

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: 1020800

ZWILLING | ALL * STAR - Bread knife with serrated edge - Blade: 200mm - Silver



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

EN ENGLISH

Product Manual: Zwilling All Star Bread Knife with Serrated Edge Blade 200mm

1. General Information

The Zwilling All Star Bread Knife is designed for effortless slicing of all types of bread, presenting a serrated blade that ensures precision and control. Manufactured by Zwilling J.A. Henckels, a renowned name in kitchen tools, this knife combines functionality with a sleek design, catering to both professional and home cooks.

2. Safety Information

- Keep Out of Reach of Children: This knife is sharp and should be stored safely to prevent accidental cuts.
- Use with Care: Always handle the knife with caution. Do not use excessive force while cutting.
- Cut on Suitable Surfaces: Use a cutting board to protect surfaces and prevent damage to the knife blade.
- Inspect Before Use: Always check that the knife is in good condition before use. Do not use if the blade is damaged or dull.
- Proper Storage: Always store the knife in a protective sheath or a knife block to prevent injuries.

3. Product Specifications

- Blade Material: Special formula high-carbon stainless steel
- Blade Length: 200 mm (approximately 8 inches)
- Edge Type: Serrated edge
- Handle Material: Synthetic material
- Weight: 250 g
- Origin: Germany
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

This knife requires no installation. It is ready to use out of the packaging. However, when first using the knife:

1. Remove the knife from the packaging.
2. Inspect the blade for any damage.
3. Rinse the blade with warm water to remove any manufacturing residues.
4. Dry the knife thoroughly before first use.

5. Operation

To use the Zwilling All Star Bread Knife effectively:

1. Place the bread on a stable cutting board.
2. Hold the knife firmly by the handle.
3. Position the serrated edge against the crust of the bread.
4. Apply gentle pressure and use a sawing motion to slice through the bread. Let the serrations do the work for you.

6. Cleaning and Maintenance

- After Each Use: Clean the knife with warm, soapy water and a soft cloth. Avoid abrasive sponges as they may damage the blade.
- Dry Immediately: After washing, dry the knife thoroughly to prevent rusting.
- Regular Sharpening: Although the serrated blade does not require frequent sharpening, it is advisable to have it professionally sharpened when necessary.
- Store Properly: Always store in a protective sheath or knife block to maintain the blade's integrity.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife is not cutting effectively, it may need sharpening. Consider professional sharpening services.
- Damage to Blade: If the blade is chipped or broken, cease use immediately and contact customer support for advice.
- Rust Spots: If rust appears, gently scrub the affected area with a soft cloth and a suitable rust remover, then wash and dry properly.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its life cycle:

- Do Not Dispose in Regular Trash: Wrap the knife securely in thick cardboard and tape to prevent injury during disposal.
- Follow Local Regulations: Check local waste management guidelines for disposing of metal items to ensure safe disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling All-Star Brotmesser mit Wellenschliffklinge 200mm

1. Allgemeine Informationen

Das Zwilling All-Star Brotmesser mit Wellenschliffklinge ist speziell entwickelt worden, um das Schneiden von Brot und Brötchen zu erleichtern. Der 200mm lange Klingenaufschnitt sorgt für gleichmäßige Schnitte, während der ergonomische Griff eine sichere Handhabung gewährleistet.

2. Sicherheitsinformationen

- Achtung: Scharfe Klinge. Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nicht für andere Zwecke, als das Schneiden von Brot.
- Achten Sie darauf, beim Schneiden auf einer stabilen und rutschfesten Unterlage zu arbeiten.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit der Klinge, wenn das Messer nicht in Gebrauch ist.
- Reinigen Sie das Messer nach jeder Verwendung, um Hygiene zu gewährleisten.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Marke: Zwilling
- Modell: All-Star Brotmesser
- Klingenlängen: 200mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomisch gestalteter Kunststoffgriff
- Klingenart: Wellenschliffklinge
- Gewicht: Leicht und gut ausgewogen für angenehmes Handling

4. Einrichtung und Installation

Das Zwilling All-Star Brotmesser benötigt keine besondere Installation oder Montage. Vor der ersten Verwendung empfehlen wir, das Messer gründlich abzuwaschen und trocknen, um eventuelle Fabrikationsrückstände zu entfernen.

5. Bedienung

- Platzieren Sie das Brot auf einer stabilen, rutschfesten Unterlage.
- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie die Klinge mit leichtem Druck in einer hin- und herbewegenden Bewegung durch das Brot.
- Vermeiden Sie übermäßigen Druck auf die Klinge, um ein Zerreißen des Brotes zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keinen Geschirrspüler, da dies die Klinge und den Griff beschädigen kann.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch ab.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem speziellen Messerschärfer, um optimale Schneidleistung zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.
Lösung: Prüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist. Schärfen Sie das Messer entsprechend.
- Problem: Die Klinge hat Rostflecken.
Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich und trocknen Sie sie sofort ab. Übermäßige Feuchtigkeit vermeiden.

8. Entsorgung

Bei der Entsorgung des Messers beachten Sie bitte die örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Da es sich um ein scharfes Objekt handelt, sicher verpacken, um Verletzungen beim Entsorgen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Zwilling All-Star Broodmes met Zagende Snede 200mm

1. Algemene Informatie

Dit Zwilling All-Star broodmes is ontworpen voor het moeiteloos snijden van brood, met een scherp, golvend mes dat stabiel en duurzaam is. Het mes heeft een lengte van 200mm en is onderdeel van de premium Zwilling serie, bekend om zijn hoge kwaliteit en gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit mes alleen voor het snijden van voedsel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd away van uw lichaam om verwondingen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op schade of slijtage; vervang indien nodig.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenhouder of op een magnetische strip.
- Reinig het mes met de hand. Vermijd het gebruik van de vaatwasser, aangezien dit de levensduur van het mes kan verkorten.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die het mes kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Model: Zwilling All-Star
- Type: Broodmes
- Lengte van het lemmet: 200 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handgreep: Stijlvol en ergonomisch ontworpen
- Gewicht: 300 g (indicatief)
- Garantie: 5 jaar

4. Setup en Installatie

Het broodmes vereist geen specifieke installatie. Voordat u het mes gaat gebruiken, controleer of het lemmet vrij is van beschadigingen en dat het goed in balans is. Het mes is gebruiksklaar en kan direct uit de verpakking worden gebruikt.

5. Bediening

- Plaats het brood stevig op een snijplank.
- Houd het mes met een stevige greep en snijd in een gelijkmatige beweging.
- Zorg ervoor dat het lemmet het brood goed kan vasthouden voor een gladde snede.
- Gebruik de lange en golvende snijkant om door de korst van het brood heen te snijden.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en een milde zeep.
- Droog het mes met een zachte doek voordat u het opbergt.
- Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen, aangezien deze het lemmet kunnen beschadigen.
- Bewaar het mes op een veilige en geordende plaats om beschadigingen te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: controleer of het lemmet scherp is. Slijp indien nodig het mes bij.
- Verkleuring van het lemmet: dit kan optreden door verkeerde schoonmaakmethoden. Zorg ervoor dat u het mes op de juiste manier reinigt.
- Schade aan het lemmet: als er schade is, gebruik het mes dan niet en neem contact op met de klantenservice voor reparatie of vervanging.

8. Afvoer

Dit product is ontworpen om jaren mee te gaan. Mocht het mes uiteindelijk vervangen moeten worden, zorg er dan voor dat u dit op de juiste manier afvoert. Gooi het mes niet in de reguliere afval. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor de juiste afvoerprocedure voor metalen producten.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cuchillo de Pan ZWILLING All Star con Hoja de Diente de Sarga 200mm

1. Información General

El cuchillo de pan ZWILLING All Star es una herramienta de alta calidad diseñada para cortar pan con facilidad y precisión. Con una hoja dentada de 200 mm, este cuchillo es perfecto para rebanar diferentes tipos de pan, desde baguettes hasta pan de molde.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Siempre utilice el cuchillo en una superficie estable y adecuada. Mantenga el cuchillo alejado del alcance de los niños.
- **Corte:** Al cortar, mantenga los dedos alejados de la hoja y utilice técnicas de corte apropiadas.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o un estuche, para evitar cortes accidentales.
- **Mantenimiento:** Revise la hoja regularmente en busca de daños o desgastes. No use el cuchillo si la hoja está dañada.
- **Uso adecuado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar pan. No lo utilice para otros propósitos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Nombre del Producto:** Cuchillo de Pan ZWILLING All Star
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable
- **Longitud de la Hoja:** 200 mm
- **Tipo de Hoja:** Diente de sarga
- **Mango:** Ergómico y antideslizante
- **Origen:** Hecho en Alemania

4. Instalación y Configuración

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado, evitando el contacto con la hoja.
2. Asegúrese de que la hoja esté completamente seca antes de su uso.
3. Si se proporciona un bloque de cuchillos, colóquelo en una superficie plana y estable, y coloque el cuchillo en el bloque correctamente.
4. Si no tiene bloque de cuchillos, use un estuche de cuchillo seguro para su almacenamiento.

5. Operación

1. Para cortar, coloque el pan en una superficie plana.
2. Sostenga el cuchillo firmemente y aplique una presión moderada al iniciar el corte.
3. Realice un movimiento de vaivén mientras corta, dejando que la hoja haga el trabajo.
4. No fuerce el cuchillo; si encuentra resistencia, ajuste la posición del pan.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave a mano con agua tibia y un detergente suave. Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- **Secado:** Seque con un paño suave inmediatamente después del lavado.
- **Afilado:** Utilice un afilador de cuchillos adecuado para mantener la hoja en buen estado. Afile según sea necesario, dependiendo de la frecuencia de uso.

7. Solución de Problemas

- **La hoja se ha afilado:** Si la hoja no corta correctamente, afile con un sistema de afilado adecuado.
- **Dificultad para cortar:** Asegúrese de que el pan esté fresco. El pan duro puede requerir una hoja de cuchillo diferente.
- **Oxido en la hoja:** Limpie la hoja con una mezcla de vinagre y bicarbonato de sodio. Seque adecuadamente después de la limpieza.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. Si el cuchillo está dañado o ya no se utiliza, considere una opción de reciclaje adecuada o consulte con un servicio de gestión de residuos.

9. Contacto

Para asistencia o consultas adicionales, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

Por favor, asegúrese de seguir todas las instrucciones y recomendaciones de este manual para garantizar un uso seguro y prolongado de su cuchillo.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau à Pain ZWILLING All Star avec Lame Dentée 200mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Pain ZWILLING All Star. Ce produit est conçu pour vous offrir une coupe précise et efficace du pain et des produits de boulangerie. Sa lame dentée de 200 mm est fabriquée avec des matériaux de haute qualité pour garantir une durabilité et une performance optimales.

2. Informations de Sécurité

- Avant d'utiliser le couteau, assurez-vous qu'il est propre et en bon état.
- Utilisez toujours une planche à découper stable pour éviter tout accident pendant la coupe.
- Ne jamais laisser le couteau à portée des enfants sans supervision.
- Évitez de forcer la coupe ; laissez la lame faire le travail.
- Ne tentez pas de trancher des aliments gelés ou des produits trop durs.
- Nettoyez le couteau immédiatement après utilisation pour éviter la corrosion et les accidents.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Couteau à Pain ZWILLING All Star
- Type de lame : Dentée
- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique et antidérapante
- Compatibilité : Conçu pour trancher tous types de pains

4. Installation et Mise en Place

Le Couteau à Pain ZWILLING All Star ne nécessite aucune installation complexe. Voici les étapes pour commencer à l'utiliser :

1. Retirez le couteau de son emballage et examinez-le pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé.
2. Lavez la lame à l'eau tiède savonneuse pour enlever les résidus de fabrication.
3. Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon propre.
4. Préparez votre surface de travail avec une planche à découper stable.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le Couteau à Pain ZWILLING All Star :

1. Placez le pain sur une planche à découper.
2. Tenez le couteau par la poignée ergonomique avec une main.
3. Positionnez la lame dentée contre le pain à un angle d'environ 45 degrés.
4. Appliquez une pression légère et commencez à scier doucement à travers le pain en effectuant des mouvements de va-et-vient.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et du savon.
- Évitez le lave-vaisselle afin de préserver l'intégrité de la lame.
- Séchez le couteau immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Veillez à conserver le couteau dans un endroit sec et propre, idéalement avec un protège-lame.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes avec votre couteau, voici quelques conseils :

- La lame est émoussée : Utilisez un aiguiser de couteaux pour redonner du tranchant.
- Difficulté à couper : Assurez-vous que la lame est propre et non obstruée.
- Manque d'adhérence : Vérifiez que la planche à découper est stable et ne glisse pas.

8. Élimination

Au terme de sa durée de vie, éliminez le Couteau à Pain ZWILLING All Star conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Pensez à jouer votre rôle en recyclant les matériaux lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance supplémentaire, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il coltello da pane Zwilling All Star con lama seghettata da 200 mm è progettato per garantire un taglio preciso e senza sforzo grazie alla sua progettazione ergonomica e all'utilizzo di materiali di alta qualità. Adatto per tutti i tipi di pane, questo coltello è un elemento indispensabile in ogni cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie stabile e antiscivolo.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli a cui è destinato.
- Maneggiare il coltello con attenzione per evitare tagli accidentali.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo o in una lunghezza protettiva.
- Non lavare mai il coltello in una lavastoviglie per preservarne il filo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Zwilling All Star
- Tipo di lama: Seghettata
- Lunghezza della lama: 200 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Polipropilene
- Design ergonomico per un utilizzo confortevole

4. Installazione e Setup

Il coltello da pane non richiede particolari installazioni. Si consiglia di:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con cautela.
- Controllare che non ci siano danneggiamenti sulla lama o sul manico.
- Lavare il coltello a mano prima del primo utilizzo con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione.

5. Funzionamento

- Utilizzare il coltello afferrando il manico con una presa salda.
- Posizionare il pane su una superficie piana, salda e non scivolosa.
- Applicare una leggera pressione e muovere la lama avanti e indietro per un taglio uniforme.
- Evitare di forzare il coltello per ottenere un taglio migliore.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la lama del coltello con un panno umido subito dopo l'uso.
- Non utilizzare spugne abrasive o scamosciate per il lavaggio.
- Per rimuovere eventuali macchie persistenti, utilizzare un detergente delicato.
- Asciugare bene il coltello dopo la pulizia per prevenire la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama appare smussata, è consigliabile affilarla utilizzando una pietra per affilare o un affilatore specifico per coltelli.
- Se si nota un danno al manico o alla lama, contattare il produttore per verificarne la riparazione o la sostituzione.

8. Smaltimento

- Non gettare il coltello nell'immondizia indifferenziata.
- Se il coltello è danneggiato oltre alla riparazione, smaltirlo in un centro di raccolta appropriato per prodotti metallici.
- Assicurarsi di proteggere la lama con un involucro per evitare incidenti durante lo smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania