

# 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: 1022956

### ZWILLING | ALL \* STAR - Knife set - 3 pieces - Silver



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual: Zwilling All-Star Knife Set (3 Pieces)

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Zwilling All-Star Knife Set! This premium knife set consists of three essential knives designed for professional precision and efficiency in food preparation. The knives are crafted with exceptional quality and provide a perfect balance between comfort and performance.

### 2. Safety Information

- Always handle knives with care to avoid injury.
- Keep knives out of reach of children and store them safely.
- Use cutting boards to protect surfaces and maintain the sharpness of the knives.
- Avoid using knives to cut through bones or frozen food.
- Regularly inspect blades for damages and sharpness. Do not use dull or damaged knives.
- When washing knives, avoid placing them in the dishwasher or leaving them submerged in water for long periods. Hand wash immediately after use.

### 3. Product Specifications

- Brand: Zwilling
- Series: All-Star
- Set Includes:
  - 1 x Chef's Knife (20 cm)
  - 1 x Paring Knife (10 cm)
  - 1 x Bread Knife (20 cm)
- Material: Stainless Steel
- Blade Type: Forged
- Handle Type: Ergonomic plastic
- Weight: Approx. 1.5 kg

### 4. Setup and Installation

No specific installation is required for the Zwilling All-Star Knife Set. However, follow these guidelines for proper setup and storage:

1. Remove all knives from the packaging.
2. Inspect each knife for any visible damage or defects.
3. Store the knives in a knife block, magnetic strip, or protective sheaths to prevent damage to the blades and ensure safety.

### 5. Operation

- Select the appropriate knife for your food preparation needs (e.g., use the chef's knife for chopping, the paring knife for peeling, and the bread knife for slicing bread).
- Hold the knife firmly at the handle while maintaining a comfortable grip.
- Use a stable cutting board to perform cuts safely.
- Apply proper cutting techniques to ensure safe and efficient food preparation.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash knives in warm soapy water with a soft cloth immediately after use.
- Avoid abrasive cleaning tools that can scratch the blades or handles.
- Dry each knife thoroughly with a towel to prevent moisture-related damage.
- Regularly sharpen knives using a whetstone or professional sharpening service to maintain edge precision.

### 7. Troubleshooting

- Dull Blades: If your knives are not cutting effectively, use a sharpening tool or consult a professional knife sharpening service.
- Rust Spots: Remove rust with a mild abrasive cleaner and ensure the knives are dried immediately after cleaning.
- Loose Handles: Inspect handles regularly. If a handle appears loose, discontinue use and contact customer service for further assistance.

### 8. Disposal

At the end of the product's life, do not dispose of knives in regular household waste. Instead, follow local regulations for disposing of sharp objects. Consider taking them to a designated recycling center that accepts metal.

### 9. Contact

For any inquiries or support regarding the Zwilling All-Star Knife Set, please reach out to us:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für das Zwilling All-Star Messer-Set 3 Stück

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zwilling All-Star Messer-Sets. Dieses hochwertige Messer-Set wurde entwickelt, um Ihre Koch-Erfahrung zu bereichern. Es besteht aus drei essentiellen Messern, die für verschiedene Küchentechniken geeignet sind.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Messer ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Halten Sie die Klingen fern von Kindern und unsachgemäßen Benutzern.
- Vermeiden Sie den Kontakt der Klinge mit harten Oberflächen wie Glas oder Stein, um Beschädigungen der Klinge zu verhindern.
  - Reinigen Sie die Messer nach jeder Benutzung sorgfältig, um aushärtenden Resten und Kontaminationen vorzubeugen.
- Lagern Sie die Messer in einer geeigneten Halterung oder Schutzhülle, um Verletzungen im Ernstfall zu vermeiden.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das Zwilling All-Star Messer-Set umfasst:

- 1 Santokumesser (18 cm)
- 1 Kochmesser (20 cm)
- 1 Universalmesser (11 cm)

### Technische Daten

- Material: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Klingenart: Geschmiedet
- Hergestellt in Deutschland
- Garantie: 2 Jahre

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Messer auf Beschädigungen. Bei Mängeln kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.
3. Stellen Sie sicher, dass Sie einen geeigneten Aufbewahrungsort (Messertblock oder Halter) haben, um die Messer sicher und griffbereit zu lagern.

### 5. Bedienung

Die Klingen der Zwilling All-Star Messer sind scharf und präzise:

- Für das Santokumesser: Nutzen Sie eine ziehende Schneidbewegung für perfekte Slices.
- Beim Kochmesser: Verwenden Sie eine Kippbewegung beim Schneiden, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Das Universalmesser eignet sich ideal für diverse kleine Schneidarbeiten.

### 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Messer nach jeder Benutzung von Hand mit Wasser und mildem Geschirrspülmittel ab.
- Trocknen Sie die Messer sofort mit einem weichen Tuch ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Geschirrspülmaschine, da extreme Hitze und aggressive Reinigungsmittel die Klinge und den Griff beschädigen können.

### 7. Fehlersuche

Problem: Klinge ist stumpf

Lösung: Verwenden Sie einen Schleifstein oder einen Messerschärfer, um die Klinge wieder scharf zu machen.

Problem: Rost oder Flecken auf der Klinge

Lösung: Reinigen Sie die Klinge mit einer Mischung aus Wasser und Essig. Trocknen Sie gründlich ab.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie beschädigte oder abgenutzte Messer verantwortungsvoll. Nutzen Sie den Metallrecyclingbereich Ihrer lokalen Abfallentsorgung. Wenden Sie sich an Ihren örtlichen Entsorger für spezifische Anweisungen, um die Sicherheit zu gewährleisten.

### 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding - ZWILLING All Star Messenset 3 Stuks

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de ZWILLING All Star Messenset (art. nr. 1022956). Deze hoogwaardige messenset bestaat uit drie essentiële messen die zijn ontworpen voor al uw snijbehoeften in de keuken. De messen zijn vervaardigd uit hoogwaardige materialen, bieden uitstekende prestaties en zijn ontworpen voor duurzaamheid.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Houd messen buiten het bereik van kinderen. Gebruik de messen alleen voor hun beoogde doeleinden.
- Snijveiligheid: Wees altijd voorzichtig bij het hanteren van scherpe messen. Snijd altijd van uw lichaam af.
- Gebruik van een snijplank: Gebruik altijd een geschikte snijplank om schade aan de messen en ondergrond te voorkomen.
- Schoonmaken: Was de messen direct na gebruik met de hand om roestvorming en schade aan het lemmet te voorkomen. Vermijd de vaatwasser.
- Opslag: Bewaar de messen op een veilige plaats, zoals een messenset of een magnetische strip, om ongelukken te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Set bevat:
  - Koksmes, 20 cm
  - Broodmes, 20 cm
  - Schilmes, 10 cm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontworpen kunststof
- Afmetingen:
  - Koksmes: 320 x 50 x 10 mm
  - Broodmes: 320 x 60 x 10 mm
  - Schilmes: 220 x 30 x 10 mm
- Gewicht: Totale set - 600 gram
- Garantie: 30 jaar fabrieksgarantie

### 4. Installatie en opstelling

1. Controleer de levering: Zorg ervoor dat alle drie de messen aanwezig zijn in de verpakking.
2. Opslag: Het is aan te raden de messen in een messenset of op een magnetische strip op te bergen voor veilige opslag.
3. Voorkeurslocatie: Kies een droge en veilige plek in uw keuken om de messen op te slaan, weg van andere keukengerei om schade of ongelukken te voorkomen.

### 5. Bedieningssysteem

- Gebruik elk mes voor zijn specifieke toepassing:
  - Koksmes voor het snijden en hakken van vlees en groenten.
  - Broodmes voor het snijden van brood.
  - Schilmes voor het schillen en snijden van fruit en groenten.
- Zorg ervoor dat de messen goed scherp zijn; gebruik een slijper indien nodig.

### 6. Schoonmaken en onderhoud

- Was de messen met de hand af met warm water en milde afwasmiddel. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog de messen onmiddellijk na het wassen met een zachte doek om roest en vlekken te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage en slijp de messen indien nodig met een goede slijper.

### 7. Problemen oplossen

- Scherp-teproblemen: Als de messen niet meer scherp zijn, slijp ze dan met een handslijper.
- Roest: Als er roest ontstaat, gebruik dan een roestverwijderaar voor metalen en volg de instructies op de verpakking.
- Beschadigde grepen: Als de handgrepen beschadigd zijn, neem dan contact op met onze klantenservice voor vervangende onderdelen of advies.

### 8. Afvoer

- Gooi de messen niet weg bij het huisvuil. Neem contact op met uw lokale gemeente voor informatie over recycling.
- Als de messen niet meer bruikbaar zijn, zorg dan dat ze veilig worden opgeborgen tot ze correct kunnen worden afgevoerd.

## 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over uw ZWILLING All Star Messenset 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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Conjunto de Cuchillos Zwilling All Star de 3 Piezas

## 1. Información General

Este conjunto de cuchillos Zwilling All Star de 3 piezas es ideal para chefs profesionales y aficionados. Diseñados con acero inoxidable de alta calidad, ofrecen un rendimiento excepcional y durabilidad.

## 2. Información de Seguridad

- Siempre utilice los cuchillos sobre superficies de corte adecuadas para prevenir daños y lesiones.
- Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Evite dejar los cuchillos en el fregadero donde podrían causar cortes o lesiones.
- No utilice los cuchillos para fines no destinados, como abrir latas o aserrar madera.
- Lave los cuchillos a mano y evite el uso de lavavajillas para preservar la nitidez.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: acero inoxidable
- Tipo de mango: plástico ergonómico
- Especificaciones:
  - Cuchillo de chef: 20 cm
  - Cuchillo para pan: 20 cm
  - Cuchillo de pelar: 10 cm

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación especial para el uso del conjunto de cuchillos. Coloque los cuchillos en un bloque de cuchillos o en un soporte magnético para su almacenamiento seguro y accesible.

## 5. Operación

- Sostenga el cuchillo con una mano y el alimento con la otra.
- Utilice técnicas de corte adecuadas: para picar, corte hacia abajo; para rodajas, use un movimiento de vaivén.
- Mantenga la hoja alejada de su cuerpo y cualquier persona cercana.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave cada cuchillo a mano con agua caliente y jabón suave.
- Seque inmediatamente con un paño limpio.
- Afíle regularmente los cuchillos con una piedra de afilar o un afilador específico.

## 7. Solución de Problemas

- Si la hoja pierde su filo, utilice un afilador.
- Si se producen manchas en la hoja, use un limpiador de acero inoxidable.
- Si el mango está suelto, asegúrese de que no haya daños visibles y utilice adhesivo apropiado si es necesario.

## 8. Eliminación

Los cuchillos deben ser desechados de manera responsable. Consulte las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de productos de acero inoxidable.

## 9. Contacto

Para más información, póngase en contacto con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Ensemble de Couteaux Zwilling All Star - 3 Pièces

## 1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de l'ensemble de couteaux Zwilling All Star. Cet ensemble est conçu pour répondre aux besoins des chefs à domicile et des professionnels. Conçu en Allemagne, il combine une excellente qualité avec une esthétique moderne.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement les couteaux pour les tâches de découpe pour lesquelles ils sont conçus.
- Sécurité des accessoires : Veillez à garder les couteaux hors de portée des enfants lorsque non utilisés.
- Manipulation : Ne jamais tenter d'attraper un couteau tombant ou de capturer sa lame.
- Lames : Les lames sont très tranchantes. Ne pas toucher la lame avec les doigts. Utiliser un support approprié pour la coupe.
- Nettoyage : Lavez les couteaux à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez le lave-vaisselle car cela peut endommager les lames.
- Stockage : Rangez les couteaux dans un bloc à couteaux ou un support pour éviter les accidents.

## 3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

### Spécifications Techniques

- Marque : Zwilling
- Modèle : All Star
- Type de produit : Ensemble de couteaux
- Nombre de pièces : 3
- Matériau des lames : Acier inoxydable
- Épaisseur des lames : 3 mm
- Longueur de la lame : 12 cm (couteau de chef), 9 cm (couteau à légumes), 8 cm (couteau à pain)
- Poignée : Plastique ergonomique

## 4. Installation et Configuration

1. Déballage : Ouvrez l'emballage avec soin.
2. Inspection : Vérifiez que tous les éléments de l'ensemble sont présents et en bon état.
3. Emplacement : Choisissez un endroit propre et sec pour le rangement.
4. Bloc à couteaux : Si fourni, installez le bloc à couteaux sur un plan de travail stable.

## 5. Utilisation

Pour une performance optimale :

- Utilisez chaque couteau selon sa fonction (couteau de chef pour couper viande et légumes, couteau à pain pour les pains).
- Tenez le couteau d'une main par la poignée et utilisez l'autre main pour stabiliser l'aliment.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les couteaux à la main immédiatement après l'utilisation avec de l'eau tiède et du savon doux.
- Séchez complètement avec un chiffon doux.
- Évitez les éponges métalliques et les produits corrosifs pour préserver les lames.

## 7. Dépannage

- Lame émoussée : Aiguiser les lames avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser.
- Rouille : Enlevez la rouille avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau. Essuyez immédiatement et séchez.
- Poignée desserrée : Contactez le service client pour des réparations.

## 8. Élimination

Ne jetez pas les couteaux à la poubelle. Contactez votre service local de gestion des déchets pour des instructions sur la mise au rebut des objets tranchants.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli Zwilling All-Star 3 Pezzi Argento

## 1. Informazioni Generali

Il Set di Coltelli Zwilling All-Star 3 Pezzi è l'ideale per gli appassionati di cucina e i professionisti. Realizzati con materiali di alta qualità, questi coltelli combinano un design ergonomico con la massima funzionalità. Ogni pezzo è progettato per garantire prestazioni elevate e durata nel tempo.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso dei Coltelli: Utilizzare i coltelli su superfici adeguate per evitare danni. Non utilizzare su superfici dure come piastrelle o vetro.
- Manutenzione: Non utilizzare lavastoviglie per lavare i coltelli. Lavare a mano con acqua e sapone e asciugare immediatamente.
- Conservazione: Conservare i coltelli in un supporto per coltelli o in una borsa per coltelli per evitare incidenti.
- Bambini: Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini. Non consentire loro di utilizzare il prodotto senza supervisione.
- Attenzione: Non tentare di affilare i coltelli senza l'uso di strumenti adeguati. L'uso improprio può portare a infortuni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Tipo di Manico: Polimero
- Lunghezza della Lama: 8 cm, 12 cm, 20 cm (in base al pezzo)
- Compatibilità: Adatto per tutti i tipi di alimento
- Peso Totale: 600 g

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il set di coltelli dalla confezione con cautela.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano complete e in buone condizioni prima dell'uso.
3. Non è necessaria alcuna installazione complicata; i coltelli sono pronti all'uso.
4. Consigliamo di pulire i coltelli con acqua e sapone prima del primo utilizzo.

## 5. Operazione

Utilizzare i coltelli per affettare, tritare e preparare cibi vari. Posizionare il cibo su una superficie stabile, tenere il coltello saldamente e applicare una pressione adeguata per ottenere risultati ottimali. Non forzare l'uso del coltello su alimenti troppo duri.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con sapone delicato e acqua tiepida.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire macchie o corrosione.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi per evitare graffi sulla superficie.
- Controllare periodicamente l'affilatura della lama e utilizzare un affilatore adeguato se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Coltello Difficile da Affilare: Assicurarsi di utilizzare un affilatore di qualità.
- Danni alla Lama: Se la lama è scheggiata o danneggiata, non utilizzate il coltello e contattate l'assistenza.
- Coltello Arrugginito: Pulire e asciugare sempre i coltelli dopo ogni uso per prevenire la ruggine.

## 8. Smaltimento

Per lo smaltimento del prodotto, seguire le normative locali vigenti riguardanti i metalli e gli utensili da cucina. Evitare di gettare i coltelli nell'indifferenziato.

## 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