

# 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: 1022778

### ZWILLING | ALL \* STAR - Knife set - 2 pcs - Silver



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling All Star Knife Set (2 pcs) - Silver

## 1. General Information

Thank you for choosing the Zwilling All Star Knife Set. This premium knife set is designed for professional and home cooks alike, featuring high-quality stainless steel blades and ergonomic handles for optimal comfort and control.

## 2. Safety Information

- Always use the knives on a stable cutting board; never cut on a glass, stone, or ceramic surface.
- Keep the knives away from children and store them out of reach.
- Regularly inspect the knives for any signs of damage or wear. Do not use damaged knives.
- Use the knives only for their intended purposes; do not use them to pry, poke, or apply force on items.
- Always cut away from your body and keep fingers and other body parts clear of the cutting area.
- Wash the knives carefully to avoid cuts; the blades are sharp and can cause injuries.

## 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Blade Type: Chef's Knife and Paring Knife
- Blade Lengths:
  - Chef's Knife: 20 cm
  - Paring Knife: 10 cm
- Handle Material: Synthetic
- Dishwasher Safe: No
- Origin: Made in Germany

## 4. Setup and Installation

1. Unpack the knife set from the box.
2. Remove any protective coverings on the blade edges.
3. Ensure knives are clean and dry before storage.
4. Store knives in a designated knife block, magnetic strip, or protective sheath to avoid dulling the blades.

## 5. Operation

- Hold the handle firmly while slicing, dicing, or chopping.
- Use the entire length of the blade for the best results.
- For the chef's knife, employ a rocking motion for efficient chopping.
- With the paring knife, manipulate gently for precision tasks like peeling and trimming.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knives with warm, soapy water immediately after use.
- Rinse and dry thoroughly with a soft cloth to prevent moisture spots and rust.
- Avoid using abrasive pads or cleaners that can scratch the surface.
- Regularly sharpen the knives with a whetstone or knife sharpener to maintain their cutting performance.

## 7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, hone or sharpen the blade.
- If the handle feels loose or shows wear, discontinue use and contact customer support.
- For any rust spots, gently remove with a fine abrasive pad and apply a food-safe mineral oil.

## 8. Disposal

- When disposing of knives, wrap the blades in a sturdy material to prevent injury.
- Check your local regulations for proper disposal methods, as sharp blades may be subject to specific disposal guidelines.

## 9. Contact

For support and inquiries, please reach out to us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Zwilling All Star Knife Set. Enjoy your culinary experience.

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für das Zwilling All Star Messer Set 2 Teile Silber

### 1. Allgemeine Informationen

Das Zwilling All Star Messer Set besteht aus zwei hochwertigen Messern, die für professionelle Köche und Hobbyköche gleichermaßen geeignet sind. Die Klingen bestehen aus langlebigem Edelstahl, der eine hervorragende Schnitthaltigkeit und Korrosionsbeständigkeit bietet.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Messer ausschließlich für ihre vorgesehenen Zwecke.
- Halten Sie die Klingen von Kindern und unbefugten Benutzern fern.
- Seien Sie beim Schneiden vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Schneiden geeignete Unterlagen (z. B. Schneidebretter).
- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch, um Rückstände und Bakterien zu vermeiden.
- Lagern Sie die Messer an einem sicheren Ort, um Stromunfälle zu verhindern.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, um die Klingen zu reinigen oder zu berühren.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Zwilling All Star Messer Set
- Teile: 2 (Kochmesser und Gemüsemesser)
- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Geeignet für: Handwäsche
- Farbe: Silber

### 4. Einrichtung und Installation

1. Öffnen Sie die Verpackung sorgfältig, um die Messer nicht zu beschädigen.
2. Überprüfen Sie, ob die Messer unbeschädigt sind.
3. Bewahren Sie die Messer an einem trockenen, sicheren Ort auf.
4. Verwenden Sie bei Bedarf einen Messerblock oder eine Magnetleiste zur sicheren Aufbewahrung.
5. Vor der ersten Verwendung die Klingen auf eventuelle Produktionsreste überprüfen und reinigen.

### 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und das Schneidgut mit der anderen Hand fest.
- Schneiden Sie in einer stabilen und kontrollierten Bewegung, um Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, das Messer in einem geeigneten Winkel zu halten.
- Reinigen Sie die Messer regelmäßig während der Benutzung, um die Schnittqualität zu erhalten.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Schwämme, die die Klinge zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung, um Wasserschäden zu verhindern.
- Lagern Sie die Messer sauber und trocken, um ihre Lebensdauer zu gewährleisten.

### 7. Problemlösung

- Klinge stumpf: Verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen Schleifstein, um die Klinge nachzuschärfen.
- Rostflecken: Reinigen Sie die Klinge mit einer weichen Bürste und mildem Reinigungsmittel.
- Griff lose: Überprüfen Sie die Schrauben und ziehen Sie diese bei Bedarf nach.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften zur Abfallvermeidung.
- Lassen Sie Messer nicht im regulären Müll, sondern nutzen Sie spezielle Sammelstellen für scharfe Gegenstände.
- Verpackungsmaterialien sind entsprechend den gültigen Recyclingrichtlinien zu entsorgen.

### 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling All Star Messenset 2-delig - 1022778

## 1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Zwilling All Star Messenset. Deze hoogwaardige messenset bestaat uit twee essentiële messen, ontworpen voor zowel professionele koks als thuishoudehouders. De messen zijn vervaardigd volgens de strenge normen van Zwilling, met een focus op duurzaamheid en optimale snijprestaties.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Snijwonden: Wees altijd voorzichtig bij het hanteren van scherpe messen. Gebruik een snijplank en snijd weg van uw lichaam.
- Kinderen: Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Opslag: Berg de messen veilig op in een messenblok of met behulp van magnetische strip om ongewenste verwondingen te voorkomen.
- Vuur: Houd de messen weg van open vuur of hete oppervlakken.
- Gebruik: Gebruik de messen alleen voor hun bedoelde doeleinden. Vermijd het snijden van bevroren of bijzonder harde materialen.

## 3. Productspecificaties

- Productnaam: Zwilling All Star Messenset 2-delig
- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: (afmetingen worden niet gespecificeerd, controleer bij de fabrikant)
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.

## 4. Opstelling en Installatie

De installatie voor dit product is niet van toepassing. De messen zijn gebruiksklaar bij aankoop. Zorg ervoor dat de messen veilig zijn opgeborgen.

## 5. Gebruik

Gebruik de messen voor het snijden, hakken en bereiden van voedsel. Zorg ervoor dat de messen regelmatig scherp blijven voor optimale prestaties. Het is aanbevolen om de messen met de hand af te wassen en direct af te drogen na gebruik.

## 6. Onderhoud en Schoonmaak

- Reiniging: Was de messen met de hand in warm zeepwater. Vermijd het gebruik van de vaatwasser om slijtage aan de mesranden te voorkomen.
- Onderhoud: Houd de messen scherp met een messenslijper of aanslijper. Controleer regelmatig op tekenen van slijtage of beschadiging en vervang indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
  - Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp het mes indien nodig.
- Probleem: Roestplekken op het mes.
  - Oplossing: Reinig het mes grondig en droog het goed af na gebruik.

## 8. Afvoer

Gooi oude of beschadigde messen op een veilige manier weg. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen over de juiste manier van afvoeren.

## 9. Contact

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

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Cuchillos Zwilling All-Star (2 Piezas)

## 1. Información General

El Set de Cuchillos Zwilling All-Star incluye dos cuchillos de alta calidad diseñados para satisfacer todas sus necesidades culinarias. Este set es ideal tanto para chefs profesionales como para aficionados a la cocina. Fabricado en acero inoxidable duradero, garantiza un corte preciso y una larga vida útil.

## 2. Información de Seguridad

- Utilizar siempre los cuchillos en una superficie de corte adecuada para evitar daños y lesiones.
- Mantener los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- No utilizar los cuchillos para fines distintos a los previstos, como abrir latas o botellas.
- Asegurarse de que los cuchillos estén afilados antes de usarlos, un cuchillo desafilado puede incrementar el riesgo de accidentes.
- Al limpiar los cuchillos, evitar el contacto con el borde afilado para prevenir cortes.
- No introducir los cuchillos en el lavavajillas a menos que se indique explícitamente.
- Almacenar los cuchillos en un bloque o funda adecuados para mantener la seguridad y conservar el filo.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Número de piezas: 2
- Material: Acero inoxidable
- Color: Plateado
- Uso recomendado: Cocina profesional y doméstica
- Dimensiones:
  - Cuchillo de chef: 20 cm
  - Cuchillo para pelar: 10 cm

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire los cuchillos de la caja con cuidado, asegurándose de no tocar las hojas.
2. Enjuague los cuchillos con agua tibia y séquelos con un paño suave.
3. Coloque los cuchillos en un bloque de cuchillos o funda para un almacenamiento seguro. Si no tiene un bloque, asegúrese de mantenerlos en un lugar seguro y estable.

## 5. Operación

- Sostenga el cuchillo por el mango, utilizando un agarre firme.
- Realice cortes en la dirección opuesta a su cuerpo para minimizar el riesgo de lesiones.
- Aplique una presión uniforme al cortar para obtener resultados óptimos.
- Para picar, mantenga el cuchillo en un ángulo y balancee suavemente hacia arriba y hacia abajo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano los cuchillos con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Seque completamente los cuchillos con un paño seco y suave antes de guardarlos.
- Para mantener el filo, afile regularmente con una piedra o un afilador adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: Cuchillo desafilado.  
Solución: Utilizar un afilador o piedra de afilar.
- Problema: Mangos sueltos.  
Solución: No intente reparaciones. Comuníquese con el servicio de atención al cliente.
- Problema: Óxido o manchas en el cuchillo.  
Solución: Lave con un limpiador suave y seque inmediatamente.

## 8. Eliminación

Los cuchillos deben ser eliminados de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos. Si el cuchillo está dañado o ya no se puede utilizar, envuélvalo en papel o un trapo para evitar lesiones y llévelo a un punto de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'Utilisation du Set de Couteaux Zwilling All-Star 2 Pièces

### 1. Informations Générales

Le set de couteaux Zwilling All-Star est conçu pour les amateurs de cuisine et les chefs professionnels. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il offre une performance exceptionnelle et une durabilité accrue.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Ce produit est destiné à la coupe des aliments uniquement. Ne pas l'utiliser pour d'autres fonctions comme couper des matériaux non alimentaires.
- Manipulation: Toujours manipuler les couteaux avec précaution. Évitez de toucher la lame, surtout lorsque le couteau est en usage ou lorsqu'il vient d'être nettoyé.
- Enfants: Gardez les couteaux hors de portée des enfants. Ne les laissez pas sans surveillance dans des endroits accessibles.
- Stockage: Rangez les couteaux dans un bloc de couteaux ou un support approprié pour éviter les accidents.
- Entretien des Lames: Ne plongez pas les couteaux dans de l'eau chaude ou ne les mettez pas au lave-vaisselle, car cela peut endommager les lames.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: Zwilling All-Star 2 pièces
- Matériau de la Lame: Acier inoxydable à haute teneur en carbone
- Manche: Plastique résistant
- Dimensions des Couteaux:
  - Couteau de Chef: 20 cm
  - Couteau d'Office: 10 cm
- Poids Total: 500 g

### 4. Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez le set de son emballage avec soin. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Stockage: Placez les couteaux dans un bloc de couteaux ou un support magnétique stable. Assurez-vous qu'ils sont bien en place et protégés.

### 5. Fonctionnement

- Utilisation du Couteau de Chef: Idéal pour hacher, trancher et émincer. Utilisez une planche à découper stable.
- Utilisation du Couteau d'Office: Parfait pour des tâches plus précises. Utilisez-le pour peler et couper des fruits ou des légumes.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Lavez les couteaux à la main avec de l'eau tiède et du savon doux. Évitez d'utiliser des tampons à récurer.
- Séchage: Essuyez immédiatement les couteaux avec un chiffon doux après le lavage pour éviter la corrosion.
- Affûtage: Affûtez les lames régulièrement à l'aide d'une pierre à aiguiser appropriée.

### 7. Dépannage

- Lame Dull: Si le couteau ne coupe pas efficacement, il peut nécessiter un affûtage. Utilisez une pierre à aiguiser pour restaurer le tranchant.
- Rouille: Si vous remarquez des taches de rouille, nettoyez-les avec une pâte de bicarbonate de soude et d'eau, puis séchez soigneusement.

### 8. Élimination

Ne jetez pas les couteaux à la poubelle. Pour vous débarrasser de vos couteaux usagés, contactez un centre de recyclage local ou un service de collecte adapté.

### 9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez contacter :

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del prodotto

### Informazioni generali

Benvenuti nel manuale del set di coltelli Zwilling All-Star 2 pezzi. Questo set è progettato per fornire prestazioni eccellenti in cucina, combinando design elegante e funzionalità. Per garantire la massima soddisfazione e sicurezza, si prega di leggere attentamente questo manuale.

### Informazioni sulla sicurezza

1. **Uso corretto:** Utilizzare i coltelli esclusivamente per tagliare alimenti. Non utilizzare per scopi diversi, come aprire contenitori o come leva.
2. **Maneggiare con cura:** I coltelli sono affilati. Prestare attenzione durante l'uso e non toccare la lama. Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini.
3. **Conservazione:** Riporre i coltelli in un supporto o in un cassetto con lame protette. Non lasciare coltelli affilati esposti.
4. **Pulizia:** Lavare i coltelli a mano con acqua e sapone. Non utilizzare la lavastoviglie, poiché può danneggiare le lame.
5. **Ispezione:** Controllare regolarmente le condizioni dei coltelli. Se la lama è danneggiata o usurata, contattare il produttore per la sostituzione.

### Panoramica del prodotto e specifiche

Il set di coltelli Zwilling All-Star è composto da due pezzi:

1. Coltello da chef 20 cm
2. Coltello per il pane 20 cm

### Specifiche tecniche:

- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Dimensione della lama: 20 cm (per entrambi i coltelli)
- Manico: Ergonomico
- Peso totale: 600 g

### Assemblaggio e installazione

Il set di coltelli non richiede installazione complessa. Seguire le semplici istruzioni qui di seguito:

1. Togliere i coltelli dalla confezione.
2. Assicurarsi che non vi siano residui di imballaggio.
3. Riporre i coltelli nel supporto o nel cassetto per la loro protezione.
4. Verificare che il posto scelto sia asciutto e sicuro.

### Operazione

1. Per utilizzare il coltello da chef, afferrare il manico con una presa comoda e sicura.
2. Usare un tagliere per garantire una superficie stabile e proteggere le lame.
3. Applicare una leggera pressione per tagliare gli ingredienti nel modo desiderato.

### Pulizia e manutenzione

1. Lavare ogni coltello con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
2. Asciugare i coltelli con un panno morbido per evitarne la ruggine.
3. Controllare la lama per eventuali danni e affilare se necessario, utilizzando una pietra affilatrice o un affilatore.

### Risoluzione dei problemi

Se riscontri problemi con il set di coltelli, considera quanto segue:

- Coltello arrugginito: asciuga immediatamente dopo il lavaggio e conserva in un ambiente asciutto.
- Danneggiamento della lama: contattare il servizio clienti per assistenza, se necessario.
- Affilatura insufficiente: affilare regolarmente i coltelli per garantire prestazioni ottimali.

### Disposizione

I coltelli usurati devono essere smaltiti in modo responsabile. Non gettarli insieme ai rifiuti domestici. Rivolgersi ai servizi locali per la raccolta di metalli o per eventuali informazioni su centri di raccolta.

### Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania