

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: 1020446

ZWILLING | ALL * STAR - Steak knife - Blade: 120mm - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling All-Star Steak Knife (Blade 120mm Black)

1. General Information

Thank you for purchasing the Zwilling All-Star Steak Knife. This high-quality cutlery is designed to enhance your dining experience with optimal performance for cutting steak and other meats. The blade is crafted with precision, ensuring durability and sharpness for a long-lasting experience.

2. Safety Information

- Intended Use: This steak knife is intended for cutting meats. Do not use it for purposes other than its intended use.
- Proper Handling: Always handle the knife with care. Keep the blade away from your body and ensure it is pointed away from you when in use.
- Storage: Store the knife in a designated knife block, magnetic strip, or protective sheath to avoid accidental injuries.
- Personal Safety: Keep the knife out of reach of children. Supervise its use around minors.
- Maintenance: Regularly inspect the knife for any damage or dullness. Do not use a damaged knife.
- Cutting Surface: Use the knife on appropriate surfaces such as wooden or plastic cutting boards to prevent damage to the blade.

3. Product Specifications

- Blade Length: 120mm
- Blade Material: Stainless steel
- Handle Material: Synthetic
- Edge Type: Serrated
- Weight: 0.5 kg

4. Setup and Installation

The Zwilling All-Star Steak Knife does not require extensive setup or installation. However, please follow these guidelines:

1. Remove the knife from its packaging.
2. Ensure all protective coverings (if present) are removed from the blade.
3. Store the knife in a safe place, such as a knife block or drawer, away from other utensils to prevent damage to the blade.

5. Operation

1. Hold the handle firmly, using your dominant hand.
2. Position the blade at the desired angle against the meat.
3. Apply pressure when cutting, using a sawing motion for best results.
4. Always cut on an appropriate surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with mild soap and warm water. Rinse thoroughly and dry immediately with a soft cloth.
- Dishwasher Use: This knife is not dishwasher safe. Do not place in a dishwasher as it can damage the blade and handle.
- Sharpening: Regularly sharpen the knife using a whetstone or sharpening tool to maintain its cutting performance.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is not cutting effectively, it may need sharpening. Refer to the sharpening section above for instructions.
- Rust Spots: If rust appears, gently scrub with fine steel wool and reapply a food-safe oil to the blade.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If the knife becomes irreparable, wrap it securely in paper or cloth to avoid injury during disposal. Check local regulations for guidance on disposing of kitchenware.

9. Contact

For any inquiries, please contact us at:

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

Thank you for choosing the Zwilling All-Star Steak Knife. Enjoy your culinary adventures!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling All Star Steakmesser

1. Allgemeine Informationen

Das Zwilling All Star Steakmesser mit einer Klingenlänge von 120 mm wurde entwickelt, um ein herausragendes Schneiderlebnis zu bieten. Mit seinem stilvollen schwarzen Griff und der hochwertigen Stahlklinge ist es ideal für den Einsatz zu Hause oder in der Gastronomie.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Steakmesser niemals für andere Zwecke als das Schneiden von Fleisch.
- Halten Sie das Messer von Kindern und Haustieren fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schneiden Sie stets auf einer stabilen und rutschfesten Unterlage.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge scharf ist, um unnötigen Druck auszuüben und die Gefahr von Schlitteln zu minimieren.
- Bei der Handhabung des Messers sind stets sichere Techniken zu beachten. Vermeiden Sie es, in die Richtung Ihrer Körpermitte zu schneiden.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Bakterienbildung zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Messer regelmäßig auf Schäden. Bei Beschädigungen nicht verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenmaterial: Hochlegierter Edelstahl
- Klingenlänge: 120 mm
- Griffmaterial: Kunststoff
- Maße: 120 mm x 21 mm x 10 mm
- Gewicht: 95 g
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf sichtbare Schäden oder Mängel.
3. Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die Klinge mit warmem Wasser und einer milden Seife abwaschen, um Produktionsrückstände zu entfernen.
4. Trocknen Sie das Messer gründlich mit einem weichen Tuch ab.
5. Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, z.B. in einem Messerblock oder einer Schutzhülle, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer am Griff fest. Setzen Sie die Klinge vorsichtig an der zu schneidenden Stelle an und führen Sie gleichmäßige, kontrollierte Bewegungen aus.
- Vermeiden Sie ruckartige Bewegungen, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Nach dem Gebrauch reinigen Sie das Messer und lagern es sicher.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Steakmesser nach jedem Gebrauch unter warmem Wasser und mit mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungsmittel oder -instrumente, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um die Schneidfähigkeit zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Messerschärfer.
- Problem: Griff ist locker.
Lösung: Überprüfen Sie die Befestigungen und ziehen Sie sie gegebenenfalls nach oder kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Problem: Klinge hat Roststellen.
Lösung: Reinigen Sie die betroffenen Stellen mit einem nicht kratzenden Schwamm und einem milden Reiniger und trocknen Sie das Messer sofort.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Steakmesser gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfall. Achten Sie darauf, die Klinge so zu verpacken, dass sie für andere nicht gefährlich ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Gebruiksaanwijzing voor de Zwilling All-Star Steakmes 120mm Zwart

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Zwilling All-Star Steakmes. Dit mes is ontworpen voor het snijden van vlees met gemak en precisie. Het mes is vervaardigd uit hoogwaardig staal en heeft een ergonomisch handvat voor optimaal comfort tijdens het gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van voedsel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een veilige ondergrond, zoals een snijplank, om ongewenste verwondingen te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het reinigen van het mes; de snijkant is scherp en kan snijwonden veroorzaken.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bijvoorbeeld in een messenblok of met een beschermhoes, om verwondingen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte mesblad: 120 mm
- Kleur: Zwart
- Materiaal mes: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch ontwerp

4. Opstelling en Installatie

Er is geen installatie vereist voor het gebruik van het Zwilling All-Star Steakmes. Volg deze stappen voor optimaal gebruik:

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of het mes intact is en geen schade vertoont.
3. Gewoonlijk is het belangrijk om het mes voor het eerste gebruik goed te slijpen, hoewel het mes kant-en-klaar geleverd wordt.

5. Bediening

1. Zorg ervoor dat het mes goed vastgehouden wordt bij het snijden.
2. Gebruik een snijtechniek waarbij de snede met een constante druk naar beneden en vooruit wordt gedrukt om het vlees gelijkmatig te snijden.
3. Maak gebruik van de punt van het mes voor het snijden van moeilijk bereikbare delen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons om krassen op het mes te voorkomen.
- Laat het mes niet in het water liggen om roestvorming te voorkomen.
- Droog het mes grondig met een zachte doek voordat u het opbergt.
- Het is aan te raden om het mes regelmatig te slijpen voor optimale prestaties.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp het mes opnieuw als dat nodig is.
- Probleem: Rots of vlekken op het mes.
Oplossing: Reinig het mes grondig met een mild afwasmiddel en een zachte spons.

8. Afvalverwerking

Dit product is vervaardigd uit duurzame materialen. Bij het weggooien van het mes, zorg ervoor dat het op de juiste wijze wordt afgevoerd volgens de lokale wetgeving betreffende metalen en snijgereedschap. Recycleer waar mogelijk.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen op de volgende manieren:

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

Dank u voor uw aankoop. Geniet van uw Zwilling All-Star Steakmes!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Steak Zwilling All-Star 120mm

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Steak Zwilling All-Star. Este cuchillo está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional al cortar carne, combinando una hoja afilada con un diseño ergonómico que permite un uso eficiente. Se recomienda leer este manual antes de usar el producto para garantizar un uso seguro y efectivo.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo es únicamente para cortar carne. No debe ser utilizado para otros fines, como cortar huesos o alimentos duros.
- Supervisión: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Siempre supervise su uso.
- Cuidado del Cuchillo: Use con precaución para evitar cortes. Mantenga la hoja afilada; un cuchillo desafilado puede ser más peligroso.
- Almacenamiento: Almacene el cuchillo en un bloque de cuchillos, funda o cajón con protección adecuada para evitar lesiones.
- Limpieza: Lave a mano con agua tibia y jabón. No use limpiadores abrasivos ni lave en lavavajillas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del producto: Cuchillo de Steak Zwilling All-Star
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la hoja: 120 mm
- Color del mango: Negro
- Tipo de corte: Cortes precisos y limpios en carne
- Diseño: Diseño ergonómico para un manejo cómodo

4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Simplemente retírelo con cuidado del embalaje y asegúrese de que esté limpio y seco antes de su uso. Familiarícese con la forma de la hoja y el equilibrio del cuchillo sosteniéndolo correctamente.

5. Operación

Para un rendimiento óptimo:

- Sostenga el cuchillo por el mango, asegurándose de que su dedo índice esté en la parte superior de la hoja para un mayor control.
- Corte la carne en un ángulo de 45 grados para permitir un corte suave.
- Aplique una presión uniforme y use el peso del cuchillo para facilitar el corte.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave la hoja con agua tibia y jabón suave.
- Seque con un paño limpio para evitar manchas y corrosión.
- No deje el cuchillo en remojo prolongado.
- Afile la hoja regularmente con un afilador adecuado para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Corte ineficaz: Asegúrese de que la hoja esté afilada. Afile si es necesario.
- Dificultad al manejar: Verifique que esté utilizando una técnica adecuada; ajuste su agarre si es necesario.
- Desgaste de la hoja: Revise la hoja por daños y consúltelo con un profesional si es necesario.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, no lo deseche en la basura convencional. Infórmese sobre las normativas locales para la eliminación de productos afilados o metálicos. Puede ser devuelto a un centro de reciclaje apropiado.

9. Contacto

Para más información, asistencia o preguntas sobre el producto, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@ggmgastro.com

Número de teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por confiar en el Cuchillo de Steak Zwilling All-Star.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau à steak Zwilling All Star

1. Informations générales

Le couteau à steak Zwilling All Star est un instrument de cuisine de haute qualité conçu pour offrir une expérience de coupe optimale. Sa lame en acier inoxydable et son design ergonomique garantissent une performance exceptionnelle.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné uniquement à un usage culinaire. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Enfants : Gardez ce couteau hors de portée des enfants. Ne pas laisser un enfant utiliser le couteau sans supervision d'un adulte.
- Manipulation : Tenez le couteau par le manche, jamais par la lame. Utilisez des planches à découper appropriées pour éviter les blessures.
- Conservation : Rangez le couteau dans un endroit sûr, idéalement dans un bloc à couteaux ou un étui, pour éviter les accidents.
- Entretien : Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Si elle est endommagée, ne l'utilisez pas et remplacez-la.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Longueur de la lame : 120 mm
- Couleur : Noir
- Usage : Couteau de cuisine
- Poids : 200 g
- Caractéristiques : Lame tranchante pour une coupe précise, design ergonomique pour un confort optimal.

4. Installation et configuration

1. Déballez soigneusement le couteau à steak de son emballage.
2. Inspectez le couteau pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé.
3. Pour la première utilisation, lavez le couteau à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon doux.
4. Rangez le couteau dans un endroit approprié, comme un bloc à couteaux, pour éviter les blessures.

5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau pour couper des steaks ou d'autres viandes cuites.
- Positionnez la viande sur une planche à découper stable.
- Tenez le couteau par le manche et effectuez des mouvements de va-et-vient pour couper avec précision.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation. Évitez le lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.
- Essuyez le couteau avec un chiffon doux pour éviter les taches.
- Vérifiez régulièrement l'affûtage de la lame et utilisez un aiguiser si nécessaire.

7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas correctement, cela peut être dû à un manque d'affûtage. Utilisez un aiguiser ou faites-le affûter professionnellement.
- Assurez-vous que le couteau est propre et bien entretenu pour garantir une performance optimale.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Contactez un service local de déchets pour connaître les méthodes de recyclage.
- Vérifiez les réglementations locales concernant l'élimination des ustensiles tranchants.

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

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del coltello da steak ZWILLING All-Star con lama di 120 mm. Questo prodotto è progettato per dominare nel taglio della carne, un valore aggiunto nella vostra cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto. Non usarlo per utensili non alimentari.
- Manipolare con cautela. La lama è affilata e può causare lesioni.
- Seguire le istruzioni per la pulizia e la manutenzione per garantire la sicurezza duratura del coltello.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Coltello da Steak ZWILLING All-Star
- Lunghezza della lama: 120 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Materiale sintetico
- Caratteristiche: Affilatura precisa e duratura, ergonomico, progettato per un uso confortevole.

4. Configurazione e Installazione

Non è necessaria alcuna installazione per questo prodotto. Prima dell'uso, rimuovere l'imballaggio e controllare che il coltello non presenti danni. È consigliabile risciacquare la lama con acqua corrente prima del primo utilizzo.

5. Funzionamento

Utilizzare il coltello da steak per affettare carne. Afferrarlo per il manico con una mano e utilizzare l'altra per sostenere la carne. Effettuare un movimento di taglio netto per ottenere fette uniformi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia, in quanto può danneggiare la lama.
- Asciugare bene il coltello dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro, preferibilmente in un portacoltelli.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama sembra opaca, affilarla con un affilatore per conservarne l'efficienza.
- Se il manico risulta allentato, verificare che sia ben fissato e, se necessario, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Questo prodotto deve essere smaltito in conformità alle normative locali. Non gettarlo nei rifiuti ordinari. Consultare le linee guida locali per il corretto smaltimento degli utensili da cucina e dei materiali metallici.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per la vostra scelta del coltello da steak ZWILLING All-Star!