

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: 1020442

ZWILLING | ALL * STAR - Chef's knife compact - Blade: 140mm - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling All Star Chef's Knife (Compact Blade 140mm Black)

1. General Information

The Zwilling All Star Chef's Knife featuring a compact 140mm blade is a vital tool for both professional chefs and home cooking enthusiasts. Crafted with precision and care, this knife is designed for versatility in various kitchen tasks, from chopping vegetables to slicing meats. Its ergonomic handle ensures comfort and control during use.

2. Safety Information

- Always handle the knife with caution. Keep fingers and hands away from the blade when in use.
- Use the knife on a stable cutting surface to prevent slipping.
- Always cut away from your body and maintain awareness of your surroundings.
- Store the knife in a designated block, sheath, or drawer to avoid accidental cuts.
- Keep the knife out of reach of children. It is not a toy.
- Regularly inspect the knife for damage or wear. Do not use if the blade is chipped or broken.
- When washing, avoid contact with the blade's edge. Use care when handling or transferring the knife.

3. Product Specifications

- Blade Length: 140mm
- Blade Material: Special formula stainless steel
- Handle Material: Synthetic material
- Blade Type: Compact chef's knife
- Weight: 120g
- Brand: Zwilling
- Model: All Star

4. Setup and Installation

No assembly is required for the Zwilling All Star Chef's Knife. To set up for use:

- Remove the knife from its packaging.
- Rinse the blade gently with warm water to remove any manufacturing residue.
- Dry the blade thoroughly before use to maintain the integrity of the material.

5. Operation

- To use the knife, grip the handle firmly with your dominant hand.
- For optimal control, use a pinching grip, holding the blade's bolster with your thumb and index finger, and wrapping the other fingers around the handle.
- Employ a rocking motion for chopping by lifting the blade from the tip while keeping the heel on the cutting board.
- Use precise, controlled cuts to achieve desired slice thickness.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use. Hand wash with warm water and mild detergent. Avoid abrasive sponges.
- Rinse and dry immediately to prevent rust and maintain blade sharpness.
- Regularly sharpen the blade to keep it effective, using a honing steel or professional sharpening service as necessary.
- Store in a designated knife block or magnetic strip to protect the edge.

7. Troubleshooting

- If the knife is dull: Use a honing steel regularly or sharpen it with a whetstone or electric sharpener to restore edge sharpness.
- If the handle feels loose: Inspect for any signs of damage. If loose, discontinue use and seek professional assistance.
- If rust appears: Clean the knife immediately, and if necessary, use mild abrasive paste to gently scrub the affected area.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the knife responsibly. Do not place in regular waste. Contact local recycling services for guidance on hazardous waste disposal to ensure safety and compliance with local regulations.

9. Contact

For further questions or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Zwilling All-Star Chef-Messer mit einer kompakten Klinge von 140 mm entschieden haben. Dieses hochwertige Küchenmesser ist perfekt für präzises Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln. Mit seiner robusten Konstruktion und ergonomischen Griffform bietet es sowohl Komfort als auch Effizienz.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Benutzung: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Schneiden Sie auf stabilen, stabilen Unterlagen.
- Schärfe: Seien Sie beim Umgang mit der Klinge vorsichtig, da sie sehr scharf ist. Vermeiden Sie es, die Klinge mit den Händen zu berühren, wenn Sie nicht schneiden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um die Ansammlung von Lebensmitteln und Bakterien zu vermeiden.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle auf, um Verletzungen zu vermeiden und die Klinge zu schützen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling All-Star Chef-Messer
- Klingenlänge: 140 mm
- Material: Hochlegierter Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 150 g
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

Die Nutzung des Zwilling All-Star Chef-Messers erfordert keine technische Installation. Stellen Sie sicher, dass das Messer vor dem ersten Gebrauch gründlich gereinigt wird.

5. Betrieb

Entfalten Sie die beste Leistung beim Schneiden, indem Sie die Klinge in einem Winkel von 20 Grad halten. Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und bewegen Sie das Messer in einer sanften Vorwärts- und Rückwärtsbewegung.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab. Verwenden Sie keinen Geschirrspüler, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Wartung: Halten Sie die Klinge scharf, indem Sie regelmäßig einen Wetzstein oder einen Wetzstab verwenden.

7. Fehlerbehebung

- Klinge stumpf: Schärfen Sie das Messer mit einem Wetzstein oder einer Schärffmaschine.
- Griff ist locker: Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Griff und Klinge. Bei Bedarf kontaktieren Sie den Kundendienst zur Unterstützung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle. Schützen Sie die Klinge mit einer Schutzhülle, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling All Star Chef Mes - Compact Blade 140mm - Zwart

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Zwilling All Star Chef Mes met een compacte bladlengte van 140 mm. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor zowel professionele koks als thuischefs. Met zijn ergonomische handgreep en scherpe lemmet is het ideaal voor snijden, hakken en dicing van ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik volgens instructies: Gebruik het mes alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.
- Bewaring: Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen. Gebruik een mesbeschermer of een snijblok.
- Schade aan het lemmet: Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage. Gebruik het mes niet als het beschadigd is.
- Snijtechnieken: Snijd nooit richting uw lichaam of hand. Gebruik een snijplank om het risico op verwondingen te minimaliseren.
- Schoonmaken: Reinig het mes direct na gebruik. Vermijd het gebruik van een afwasmachine, dit kan het lemmet en de handgreep beschadigen.

3. Productspecificaties

- Model: Zwilling All Star Chef Mes
- Bladlengte: 140 mm
- Kleur: Zwart
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontworpen kunststof handgreep
- Gewicht: 150 gram

4. Installatie en Opstelling

1. Ontpakt het mes: Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer op schade: Controleer het mes op eventuele schade.
3. Instelling: Zorg ervoor dat u een stabiele snijomgeving heeft. Plaats een snijplank op een vlakke ondergrond.

5. Gebruik

- Snijden: Houd het mes stevig met uw dominante hand. Gebruik de andere hand om de ingrediënten op hun plaats te houden.
- Techniek: Maak gebruik van de schuin geslepen rand van het mes voor een efficiënte snijbeweging.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinigen: Spoel het mes af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk af met een zachte doek.
- Slijpen: Slijp het mes regelmatig met een slijper of aanzetstaal om de scherpheid te behouden.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Slijp het mes indien nodig.
- Vervorming van het lemmet: Dit kan ontstaan door verkeerd gebruik. Laat het mes professioneel slijpen als het vervormd is.

8. Afvoer

Neem het mes niet mee in het reguliere huishoudafval. Lever het mes in bij een daarvoor bestemde container voor metalen afval. Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van scherpe voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning:

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

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie en geniet van het gebruik van uw Zwilling All Star Chef Mes!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef Zwilling All Star - Hoja Compacta 140mm Negra

1. Información General

Este cuchillo de chef Zwilling All Star con hoja compacta de 140 mm está diseñado para ofrecer un rendimiento y una comodidad excepcionales en la cocina. Su diseño ergonómico y su acero de alta calidad aseguran una duración prolongada y un corte preciso.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Cuidado al Manejar: Siempre utilice la hoja con precaución. Evite el contacto con su piel y utilice un soporte adecuado.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Utilice un bloque para cuchillos o una funda protectora.
- Evitar Caídas: Mantenga el área de trabajo limpia y seca para evitar resbalones.
- Afilado y Mantenimiento: Realice el afilado de forma segura y de acuerdo con las instrucciones para evitar lesiones.

3. Visión General y Especificaciones

- Marca: Zwilling
- Modelo: Cuchillo de Chef All Star
- Material de la Hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la Hoja: 140 mm
- Mango: Polipropileno
- Peso: 150 g
- Uso: Apto para el lavavajillas

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este cuchillo. Sin embargo, asegúrese de tener un espacio de trabajo adecuado y limpio para su uso.

5. Operación

- Sujeción: Sujete el cuchillo por el mango, utilizando un agarre firme pero cómodo.
- Corte: Realice movimientos de corte controlados y precisos. Para verduras y carne, use un movimiento de vaivén.
- Mantenimiento de la Hoja: Mantenga la hoja limpia y afilada para garantizar un corte eficaz.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave. No se recomienda su uso en el lavavajillas, ya que puede afectar el filo.
- Secado: Seque completamente el cuchillo con un paño suave para evitar la corrosión.
- Afilado: Afile regularmente para mantener el rendimiento del cuchillo.

7. Solución de Problemas

- Dificultad para Cortar: Si el cuchillo no corta adecuadamente, puede necesitar afilado o limpieza de la hoja.
- Corrosión: Asegúrese de que el cuchillo esté completamente seco después de lavarlo. Evite dejarlo en agua durante mucho tiempo.

8. Eliminación

Deseche el cuchillo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. Pueden existir programas de reciclaje específicos para utensilios de cocina.

9. Contacto

Para preguntas y soporte adicional, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Couteau de Chef Zwilling All-Star - Lame Compacte 140mm Noir

1. Informations Générales

Le Couteau de Chef Zwilling All-Star avec lame compacte de 140mm est un outil de cuisine essentiel, conçu pour offrir précision et performance. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, ce couteau convient aux chefs professionnels ainsi qu'aux amateurs de cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Lame Tranchante : Faites attention lors de la manipulation du couteau. Toujours le tenir par le manche et éviter de toucher la lame.
- Utilisation Appropriée : Destiné exclusivement à la coupe des aliments. Ne pas utiliser pour des matériaux non alimentaires.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sécuritaire, hors de portée des enfants. Utilisez un bloc à couteaux ou une protection de lame.
- Entretien : Ne pas plonger dans l'eau chaude ou dans le lave-vaisselle pour éviter d'endommager la lame.
- Blessures : En cas de blessure, nettoyez la plaie et consultez un médecin si nécessaire.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Marque : Zwilling
- Modèle : All-Star Couteau de Chef
- Lame : 140mm
- Couleur : Noir
- Type de lame : Acier inoxydable
- Poids : 200g
- Dimensions de l'emballage : 25 x 5 x 2 cm
- Certificats : ISO 9001, ISO 14001

4. Configuration et Installation

1. Déballez le couteau avec précaution, en évitant de toucher la lame.
2. Vérifiez que le couteau est en bon état, sans défaut apparent.
3. Choisissez un bloc à couteaux, un support magnétique ou un tiroir spécialement conçu pour ranger ce couteau. Assurez-vous que le stockage permet d'éviter les accidents.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau, tenez fermement le manche et appliquez une pression douce pour couper. Pour une meilleure efficacité, utilisez un mouvement de va-et-vient. Toujours couper sur une planche à découper pour protéger la lame.

6. Nettoyage et Entretien

- Rincez le couteau à l'eau froide immédiatement après utilisation pour éviter les taches alimentaires.
- Nettoyez avec un chiffon doux ou une éponge. Ne pas utiliser de tampons à récurer abrasifs.
- Séchez soigneusement avant de le ranger pour éviter la rouille.
- Pour un entretien optimal, aiguissez la lame régulièrement avec un fusil à aiguiser.

7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.
Solution : Aiguissez la lame avec un fusil à aiguiser.
- Problème : Taches sur la lame.
Solution : Nettoyez la lame avec une solution douce de savon et de l'eau.
- Problème : Le manche est lâche.
Solution : Consultez un professionnel pour le réparer ou remplacer le couteau.

8. Élimination

Les outils en acier inoxydable peuvent être recyclés. Placez le couteau dans une collecte de métaux. Consultez les directives de recyclage locales pour obtenir des informations supplémentaires.

9. Contact

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

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Chef Compatto Zwilling All-Star (Lama 140mm)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Chef Compatto Zwilling All-Star. Questo coltello è progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina, unendo qualità dei materiali e un design ergonomico. Assicurati di seguire tutte le istruzioni per garantire la sicurezza e la durata del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi culinari.
- Non lasciare il coltello incustodito, specialmente in presenza di bambini.
- Maneggiare con cautela; la lama è estremamente affilata.
- Non cercare di affilare la lama con strumenti non appropriati.
- Lavare il coltello a mano con acqua tiepida e sapone; non utilizzare in lavastoviglie.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto, lontano da fonti di umidità.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che possono danneggiare la lama.
- Verificare periodicamente lo stato della lama e sostituirlo se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della Lama: 140 mm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Plastica resistente e antiscivolo
- Design: Ergonomico per un miglior comfort
- Peso del Prodotto: 150 g

4. Setup e Installazione

Non è richiesta alcuna installazione particolare per l'uso del coltello. Assicurati di avere una superficie stabile e un tagliere adeguato. Prima dell'uso, controlla che la lama sia in buone condizioni e che il manico sia ben fissato.

5. Operazione

Utilizzare il coltello per affettare, tritare e preparare vari ingredienti. Tieni il coltello con una mano sul manico e l'altra sul cibo da tagliare, assicurandoti di posizionare le dita lontane dalla lama. Usa movimenti controllati per garantire precisione e sicurezza.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello immediatamente dopo l'uso.
- Lavare a mano con acqua tiepida e un detergente delicato.
- Asciugare con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Conservare in un luogo asciutto per prevenire la ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Lama arrugginita
Soluzione: Pulire e asciugare il coltello immediatamente dopo l'uso.
- Problema: Lama danneggiata
Soluzione: Rivolgersi a un professionista per la riparazione o la sostituzione.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali riguardanti il riciclo e lo smaltimento dei rifiuti. Non gettare il coltello nei rifiuti domestici. Contattare il centro di raccolta locale per ulteriori istruzioni.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

- Email: info@ggmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania