

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: 1020794

ZWILLING | ALL * STAR - Larding & Garnishing Knife - Blade: 100mm - Silver



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling All-Star Larding and Garnishing Knife

1. General Information

The Zwilling All-Star Larding and Garnishing Knife is a high-quality kitchen tool designed for precise cutting and intricate garnishing. With its expertly crafted stainless steel blade and ergonomic handle, it is perfect for both professional chefs and home cooks alike. This knife is ideal for larding meats, creating decorative garnishes, and performing other culinary tasks that require finesse and precision.

2. Safety Information

- Read Before Use: Carefully read the manual before using the knife for safety and optimal results.
- Sharp Blade: The blade is extremely sharp. Always handle with care. Keep out of reach of children.
- Cutting Surface: Use on appropriate cutting boards to avoid dulling the blade.
- Storage: Store in a secure place, preferably in a knife block or sheath to protect the blade.
- Hand Washing Recommended: Do not place in a dishwasher to maintain integrity and sharpness.
- Personal Safety: Do not use if your hands are wet or slippery. Always cut away from your body.

3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling All-Star Larding and Garnishing Knife
- Blade Length: 100 mm
- Blade Material: Stainless steel
- Handle Material: Plastic
- Blade Type: Larding and garnishing
- Weight: 0.1 kg

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging. Discard any plastic or protective materials.
2. Inspect the Knife: Check for any visible damage. If damaged, do not use and contact customer service.
3. Storage Location: Choose a stable location such as a kitchen drawer or knife block for safe storage when not in use.

5. Operation

1. Handling: Hold the knife by the handle, ensuring a firm grip.
2. Cutting: Use smooth, controlled motions for cutting. Position the food securely on a stable surface.
3. Techniques: For larding, insert the blade into the meat and create slits for inserting fat. For garnishing, utilize the fine point of the blade for intricate designs.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand Wash Only: Wash the knife immediately after use with warm soapy water. Avoid abrasive sponges that can scratch the blade.
- Drying: Thoroughly dry the knife with a soft cloth before storing to prevent rusting.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain performance.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is not cutting effectively, it may be dull. Sharpen the blade or replace if necessary.
- Damage to Handle: If the handle is loose or damaged, refrain from using and contact support for a potential replacement.
- Rust on Blade: If rust appears, clean with a rust remover and apply a light oil to protect the blade.

8. Disposal

Dispose of this product responsibly in accordance with local regulations. If the knife is broken or unusable, wrap it securely and place it in a bin designated for sharp objects to prevent injury.

9. Contact

For inquiries, product support, or additional information, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling All Star Larding- und Garniermesser 100 mm

1. Allgemeine Informationen

Das Zwilling All Star Larding- und Garniermesser ist ein hochwertiges Küchengerät, das speziell für das präzise Schneiden und Garnieren von Lebensmitteln entwickelt wurde. Die robuste Klinge mit einer Länge von 100 mm ermöglicht Ihnen, Ihre kreativen Kochkünste optimal einzusetzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich zu seinem vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schneiden Sie immer auf einer stabilen Unterlage und verwenden Sie einen geeigneten Schneideblock.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge immer scharf ist, um das Risiko von Verletzungen zu verringern.
- Reinigen Sie das Messer vorsichtig von Hand und vermeiden Sie es, es in die Spülmaschine zu geben, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Messer sicher auf, um Unfälle zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling All Star Larding- und Garniermesser
- Klingenlänge: 100 mm
- Material: Edelstahl
- Klingenstil: Glatte Klinge
- Griffmaterial: Kunststoff
- Ergonomisches Design für komfortable Handhabung
- Hochwertige Verarbeitung für Langlebigkeit

4. Einrichtung und Installation

Das Zwilling All Star Larding- und Garniermesser ist sofort einsatzbereit. Es sind keine speziellen Installationsschritte erforderlich. Stellen Sie sicher, dass Sie einen sauberen und stabilen Arbeitsplatz haben, bevor Sie mit dem Schneiden beginnen.

5. Betrieb

- Halten Sie den Griff des Messers mit einer Hand fest.
- Positionieren Sie die Klinge in einem gewünschten Winkel zur Oberfläche des Schneidebretts.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus, während Sie das Messer durch das Lebensmittel ziehen.
- Achten Sie auf eine sichere Handhabung, um Verletzungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren und trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Sollte das Messer stumpf werden, verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen Messerschärfer, um die Klinge zu schärfen.
- Bei sichtbaren Beschädigungen oder Abnutzungen ziehen Sie in Erwägung, das Messer professionell überprüfen zu lassen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, die Klinge sicher zu verpacken, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Falls Sie Fragen oder Anmerkungen haben, wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling All Star Larding en Garnishing Knife (blad 100mm)

1. Algemene Informatie

De Zwilling All Star Larding en Garnishing Knife is een hoogwaardig mes dat is ontworpen voor precisie en veelzijdigheid in de keuken. Met een scherp, roestvrijstalen lemmet en een ergonomische handgreep biedt dit mes de perfecte balans tussen comfort en controle.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden, zoals larderen en garneren.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is; een stomp mes kan gevaarlijker zijn.
- Snijd altijd weg van het lichaam en gebruik een snijplank om letsel te voorkomen.
- Controleer het mes voor elke gebruik op eventuele beschadigingen.
- Reinig het mes voorzichtig na gebruik om snijwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Merk: Zwilling
- Model: All Star
- Type: Larding en garnishing knife
- Bladlengte: 100 mm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Handgreepmateriaal: Kunststof
- Afmetingen: 100 mm x 20 mm x 10 mm (L x B x H)
- Gewicht: 150 g
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Opstelling en installatie

Het mes is gebruiksklaar uit de verpakking. Volg deze stappen om het mes veilig op te bergen:

1. Verwijder het mes uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Maak het mes schoon met warm zeepwater en droog het goed af.
3. Bewaar het mes in een meshouder of met een beschermkap om de scherpte te behouden.

5. Bediening

- Pak het mes met een stevige greep bij de handgreep.
- Gebruik de punt van het mes voor gedetailleerd werk en de snijkant voor grotere snijwerkzaamheden.
- Voor larderen: steek het mes in het vlees en maak een gelijkmatige snede.
- Voor garneren: gebruik het mes voor het snijden van groenten en fruit in decoratieve vormen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm zeepwater.
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen om krassen op het lemmet te voorkomen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Sla het mes veilig op wanneer het niet in gebruik is.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Slijp het mes met een slijpsteen of gebruik een messenslijper.
- Probleem: Mes is beschadigd.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor advies over reparatie of vervanging.

8. Afvoer

Neem de volgende stappen voor de veilige afvoer van het mes:

- Wacht tot het mes volledig is afgedankt en niet meer in gebruik is.
- Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor informatie over de afvoer van scherpe voorwerpen.
- Vermijd het weggooiën van het mes in de reguliere afvalcontainer.

9. Contact

Voor vragen of hulp kunt u contact opnemen met:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Lardear y Decorar Zwilling All-Star (Hoja de 100mm)

1. Información General

El cuchillo de lardear y decorar Zwilling All-Star es una herramienta de cocina profesional diseñada para facilitar la preparación de carnes y la presentación de platos. Su hoja de 100mm permite un corte preciso y controlado, ideal para lardear y decorar.

2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo únicamente para los fines previstos.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de niños.
- Cortar sobre superficies adecuadas, evitando superficies duras que puedan dañar la hoja.
- Utilice un soporte de cuchillos adecuado para almacenar el cuchillo y proteger la hoja.
- Siempre maneje el cuchillo con cuidado. Evite movimientos bruscos y sostenga firmemente el mango.
- No use el cuchillo para abrir latas o como herramienta para otros fines.
- Inspeccione la hoja regularmente; si está dañada, no utilice el cuchillo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Zwilling
- Modelo: All-Star
- Tipo: Cuchillo de lardear y decorar
- Longitud de la hoja: 100mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Diseño ergonómico para un agarre cómodo
- Peso: 100g

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su empaque y elimine cualquier material de protección.
2. Lave el cuchillo con agua tibia y jabón suave antes de usarlo por primera vez.
3. Se recomienda utilizar un bloque de cuchillos o un imán para almacenar el cuchillo de forma segura y accesible.

5. Operación

- Antes de cada uso, asegúrese de que el cuchillo esté limpio y seco.
- Para lardear, sujete firmemente la carne y deslícelo a lo largo de la superficie con un movimiento constante.
- Para decorar, utilice la punta de la hoja para realizar cortes precisos en frutas y verduras.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave. No lo sumerja en agua durante largos períodos.
- Seque el cuchillo con un paño suave para evitar manchas de agua.
- No utilice estropajos abrasivos ni limpie en lavavajillas, ya que puede dañar la hoja.

7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja se siente desafilada.
Solución: Utilice un afilador de cuchillos para restaurar el filo.
- Problema: La hoja presenta manchas o decoloración.
Solución: Limpiar con una mezcla de vinagre y agua, luego secar completamente.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, retire cualquier material peligroso y recicle los componentes que sean reciclables. No deseche el cuchillo en la basura convencional.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du couteau à larder et à garnir Zwilling All-Star

1. Informations générales

Félicitations pour l'acquisition du couteau à larder et à garnir Zwilling All-Star. Ce produit de haute qualité est conçu pour améliorer votre expérience culinaire grâce à sa conception ergonomique et ses matériaux durables.

2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable et résistante.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Évitez de toucher la lame du couteau lorsque vous l'utilisez.
- Ne pas utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu.
- Assurez-vous que le couteau est bien aiguisé ; un couteau émoussé nécessite plus de force et augmente le risque de blessures.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 100 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique
- Utilisation : pour le lardage et la garniture

4. Installation et mise en place

- Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
- Lavez la lame à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
- Séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Stockez le couteau dans un tiroir ou un bloc à couteaux pour garantir sa sécurité et sa longévité.

5. Fonctionnement

- Tenez fermement la poignée de manière ergonomique.
- Utilisez le couteau en effectuant des mouvements fluides pour larder ou garnir vos aliments avec précision.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas placer au lave-vaisselle pour éviter d'endommager la lame ou la poignée.
- Essuyez avec un chiffon doux et sec pour éviter les traces d'eau.
- Aiguissez la lame régulièrement pour maintenir sa performance.

7. Dépannage

- Si le couteau semble émoussé, utilisez un aiguiser de couteaux approprié.
- En cas de dommages visibles, comme une fissure ou une ébréchure, cessez d'utiliser le couteau et contactez le service client.

8. Élimination

- Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères. Vérifiez les options de recyclage appropriées.

9. Contact

Pour toute question ou problème, merci de nous contacter à l'adresse suivante :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Lardo e Guarnizione Zwilling All Star - Lama 100mm

1. Informazioni Generali

Il coltello da lardo e guarnizione Zwilling All Star è un utensile da cucina di alta qualità, progettato per la preparazione e la decorazione di piatti. La lama da 100mm offre precisione e facilità d'uso, rendendolo ideale per chef professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

Si prega di leggere attentamente le seguenti avvertenze di sicurezza prima di utilizzare il prodotto:

- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare il coltello solo sulla superficie di taglio appropriata per evitare danni alla lama.
- Evitare di utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Non affilare mai il coltello con metodi non raccomandati.
- In caso di tagli o ferite, si consiglia di disinfettare e curare adeguatamente.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Zwilling
- Modello: All Star
- Tipo: Coltello da lardo e guarnizione
- Lunghezza della lama: 100mm
- Materiale della lama: Acciaio inox
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Peso: 120g
- Lavabile in lavastoviglie: No

4. Installazione e Configurazione

Non è richiesta alcuna installazione particolare. Assicurarsi che il coltello sia imballato e privo di difetti prima dell'uso. Se si desidera utilizzarlo in combinazione con un affilatore, seguire le istruzioni del produttore per l'affilatura.

5. Operazione

- Utilizzare una superficie di lavoro sicura e stabile.
- Afferrare il coltello per il suo manico ergonomico.
- Applicare una leggera pressione mentre effettuate il taglio e controllate sempre la direzione della lama per evitare incidenti.
- Dopo l'uso, posizionare il coltello in un luogo sicuro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La lama non affonda facilmente negli alimenti.

Soluzione: Controllare se la lama è affilata. Affilare usando uno strumento appropriato.

Problema: La maniglia scivola durante l'uso.

Soluzione: Assicurarsi che le mani siano asciutte e che il manico del coltello sia pulito.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello secondo le normative locali relative ai rifiuti metallici. Non gettare nel rifiuto domestico. Assicurarsi di smaltire il prodotto in modo responsabile per la salvaguardia dell'ambiente.

9. Contatto

Per domande e assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania