

# 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: 1020797

### ZWILLING | ALL \* STAR - Carving knife - Blade: 200mm - Silver



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Zwilling All-Star Carving Knife Blade (200mm)

### 1. General Information

The Zwilling All-Star Carving Knife Blade is designed for precision slicing of meats, poultry, and fish. With its 200mm blade, this carving knife delivers optimal performance with exceptional durability, making it an essential tool for culinary enthusiasts and professionals alike.

### 2. Safety Information

- Always use the carving knife on a stable cutting surface to avoid accidents.
- Keep the knife out of reach of children and untrained individuals.
- Use the knife only for its intended purpose; do not employ it for prying or cutting through frozen items.
- Ensure your hands are dry when handling the knife to prevent slipping.
- Always cut away from your body and keep your fingers clear of the cutting path.
- Regularly inspect the knife for any signs of damage or wear; do not use a damaged knife.
- Store the knife in a protective sheath or knife block when not in use.

### 3. Product Specifications

- Brand: Zwilling
- Model: All-Star Carving Knife
- Blade Length: 200mm
- Blade Material: Special formula stainless steel
- Handle Material: Synthetic
- Dishwasher Safe: No
- Edge Type: Serrated

### 4. Setup and Installation

The Zwilling All-Star Carving Knife does not require any complex installation. However, to prepare your knife for use:

- Remove the knife from its packaging.
- Wash the knife with warm, soapy water and dry it thoroughly before first use.
- Store the knife in a safe and accessible place, ensuring it's away from sharp objects and children.

### 5. Operation

- Hold the carving knife by the handle with a firm grip.
- Position the food on the cutting board. For larger pieces of meat, secure with a carving fork if necessary.
- Start slicing at one end of the meat, applying a gentle, even pressure while using long, smooth strokes.
- For best results, allow the knife to do the work without forcing cuts.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with mild detergent and warm water immediately after use.
- Avoid prolonged exposure to water to prevent corrosion.
- Dry the knife thoroughly with a clean cloth.
- Store the knife in a designated knife block or sheath to maintain its sharpness and avoid damage.
- Sharpen the knife regularly using a whetstone or honing steel to maintain optimal cutting performance.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Knife feels dull

Solution: Regularly sharpen the knife using a whetstone or honing steel. If still ineffective, consider professional sharpening services.

- Problem: Handle feels loose

Solution: Contact customer support for advice; do not attempt to fix it yourself as this could void the warranty.

- Problem: Blade has visible rust spots

Solution: Clean the blade thoroughly and apply food-safe mineral oil. Store the knife in a dry environment.

### 8. Disposal

To dispose of the knife safely:

- Wrap the blade securely in cardboard or several layers of newspaper.
- Place it in a puncture-resistant container.
- Dispose of it according to local regulations for sharp objects.

### 9. Contact

For further assistance, inquiries, or warranty claims, please contact us:

Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Zwilling. Enjoy your culinary endeavors with the precision and reliability of the Zwilling All-Star Carving Knife Blade.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das ZWILLING All-Star Tranchiermesser Klinge 200mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des ZWILLING All-Star Tranchiermessers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist ideal für das Tranchieren von Fleisch und andere gastronomische Anwendungen. Entwickelt aus langlebigen Materialien, bietet es eine exzellente Schnittleistung und Komfort.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung gemäß Vorschrift: Verwenden Sie das Tranchiermesser ausschließlich für gastronomische Zwecke. Vermeiden Sie den Kontakt mit elektrischen Geräten oder Flüssigkeiten.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf und verwenden Sie eine geeignete Messerschutzvorrichtung beim Lagern.
- Schutzvorrichtungen: Tragen Sie bei der Benutzung stets einen Fingerling oder eine andere geeignete Schutzausrüstung, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schnittgefahr: Seien Sie vorsichtig beim Schneiden. Richten Sie die Schneide niemals gegen Ihre eigenen Hände oder andere Körperteile.
- Wartung: Halten Sie die Klinge immer scharf. Eine stumpfe Klinge erfordert mehr Druck und erhöht das Risiko von Verletzungen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: ZWILLING All-Star Tranchiermesser
- Klingenlänge: 200 mm
- Material der Klinge: Edelstahl
- Material des Griffs: Kunststoff
- Gewicht: 180 g
- Verwendung: Ideal für das Tranchieren von Fleisch, Geflügel und Fisch.

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung. Überprüfen Sie die Klinge auf mögliche Beschädigungen.
2. Montage: Es ist keine Montage erforderlich. Das Messer ist einsatzbereit.
3. Schutzhülle: Entfernen Sie die Schutzhülle vor der ersten Benutzung und bewahren Sie sie zur Sicherheitsaufbewahrung für zukünftige Anwendungen auf.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff, während Sie mit der anderen Hand das zu schneidende Objekt sicher halten.
- Verwenden Sie gleichmäßigen Druck und gleiten Sie die Klinge über das Material, um präzise Schnitte zu erzielen.
- Reinigen Sie das Messer nach Gebrauch sofort, um Ablagerungen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Messer mit warmem Seifenwasser ab. Verwenden Sie einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Trocknen: Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab.
- Wartung: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einer Schleifhilfe für optimale Leistung.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist. Schärfen Sie die Klinge entsprechend.
- Problem: Der Griff fühlt sich locker an.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Verbindung und stellen Sie sicher, dass der Griff sicher montiert ist. Bei weiterem Problem kontaktieren Sie den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Denken Sie daran, dass die Klinge scharf ist. Wickeln Sie die Klinge sicher ein, bevor Sie das Messer entsorgen, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling All Star Carving Knife 200mm

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Zwilling All Star Carving Knife met een blad van 200mm. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor het nauwkeurig snijden van vlees, vis, en gevogelte. Met de combinatie van sterke staalsoorten en een ergonomisch ontwerp is het de perfecte aanvulling voor elke keuken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes enkel voor het snijden van voedsel.
- Houd het mes altijd uit de buurt van kinderen.
- Snijd op een stabiele snijplank om een veilige werkomgeving te waarborgen.
- Vermijd het gebruik van het mes in de buurt van andere scherpe voorwerpen.
- Zorg ervoor dat het mes niet in contact komt met water of beschadigde oppervlakken tijdens het gebruik.
- Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een messenhouder of met een beschermend meshoes.
- Controleer regelmatig de staat van het mes. Gebruik het niet als het bot or beschadigd is.

## 3. Productspecificaties

- Merk: Zwilling
- Model: All Star Carving Knife
- Blade Lengte: 200mm
- Materiaal: Staal
- Kleur: Zilver
- Type: Kookmes

## 4. Instelling en Installatie

- Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Zorg ervoor dat het mes volledig schoon en droog is voordat u het gebruikt.
- Plaats het mes op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Gebruik een snijplank van een geschikt materiaal (bijvoorbeeld hout of kunststof) om beschadiging van het mes te voorkomen.

## 5. Bedieningsinstructies

- Houd het mes vast bij de handgreep met een stevige greep.
- Snijd langzaam en gelijkmatig met een persoonlijke techniek die voor u comfortabel aanvoelt.
- Bij het snijden van groter vlees, begin aan een rand en snijd met lange, vloeiende bewegingen.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Spoel het mes af met warm water en een mild schoonmaakmiddelDirect na gebruik.
- Gebruik geen schurende sponzen of reinigingsmiddelen die krassen kunnen veroorzaken.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen met een zachte doek.
- Bewaar het mes op een droge plek.

## 7. Probleemoplossing

- Het mes snijdt niet goed: Controleer of het mes bot is. Slijp het mes indien nodig volgens de instructies van de fabrikant.
- Roest op het mes: Maak het mes schoon met citroensap of azijn en droog het grondig. Vermijd langdurige blootstelling aan vocht.

## 8. Afvoer

- Dit product is voor een lange levensduur ontworpen. In geval van vervanging, zorg ervoor dat het mes op een veilige manier afgevoerd wordt.
- Neem contact op met lokale richtlijnen voor het afvoeren van scherpe voorwerpen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Telefoonnummer: 0800 7000 220  
Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Tallar Zwilling All Star - 200mm

## 1. Información General

Este cuchillo de tallar Zwilling All Star cuenta con una hoja de 200 mm diseñada para lograr cortes precisos y eficientes en carnes y aves. Su construcción de alta calidad establece un nuevo estándar en utensilios de cocina, brindando durabilidad y rendimiento superior.

## 2. Información de Seguridad

- Este cuchillo es extremadamente afilado; maneje con cuidado para evitar cortes y lesiones.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de niños y personas no capacitadas.
- Utilice el cuchillo únicamente para su propósito previsto: cortar alimentos.
- Nunca use el cuchillo para abrir latas o como herramienta de palanca.
- Tras su uso, conserve el cuchillo en un lugar seguro, preferentemente en una funda o bloque de cuchillos.
- Evite el uso en superficies duras que pueden dañar la hoja.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 200 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Plástico ergonómico de alta resistencia
- Peso: 200 g
- Uso recomendado: Cuchillo de tallar para carne, aves y asados

## 4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Antes del primer uso, límpielo con agua tibia y un detergente suave. Enjuague y seque completamente.

## 5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango con la mano dominante.
- Utilice una tabla de cortar estable para mayor seguridad.
- Realice cortes suaves y controlados de arriba hacia abajo, aplicando presión uniforme en el cuchillo.
- Para los cortes más precisos, use técnicas de corte en ángulo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Seque bien el cuchillo después de la limpieza para prevenir la corrosión.
- Almacene en un lugar seco y fresco, preferiblemente en un soporte de cuchillos.

## 7. Solución de Problemas

- Si la hoja se presenta desafilada, utilice un afilador de cuchillos adecuado.
- Si se observa cualquier signo de corrosión, asegúrese de secar el cuchillo adecuadamente después de cada uso y considere aplicar un poco de aceite para protegerlo.

## 8. Eliminación

A la hora de deshacerse del cuchillo, envuélvalo en papel resistente o en una caja para evitar cortes accidentales. Deséchelo conforme a las regulaciones locales de desecho de materiales metálicos.

## 9. Contacto

Para consultas sobre el producto, contáctenos a través de:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel de Produit pour le Couteau de Découpe Zwilling All-Star 200mm

### 1. Informations Générales

Le couteau de découpe Zwilling All-Star de 200 mm est conçu pour offrir une performance de découpe exceptionnelle grâce à sa lame en acier inoxydable de haute qualité. Ce couteau est idéal pour trancher toutes sortes de viandes, de poissons et de légumes.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement le couteau pour les tâches pour lesquelles il est conçu.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser de couteaux émoussés; affûtez la lame régulièrement.
- Évitez d'utiliser le couteau sur des surfaces dures qui pourraient endommager la lame.
- Faites attention lors de la manipulation et du nettoyage pour éviter les coupures.
- Ne plongez pas le couteau dans l'eau lorsque vous lavez des ustensiles pour éviter les accidents.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Marque: Zwilling
- Modèle: All-Star
- Longueur de la lame: 200 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Type de manche: Ergonomique
- Poids: Légèrement équilibré pour un meilleur contrôle

### 4. Configuration et Installation

- Déballez le couteau et inspectez-le pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé.
- Conservez l'emballage jusqu'à ce que vous soyez sûr que le produit est conforme à vos attentes.
- Assurez-vous d'avoir un bloc de couteaux ou un support approprié pour le ranger en toute sécurité.

### 5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme.
- Utilisez la pointe de la lame pour commencer à trancher, en vous déplaçant avec un mouvement de va-et-vient.
- Appliquez une pression modérée pour obtenir des tranches uniformes.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle car cela peut endommager la lame et le manche.
- Essuyez le couteau avec un chiffon doux pour éviter les taches.
- Affûtez régulièrement la lame pour maintenir son efficacité.

### 7. Dépannage

- Si la lame est émoussée, utilisez un aiguiser de couteaux pour la restaurer.
- Si le manche est endommagé, contactez le service client pour des options de remplacement.
- En cas de corrosion, nettoyez la lame avec un mélange de vinaigre et d'eau, puis frottez avec un chiffon doux.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Consultez votre municipalité pour des options de recyclage appropriées pour les objets en métal.
- Assurez-vous que le couteau est correctement emballé et isolé pour éviter les blessures lors de l'élimination.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto: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 Cucina Zwilling All-Star, lama di 200mm in argento. Questo coltello è progettato per professionisti e appassionati della cucina, offrendo un'eccellente precisione e facilità d'uso.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Il coltello è destinato esclusivamente per il taglio di alimenti. Non utilizzare per altri scopi.
- Attenzione: Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Maneggiare con cura: La lama è affilata e può causare ferite. Evitare il contatto con la pelle e gli occhi.
- Conservazione: Riporre il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o in un supporto magnetico.
- Ispezione: Controllare regolarmente la lama per eventuali danni. Non utilizzare se danneggiato.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Lunghezza lama: 200mm
- Manico: Plastica ergonomica
- Peso: 200g
- Caratteristiche: Antigraffio, facile affilatura, resistenza alla corrosione.

### 4. Installazione e Configurazione

Il Coltello Zwilling All-Star non richiede alcuna installazione. Prima dell'uso, lavare la lama con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione. Asciugare accuratamente con un panno morbido.

### 5. Operazione

- Tenere il coltello con una mano sul manico e afferrare l'alimento con l'altra.
- Utilizzare un tagliere solido per evitare danni alla lama.
- Iniziare il taglio applicando una leggera pressione e procedere con un movimento fluido.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, sciacquare il coltello sotto acqua corrente.
- Lavare a mano con una spugna morbida e sapone neutro.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi.
- Asciugare immediatamente dopo la pulizia per evitare macchie.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Lama opaca: Affilare con una pietra per affilare o un affilatore.
- Ruggine: Pulire con un detergente specifico per acciaio inossidabile.
- Manico allentato: Contattare il servizio clienti per assistenza.

### 8. Smaltimento

Non gettare il coltello con i rifiuti domestici. Si prega di smaltire l'utensile in un centro di raccolta autorizzato o in conformità alle normative locali sullo smaltimento dei metalli.

### 9. Contatto

Per ulteriori informazioni e supporto, contattaci a:

Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania