comfort.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare i coltelli con attenzione e mantenere una distanza sicura durante il taglio per evitare infortuni.
- Non lasciare i coltelli alla portata dei bambini.
- Non utilizzare i coltelli su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Evitare il contatto con il liquido caldo o fumi tossici durante l'uso.
- Dopo l'uso, pulire i coltelli e riporli in un luogo sicuro e asciutto.
- Non cercare di affilare i coltelli con metodi non appropriati, utilizzare solo affilatori raccomandati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il set comprende 4 coltelli da steak, caratterizzati da:

- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Materiale sintetico ergonomico
- Lunghezza della lama: 12 cm
- Colore: Nero
- Lavabile in lavastoviglie: Sì, ma si consiglia il lavaggio a mano per una lunga durata

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il set dall'imballaggio.
2. Controllare che non ci siano danni sui coltelli.
3. Assicurarsi di avere un tagliere pulito e stabile.
4. Posizionare il set in un luogo sicuro nella cucina dove siano agevolmente accessibili.
5. Non utilizzare i coltelli fino a quando non si è certi che siano stati correttamente controllati e puliti.

5. Operazione

- Tenere il coltello da steak in modo sicuro, afferrando il manico con una presa ferma.
- Utilizzare un movimento di taglio deciso e controllato per affettare la carne.
- Pulire il coltello dopo ogni utilizzo per evitare la contaminazione dei cibi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lavare i coltelli con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Evitare l'uso di lavastoviglie per prolungare la vita del coltello.
- Affilare le lame regolarmente con un affilatore di qualità per mantenere le prestazioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta bene, potrebbe essere necessario affilarlo.
- Se il manico sembra allentato o danneggiato, contattare il servizio clienti.
- Per eventuali crepe nel materiale della lama, non utilizzare il coltello e contattare il supporto.

8. Smaltimento

Smaltire il set di coltelli in conformità con le normative locali. Non gettare i coltelli nel normale rifiuto, ma utilizzare punti di raccolta appositi per metalli.

9. Contatti

Per assistenza, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania