

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: 1020802

ZWILLING | ALL * STAR - Steak knife - Blade: 120mm - Silver



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling All-Star Steak Knife Blade 120mm

1. General Information

The Zwilling All-Star Steak Knife Blade 120mm is a premium kitchen tool designed for effortless slicing of meats. Crafted with high-quality materials, this knife features a precision-forged blade that ensures durability and performance. It represents the perfect balance of form and function, making it an essential addition to any kitchen.

2. Safety Information

- Usage: Use the knife solely for its intended purpose – slicing cooked meats.
- Handling: Always handle the knife with care. Keep the blade pointing away from your body and others.
- Storage: Store the knife in a knife block or sheath when not in use to prevent accidental injuries.
- Children: Keep the knife out of reach of children. It is not a toy.
- Sharpness: The knife features a sharp blade. Use caution when handling and cutting to avoid cuts or injuries.
- Cleaning: Do not submerge in water for prolonged periods. Always clean the knife immediately after use to prevent residue build-up.

3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling All-Star Steak Knife Blade 120mm
- Blade Length: 120 mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Synthetic material
- Type of Knife: Steak Knife
- Weight: 0.1 kg

4. Setup and Installation

1. Unpack the Knife: Remove the knife from the packaging carefully. Be cautious of the sharp blade.
2. Examine the Knife: Check for any visible damage. If damaged, do not use and contact customer service.
3. Storage: Choose a safe storage option such as a knife block, magnetic strip, or a protective sheath.

5. Operation

- Slicing Technique: Hold the knife firmly with a comfortable grip. Use a cutting board and position the food item firmly in place.
- Cutting Motion: Use a gentle sawing motion to slice through the meat. Avoid applying excessive pressure to maintain the sharpness of the blade.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand-wash with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or scouring pads that can damage the blade.
- Drying: Immediately dry with a soft cloth to prevent water spots and rust.
- Sharpening: Regularly sharpen the knife using a whetstone or knife sharpener to maintain its cutting edge.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is not cutting efficiently, use a sharpening tool to sharpen the blade.
- Rust Formation: If rust appears, scrub gently with a non-abrasive cleaner and dry thoroughly immediately after washing.
- Handle Issues: If the handle feels loose or damaged, discontinue use and contact customer service.

8. Disposal

- Knife Disposal: If disposal of the knife is necessary, wrap the blade securely in cardboard to prevent injuries, then dispose of it according to local regulations.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling All Star Steakmesser 120mm

1. Allgemeine Informationen

Das Zwilling All Star Steakmesser mit einer Klingenlänge von 120mm bietet eine Kombination aus scharfer Klinge und elegantem Design, ideal für den täglichen Gebrauch. Es wurde entwickelt, um präzise Schnitte durch verschiedene Fleischsorten zu ermöglichen und ist ein unverzichtbares Werkzeug für jeden Haushalt.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge beim Schneiden nicht mit anderen harten Oberflächen in Berührung kommt, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie stets ein Schneidebrett, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nach Gebrauch gründlich, um Hygieneverlust zu verhindern.
- Verwenden Sie beim Reinigen des Messers nie die Hände, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Marke: Zwilling
- Modell: All Star Steakmesser
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Klingenlänge: 120 mm
- Griffmaterial: Kunststoff
- Herkunftsland: Deutschland

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie das Steakmesser vorsichtig aus der Verpackung und stellen Sie sicher, dass es keine sichtbaren Schäden aufweist.
- Es wird empfohlen, das Messer vor der ersten Verwendung zu waschen und gut abzutrocknen.
- Lagern Sie das Messer in einer Schublade oder in einem Messerblock, um die Klinge und Benutzer zu schützen.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und platzieren Sie die Klinge in einem Winkel von etwa 45 Grad auf dem zu schneidenden Fleischstück.
- Verwenden Sie sanfte und gleichmäßige Bewegungen, um gleichmäßige Schnitte zu erzielen.
- Für größere Fleischstücke können Sie das Messer ziehen, um einen sauberen, präzisen Schnitt zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jeder Benutzung unter fließendem Wasser mit mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -svorlagen, da diese die Klinge beschädigen können.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

Problem: Die Klinge ist nicht mehr scharf.

Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder einem geeigneten Schärfgerät.

Problem: Der Griff fühlt sich locker an.

Lösung: Überprüfen Sie die Verbindungen und ziehen Sie sie gegebenenfalls nach oder setzen Sie sich mit unserem Kundenservice in Verbindung.

8. Entsorgung

- Das Produkt ist am Ende seiner Lebensdauer nicht im regulären Hausmüll zu entsorgen.
- Entsorgen Sie das Messer umweltgerecht und in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling All-Star Steakmes 120mm

1. Algemene Informatie

Welkom bij uw Zwilling All-Star Steakmes. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor het snijden van vlees met precisie en comfort. Het is onderdeel van de All-Star lijn, bekend om zijn combinatie van functionaliteit en stijl.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes altijd op een stabiele ondergrond om uitglijden te voorkomen.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Vermijd contact met andere metalen voorwerpen om schade aan de snijkant te voorkomen.
- Reinig het mes direct na gebruik om corrosie en vlekken te vermijden.
- Wanneer u het mes niet gebruikt, bewaar het dan op een veilige plek.

3. Productspecificaties

- Merk: Zwilling
- Model: All-Star
- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte van het mes: 120 mm
- Kleur: Zilver
- Gebruik: Steakmes

4. Opstelling en Installatie

Het Zwilling All-Star Steakmes vereist geen installatie. Het mes is klaar voor gebruik bij aankoop. Volg deze stappen voor een correcte voorbereiding:

1. Verwijder het mes uit de verpakking.
2. Controleer het mes op beschadigingen of onvolkomenheden voordat u het gebruikt.
3. Bepaal een veilige en geschikte plaats voor het mes in uw keukengerei.

5. Bedieningsinstructies

- Voor het beste snijresultaat, gebruik het mes voorstevoren op een houten of kunststof snijplank.
- Snijd vlees met een gelijkmatige druk, waarbij je het mes in een enkele beweging door het vlees trekt voor een schoon snijresultaat.
- Vermijd het gebruik van het mes op harde oppervlakken zoals glas of steen om slijtage van de snijkant te voorkomen.

6. Onderhoud en reiniging

- Reinig het mes altijd met de hand met warm water en een milde zeep.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Gebruik geen schurende middelen of staalwol om schade aan de afwerking te vermijden.
- Het mes kan niet in de vaatwasser worden gereinigd.

7. Probleemoplossing

Bij het gebruik van het mes kunnen de volgende problemen optreden:

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Gebruik een messenslijper indien nodig.
- Probleem: Er ontstaan vlekken op het mes.
Oplossing: Reinig het mes met een milde schuurmiddel of azijn en droog grondig af.

8. Afvoer

Dit product moet op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd. Roestvrij staal kan meestal worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor de juiste procedures.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of problemen kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

E-mailadres: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cuchillo para Carne Zwilling All-Star

1. Información General

El cuchillo para carne Zwilling All-Star es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para cortar carne de manera eficiente y con precisión. Fabricado con acero inoxidable de primera clase, garantiza durabilidad y un rendimiento excepcional.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar carne. No utilizar para otros propósitos.
- **Cuidado con las Cortes:** Siempre maneje el cuchillo con precaución. Mantenga los dedos alejados de la hoja al usarlo.
- **Supervisar a Niños:** Mantenga este cuchillo fuera del alcance de los niños. Su uso debe ser supervisado por un adulto.
- **Almacenamiento Seguro:** Almacene el cuchillo en su estuche, bloque o soporte para cuchillos para evitar lesiones.
- **Mantenimiento de la Hoja:** Mantenga la hoja afilada y en buenas condiciones. Un cuchillo desafilado es más peligroso que uno afilado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Marca:** Zwilling
- **Modelo:** All-Star
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable
- **Longitud de la Hoja:** 120 mm
- **Uso:** Para carne
- **Tipo de Mango:** Ergonomico

4. Configuración e Instalación

El cuchillo para carne no requiere instalación. Antes de su uso, asegúrese de que esté limpio y seco. Si es necesario, afile el cuchillo con un afilador adecuado para mantener el rendimiento de corte.

5. Operación

Sostenga el cuchillo por el mango ergonómico con una mano y la carne a cortar con la otra. Corte a lo largo de la fibra de la carne para obtener piezas más tiernas. Aplique una presión uniforme mientras corta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. No use limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- **Secado:** Seque con un paño suave inmediatamente después de lavar para evitar manchas de agua.
- **Afilado:** Afile el cuchillo regularmente con un afilador adecuado para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- **Cuchillo Desafilado:** Si el cuchillo no corta adecuadamente, afile la hoja.
- **Óxido o Mancha:** Si aparece óxido, limpie con un limpiador suave y vuelva a secar. Evite dejarlo en agua por períodos prolongados.

8. Eliminación

Deseche el cuchillo de acuerdo con las regulaciones locales. No tire la hoja al basurero sin protección, ya que puede causar lesiones.

9. Contacto

Para preguntas o soporte adicional, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau à steak Zwilling All-Star (Lame 120 mm, Argent)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à steak Zwilling All-Star. Ce produit est conçu pour offrir une expérience culinaire de qualité supérieure. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit afin d'assurer une utilisation sécurisée et efficace.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : N'utilisez ce couteau que pour couper des aliments. Évitez d'utiliser le couteau pour d'autres applications comme ouvertures de boîtes ou des travaux non alimentaires.
- Manipulation : Tenez le couteau avec précaution. Ne le laissez pas à la portée des enfants.
- Rangement : Rangez le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans un bloc à couteaux ou avec une housse de protection pour éviter les accidents et les blessures.
- Aiguisage : Utilisez un aiguiser de couteaux approprié. Ne tentez pas de modifier la lame de manière non sécurisée.
- Lave-vaisselle : Bien que le couteau puisse être lavé dans un lave-vaisselle, il est recommandé de le laver à la main pour prolonger sa durée de vie.

3. Présentation du produit et spécifications

- Marque : Zwilling
- Modèle : All-Star
- Lame : 120 mm en acier inoxydable
- Poignée : Plastique durable et ergonomique
- Poids : 167 g
- Caractéristiques : Lame dentelée pour une découpe précise, design équilibré et élégant.

4. Installation et Montage

Ce produit ne nécessite pas d'installation complexe. Ouvrez l'emballage, retirez le couteau, et assurez-vous qu'il est propre avant la première utilisation. Vérifiez la lame et la poignée pour toute anomalie avant utilisation.

5. Utilisation

- Utilisez le couteau pour trancher de la viande, du pain, et d'autres aliments.
- Pour une meilleure coupe, maintenez une pression modérée et utilisez un mouvement de va-et-vient.
- Nettoyez la lame immédiatement après utilisation pour éviter le développement de taches ou de résidus alimentaires.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez le couteau soigneusement avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Inspectez régulièrement la lame pour s'assurer qu'elle reste aiguisée. Utilisez un aiguiser si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème : La lame semble émoussée.
Solution : Aiguillez avec un aiguiser approprié.
- Problème : Difficulté à nettoyer la lame.
Solution : Trempez dans de l'eau chaude savonneuse pendant quelques minutes avant de laver.

8. Élimination

Respectez les règles locales en matière de recyclage. Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères. Pour une élimination adéquate, consultez les points de collecte spéciaux ou contactez les services de gestion des déchets de votre région.

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

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Tavola ZWILLING All-Star è un prodotto di alta qualità, progettato per tagliare carne e altri alimenti in modo preciso ed efficiente. Con una lama di 120 mm in acciaio inossidabile, è ideale per ogni cucina professionale e domestica.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Evitare il contatto con l'acqua e fonti di calore; questo può compromettere la qualità del manico.
- Prestare attenzione durante la pulizia per evitare tagli accidentali.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre affilato; un coltello smussato richiede maggiore forza e aumenta il rischio di incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: ZWILLING
- Modello: All-Star Steak Knife
- Lunghezza della lama: 120 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Peso: 0,1 kg
- Colore: Argento

4. Installazione e Montaggio

Il coltello non richiede un'installazione complessa. Seguire le seguenti istruzioni:

- Rimuovere il coltello dalla confezione.
- Controllare che non ci siano danni visibili.
- Assicurarsi di avere una superficie di lavoro pulita e sicura prima di utilizzare il coltello.

5. Operazione

- Tenere il coltello saldamente dal manico.
- Posizionare l'alimento su un tagliere stabile.
- Eseguire tagli netti e precisi, evitando di applicare troppa forza.
- Riporre il coltello in un luogo sicuro dopo l'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone per evitare danni.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Non utilizzare lavastoviglie, in quanto può compromettere la qualità del coltello.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando un affilatore adatto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affila correttamente, potrebbe essere necessario affilarlo con pietra o affilatore specifico.
- Controllare l'impugnatura per eventuali segni di usura. Se danneggiata, considerare la sostituzione.
- In caso di corrosione visibile, pulire immediatamente con una soluzione acida leggera e asciugare accuratamente.

8. Smaltimento

Non gettare il coltello nella spazzatura comune. Seguire le direttive locali per lo smaltimento degli utensili da cucina. Se possibile, riciclare il coltello presso strutture appropriate.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania