

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: 1020799

ZWILLING | ALL * STAR - Chef's knife - Blade: 200mm - Silver



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling All-Star Chef's Knife (Blade 200mm)

1. General Information

The Zwilling All-Star Chef's Knife is designed for both professional chefs and home cooking enthusiasts. Crafted with precision and care, this knife offers an exceptional blend of sharpness, durability, and ergonomics, making it the perfect tool for various kitchen tasks.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting board to prevent slipping and injury.
- Keep the blade away from children and pets when not in use.
- When cutting, maintain a firm grip on the handle and always cut away from your body.
- Never attempt to catch a falling knife.
- Regularly inspect the knife for any signs of damage or wear. Discontinue use if any issues are present.
- Store the knife in a safe manner, preferably in a knife block or protective sheath.

3. Product Specifications

- Blade Length: 200mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Synthetic, with a three-rievet design for enhanced control and comfort
- Weight: 0.5 kg
- Dishwasher-Safe: No
- Country of Manufacture: Germany

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from the packaging. Dispose of any packaging materials in accordance with local disposal regulations.
2. Inspection: Check the knife for any visible defects or damage.
3. Storage: Place the knife in a knife block, magnetic strip, or protective sheath to ensure safety and maintain the blade's sharpness.

5. Operation

- Grip the handle firmly and hold the blade at a comfortable angle for the task at hand.
- Use a rocking motion for chopping vegetables and herbs.
- Apply even pressure for slicing meats, ensuring a clean cut.
- Always keep the blade sharp for optimal performance. Regular honing is recommended.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm, soapy water immediately after use and dry thoroughly.
- Avoid putting the knife in the dishwasher, as it may damage the blade and handle.
- Regularly hone the blade using a honing steel to maintain sharpness.
- Periodically check for any minor nicks or damage, and sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service if necessary.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife is not cutting cleanly, it may need sharpening.
- Handle Slipping: Ensure that the handle is dry and free from any oil or moisture.
- Physical Damage: If the knife has visible chips or cracks, stop using it immediately and seek repairs.

8. Disposal

- When disposing of the knife, ensure it is wrapped securely to prevent injury during handling.
- Follow local regulations for disposing of sharp objects.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling All Star Kochmesser Klinge 200mm

1. Allgemeine Informationen

Das Zwilling All Star Kochmesser mit einer Klingenlänge von 200 mm ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das für den professionellen und privaten Gebrauch entwickelt wurde. Hergestellt aus rostfreiem Edelstahl, bietet es eine langlebige Schneide und eine ergonomische Handhabung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Direkten Kontakt mit Wasser oder feuchten Oberflächen vermeiden, um ein Abrutschen zu verhindern.
- Schneidergebnisse stets auf einer stabilen Unterlage durchführen.
- Scharfe Klingen erfordern besondere Vorsicht – schneiden Sie immer von sich weg.
- Bei Beschädigung oder Abnutzung der Klinge das Messer nicht weiter verwenden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenmaterial: Hochlegierter Edelstahl
- Klingenlänge: 200 mm
- Klingenform: Santoku
- Griffmaterial: Kunststoff, ergonomisch geformt
- Einsatzbereich: Universelles Schneiden (Gemüse, Fleisch, Fisch)

4. Einrichtung und Installation

Um das Messer zu verwenden, befolgen Sie bitte die folgenden Schritte:

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Spülen Sie die Klinge unter leichtem Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch.
- Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schublade mit Schutz im Lieferumfang auf, um die Klinge zu schützen.

5. Betrieb

Halten Sie den Griff fest, während Sie das Messer benutzen. Nutzen Sie die Wölbung der Klinge für eine präzise Schnittführung. Bei Arbeiten mit Lebensmitteln immer auf der vorgesehenen Schneidunterlage arbeiten, um die Klinge und die Arbeitsfläche zu schonen.

6. Reinigung und Wartung

- Das Messer sollte nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Spülmaschinen, da diese die Klinge beschädigen können.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Leistung zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Wenn das Messer stumpf ist, verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen Schärfestein.
- Bei Rissen oder Abplatzungen der Klinge das Messer sofort nicht mehr verwenden und entsorgen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für scharfe oder gefährliche Abfälle. Verwenden Sie einen sicheren Behälter, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

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

Email: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling All-Star Koksmes (200mm, Zilver)

1. Algemene Informatie

Het Zwilling All-Star Koksmes is ontworpen voor zowel professionele koks als thuis-koks, met een perfecte balans tussen functionaliteit en esthetiek. Dit mes heeft een vlijmscherpe snijkant en een ergonomisch handvat, waardoor het ideaal is voor het bereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor de bedoelde toepassingen, zoals het snijden en hakken van voedsel.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen en onervaren gebruikers.
- Gebruik altijd een snijplank om de levensduur van de snijkant te verlengen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes; gebruik ondersteunende technieken om letsel te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes; vervang het indien er schade aan de snijkant is.
- Vermijd om het mes in de vaatwasser te reinigen om slijtage van het materiaal te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 200 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch gevormd, kunststof
- Gewicht: 210 gram
- Vulcanisatie: Ja
- Kleur: Zilver
- Geschikt voor professioneel gebruik: Ja

4. Setup en Installatie

Dit mes vereist geen installatie. Volg onderstaande richtlijnen voor gebruik:

- Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer het mes op beschadigingen voordat u begint met snijden.
- Zorg ervoor dat de snijplank stabiel is voor gebruik.

5. Gebruik

- Houd het mes stevig vast bij de greep met één hand.
- Snijd met een vlakke en stabiele beweging. Gebruik de andere hand om het voedsel vast te houden.
- Maak snijtechnieken eigen, zoals hakken en julienne, voor optimale efficiëntie.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het mes met warm water en een milde afwasmiddel.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol, dit kan de snijkant beschadigen.
- Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een messenblok of met een beschermhoes.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Scherp het mes opnieuw met een slijpstaaf of een wetsteen.
- Probleem: Roest op het mes.
Oplossing: Reinig het mes met een staalreiniger en gebruik het niet in de vaatwasser.
- Probleem: Handvat los of beschadigd.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of reparaties.

8. Afvoer

Het mes moet niet in de reguliere afvalstroom worden gegooid. Breng het naar een gespecialiseerd inzamelpunt voor metalen of volg lokale richtlijnen voor de afvalverwerking van keukenhulpmiddelen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning 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 de Chef All-Star ZWILLING

1. Información General

El Cuchillo de Chef All-Star ZWILLING de 200 mm es una herramienta esencial para cualquier cocina. Diseñado para ofrecer un corte preciso y una durabilidad excepcional, este cuchillo es ideal para preparar una amplia variedad de ingredientes, desde verduras hasta carnes.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para su uso en la preparación de alimentos. No utilice el cuchillo para otros fines, como abrir paquetes o como herramienta de corte en superficies duras.
- **Cuidado Personal:** Evite el contacto con el filo del cuchillo al manipularlo. Utilice siempre un protector de mano al cortar y mantenga la atención en la tarea de corte.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro, lejos del alcance de los niños. Preferiblemente utilice un bloque de cuchillos o un imán de cocina para evitar accidentes.
- **Mantenimiento:** Afile el cuchillo regularmente para mantener su rendimiento y evite el uso de cuchillos desafilados, que requieren mayor esfuerzo y podrían causar lesiones.

3. Visión General y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 200 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alto carbono
- Tipo de mango: Ergonomía de tres remaches
- Afilado: Doble biselado
- Uso recomendado: Cocina doméstica y profesional.

4. Configuración e Instalación

El cuchillo viene completamente ensamblado y listo para usar. Asegúrese de seguir estos pasos para su correcto uso:

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Lave el cuchillo con agua tibia y jabón antes de su primer uso.
3. Seque cuidadosamente con un paño limpio.
4. Coloque el cuchillo en un soporte seguro o en un bloque de cuchillos.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo de chef, siga los pasos a continuación:

1. Asegúrese de que la superficie de corte esté limpia y estable.
2. Sostenga el cuchillo con la mano dominante, asegurándose de que el dedo índice esté en la parte superior de la hoja para mayor control.
3. Realice cortes suaves y controlados, manteniendo siempre los dedos de la mano no dominante alejados del filo.
4. Cuando termine, limpie el cuchillo y guárdelo adecuadamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No coloque el cuchillo en el lavavajillas, ya que esto puede dañar el filo y el mango.
- Seque el cuchillo con un paño suave para evitar manchas de agua.

7. Resolución de Problemas

- **Cuchillo desafilado:** Afile la hoja utilizando una piedra de afilar o un afilador específico para cuchillos.
- **Óxido en la hoja:** Limpie la hoja con un paño suave y un poco de aceite mineral.
- **Mango suelto:** Contacte con el servicio de atención al cliente para obtener información sobre reparaciones o garantías.

8. Eliminación

Deseche el cuchillo de acuerdo con las regulaciones de residuos de su localidad. Para el cuchillo, considere la posibilidad de llevarlo a un centro de reciclaje adecuado o a un programa de reciclaje de cuchillos.

9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, puede comunicarse con nosotros en:

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

Gracias por elegir el Cuchillo de Chef All-Star ZWILLING. Disfrute de su experiencia culinaria.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau de Chef Zwilling All-Star, Lame 200mm, Argent

1. Informations générales

Le Couteau de Chef Zwilling All-Star est un ustensile de cuisine de haute qualité, conçu pour les chefs professionnels et amateurs. Grâce à son design ergonomique et sa lame en acier inoxydable, il offre une performance de coupe optimale.

2. Informations de sécurité

Pour garantir un usage sécurisé, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Ne jamais utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Utilisez toujours une planche à découper appropriée lors de la coupe.
- Ne laissez pas le couteau tomber ou entrer en contact avec des surfaces dures.
- Assurez-vous que la lame est toujours affûtée pour éviter les accidents lors de la coupe.
- Ne plongez pas le couteau dans l'eau chaude après utilisation ; laissez-le sécher à l'air libre.
- Vérifiez régulièrement les signes d'usure, notamment des fissures ou des éclats sur la lame.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Marque: Zwilling
- Modèle: All-Star
- Type de produit: Couteau de chef
- Longueur de la lame: 200mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Poids: 240g
- Caractéristiques supplémentaires: Lame au tranchant dur, design ergonomique avec un manche confortable.

4. Installation et mise en place

Aucune installation requise. Pour utiliser le couteau, retirez-le de son étui de protection. Assurez-vous que la surface de travail est propre et que vous disposez d'une planche à découper stable. Avant la première utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon, puis séchez-le soigneusement.

5. Fonctionnement

Utilisez le Couteau de Chef All-Star pour émincer, trancher et hacher divers aliments. Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme et assurez-vous que la lame est toujours en contact avec la planche à découper pour un maximum de sécurité lors de l'utilisation.

6. Nettoyage et entretien

Pour préserver la qualité de votre couteau :

- Lavez-le toujours à la main avec de l'eau chaude et du savon immédiatement après utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame.
- Essuyez-le avec un chiffon doux pour le sécher.
- Affûtez la lame régulièrement avec un affûteur approprié pour maintenir un tranchant optimal.

7. Dépannage

En cas de problèmes, veuillez vérifier les éléments suivants :

- Si la lame semble émoussée, utilisez un affûteur pour la réaffûter.
- Si la lame présente des signes de rouille, nettoyez-la immédiatement avec un agent anti-rouille approprié.
- Si le manche semble desserré, contactez notre service clientèle.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Pour une élimination appropriée, suivez les réglementations locales sur les déchets dangereux ou les articles tranchants. Récupérez-le dans un conteneur désigné pour les objets coupants ou apportez-le à un point de collecte spécialisé.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email: info@gmgastro.com
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Il coltello da cucina Zwilling All Star con lama da 200 mm è l'ideale per qualsiasi chef, professionista o appassionato di cucina. Progettato per offrire prestazioni elevate e comfort d'uso, la sua lama in acciaio inox ad alta qualità garantisce durata e precisione per affettare, tritare e preparare gli ingredienti.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per l'uso previsto: tagliare cibi e ingredienti.
- Maneggiare con cautela. La lama è estremamente affilata e può causare ferite.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure come vetro o metallo.
- Non affondare il coltello in acqua calda il quale potrebbe danneggiare il manico.
- Evitare di lasciare il coltello incustodito dopo l'uso.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

Dimensioni Lama: 200 mm

Materiale Lama: Acciaio inox

Manico: Sintetico

Tipo di Lama: Tagliente

Finitura: Argentato

Peso: 300 g

Setup e Installazione

Il coltello non richiede installazione. Tuttavia, seguire queste linee guida per assicurare un'adeguata preparazione:

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Esaminare il coltello per eventuali danni. In caso di danni, contattare il servizio clienti.
3. Lavare la lama con acqua e sapone delicato prima del primo utilizzo. Asciugare accuratamente.

Operazione

Utilizzare il coltello seguendo queste istruzioni:

1. Impugnare saldamente il manico, mantenendo la mano in modo che il pollice si trovi sul lato opposto rispetto alla lama.
2. Posizionare la lama sul cibo e fare pressione.
3. Utilizzare un movimento fluido e controllato per affettare o tritare.
4. Fare attenzione e non applicare troppa forza, per evitare incidenti.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Non utilizzare lavastoviglie, poiché potrebbe danneggiare il manico e la lama.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la formazione di ruggine.
- Affilare il coltello periodicamente con una pietra per affilare o un affilacoltelli per mantenere la sua efficienza.

Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello è noioso, utilizzare una pietra per affilare o un affilacoltelli.
- Se si verifica ruggine, strofinare delicatamente con una spugna fine e oliarla per prevenire ulteriori danni.
- In caso di manico allentato, contattare il servizio clienti per assistenza.

Smaltimento

Assicurarsi di smaltire il coltello in modo responsabile. Se non utilizzabile, riciclare in accordo alle normative locali sullo smaltimento di materiali metallici. Non gettare mai il coltello nei rifiuti standard.

Contatto

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania