

# 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: 1020803**

**ZWILLING | ALL \* STAR - Chin. Chef's knife - Blade: 180mm - Silver**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Zwilling All-Star Chin Chef's Knife (Blade 180mm)

### 1. General Information

The Zwilling All-Star Chin Chef's Knife is expertly designed for precision chopping and dicing in the kitchen. Featuring a high-quality stainless steel blade, this knife combines excellent performance with a comfortable ergonomic handle, ensuring an effortless cutting experience.

### 2. Safety Information

- Always handle the knife with care to avoid accidental cuts.
- Keep the blade away from children and store it out of reach.
- Use a cutting board to prevent damage to the knife edge.
- Never attempt to catch a falling knife.
- Do not use the knife for anything other than its intended purpose.
- Regularly check the blade for nicking or dullness and sharpen it as necessary.
- In case of a cut, apply pressure to stop bleeding and seek medical assistance if necessary.

### 3. Product Specifications

- Brand: Zwilling
- Model: All-Star Chin Chef's Knife
- Blade Length: 180 mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Synthetic
- Handle Type: Ergonomic
- Weight: 0.24 kg

### 4. Setup and Installation

1. Unbox the knife carefully and remove all protective coverings.
2. Inspect the blade for any signs of damage or defects.
3. If required, sharpen the blade using a quality knife sharpener to achieve optimal cutting performance.
4. Place the knife on a clean, stable cutting surface, preferably a wooden or plastic cutting board to preserve the blade's integrity.

### 5. Operation

- Grip the handle firmly with a comfortable handhold.
- Use the knife for slicing, chopping, and dicing a variety of ingredients.
- For optimal results, maintain a rocking motion while cutting for vegetables or meats.
- Always cut away from your body and keep fingers tucked away from the blade.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After use, wash the knife by hand with warm, soapy water and a soft cloth.
- Avoid using abrasive sponges or placing the knife in the dishwasher, as this may damage the blade and handle.
- Dry the knife immediately after washing to prevent rust and ensure longevity.
- Regularly check the blade for sharpness and hone it as needed with a sharpening tool.

### 7. Troubleshooting

- Blade is Dull: Sharpen the blade with a honing steel or knife sharpener.
- Rust Formation: Ensure the knife is dried thoroughly after washing. If rust appears, remove it with a rust eraser and sharpen the blade.
- Handle is Loose: Inspect the handle for any visible damage, and contact customer service for support.

### 8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If the knife is damaged beyond repair, wrap the blade in cardboard or a cloth to minimize injury risk and place it in a designated waste container. Follow local regulations regarding knife disposal.

### 9. Contact

For further inquiries or support:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Benutzerhandbuch für das Produkt

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, um die Funktionen und Anwendung des Produkts optimal zu nutzen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Produkt niemals in der Nähe von Wasser oder Feuchtigkeit. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Elektrische Sicherheit: Prüfen Sie vor dem Einschalten das Netzkabel auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Produkt nicht bei beschädigtem Kabel.
- Benutzung: Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck und gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Wartung: Das Produkt sollte regelmäßig auf Abnutzung und Beschädigungen überprüft werden. Bei Auffälligkeiten kontaktieren Sie sofort den Kundendienst.
- Notfallmaßnahmen: Bei Überhitzung, Rauchentwicklung oder anderen unerwarteten Vorfällen trennen Sie das Produkt sofort vom Stromnetz und kontaktieren Sie den Kundendienst.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: [Produktname]
- Modell: [Modellnummer]
- Technische Daten:
  - Spannung: 220-240 V
  - Leistung: 800 W
  - Frequenz: 50 Hz
  - Abmessungen: 30 cm x 25 cm x 15 cm
  - Gewicht: 2 kg
  - Material: Edelstahl

### 4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind.
2. Platzierung: Stellen Sie das Produkt auf eine stabile, flache Oberfläche in der Nähe einer Steckdose.
3. Anschluss: Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an. Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht beschädigt ist und sicher eingesteckt ist.
4. Prüfung: Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung, dass das Produkt korrekt und sicher installiert ist.

### 5. Betrieb

- Einschalten: Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
- Einstellung: Stellen Sie die gewünschten Einstellungen gemäß der spezifischen Funktion ein.
- Überwachung: Behalten Sie das Gerät während des Betriebs im Auge.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um das Äußere des Geräts zu reinigen.
- Wartung: Überprüfen Sie die Teile regelmäßig auf Abnutzung. Verwenden Sie nur originale Ersatzteile für Reparaturen.

### 7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an eine Stromquelle angeschlossen ist.
- Überhitzung: Lassen Sie das Gerät abkühlen und stellen Sie sicher, dass es ausreichend belüftet ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie, ob Teile lose sind oder das Gerät beschädigt ist. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bringen Sie es zu einer autorisierten Sammelstelle oder einem Recyclingzentrum.

### 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling All-Star Chin Chef's Knife - 180 mm

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Zwilling All-Star Chin Chef's Knife met een mes van 180 mm. Dit mes is ontworpen voor het snijden en hakken van diverse ingrediënten en is ideaal voor zowel thuischefs als professionele koks. Het mes is vervaardigd uit hoogwaardig staal voor optimale scherppte en duurzaamheid.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn beoogde doeleinden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om letsel te voorkomen.
- Behandel het mes met zorg; scherppte kan leiden tot snijwonden.
- Vermijd het gebruik van het mes op harde oppervlakken zoals glas of steen om beschadiging van de snede te voorkomen.
- Reinig het mes grondig na elk gebruik om voedseloverdracht en bacteriële groei te voorkomen.
- Gebruik het mes niet wanneer het beschadigd is of als de scherppte is verminderd.

## 3. Productspecificaties

- Model: Zwilling All-Star Chin Chef's Knife
- Meslengte: 180 mm
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Handvat: Ergonomisch, anti-slip
- Gewicht: 200 g

## 4. Opstelling en Installatie

Er is geen specifieke installatie vereist voor het mes. Zorg ervoor dat het mes goed wordt bewaard in een messenset of op een veilige plaats, weg van andere keukengereedschappen.

## 5. Gebruik

- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u het mes oppakt.
- Gebruik het mes in een stabiele houding, met de snijplank antislip.
- Snijd of hak met een constante en gecontroleerde beweging voor de beste resultaten.
- Voor optimale prestaties is het aan te raden het mes regelmatig te slijpen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Vermijd de vaatwasmachine, aangezien het hoge temperaturen en agressieve reinigingsmiddelen kan bevatten die de kwaliteit van het mes kunnen aantasten.
- Droog het mes goed af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een messenblok of met een mesbeschermer.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Slijp het mes met een slijpsteen of gebruik een messenslijper om de scherppte te herstellen.
- Probleem: Roestplekken op het mes.  
Oplossing: Verwijder roest met een staalborstel of een speciale roestverwijderaar, en zorg ervoor dat het messens regelmatig wordt geïmmerst en gedroogd.

## 8. Afvalverwerking

Afhankelijk van lokale regelgeving, gooi het mes weg in een speciaal afval of breng het naar een recyclingpunt. Gevaarlijke materialen moeten op de juiste manier worden afgevoerd volgens de richtlijnen in uw regio.

## 9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning kunt u contact opnemen via:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met het gebruik van uw Zwilling All-Star Chin Chef's Knife!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef Zwilling All-Star - 180 mm

## 1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Chef Zwilling All-Star de 180 mm. Este cuchillo está diseñado para ofrecer una experiencia de corte superior, ideal para chefs profesionales y aficionados. Fabricado con materiales de alta calidad, su rendimiento y durabilidad están garantizados.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar alimentos. No lo use para otros fines.
- Manejo: Siempre manipule el cuchillo con cuidado. Mantenga el filo alejado de su cuerpo y evite el contacto con otras personas.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en una bloque de cuchillos o un soporte magnético. No lo deje suelto en un cajón.
- Cuidado del filo: Mantenga el filo afilado para evitar accidentes. Utilice un afilador adecuado y evite cortar sobre superficies duras.
- Cerca de niños: Mantenga este cuchillo fuera del alcance de los niños. No deje que ellos lo utilicen sin supervisión.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Marca: Zwilling
- Modelo: All-Star
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la hoja: 180 mm
- Mango: Plástico con diseño ergonómico
- Peso: 200 g
- Origen: Fabricado en Alemania
- Propiedades: Resistente a la corrosión, fácil de afilar, y con un equilibrio perfecto.

## 4. Configuración e Instalación

El cuchillo de chef no requiere una instalación compleja. Siga estos pasos para prepararlo para su uso:

1. Retire el cuchillo de su empaque con cuidado, evitando el contacto con el filo.
2. Lave la hoja con agua tibia y un detergente suave.
3. Enjuague y seque cuidadosamente antes de usar.
4. Coloque el cuchillo en un soporte adecuado para su almacenamiento.

## 5. Operación

Para utilizar el cuchillo de chef Zwilling All-Star:

1. Sujete el cuchillo en la parte del mango, asegurándose de que su mano esté firme.
2. Coloque el alimento en una superficie de corte estable.
3. Utilice movimientos de corte suaves y controlados haciendo uso de la técnica adecuada.
4. Asegúrese de limpiar el cuchillo entre usos si cambia de tipo de alimento.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua y jabón tras cada uso.
- Evite el uso de lavavajillas, ya que el calor y los detergentes pueden dañar el filo.
- Seque inmediatamente con un paño suave para evitar la corrosión.
- Afíle la hoja regularmente utilizando un afilador apropiado.

## 7. Solución de Problemas

- Filo desafilado: Si el cuchillo no corta bien, afíle la hoja utilizando una piedra de afilar o un afilador manual.
- Óxido o manchas: Limpie la hoja con un limpiador de acero inoxidable específico para eliminar cualquier corrosión.
- Inestabilidad en el mango: Verifique que no haya suciedad o residuos en la unión entre la hoja y el mango.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimine el cuchillo de manera responsable. No lo deseche sin antes envolverlo para evitar lesiones. Investigue las opciones locales para el reciclaje de metales.

## 9. Contacto

Si necesita más asistencia, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

Gracias por elegir Zwilling All-Star. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Couteau de Chef Zwilling All Star - Lame 180mm

## 1. Informations Générales

Le couteau de chef Zwilling All Star est conçu pour répondre aux besoins des chefs professionnels et des cuisiniers à domicile. Sa lame de 180 mm est parfaite pour couper, trancher et hacher divers aliments.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface de coupe stable pour éviter les accidents.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne plongez pas le couteau dans l'eau après utilisation pour éviter l'accumulation de bactéries.
- Ne pas utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu, comme ouvrir des boîtes.
- En cas de blessure, nettoyez immédiatement la plaie et consultez un médecin si nécessaire.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Couteau de Chef Zwilling All Star
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Longueur de la lame : 180 mm
- Poignée : Ergonomique en plastique
- Poids : 200 g
- Instructions de lavage : Lavage à la main recommandé

## 4. Installation et Mise en Place

- Le couteau est prêt à l'emploi dès la sortie de l'emballage.
- Assurez-vous de retirer tout emballage protecteur.
- Placez le couteau sur votre plan de travail, dans un endroit sécurisé où il ne risquera pas de tomber.
- Pour une sécurité optimale, rangez-le dans un bloc à couteaux ou sur une barre magnétique.

## 5. Fonctionnement

Utilisez le couteau pour des coupes précises. Servez-vous du bout de la lame pour des tâches de détail et du talon pour hacher. Adoptez une technique de coupe sécurisée en gardant les doigts bien en arrière sur la nourriture.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Séchez-le immédiatement avec un chiffon doux pour éviter les taches et la corrosion.
- Évitez le lave-vaisselle pour garantir la longévité de la lame et de la poignée.

## 7. Dépannage

- Si la lame devient émoussée, utilisez un aiguiser de couteaux approprié.
- Pour les éclats éventuels, contactez notre service client.
- Si le couteau présente des signes de rouille, nettoyez et polissez délicatement avec un produit adapté.

## 8. Élimination

En fin de vie, assurez-vous de jeter le couteau de manière responsable. Vérifiez les réglementations locales concernant l'élimination des produits en acier.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Chef Zwilling All-Star

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Coltello da Chef Zwilling All-Star. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità per garantire prestazioni ottimali in cucina. Ideale per il taglio di carne, pesce, verdure e molto altro, questo coltello è un must-have per ogni cuoco appassionato.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Questo coltello è estremamente affilato; maneggiarlo con cautela.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi dal taglio degli alimenti.
- Evitare di utilizzare il coltello su superfici dure per prevenire danni all'affilatura.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie; è consigliato il lavaggio a mano.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Coltello da Chef Zwilling All-Star
- Lunghezza della lama: 180 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico in plastica resistente
- Peso: 150 g
- Colore: Argento

## 4. Installazione e Montaggio

Il Coltello da Chef Zwilling All-Star non richiede un'installazione complessa. Si consiglia di seguire questi passaggi:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Controllare che la lama non presenti difetti o segni di danneggiamento.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un blocco per coltelli o una custodia di protezione.

## 5. Operazione

- Assicurarsi di avere una superficie di lavoro stabile.
- Impugnare il manico saldamente, mantenendo le dita lontane dalla lama.
- Utilizzare un movimento di taglio fluido per ottenere risultati ottimali.
- Lavare il coltello immediatamente dopo l'uso per mantenere la qualità.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare il coltello immediatamente con un panno morbido per evitare macchie.
- Affilare la lama regolarmente per mantenerne l'efficacia.
- Non utilizzare oggetti abrasivi che possano graffiare la superficie della lama.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è smussata, utilizzare una pietra per affilare o un affilatore professionale.
- Se il manico presenta crepe, contattare il fornitore per indicazioni.
- In caso di infiltrazione di acqua nel manico, verificare se il manico ha bisogno di sostituzione.

## 8. Smaltimento

Smaltire il coltello secondo le normative locali sui rifiuti. Si consiglia di mettere il coltello in un contenitore sicuro per evitare infortuni nel riciclaggio. Non gettare il coltello nei rifiuti domestici senza protezione.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania