

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: 1020804

ZWILLING | ALL * STAR - Cleaver - Blade: 150mm - Silver



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling All-Star Cleaver Blade 150mm Silver

1. General Information

The Zwilling All-Star Cleaver Blade is designed for exceptional cutting performance, offering professional-level precision for both home cooks and culinary experts. This product is crafted with high-quality materials and exceptional craftsmanship, making it a reliable choice for chopping, slicing, and dicing.

2. Safety Information

- Always handle the cleaver with care, using a cutting board to avoid injury and protect surfaces.
- Keep the blade away from children and ensure it is stored safely when not in use.
- Do not attempt to use the cleaver for tasks it is not designed for, such as prying or flattening foods.
- Use protective cut-resistant gloves when performing tasks in the kitchen to avoid accidental cuts.
- Ensure your hands are dry before handling the cleaver to prevent slips.
- Regularly inspect the cleaver for any signs of damage; do not use if the blade is chipped or broken.

3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling All-Star Cleaver Blade
- Blade Length: 150mm
- Material: High Carbon Stainless Steel
- Handle: Synthetic Material
- Made in: Germany

4. Setup and Installation

The Zwilling All-Star Cleaver Blade does not require any assembly. Simply remove the cleaver from the packaging, ensuring that all protective covers are removed. Store the cleaver in a knife block, magnetic strip, or a drawer with protective padding to prevent damage.

5. Operation

- Grip the handle firmly while using the cleaver, ensuring your thumb and forefinger are positioned properly for added control.
- Always cut away from your body and keep fingers clear of the cutting path.
- Use smooth, even strokes for the best results, avoiding excessive force.
- For bone or hard vegetables, use the full weight of the cleaver to ensure efficient cutting.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the blade after each use with warm, soapy water. Avoid using abrasive cleaners that can scratch the surface.
- Hand wash only; do not place in the dishwasher as it may damage the handle and blade.
- Dry the cleaver immediately with a soft cloth to prevent water marks and corrosion.
- Sharpen the knife regularly with a whetstone or professional sharpener to maintain its cutting edge.

7. Troubleshooting

- If you experience difficulty cutting, check for dullness and sharpen the blade.
- If the handle feels loose, inspect it and consult customer service if necessary.
- For any issues or concerns, refer to the Contact section below.

8. Disposal

The Zwilling All-Star Cleaver Blade should be disposed of responsibly. If the cleaver is damaged beyond use, wrap it in heavy cardboard to prevent injury and dispose of it in accordance with local waste disposal guidelines.

9. Contact

For further assistance, contact us at:

Email: 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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling All Star Cleaver Blade 150mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Zwilling All Star Cleaver Blade van 150mm. Deze hoogwaardige cleaver is ontworpen voor het snijden, hakken en fijnmaken van verschillende ingrediënten. De messenspecialisten van Zwilling staan garant voor uitstekende kwaliteit, duurzaamheid en een ergonomisch ontwerp, waarmee u optimale prestaties krijgt in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor het snijden van voedsel.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is. Een bot mes kan gevaarlijk zijn.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een snijplank en niet op harde oppervlakken zoals glas of steen.
- Vermijd het gebruik van het mes voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Bij verwondingen, zoals snijwonden, reinig de wond en raadpleeg een arts indien nodig.

3. Product Specificaties

- Type: Cleaver Blade
- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte van het mes: 150mm
- Handvat: Ergonomisch en antislip
- Gewicht: 300g
- Onderdeel van de Zwilling All Star serie

4. Installatie en Setup

De Zwilling All Star Cleaver heeft geen ingewikkelde installatie nodig. Volg de onderstaande stappen voor een veilige en effectieve setup:

1. Haal het mes uit de verpakking en controleer het op eventuele beschadigingen.
2. Maak een snijplank schoon en plaats deze op een stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat het mes goed gescherpt is; gebruik een goede slijper indien nodig.
4. Bewaar het mes in een messenset of op een meshouder om snijwonden te voorkomen.

5. Bediening

Gebruik het cleaver mes door:

- Het handvat stevig vast te houden.
- Het mes met een combinatie van druk en een snijdende beweging te gebruiken. Begin met het hakken van groenten en vlees door een gelijkmatige, gecontroleerde beweging uit te voeren.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met warm water en milde zeep na elk gebruik.
- Gebruik geen agressieve schoonmiddelen of schuurmiddelen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Warn het mes regelmatig om scherpte te behouden.

7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Slijp het mes met een goede slijper om de snijcapaciteit te herstellen.
- Roestvorming: Voorkom roest door het mes goed te drogen na reiniging en op te bergen in een droge omgeving.
- Schoonmaakproblemen: Gebruik geen schuurmaterialen. Probeer een zachte spons of een doek met mild schoonmaakmiddel.

8. Afval

- Dit product is vervaardigd uit roestvrij staal wat gerecycled kan worden.
- Zorg ervoor dat, wanneer het mes aan het einde van zijn levensduur komt, het op een milieuvriendelijke manier wordt weggegooid.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor de juiste verwijderingsrichtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo ZWILLING All-Star con Cuchilla de 150mm

1. Información General

El cuchillo ZWILLING All-Star con cuchilla de 150mm está diseñado para ofrecer un excelente rendimiento en la cocina. Con una fusión de tecnología avanzada y materiales de alta calidad, este cuchillo es ideal para diversas tareas culinarias.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está diseñado únicamente para su uso en la preparación de alimentos. No utilice el cuchillo para fines no alimentarios.
- Manejo Seguro: Siempre manipule el cuchillo con cuidado. Evite el contacto con el borde afilado. Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Superficies Duras: No use el cuchillo sobre superficies duras que puedan dañar la cuchilla. Se recomienda usar tablas de cortar de madera o plástico.
- Afilado: Utilice un afilador de cuchillos diseñado específicamente para mantener la precisión de la cuchilla.
- Almacenamiento: Almacene el cuchillo en un lugar seguro, como un bloque de cuchillos, para evitar lesiones.
- No sumergir: Evite sumergir el cuchillo en agua caliente o ponerlo en el lavavajillas. Esto puede dañar la hoja y el mango.

3. Descripción General y Especificaciones

- Material de la Cuchilla: Acero inoxidable de alta calidad.
- Longitud de la Cuchilla: 150mm.
- Mango: Polipropileno de alta resistencia.
- Diseño: Ergonomía para un manejo cómodo.
- Afilado: Doble afilado en ambos lados para una excelente precisión.
- Peso: Ligero, para un fácil manejo.

4. Instalación y Configuración

1. Retire el cuchillo de su embalaje y elimine cualquier etiqueta o plástico protector.
2. Verifique que el cuchillo esté en buen estado y que no haya daños visibles.
3. Encuentre un lugar adecuado para almacenar el cuchillo, como un bloque de cuchillos o un soporte.
4. Asegúrese de que el lugar de almacenamiento sea seco y libre de humedad.

5. Operación

- Utilice el cuchillo para picar, triturar o cortar carnes, verduras y hierbas.
- Sostenga el cuchillo firmemente y mantenga los dedos alejados del filo mientras corta.
- Realice cortes suaves, utilizando un movimiento de balanceo para mayor efectividad.
- Limpie el cuchillo después de cada uso y séquelo antes de guardarlo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie del cuchillo.
- Seque bien el cuchillo con un paño suave antes de almacenarlo.
- Revise regularmente el estado de la cuchilla y afílela según sea necesario.

7. Resolución de Problemas

- Si la cuchilla no corta adecuadamente, intente afilarla con un afilador de cuchillos adecuado.
- Si observa manchas o decoloración, lave el cuchillo con un limpiador de acero inoxidable y seque bien.
- Cualquier daño estructural debe ser evaluado por un profesional.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, elimínelo de manera adecuada. Evite tirarlo a la basura directamente. Envuélvalo en papel o una bolsa resistente y deposítelo en el contenedor de reciclaje correspondiente si cumple con las regulaciones locales.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas:

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

Siga todas las instrucciones y recomendaciones contenidas en este manual para garantizar la seguridad y un óptimo rendimiento del cuchillo ZWILLING All-Star.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour Couteau de Cuisine Zwilling All-Star

1. Informations Générales

Le Couteau de Cuisine Zwilling All-Star est conçu pour offrir une précision et une performance exceptionnelles dans votre cuisine. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, ce couteau est un outil essentiel pour tous les chefs, qu'ils soient amateurs ou professionnels.

2. Informations de Sécurité

Pour assurer une utilisation en toute sécurité de ce produit, veuillez prendre en compte les instructions suivantes :

- Évitez de toucher la lame lorsque le couteau est en mouvement.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Utilisez toujours une planche à découper stable et résistante.
- Ne jamais tenter de rattraper un couteau tombant.
- Ne pas utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu, comme ouvrir des bouteilles ou se servir de marteau.
- Lors de l'aiguisage, tenez le couteau à une distance sécuritaire de votre corps.
- En cas de coupure, nettoyez la plaie immédiatement et consultez un professionnel si nécessaire.

3. Aperçu du Produit et spécifications

Spécifications techniques :

- Longueur de la lame : 150 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Plastique résistant à la chaleur
- Poids : 200 g
- Couleur : Argent

4. Mise en Place et Installation

1. Déballez soigneusement le couteau de son emballage.
2. Inspectez le couteau pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé.
3. Avant d'utiliser le couteau pour la première fois, lavez-le à l'eau chaude savonneuse et rincez-le.
4. Séchez le couteau avec un chiffon propre et sec.
5. Placez le couteau dans un tiroir ou sur un bloc de couteaux pour un accès facile et un stockage sûr.

5. Fonctionnement

Pour une meilleure performance, tenez le couteau par la poignée et coupez avec un mouvement de va-et-vient. Assurez-vous de maintenir le couteau à un angle de 20 degrés par rapport à la surface de coupe pour une coupe optimale.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse immédiatement après utilisation.
- Évitez de le placer dans le lave-vaisselle, car cela pourrait endommager la lame et la poignée.
- Séchez toujours le couteau après l'avoir lavé pour éviter la corrosion.
- Aiguiser le couteau régulièrement pour maintenir sa performance.

7. Dépannage

Problème : La lame est émoussée.

Solution : Utilisez un aiguiser de couteaux pour affûter la lame en respectant l'angle approprié.

Problème : La prise est glissante.

Solution : Assurez-vous que vos mains et la poignée du couteau sont sèches avant l'utilisation.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Si le couteau est endommagé ou inutilisable, veuillez le déposer dans un centre de recyclage approprié. Vérifiez auprès de votre municipalité pour les directives spécifiques sur l'élimination des articles en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per ZWILLING All-Star Coltello da Cucina con Lama da 150 mm

1. Informazioni Generali

Il coltello ZWILLING All-Star con lama da 150 mm è progettato per offrire precisione e comfort in cucina. Realizzato con materiali di alta qualità, questo coltello è ideale per il taglio, la fette e la preparazione degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi di cucina.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non toccare la lama con mani bagnate per evitare scivolamenti.
- Durante l'uso, fare attenzione a non inclinare il coltello e evitare movimenti bruschi.
- Pulire il coltello con un panno umido; non immergerlo in acqua e non utilizzare detergenti abrasivi.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, idealmente in un ceppo per coltelli o in una custodia protettiva.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: ZWILLING All-Star Coltello da Cucina
- Lunghezza lama: 150 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile
- Colore: Argento
- Design ergonomico per una presa confortevole
- Facile affilatura grazie al materiale di alta qualità

4. Installazione e Configurazione

Non è necessaria alcuna installazione complessa per il coltello. Si consiglia di seguire i seguenti passaggi per un corretto utilizzo:

1. Rimuovere il coltello dalla scatola con cautela.
2. Assicurarsi che il coltello sia pulito e asciutto prima dell'uso.
3. Riporre il coltello in un ceppo per coltelli o in un supporto per garantirne la sicurezza.

5. Operazione

- Tenere saldamente il manico del coltello.
- Utilizzare un tagliere stabile per ridurre al minimo il rischio di incidenti.
- Eseguire movimenti fluidi e controllati durante il taglio.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare la lavastoviglie poiché potrebbe danneggiare la lama.
- Asciugare il coltello con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Affilare regolarmente la lama per mantenerne la performance.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama appare scolorita, pulirla con un panno umido e un detergente delicato.
- Se la lama non affetta come dovrebbe, provare ad affilarla o portarla a un professionista per la manutenzione.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di prodotti metallici. Non gettare il coltello nel contenitore della plastica. Si consiglia di portarlo in un punto di raccolta per metalli o riciclare secondo le leggi locali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania