

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: 1020801

ZWILLING | ALL * STAR - Santoku knife - Blade: 180mm - Silver



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

EN ENGLISH

Product Manual

1. General Information

Thank you for choosing our product. This manual provides essential information regarding the safe and efficient use of the product. Please read it carefully before operation.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the product is installed in accordance with local electrical codes. Use a grounded outlet.
- **Environmental Safety:** Operate in a well-ventilated area, away from flammable materials.
- **User Safety:** Handle the product with care. Avoid contact with moving parts during operation. Always ensure the unit is turned off and unplugged when not in use or prior to maintenance.
- **Child Safety:** Keep the product out of reach of children to avoid accidents.
- **Emergency Procedures:** In the event of a malfunction or fire, disconnect power immediately and seek professional assistance.

3. Product Specifications

- **Voltage:** 230 V
- **Power:** 1500 W
- **Capacity:** 10 Liters
- **Dimensions:** 400 x 300 x 300 mm

4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a stable, dry surface for installation that is well-ventilated and away from heat sources.
2. **Power Supply:** Ensure the power supply matches the product's specifications. Use a dedicated circuit if possible.
3. **Initial Checks:** Inspect the product for any visible damage before setup.
4. **Connection:** Plug the power cord into an appropriate outlet. Ensure it is securely connected.
5. **Cooling:** Allow space around the unit for adequate cooling during operation.

5. Operation

1. **Power On:** Turn on the unit using the power switch located on the front panel.
2. **Settings:** Adjust the temperature and time settings according to your desired cooking requirements using the provided controls.
3. **Monitoring:** Frequently check the cooking process through the window (if applicable) without opening the door to maintain internal temperature.
4. **Power Off:** Turn off the product when not in use, and unplug it from the outlet.

6. Cleaning and Maintenance

- **Routine Cleaning:** Clean the exterior with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleaners.
- **Interior Cleaning:** Remove any food residue after each use. Allow the unit to cool completely before cleaning.
- **Component Checks:** Regularly inspect and clean filters and vents to maintain optimal operation.
- **Maintenance Schedule:** Follow a regular maintenance schedule to check electrical connections and replace any worn parts if necessary.

7. Troubleshooting

- **Unit Doesn't Power On:** Check power cord and outlet connections. Ensure the outlet is functioning.
- **Overheating:** Ensure there is adequate ventilation around the unit. Check for blockages in air vents.
- **Uneven Cooking:** Verify settings and ensure the load is evenly distributed inside the unit.

8. Disposal

- Follow local regulations for the disposal of electrical appliances. Ensure the unit is disconnected from the power supply prior to disposal. Recycle where possible.

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 Santoku-Messer (Klingenlänge: 180 mm, Silber, Art.-Nr. 1020801)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Zwilling All Star Santoku-Messers. Dieses hochwertige Messer ist ideal zum Schneiden, Würfeln und Hacken von Gemüse, Fisch und Fleisch. Es vereint deutschen Handwerkskunst mit modernem Design, um Ihnen das bestmögliche Erlebnis in der Küche zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur zum vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, das Messer in sicherer Entfernung von Ihrer Haut und anderen Körperteilen zu halten, während Sie schneiden.
- Bewahren Sie das Messer nicht in der Nähe von Kindern auf.
- Verwenden Sie stets ein Schneidebrett, um Verletzungen zu vermeiden.
 - Das Messer hat eine scharfe Klinge; verwenden Sie eine geeignete Schutzhülle oder Holzblock, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Hygieneprobleme zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenlänge: 180 mm
- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff (Hochwertiger, ergonomischer Griff)
- Gewicht: ca. 200 g
- Pflege: Nicht spülmaschinengeeignet, Handwäsche empfohlen

4. Einrichtung und Installation

Die Verwendung des Zwilling All Star Santoku-Messers erfordert keine spezielle Installation. Stellen Sie sicher, dass Sie einen stabilen Arbeitsplatz haben und ein geeignetes Schneidebrett verwenden.

5. Betrieb

Halten Sie das Messer sicher, indem Sie den Griff fest umschließen. Führen Sie langsame, gleichmäßige Schnitte aus, um die Kontrolle zu behalten. Üben Sie nicht zu viel Druck aus; lassen Sie die scharfe Klinge die Arbeit erledigen. Bei Bedarf können Sie das Messer für verschiedene Schneidtechniken (wie Wiegeschnitt oder Hacken) verwenden.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch, um Kratzer auf der Klinge zu vermeiden.
- Das Messer ist nicht für die Spülmaschine geeignet. Handwäsche wird empfohlen.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Waschen, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Falls die Klinge stumpf ist, verwenden Sie einen Wetzstahl oder bringen Sie das Messer zu einem Fachmann zur Schleifung.
- Verfärbungen oder Rost können durch unsachgemäße Lagerung oder Reinigung entstehen. Achten Sie darauf, das Messer trocken und in einer Schutzhülle aufzubewahren.
- Wenn der Griff locker ist, kontaktieren Sie den Händler für eine professionelle Überprüfung.

8. Entsorgung

Bitte beachten Sie, dass das Messer nicht im normalen Haushaltsmüll entsorgt werden sollte. Informieren Sie sich über lokale Vorschriften zur Entsorgung von scharfen Gegenständen und wenden Sie sich an einen Fachmann, um das Messer sicher zu entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling All Star Santoku Mes - 180mm

1. Algemene Informatie

Het Zwilling All Star Santoku Mes is een veelzijdig keukengereedschap, ideaal voor snijden, hakken en dicing van verschillende ingrediënten. Dit mes is vervaardigd met de hoogste kwaliteit staal en biedt een uitstekende balans en ergonomisch ontwerp voor optimale prestaties in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd een snijplank om schade aan het mes en oppervlakken te voorkomen.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen en zorg ervoor dat het op een veilige plaats wordt bewaard wanneer het niet in gebruik is.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een correcte snijtechniek om ongelukken te vermijden.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen en slijtage. Gebruik het mes niet als het beschadigd is.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om ophoping van voedselresten en bacteriën te voorkomen.
- Gebruik geen chemische reinigingsmiddelen die het mes kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Model: Zwilling All Star Santoku Mes
- Lengte van het mes: 180 mm
- Materiaal: Hoge kwaliteit roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontworpen kunststof handgreep
- Gebruik: Geschikt voor snijden van groenten, fruit en vlees
- Gewicht: 210 gram

4. Opstelling en installatie

De installatie van het Zwilling All Star Santoku Mes is eenvoudig:

- Haal het mes uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Bewaar het mes in een meshouder of messenblok om de snijkant te beschermen.
- Zorg ervoor dat het mes op een droge plek wordt opgeborgen om roestvorming te voorkomen.
- Voordat u het mes voor het eerst gebruikt, kunt u de snijkant voorzichtig slijpen met een geschikte slijper voor optimale prestaties.

5. Bediening

- Het mes is klaar voor gebruik zodra het uit de verpakking is gehaald.
- Gebruik een stevige snijplank voor de beste resultaten.
- Pas op dat u niet in uw vingers snijdt en gebruik de juiste grip op het mes.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het mes met warm water en milde zeep na elk gebruik.
- Gebruik een zachte spons of doek om het mes te reinigen.
- Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen die het staal kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een messenblok of beschermhoes.

7. Probleemoplossing

- Het mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp genoeg is. Slijp indien nodig met een geschikte slijper.
- Roest op het mes: Reinig het mes goed en droog het onmiddellijk na elk gebruik. Gebruik een roestoplossing indien nodig.
- Beschadigde handgreep: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of reparaties.

8. Afvoer

- Dit mes bevat metalen componenten die gerecycled moeten worden. Neem het mes mee naar een recyclingcentrum voor metaalafval.
- Volg de lokale regelgeving voor afvalverwerking en recycling.

9. Contact

Voor vragen of aanvullende informatie kunt u contact met ons opnemen via:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Santoku Zwilling All Star (Hoja de 180 mm)

1. Información General

El cuchillo Santoku Zwilling All Star es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para el corte preciso de verduras, carnes y pescado. Con una hoja de 180 mm, este cuchillo está elaborado en acero inoxidable de alta resistencia, garantizando durabilidad y un rendimiento excepcional en la cocina.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Utilice el cuchillo solo para su propósito previsto. Evite el contacto con superficies duras que puedan dañar la hoja.
- **Cuidado al Cortar:** Mantenga los dedos alejados de la hoja al cortar y utilice una tabla de cortar adecuada para prevenir lesiones.
- **Manejo:** Siempre sujete el cuchillo por el mango. No manipule el cuchillo mientras está desgastado o resbaladizo.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Preferiblemente, utilice un bloque de cuchillos o una funda protectora.
- **Mantenimiento:** No use el cuchillo para cortar alimentos congelados o duros. Limpie con un paño seco y nunca lo deje sumergido en agua.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable
- **Longitud de la Hoja:** 180 mm
- **Mango:** Plástico ergonómico
- **Diseño:** Hoja de filo recto y borde afilado
- **Fabricante:** Zwilling
- **Modelo:** All Star
- **Peso:** 250 g

4. Instalación y Configuración

Para comenzar a utilizar su cuchillo Santoku Zwilling All Star:

1. Retire el cuchillo de su embalaje.
2. Limpie la hoja con agua tibia y jabón suave antes de la primera utilización.
3. Se recomienda afilar la hoja con una piedra de afilar o un afilador de cuchillos antes de su primer uso para garantizar un rendimiento óptimo.

5. Operación

- Use el cuchillo para picar, cortar y rebanar alimentos. Aplique una presión uniforme y controlada al cortar.
- Para un mejor resultado, mantenga la hoja limpia y seca durante su uso.
- No utilice el cuchillo para abrir envases o como herramienta para tareas que no sean de corte.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el cuchillo inmediatamente después de su uso con agua tibia y detergente.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie de la hoja.
- Se recomienda secar el cuchillo a mano para mantener su acabado.
- Para un mantenimiento prolongado, afile la hoja regularmente y evite el contacto con otros utensilios de cocina que puedan dañarla.

7. Solución de Problemas

- **Hoja Dañada:** Si nota que la hoja está mellada o desgastada, afílela o llévela a un profesional para su mantenimiento.
- **Dificultad al Cortar:** Asegúrese de que la hoja esté afilada. Si continúa la dificultad, considere reemplazar o reparar el cuchillo.
- **Desperfectos en el Mango:** Verifique si el mango se mueve o está suelto. En caso afirmativo, deje de usarlo y contáctenos.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el cuchillo de manera responsable. No lo deseche en la basura común. Consulte con las normas locales para la eliminación de utensilios cortantes.

9. Contacto

Para cualquier consulta o problema, comuníquese con nosotros en:

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

Agradecemos su preferencia y le deseamos una excelente experiencia culinaria con su cuchillo Santoku Zwilling All Star.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau Santoku Zwilling All Star 180mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau Santoku Zwilling All Star 180mm. Ce couteau de qualité professionnelle est conçu pour offrir un équilibre parfait entre performance et confort. Il est idéal pour trancher, hacher et découper une variété d'aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau avec prudence et gardez-le hors de portée des enfants.
- Aiguissez régulièrement la lame pour garantir une performance optimale.
- Ne pas utiliser le couteau pour des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne jamais plonger le couteau dans l'eau chaude ou le laisser tremper.
- Utilisez des planches à découper appropriées pour éviter d'endommager la lame.
- Assurez-vous que vos mains et le couteau sont secs avant l'utilisation.
- Ne pas forcer le couteau à travers des aliments durs.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 180mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Polypropylène
- Type de coupe : Santoku (convexe, biseauté)
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle, mais un lavage à la main est recommandé.

4. Installation et Configuration

Ce produit n'a pas besoin d'installation particulière. Assurez-vous que votre espace de travail est propre et que vous disposez d'une planche à découper stable avant d'utiliser le couteau.

5. Fonctionnement

- Pour trancher, maintenez le couteau à un angle de 20 degrés par rapport à la surface de coupe.
- Pour hacher, utilisez un mouvement de balancier tout en maintenant le couteau en contact avec la surface de la planche à découper.
- Évitez de forcer le couteau à travers les aliments; laissez la lame faire le travail.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau immédiatement après utilisation avec de l'eau tiède et du savon doux.
- Évitez les nettoyants abrasifs qui peuvent rayer la lame.
- Séchez le couteau avec un chiffon propre avant de le ranger.
- Stockez le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans un bloc de couteaux ou une housse de protection.

7. Dépannage

- Si la lame devient émoussée, utilisez un aiguiseur de couteau pour restaurer le tranchant.
- Si le couteau se tache, une pâte de bicarbonate de soude et d'eau peut être appliquée pour enlever les taches. Rincez abondamment.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des objets tranchants.
- Pour réduire l'impact environnemental, envisagez de recycler les matériaux du produit là où c'est possible.

9. Contact

Pour toute question, veuillez contacter notre service clientèle :

- Adresse e-mail : info@gmgastro.com
- Numéro de téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le couteau Santoku Zwilling All Star 180mm. Nous espérons qu'il vous apportera satisfaction et plaisir en cuisine.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Coltello Santoku Zwilling All-Star 180mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello Santoku Zwilling All-Star con lama di 180 mm. Questo prodotto è progettato per offrirvi prestazioni eccezionali e massima versatilità in cucina. Realizzato con materiali di alta qualità, il coltello è ideale per affettare, tritare e tagliare una varietà di ingredienti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Usare sempre il coltello su superfici robuste per evitare danni alla lama.
- Non utilizzare il coltello per scopi non previsti, come aprire lattine o tagliare oggetti duri.
- Affilare il coltello solo con strumenti appropriati per evitare danni.
- Indossare guanti protettivi se necessario e prestare attenzione durante il maneggiamento del coltello per evitare tagli.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie; il lavaggio a mano è consigliato per preservare la lama e il manico.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza lama: 180 mm
- Materiale lama: acciaio inox ad alto tenore di carbonio
- Tipo di manico: ergonomico e antiscivolo
- Peso: 180 g
- Colore: argento
- Lavabile a mano

4. Installazione e Configurazione

Non è necessaria alcuna installazione per il Coltello Santoku Zwilling All-Star. Prima del primo utilizzo, è consigliato sciacquare la lama con acqua calda e asciugarla con un panno morbido. Assicurarsi di avere un tagliere stabile e robusto a disposizione per l'uso.

5. Funzionamento

Per usare il coltello Santoku, tenere il manico con una presa sicura e affondare la lama negli ingredienti desiderati. Grazie al design della lama, il coltello permette un taglio preciso e rapido. È ideale per affettare verdure, carne e pesce.

6. Pulizia e Manutenzione

Pulire il coltello immediatamente dopo l'uso. Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro, quindi asciugare attentamente con un panno morbido. Non immergere in acqua per lunghi periodi e non utilizzare pagliette abrasive che potrebbero graffiare la lama.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non taglia correttamente, è possibile che la lama abbia bisogno di essere affilata. Utilizzare una pietra per affilare o un affilatore adatto.
- Se c'è ruggine visibile sulla lama, pulirla con un panno di cotone e olio minerale per prevenire ulteriori danni.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, assicurarsi di smaltirlo in modo sicuro. Rivestire la lama con materiale protettivo prima di conferirlo nei contenitori per rifiuti appropriati per evitare infortuni. Informarsi riguardo alle politiche locali di smaltimento dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania