

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: 1020795

ZWILLING | ALL * STAR - Universal knife - Blade: 130mm - Silver



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling All-Star Universal Knife Blade 130mm Silver

1. General Information

Thank you for choosing the Zwilling All-Star Universal Knife Blade 130mm. This versatile kitchen tool is designed to provide optimal performance and ease of use in your culinary endeavors.

2. Safety Information

- General Precautions: Always handle the knife with care to prevent injury. Keep out of reach of children.
- Cutting Safety: Use a stable cutting board. Always cut away from your body and keep fingers and other body parts clear of the blade when cutting.
- Storage: Store the knife in a knife block or sheath to maintain its edge and prevent accidental cuts.
- Maintenance: Regularly sharpen the knife to maintain its cutting performance. Use appropriate sharpening tools.
- Damage: Inspect the knife for any signs of damage before use. Do not use the knife if the blade is chipped or broken.

3. Product Specifications

- Blade Length: 130 mm
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Synthetic
- Weight: 0.15 kg

4. Setup and Installation

1. Remove the knife from its packaging.
2. If the knife is new, wash it with warm soapy water and dry it thoroughly.
3. Ensure the knife is stored in a designated area, such as a knife block, magnetic strip, or drawer with a sheath to protect the blade.

5. Operation

- Hold the knife by the handle, ensuring a firm grip.
- Position the knife at an angle on the food item to be cut.
- Apply gentle pressure while slicing to achieve clean cuts.
- Clean the knife thoroughly after each use to remove food residue.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife in warm soapy water immediately after use. Avoid using a dishwasher as this can damage the blade and handle.
- Drying: Dry the knife promptly with a soft cloth to prevent water spots and rust.
- Sharpening: Sharpen the knife periodically using a whetstone or knife sharpener specifically designed for stainless steel knives.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife does not cut effectively, it may need sharpening. Follow proper sharpening techniques.
- Rust or Discoloration: If rust appears, gently scrub with a soft abrasive pad and a mixture of baking soda and water. Rinse and dry immediately.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If the knife is damaged beyond repair, wrap it securely in paper or cloth to prevent injury and dispose of it according to local regulations for sharp objects.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing the Zwilling All-Star Universal Knife Blade 130mm. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling All Star Universal-Messer 130mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zwilling All Star Universal-Messers. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine hervorragende Schneidleistung in der Küche zu bieten. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Beste aus Ihrem Messer herausholen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, Ihre Finger von der Klinge fernzuhalten.
- Verwenden Sie immer ein stabiles Schneidebrett, um Unfälle zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nach dem Gebrauch von Hand, um die Klinge zu schonen.
- Lagern Sie das Messer immer an einem sicheren Ort, z.B. in einer Messerblock oder Schutzhülle.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Beschädigungen oder Abnutzung.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produkt: Zwilling All Star Universal-Messer
- Klingenlänge: 130 mm
- Material der Klinge: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 120 g (geschätzt)
- Ergonomisches Design für optimalen Komfort
- Lebenslange Garantie bei ordnungsgemäßer Anwendung

4. Einrichtung und Installation

Das Zwilling All Star Universal-Messer erfordert keine spezielle Installation. Bitte befolgen Sie die folgenden Schritte, um es in Ihre Küchenutensilien einzufügen:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus seiner Verpackung.
2. Überprüfen Sie, ob das Messer unversehrt ist.
3. Reinigen Sie das Messer vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
4. Trocknen Sie das Messer gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer am Griff und führen Sie es vorsichtig über die gewünschten Lebensmittel.
- Verwenden Sie eine scharfe, gleichmäßige Bewegung, um präzise Schnitte zu erzielen.
- Verwenden Sie das Messer für verschiedene Lebensmittel, einschließlich Gemüse, Früchte und Fleisch.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit harten Oberflächen, die die Klinge beschädigen können.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Wasser und milder Seife.
- Trocknen Sie die Klinge sofort nach der Reinigung ab.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einer Messerschärfmaschine.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort, um die Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlerbehebung

- Bei stumpfen Klingen: Schärfen Sie das Messer mit einem Wetzstahl oder Schärfgerät.
- Bei Rostflecken: Reinigen Sie das Messer mit einem Edelstahlreiniger.
- Für schadhafte Klingen: Wenden Sie sich an den Kundenservice zur Reparatur oder zum Austausch.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer entsprechend den örtlichen Vorschriften für scharfe Gegenstände und Metallabfälle. Achten Sie darauf, die Klinge zu schützen, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für das Zwilling All Star Universal-Messer entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling All Star Universele Mesblad 130mm (Silver)

1. Algemene Informatie

Het Zwilling All Star Universele Mesblad van 130mm is ontworpen voor veelzijdig gebruik in de keuken. Dit mes is ideaal voor het snijden van verschillende ingrediënten, van groenten tot vlees. Het blad is vervaardigd uit hoogwaardig staal wat zorgt voor duurzaamheid en een langdurige scherppte.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond en gebruik een snijplank.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes om snijwonden te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of beschermhoes.
- Vermijd het gebruik van het mes in de buurt van onveilige of kwetsbare oppervlakken.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 130mm (bladlengte)
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Gewicht: 100g
- Gebruik: Geschikt voor links- en rechtshandigen
- Ondersteuning: Onderdeel van de Zwilling All Star serie

4. Opstelling en Installatie

Het mes is gebruiksklaar uit de verpakking. Volg deze stappen voor gebruik:

1. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer de scherppte van het mes voor gebruik.
3. Gebruik een snijplank voor optimale bescherming van het blad en uw werkoppervlak.
4. Het mes kan normaal gesproken niet verder worden geïnstalleerd of gemonteerd, maar om de levensduur te verlengen, kunt u een messenblok gebruiken voor opberging.

5. Gebruik

- Neem het mes vast bij de handgreep met de vingers stevig om de handgreep gewikkeld.
- Plaats de andere hand op het ingrediënt dat u snijdt ter ondersteuning.
- Snijd in een gecontroleerde beweging, en zorg ervoor dat uw hand niet in de lijn van het mes ligt.
- Gebruik het mes voor het snijden, hakken en snipperen van voedsel.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was het mes met warm zeepwater na elk gebruik om voedselresten te verwijderen.
- Gebruik geen schurende materialen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog het mes direct na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Voor de scherppte, slijp het mes regelmatig met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Slijp het mes met een messen slijper.
- Roest op het mes: Reinig met een staalborstel en behandel vervolgens met een beetje olie om roestvorming te voorkomen.
- Onbalans of kromming: Neem contact op met de klantenservice voor verdere instructies.

8. Afvalverwerking

Dit product is gemaakt van recyclebare materialen. Wanneer het mes zijn levensduur heeft bereikt, kunt u het naar een recyclingpunt brengen dat metaal accepteert. Gooi het mes niet zomaar in de afvalbak om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Universal Zwilling All Star, 130 mm, Plata

1. Información General

El cuchillo universal Zwilling All Star de 130 mm es una herramienta esencial en la cocina. Su diseño ergonómico y su hoja de alta calidad permiten un corte eficiente y preciso. Este cuchillo es ideal para una variedad de tareas, desde cortar frutas y verduras hasta preparar carne.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo ha sido diseñado para el corte de alimentos. No utilizar para otros fines, como abrir paquetes o como herramienta de defensa.
- Corte seguro: Siempre cortar sobre una superficie estable y resistente. Mantenga los dedos alejados de la hoja durante el uso.
- Manejo seguro: No intentar atrapar un cuchillo que se cae. Utilizar ambas manos para mayor control al realizar cortes.
- Almacenamiento: Guardar el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Usar un bloque de cuchillos o funda para proteger la hoja.
- Mantenimiento: Revisar regularmente la hoja para asegurarse de que no tenga daños. No utilizar cuchillos dañados.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la hoja: 130 mm
- Color: Plata
- Tipo de mango: Plástico de alta calidad
- Peso: Aproximadamente 150g
- Filo: Filo recto

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso del cuchillo. Sin embargo, es importante asegurarse de que esté afilado antes de su primer uso. Para esto, utilice un afilador adecuado o lleve el cuchillo a un profesional.

5. Operación

- Antes de usar el cuchillo, asegúrese de que la superficie de corte esté limpia y estable.
- Para cortar, sostenga el cuchillo con una mano y el alimento con la otra, asegurándose de que los dedos estén alejados de la hoja.
- Aplique una presión uniforme al cortar y utilice movimientos de vaivén para obtener mejores resultados.
- Después de su uso, lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón para eliminar residuos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el cuchillo con agua y jabón; evite el uso de esponjas abrasivas.
- No es recomendable colocar el cuchillo en el lavavajillas, ya que puede dañar la hoja y el mango.
- Seque bien el cuchillo después de lavarlo para prevenir la oxidación.
- Afile la hoja regularmente para mantener un rendimiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- La hoja está desafilada: Utilizar un afilador de cuchillos adecuado o llevar a un profesional.
- Manajo suelto: Si el mango parece estar suelto, revisa si hay daños visibles. Si los hay, no utilice el cuchillo y contacte al servicio al cliente.
- Manchas en la hoja: Limpie el cuchillo con un paño suave y un poco de detergente suave.

8. Eliminación

Cuando el cuchillo ya no sea utilizable, sécalo y colócalo en un recipiente resistente antes de desecharlo para evitar lesiones. Considere llevarlo a un centro de reciclaje especializado donde se manejen herramientas de cocina.

9. Contacto

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

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du couteau universel Zwilling All Star 130 mm

1. Informations générales

Le couteau universel Zwilling All Star de 130 mm est un outil de cuisine essentiel conçu pour la préparation efficace des aliments. Fabriqué avec précision et expertise, il allie fonctionnalité et style.

2. Informations de sécurité

- Veuillez toujours utiliser le couteau sur une surface stable.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu.
- Évitez le contact avec des surfaces dures qui pourraient endommager le fil de la lame.
- Lavez le couteau à la main pour préserver son tranchant.
- En cas de blessure, nettoyez immédiatement la plaie et consultez un professionnel de santé si nécessaire.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 130 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée anti-dérapante : Oui
- Caractéristiques supplémentaires : Équilibre optimal pour une utilisation confortable

4. Installation et configuration

Le couteau universel Zwilling All Star ne nécessite aucune installation spécifique. Avant la première utilisation :

- Retirez le couteau de son emballage.
- Vérifiez que la lame ne présente aucun dommage visible.
- Pour un meilleur confort, testez le poids et l'équilibre en tenant le couteau.

5. Utilisation

Pour utiliser le couteau :

- Tenez la poignée fermement.
- Utilisez la lame pour couper, trancher ou hacher divers aliments.
- Pour des résultats optimaux, suivez les techniques de coupe appropriées.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Évitez d'utiliser des brosses ou des éponges abrasives.
- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon doux pour éviter la corrosion.
- Gardez la lame affûtée en utilisant une pierre à aiguiser ou une fusille.

7. Dépannage

En cas de problèmes d'utilisation :

- Si la lame est émoussée, aiguiser-la avec un outil approprié.
- Si des taches apparaissent, nettoyez la lame avec un nettoyant pour acier inoxydable.
- En cas de bris de la lame ou d'autres dommages, cessez immédiatement l'utilisation et contactez le SERVICE CLIENT.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Veuillez le déposer dans un point de collecte approprié pour le recyclage des ustensiles de cuisine.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Coltello Universale Zwilling All-Star - Lama 130mm Argento

1. Informazioni generali

Benvenuti nel manuale del Coltello Universale Zwilling All-Star. Questo strumento da cucina è progettato per fornire prestazioni ottimali nella preparazione di alimenti. La lama di 130mm è realizzata con materiali di alta qualità per garantire durata e precisione.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare solo per scopi previsti: il coltello è progettato esclusivamente per il taglio di cibi.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini per prevenire incidenti.
- Maneggiare con attenzione: la lama è estremamente affilata e può causare lesioni.
- Non tentare di affilare il coltello con metodi non consigliati dal produttore.
- Pulire il coltello con un panno umido immediatamente dopo l'uso per evitare corrosione.
- Non immergere mai in acqua o lavare in lavastoviglie, a meno che non sia specificato nel manuale per garantire la longevità del prodotto.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: Coltello Universale Zwilling All-Star
- Tipo di Lama: Acciaio inossidabile ad alto rendimento
- Lunghezza Lama: 130 mm
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Peso: 200g
- Garanzia: 2 anni

4. Installazione e setup

L'installazione del Coltello Universale Zwilling All-Star non richiede procedure particolari. Tuttavia, seguire i seguenti passaggi per garantire un utilizzo corretto:

- Assicurarsi di disporre di una superficie di lavoro pulita e stabile.
- Conservare il coltello in un supporto o in un blocco per coltelli per evitare danni alla lama e garantire la sicurezza.
- È consigliato utilizzare un tagliere in legno o plastica per proteggere la lama.

5. Funzionamento

- Tenere il coltello saldamente per il manico, mantenendo le dita lontane dalla lama.
- Usare movimenti di taglio decisi per ottenere risultati ottimali.
- Per un taglio più preciso, utilizzare una tecnica di punta e fare movimenti in avanti nella direzione desiderata.

6. Pulizia e manutenzione

- Pulire il coltello con un panno umido subito dopo l'uso.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi.
- Controllare regolarmente l'affilatura della lama; affilare solo se necessario con un affilatore adatto.

7. Risoluzione dei problemi

- Problema di affilatura: Se il coltello non affetta adeguatamente, provare ad affilarlo con un apposito affilatore.
- Corrosione: Se il coltello mostra segni di ruggine, pulirlo con un panno morbido e applicare un leggero strato di olio minerale.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile, smaltire il coltello secondo le normative locali sul rifiuto di materiali in acciaio. Non buttare mai il coltello in una discarica non controllata.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@ggmgaastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania