

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: 1022780

ZWILLING | ALL * STAR - Set of knives - 2 pieces - silver



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling All-Star Set of Knives (2 Pieces)

1. General Information

The Zwilling All-Star Set of Knives consists of two essential kitchen knives designed for precision cutting and effortless handling. This set is ideal for both professional chefs and home cooks, providing durability and performance in the kitchen.

2. Safety Information

- Always use the knives on a stable, flat surface to prevent slipping.
- Keep the knives out of reach of children.
- Handle the knives with care; the blades are sharp and can cause cuts or injuries.
- Do not use the knives for tasks they are not designed for, such as prying or chopping hard objects.
- Always wash knives by hand; do not put them in the dishwasher.
- Ensure that the knives are dry before using or storing to prevent rust and injury.
- Regularly check for any damage to blades or handles; discontinue use if damaged.

3. Product Specifications

- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Synthetic
- Blade Length: 20 cm and 10 cm
- Knives Included: Chef's Knife, Paring Knife
- Origin: Germany
- Warranty: Lifetime warranty against defects in material and craftsmanship

4. Setup and Installation

No installation is required for the Zwilling All-Star Knives. However, please follow these steps for proper usage:

- Remove the knives from the packaging carefully.
- Place the knives in a designated knife block or magnetic strip to ensure safety and accessibility.
- Ensure that the knives are stored away from direct sunlight and moisture.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle with your dominant hand.
- Use a proper cutting technique, ensuring the blade angle and body posture provide maximum control.
- For the chef's knife, use a rocking motion for chopping. For the paring knife, use gentle cutting or peeling motions.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knives with warm, soapy water immediately after use.
- Rinse thoroughly and dry with a clean cloth to prevent water spots and rust.
- Occasionally, apply mineral oil to the handles to maintain their finish.
- Sharpen the knives with a whetstone or honing steel as needed to maintain cutting performance.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, sharpen it using appropriate sharpening tools.
- If you notice any rust spots, scrub with a mild abrasive and dry completely to prevent further corrosion.
- Ensure the handle is securely attached; if it becomes loose, stop using the knife and contact customer service for assistance.

8. Disposal

- When disposing of damaged knives, wrap them securely in cardboard or protective material to prevent injury during disposal.
- Check local regulations for any specific disposal requirements involving metallic items.

9. Contact

For additional information or customer support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Zwilling All-Star Set of Knives. For safe and effective usage, please adhere to all guidelines in this manual.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling All Star Set von Messern (2 Stück)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Zwilling All Star Set von Messern entschieden haben. Dieses Set umfasst zwei hochwertige Messer, die speziell für den modernen Haushalt entwickelt wurden, um Ihnen das Schneiden, Hacken und Zerteilen von Lebensmitteln zu erleichtern.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Diese Messer sind scharf und sollten mit Vorsicht handhabt werden. Halten Sie die Klinge während der Verwendung von Körperteilen fern.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Messer in einem Messerblock, einer Schublade mit Messerschutz oder einem anderen sicheren Ort auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch. Vermeiden Sie das Reinigen in der Spülmaschine, um die Klinge und den Griff nicht zu beschädigen.
- Kinder: Halten Sie diese Messer von Kindern fern. Lassen Sie Kinder niemals ohne Aufsicht mit scharfen Gegenständen arbeiten.
- Beschädigte Messer: Verwenden Sie keine beschädigten oder abgebrochenen Messer. Bei Beschädigungen sind die Messer umgehend auszutauschen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Zwilling All Star Set von Messern (2 Stück)
- Material Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gesamtlänge: 20,5 cm
- Klingenlänge: 10 cm (Kochmesser), 8 cm (Gemüsemesser)
- Gewicht: 0,5 kg
- Herkunft: Deutschland

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie das Messer-Set vorsichtig aus der Verpackung.
2. Prüfen: Überprüfen Sie das Messer-Set auf Beschädigungen oder Mängel.
3. Aufbewahrung: Wählen Sie einen Standort zum Aufbewahren der Messer, z.B. ein Messerblock oder eine Schublade mit Vitamin-, Rustikal- oder Schutzvorrichtungen.
4. Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Aufbewahrungsort für Kinder unzugänglich ist.

5. Betrieb

- Handhabung: Halten Sie das Messer am Griff und führen Sie die Klinge mit einer stabilen und gleichmäßigen Bewegung.
- Schneiden: Verwenden Sie eine geeignete Schneideunterlage, um die Klinge zu schützen und Beschädigungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie die Messer mit warmem Wasser und reinigen Sie sie mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Schwämme.
- Wartung: Schärfen Sie die Klingen regelmäßig mit einem Schleifstein oder einem Schärfgerät, um die Schärfe der Klinge zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Klinge nicht scharf: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Schärfgerät.
- Griff locker: Überprüfen Sie die Verbindung zur Klinge. Bei weiteren Problemen kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie beschädigte oder alte Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Metallabfällen. Scharfe Klingen sollten sicher verpackt werden, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het Zwilling All Star Set van 2 Keukenmessen - Zilver

1. Algemene Informatie

Het Zwilling All Star Set van 2 keukenmessen is speciaal ontworpen voor zowel professionele koks als thuis-koks. De messen zijn vervaardigd van hoogwaardig roestvrij staal en zijn perfect voor het snijden, hakken en fileren van een scala aan ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen uitsluitend voor hun bedoelde doeleinden.
- Houd de messen buiten bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond om uitglijden te voorkomen.
- Gebruik snijkappen of mesbeschermers wanneer de messen niet in gebruik zijn.
- Controleer de messen regelmatig op eventuele beschadigingen of slijtage.
- Vermijd het snijden van bevroren of hardere materialen die de lemmeten kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Afmetingen: 20 cm (koksmes), 8 cm (schilmes)
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de messen uit de verpakking en controleer of ze onbeschadigd zijn.
2. Bewaar de messen in een meshouder of een snijkap om de kwaliteit en scherpte te waarborgen.
3. Plaats de messen op een droge en veilige plek, bij voorkeur in de buurt van de kookzone voor gemakkelijke toegang.

5. Bediening

- Houd het mes stevig vast met een van de handen en gebruik de andere hand om het ingrediënt te stabiliseren.
- Gebruik een snijtechniek die geschikt is voor de soort voeding die je snijdt (bijv. hakken, snijden, julienne).
- Na elk gebruik, spoel de messen af met warm water en een mild afwasmiddel.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de messen met de hand. Gebruik geen schuursponsjes om krassen te voorkomen.
- Na het schoonmaken, droog de messen goed af om roest te voorkomen.
- Periodiek kan een slijpsteen of slijpgereedschap gebruikt worden om de snijkant scherp te houden.

7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Gebruik een slijpsteen of slijfstok om de scherpte te herstellen.
- Roestvorming: Maak het mes onmiddellijk schoon en droog; gebruik een licht schurend middel als dit zich herhaalt.
- Beschadiging van het lemme: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingsopties.

8. Verwijdering

Afgedankte keukenmessen moeten veilig worden verwijderd om verwondingen te voorkomen. Plaats de messen in een stevige doos of wikkel ze in beschermend materiaal en lever ze in bij een lokale recycling- of afvalverwerkingspunt.

9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

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

1. Información General

El Set de Cuchillos Zwilling All-Star de 2 piezas es una colección de cuchillos de alta calidad diseñados para satisfacer las necesidades de cocineros profesionales y aficionados. Este set incluye un cuchillo de chef y un cuchillo para pelar, ideales para una variedad de tareas de cocina.

2. Información de Seguridad

- Siempre use los cuchillos en una superficie de corte adecuada.
- Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- No intente atrapar un cuchillo que cae; deje que se caiga.
- Use el cuchillo con ángulo y presión adecuada para evitar lesiones.
- Asegúrese de que sus manos estén secas al manipular cuchillos.
- Para evitar accidentes, nunca intente desatascar o limpiar el cuchillo mientras está en uso.
- Si el cuchillo está dañado o desgastado, no lo use y considere reemplazarlo.
- Lave el cuchillo a mano en lugar de en el lavavajillas para prolongar su vida útil.

3. Descripción General y Especificaciones

Especificaciones Técnicas:

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud del cuchillo de chef: 20 cm
- Longitud del cuchillo para pelar: 10 cm
- Mango: Compuesto de termoplástico
- Diseño: Ergonomía para un agarre cómodo y seguro
- Uso: Ideal para cortar, picar y pelar.

4. Configuración e Instalación

El set de cuchillos viene preensamblado y no requiere instalación adicional. Sin embargo, asegúrese de seguir estas pautas para un uso seguro:

- Coloque el set en un lugar seco y accesible.
- Use un bloque de cuchillos o una tira magnética para almacenar los cuchillos de forma segura.
- No coloque los cuchillos en un cajón donde puedan rozar otros utensilios.

5. Operación

- Al usar el cuchillo de chef, sostenga el mango con una mano y sujete el alimento con la otra.
- Realice cortes controlados y agrupados, aplicando la presión necesaria.
- Use el cuchillo para pelar para frutas y vegetales, manteniendo un agarre firme.
- Siempre corte lejos de su cuerpo para mayor seguridad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave.
- Seque bien el cuchillo antes de guardarlo para evitar la corrosión.
- No use almohadillas abrasivas que puedan rayar el acero inoxidable.
- Afilar los cuchillos regularmente asegurará su rendimiento óptimo.

7. Resolución de Problemas

- Si el cuchillo no corta adecuadamente, es posible que necesite ser afilado.
- Si nota manchas o corrosión, asegúrese de secar bien el cuchillo después de limpiarlo.
- Si el mango se siente suelto, revise el fijador del mango y considere consultar a un profesional.

8. Eliminación

- No deseche el cuchillo en la basura común.
- Considere reciclar el acero inoxidable si es posible.
- Siga las regulaciones de reciclaje locales para la eliminación adecuada.

9. Contacto

Para consultas o más información, contáctenos en:

Correo electrónico: 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 argent

1. Informations générales

Le set de couteaux Zwilling All Star est conçu pour répondre aux besoins des chefs cuisiniers amateurs et professionnels. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, ce set comprend un couteau de chef et un couteau à éplucher, idéaux pour toutes vos tâches de cuisine.

2. Informations de sécurité

- Avertissement : Les couteaux sont tranchants. Manipulez-les avec précaution pour éviter les coupures.
- Ne laissez jamais les couteaux à portée des enfants.
- Ne tentez pas d'attraper un couteau tombant.
- Utilisez toujours un support de coupe adapté pour préserver le tranchant des lames.
- Ne laissez pas les couteaux tremper dans l'eau pendant une longue période pour éviter la corrosion.
- Conservez les couteaux dans un endroit sûr lorsque vous ne les utilisez pas.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Couteau de chef :
 - Longueur de la lame : 20 cm
 - Poids : 200 g
 - Matériau : Acier inoxydable
 - Fabrication : Forgé
- Couteau à éplucher :
 - Longueur de la lame : 10 cm
 - Poids : 100 g
 - Matériau : Acier inoxydable
 - Fabrication : Forgé

4. Configuration et installation

- Déballez soigneusement le set de couteaux en prenant soin de ne pas endommager les lames.
- Lavez les couteaux avec de l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
- Séchez bien les couteaux avec un chiffon propre.
- Conservez les couteaux dans un bloc à couteaux ou un support magnétique pour les garder en sécurité et à portée de main.

5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau de chef pour hacher, trancher ou dicer des légumes, viandes et poissons.
- Le couteau à éplucher est parfait pour éplucher fruits et légumes ou réaliser des coupes précises.
- Maintenez le couteau avec une prise ferme et utilisez un mouvement de va-et-vient pour couper efficacement.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez les couteaux à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Évitez le lavage au lave-vaisselle car cela peut endommager le tranchant et la finition.
- Essuyez les couteaux avec un chiffon doux après le lavage pour éviter les taches d'eau.
- Aiguissez les couteaux régulièrement à l'aide d'un aiguiser approprié.

7. Dépannage

- Si les lames deviennent ternes, utilisez un aiguiser pour rétablir leur tranchant.
- En cas de rouille, frottez doucement avec un chiffon doux imbibé de vinaigre blanc, puis rincez et séchez bien.
- Si vous ressentez un jeu dans le manche du couteau, vérifiez les vis et resserrez-les si nécessaire.

8. Élimination

- Ne jetez pas les couteaux à la poubelle sans protection. Enveloppez-les dans du carton ou utilisez un support de couteau pour éviter les blessures.
- Renseignez-vous sur les règles de recyclage de votre localité pour le matériel en acier.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Set di Coltelli Zwilling All-Star 2 Pezzi

1. Informazioni Generali

Grazie per aver acquistato il Set di Coltelli Zwilling All-Star 2 Pezzi. Questo set è progettato per soddisfare le esigenze di cucina più esigenti, offrendo una combinazione di prestazioni elevate e design ergonomico. È ideale sia per i professionisti che per gli appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Per evitare lesioni, maneggiare i coltelli con attenzione.
- Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare i coltelli per scopi diversi da quelli previsti.
- Quando si ripongono i coltelli, utilizzare un blocco coltelli o una custodia protettiva.
- Non lavare mai i coltelli in lavastoviglie, poiché può danneggiare il materiale e il taglio.
- Ispezionare regolarmente i coltelli per assicurarsi che non presentino danni o usura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Contenuto: Set di coltelli composto da un coltello da chef (20 cm) e un coltello per il pane (20 cm).
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità.
- Manico: Ergonomico, progettato per un comodo utilizzo a lungo termine.
- Fabbrica: Germania.
- Garanzia: 30 anni.

4. Installazione e Setup

Non è richiesta alcuna installazione per il set di coltelli. Prima dell'uso, si consiglia di lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui della produzione.

5. Funzionamento

Per utilizzare i coltelli nel modo migliore:

- Utilizzare il coltello da chef per affettare, tritare e preparare gli ingredienti.
- Usare il coltello per il pane per affettare pane e altri prodotti da forno. Assicurarsi di mantenere il coltello in un angolo corretto mentre si taglia per ottenere fette uniformi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua e sapone, quindi asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Non immergere i coltelli in acqua per lunghi periodi.
- Affilare periodicamente i coltelli per mantenere il taglio.

7. Risoluzione dei Problemi

Se i coltelli non tagliano in modo efficace, potrebbe essere necessario affilarli. Utilizzare una pietra per affilare o un affilatoio dedicato. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Quando i coltelli non sono più utilizzabili, procedere a smaltirli in conformità con le normative locali per i rifiuti metallici. Non gettare mai i coltelli nel cestino dei rifiuti generali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania