

# 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: 1020798**

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



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

### 1. General Information

The Zwilling All Star Chef's Knife Compact Blade 140mm is a precision-crafted kitchen tool designed for efficiency and comfort during food preparation. With its high-quality blade and ergonomic handle, this knife is perfect for both professional chefs and home cooks.

### 2. Safety Information

- **Cutting Safety:** Always handle the knife with care. Keep fingers and other body parts away from the blade edge while cutting.
- **Proper Use:** Use the knife only for its intended purpose—preparing food. Avoid cutting hard substances or using the knife as a lever or can opener.
- **Knife Maintenance:** Regularly check the knife for damage. Do not use a damaged knife as it can pose a safety risk.
- **Storage:** Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or magnetic strip, to prevent accidental cuts.
- **Children:** Keep the knife out of reach of children. Consider using a knife guard if the knife is stored in a drawer.

### 3. Product Specifications

- **Blade Material:** Special formula stainless steel
- **Blade Length:** 140mm
- **Handle Material:** Durable synthetic material
- **Weight:** 80g

### 4. Setup and Installation

- Unbox the knife and inspect for any visible damage.
- To ensure longevity, wipe the blade with a clean, dry cloth.
- For optimal use, secure a suitable knife block, magnetic strip, or sheath for storage.
- Ensure work surfaces and cutting boards are stable and clean prior to use.

### 5. Operation

- Hold the knife by the handle with a firm grip. Use the pinch grip method for better control.
- Position the food item securely on a cutting board.
- For slicing, use a smooth motion, allowing the knife's weight to aid in cutting rather than forcing through the food.
- Clean the knife after each use to maintain performance.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Wash the knife by hand with warm soapy water immediately after use. Avoid using a dishwasher as it can damage the blade and handle.
- Dry the knife with a soft cloth to prevent rust and maintain the blade's sharpness.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or knife sharpener designed for stainless steel knives.
- Store the knife in a safe, dry place to avoid moisture exposure.

### 7. Troubleshooting

- **Blade Dullness:** If cutting performance decreases, sharpen the blade. If unsure, consult a professional sharpener.
- **Rust Formation:** If rust appears, remove it with a fine steel wool and reapply a light coating of mineral oil to protect the blade.
- **Handle Damage:** Check the handle for cracks or loosening. If any issues are present, discontinue use and contact customer support.

### 8. Disposal

- Dispose of the knife responsibly. If the knife is damaged beyond repair, take care to wrap it securely before disposal to prevent injury.
- Consider recycling if possible. Check local regulations for guidelines on metal disposal.

### 9. Contact

For further inquiries or support, please reach out to us:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für das Zwilling All-Star Kochmesser

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Zwilling All-Star Kochmessers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um Ihnen das Schneiden, Hacken und Zerkleinern von Lebensmitteln zu erleichtern. Mit seiner kompakten Klingenslänge von 140 mm eignet sich dieses Messer hervorragend für präzise Arbeiten in der Küche.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Messer ist ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Schneide: Achten Sie darauf, die Klinge nicht mit Ihren Händen oder anderen Körperteilen in Kontakt zu bringen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer sicher auf, fern von Kindern. Verwenden Sie eine geeignete Messerhalterung oder einen Schleifblock.
- Griff: Der Griff ist ergonomisch geformt und sollte immer trocken und sauber gehalten werden, um die beste Kontrolle beim Schneiden zu gewährleisten.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Bakterienwachstum zu vermeiden.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenslänge: 140 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griff: Ergonomisch geformter Kunststoffgriff
- Gewicht: Leicht und handlich
- Einsatzbereich: Ideal für feine und präzise Schneidarbeiten in der Küche

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie vorsichtig die Verpackung und alle Schutzmaterialien.
2. Sichtprüfung: Überprüfen Sie das Messer auf mögliche Beschädigungen. Bei Beschädigungen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.
3. Einsatzbereitschaft: Das Messer ist sofort einsatzbereit. Sorgen Sie dafür, dass Ihre Klingensunterlage sicher ist, um Schäden an der Klinge und Verletzungen zu vermeiden.

### 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer an der Griffbasis mit Ihrer dominanten Hand.
- Führen Sie eine kontrollierte Schnitttechnik aus, um gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen.
- Benutzen Sie eine geeignete Unterlage aus Holz oder Kunststoff, um die Klinge zu schonen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Waschen Sie das Messer von Hand mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie es sofort ab. Vermeiden Sie Geschirrspüler, um die Klinge zu schützen.
- Schärfe: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem Schleifgerät, um die Schneidleistung zu erhalten.
- Lagerung: Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort und verwenden Sie einen Messerblock oder eine Schutzhülle.

### 7. Fehlersuche

- Klinge stumpf: Verwenden Sie einen Wetzstahl oder ein Schleifgerät, um die Schärfe wiederherzustellen.
- Rostbildung: Verhindern Sie Rost, indem Sie das Messer nach jedem Gebrauch reinigen und gut abtrocknen.
- Griff locker: Sollten Teile des Griffs locker sein, wenden Sie sich an unseren Kundenservice.

### 8. Entsorgung

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

### 9. Kontakt

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

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

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling All Star Koksmes Compact Blade 140mm

## 1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Zwilling All Star Koksmes met een compacte bladdikte van 140 mm. Dit mes is ontworpen voor gemak en precisie in de keuken. Het mes is gemaakt van hoogwaardige materialen die zorgen voor duurzaamheid en uitstekende snijprestaties.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd goed wordt vervoerd in een mesbeschermer of met de punt bedekt.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een snijplank.
- Vermijd het gebruik van het mes op harde oppervlakken zoals keramiek of glas, om te voorkomen dat de snijkant beschadigd raakt.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage en vervang indien nodig.

## 3. Productspecificaties

- Merk: Zwilling
- Model: All Star
- Type: Koksmes
- Bladlengte: 140 mm
- Kleur: Zilver
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig staal
- Handgreep: Ergonomisch, veilige grip

## 4. Installatie en Setup

Er is geen specifieke installatie vereist voor dit mes. Volg deze stappen om het mes veilig en effectief te gebruiken:

- Haal het mes uit de verpakking.
- Controleer het mes op eventuele beschadigingen alvorens het te gebruiken.
- Bewaar het mes in een mesbeschermer of op een meshouder om verwondingen en slijtage te voorkomen.

## 5. Gebruik

Gebruik het mes voor het snijden, hakken en dicing van ingrediënten. Zorg ervoor dat u de juiste snijtechniek gebruikt:

- Hanteer het mes met een stevige grip aan de handgreep.
- Houd het voedsel dat u snijdt op een stabiele snijplank.
- Gebruik een snijtechniek die comfortabel is, zoals de 'rocking' techniek voor kruiden en de 'push-pull' techniek voor vlees.

## 6. Onderhoud en Reiniging

- Reinig het mes na elk gebruik met de hand. Gebruik geen vaatwasser, dit kan schadelijk zijn voor de scherpte en de afwerking.
- Gebruik een mild afwasmiddel en een zachte spons of doek.
- Droog het mes grondig met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Slijp het mes regelmatig met een aanzetstaal om de scherpte te behouden.

## 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Slijp het indien nodig.
- Roest of vlekken zichtbaar: Zorg ervoor dat u het mes na gebruik goed schoonmaakt en droogt. Vermijd langdurig contact met vochtige oppervlakken.
- Handgreep is los: Neem contact op met de klantenservice voor instructies.

## 8. Afvoer

Afval van het mes moet op de juiste manier worden verwijderd. Het lemmet kan als gevaarlijk worden beschouwd. Neem contact op met lokale voorschriften voor de verwijdering van scherpe voorwerpen en materialen.

## 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u ons bereiken via:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cuchillo de Chef Compacto Zwilling All Star

## 1. Información General

El cuchillo de chef compacto Zwilling All Star es una herramienta esencial en la cocina, diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional y durabilidad. Con una longitud de hoja de 140 mm, es perfecto para el corte de ingredientes en cualquier entorno culinario. Este cuchillo combina el diseño moderno y la tradición en la forja, garantizando una experiencia de usuario superior.

## 2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice el cuchillo únicamente para los fines previstos, como el corte de alimentos.
- No use el cuchillo sobre superficies duras como vidrio o piedra para evitar daños a la hoja.
- Siempre utilice una tabla de cortar adecuada para evitar lesiones.
- Revise regularmente la hoja del cuchillo por si presenta algún daño o desgaste.
- Al manipular el cuchillo, tenga cuidado de no poner los dedos cerca de la hoja para evitar cortes.
- No intente atrapar el cuchillo si se le cae, permita que caiga al suelo.
- Si el cuchillo se mojó, séquelo adecuadamente para evitar la acumulación de óxido.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 140 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Dureza: 57 HRC
- Mango: Plástico ergonómico
- Peso: 100 gramos
- Fabricación: Hecho en Alemania

## 4. Configuración e Instalación

El cuchillo de chef compacto no requiere configuración o instalación previa. Simplemente retire el cuchillo de su empaque y asegúrese de que esté limpio. Para una mejor experiencia de uso, se recomienda afilar la hoja antes de su primer uso si no está afilada.

## 5. Operación

Para utilizar el cuchillo de chef compacto:

- Sostenga el mango firmemente con una mano.
- Coloque el alimento que desea cortar sobre una superficie estable.
- Utilice un movimiento de corte hacia abajo, aplicando una presión uniforme.
- Para realizar cortes precisos, mantenga la hoja en un ángulo adecuado y evite movimientos bruscos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave después de cada uso.
- No sumerja el cuchillo en agua por períodos prolongados ni lo lave en el lavavajillas, ya que esto puede dañar el mango y la hoja.
- Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para evitar óxido.
- Se recomienda afilar el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja del cuchillo se siente desafilada.  
Solución: Afilar la hoja con un afilador o piedra de afilar.
- Problema: El mango se siente suelto.  
Solución: Revise si el tornillo está firme. Contacte con el servicio al cliente si persiste el problema.
- Problema: Manchas en la hoja.  
Solución: Limpie la hoja con un paño suave y detergente suave, luego seque bien.

## 8. Eliminación

Para la eliminación del cuchillo:

- Siguiendo las leyes locales, elimine el cuchillo de manera responsable.
- Recicle el material de metal siempre que sea posible en puntos de reciclaje autorizados.

## 9. Contacto

Para más información o consultas, póngase en contacto con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation pour le Couteau de Chef Compact Zwilling All Star 140 mm

## 1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de votre Couteau de Chef Compact Zwilling All Star 140 mm. Ce couteau est conçu pour offrir une performance de coupe optimale, avec une qualité supérieure et un design ergonomique. Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation correcte et sécurisée.

## 2. Informations de Sécurité

Veillez suivre ces consignes de sécurité pour garantir une utilisation sécurisée :

- Utilisez toujours le couteau sur une planche à découper stable pour éviter les accidents.
- Ne laissez pas le couteau à la portée des enfants.
- Évitez d'utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu, comme ouvrir des emballages ou couper des aliments congelés.
- Toujours couper loin de vous pour éviter les coupures accidentelles.
- Gardez le couteau affûté ; un couteau émoussé nécessite plus de force, augmentant le risque de coupure.
- Ne plongez pas le couteau dans l'eau chaude ou ne le laissez pas tremper, afin de préserver le matériau et la fonctionnalité.
- En cas de blessure, nettoyez la plaie et demandez un service médical si nécessaire.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Zwilling All Star Chef's Knife Compact Blade
- Longueur de la Lame : 140 mm
- Matériau de la Lame : Acier inoxydable
- Poignée : Plastique ergonomique
- Couleur : Argent
- Poids : 130 g
- Fabrication : Allemagne

## 4. Installation et Configuration

Aucune installation spéciale n'est requise pour utiliser votre couteau. Pour assurer une utilisation optimale :

- Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
- Inspectez le couteau pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages identifiables.
- Trouvez un emplacement de rangement sûr et sec pour le couteau afin d'éviter les accidents.
- Si vous utilisez un bloc de couteaux ou un protège-lame, assurez-vous qu'ils sont adaptés à la taille du couteau.

## 5. Utilisation

Pour utiliser le couteau de chef :

- Tenez le couteau fermement par la poignée.
- Positionnez l'aliment que vous souhaitez couper sur une surface stable.
- Utilisez des mouvements réguliers et contrôlés pour trancher l'aliment en exerçant une pression suffisante, mais sans forcer.

## 6. Nettoyage et Entretien

Pour maintenir votre couteau en bon état :

- Lavez le couteau à la main avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Évitez de mettre le couteau au lave-vaisselle, car cela pourrait endommager la lame et la poignée.
- Séchez le couteau avec un chiffon doux après lavage.
- Afilez régulièrement la lame pour assurer une performance optimale.

## 7. Résolution des Problèmes

Si vous rencontrez des problèmes avec votre couteau :

- Si la lame est émoussée, utilisez une meule à aiguiser pour la réaffûter.
- Si la poignée est endommagée, cessez l'utilisation et contactez le service clientèle.
- Inspectez toujours le couteau avant utilisation pour des signes d'usure.

## 8. Élimination

En fin de vie de votre couteau :

- Ne jetez pas le couteau de manière irresponsable. Protégez la lame pour éviter les blessures.
- Contactez des services de recyclage pour éliminer correctement les matériaux. Consultez les réglementations locales pour l'élimination des déchets.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Téléphone : 0800 7000 220  
Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le Couteau de Chef Compact Zwilling All Star. Nous espérons qu'il vous apportera satisfaction dans toutes vos préparations culinaires.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Chef Zwilling All-Star - Lama Compatta 140mm

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Chef Zwilling All-Star con lama compatta da 140 mm. Questo coltello è progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina, rendendo le tue esperienze culinarie più piacevoli ed efficienti.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Questo coltello è progettato esclusivamente per il taglio di alimenti. Non utilizzarlo per altri scopi.
- Maneggiamento: Impugnare il coltello per il manico e non per la lama.
- Tagli: Prestare attenzione ai tagli e mantenere sempre la lama rivolta lontano dal corpo.
- Stoccaggio: Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto, preferibilmente in un ceppo per coltelli o in una custodia protettiva.
- Pulizia: Non utilizzare lavastoviglie per pulire il coltello. Pulirlo a mano con acqua e sapone, asciugandolo immediatamente per evitare ossidazione.
- Manutenzione: Affilare regolarmente la lama per garantire prestazioni ottimali.
- Bambini: Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- Nome del prodotto: Coltello da Chef Zwilling All-Star
- Lunghezza lama: 140 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Polipropilene
- Colore: Argento
- Tipo di affilatura: Affilatura a doppio lato

## 4. Installazione e Setup

Il prodotto è pronto all'uso e non richiede alcuna installazione specifica. Assicurati di togliere eventuali imballaggi e protezioni prima dell'uso. Per una migliore esperienza di utilizzo, prova a utilizzare un tagliere in legno o plastica.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare la parte della lama per affettare e tritare frutta, verdura, carne e pesce.
- Durante l'uso, mantenere il coltello in angolo e applicare pressione uniforme.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure come il vetro o la ceramica.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello subito dopo l'uso con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare con un panno morbido per evitare segni di corrosione.
- Affilare la lama ogni pochi mesi o ogni volta che ne senti la necessità, utilizzando la pietra per affilare o un affilatore.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama sembra opaca, è possibile che necessiti di affilatura.
- Se si nota ruggine sulla lama, assicurarsi di asciugare completamente il coltello dopo il lavaggio e mantenere in un ambiente asciutto.

## 8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali di smaltimento dei rifiuti. Non gettare il coltello nell'indifferenziato. Consulta il tuo comune per informazioni specifiche.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contatta il nostro servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania