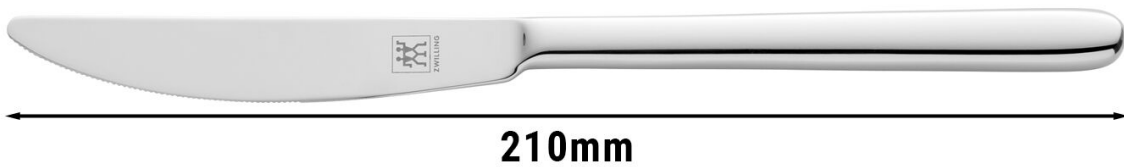


ggmgastro

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: 1026746

ZWILLING | CHIARO - Dessert knife - 210mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Chiaro Dessert Knife 210mm

1. General Information

The Zwilling Chiaro Dessert Knife 210mm is designed for precision cutting and serving of desserts. Crafted from high-quality materials, this knife ensures durability and exceptional performance in both domestic and professional settings.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care to avoid cuts or injuries.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use the knife only for its intended purpose.
- Do not attempt to catch a falling knife.
- When cutting, ensure your fingers are positioned away from the blade.
- Always use a cutting board to maintain the knife's sharp edge.
- Regularly check the knife for any signs of damage and ensure it is properly maintained.

3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Chiaro Dessert Knife
- Blade Length: 210 mm
- Blade Material: Special formula stainless steel
- Handle Material: Synthetic
- Heat Resistance: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Weight: 160 g

4. Setup and Installation

The Zwilling Chiaro Dessert Knife requires no complex setup. To prepare for use:

1. Remove the knife from its packaging carefully.
2. Hand wash the knife with warm soapy water and dry it thoroughly before first use.
3. Store the knife safely in a knife block or designated knife drawer.

5. Operation

- Hold the knife by the handle.
- Position the blade at an angle to the surface of the dessert.
- Press down gently and slice through the dessert in a smooth motion.
- For optimal results, use a sawing motion for thicker desserts.

6. Cleaning and Maintenance

- Rinse the knife under warm water immediately after use.
- Hand wash with a soft sponge and mild detergent. Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Dry the knife immediately to prevent water spots and maintain the integrity of the blade.
- Sharpen the knife regularly using a honing steel or professional sharpening service to maintain performance.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, it may require sharpening. Use a honing steel for maintenance or seek professional sharpening.
- For any chips or damage to the blade, discontinue use and contact support for repair options.

8. Disposal

If the knife is no longer usable, carefully wrap it in newspaper or protective material before disposing of it in a way that avoids injury to yourself or others. Do not place loose knives in trash bins.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us at:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Chiaro Dessertmesser 210mm (1026746)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Zwilling Chiaro Dessertmessers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist ideal für das Servieren von Desserts und Obst. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effektiv nutzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, dass Ihre Hände und andere Körperteile nicht in die Nähe der Klinge gelangen.
- Verwenden Sie immer einen stabilen, rutschfesten Untergrund, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten.
- Zur Vermeidung von Verletzungen benutzen Sie nur die dafür vorgesehenen Schneidunterlagen.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um eine Ansammlung von Bakterien zu verhindern.
- Lagern Sie das Messer sicher, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das Zwilling Chiaro Dessertmesser hat folgende technische Daten:

- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Klingenlänge: 210 mm
- Gesamtlänge: 330 mm
- Gewicht: 150 g
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

Das Zwilling Chiaro Dessertmesser ist sofort einsatzbereit und erfordert keine spezielle Installation. Vor dem ersten Gebrauch:

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Spülen Sie das Messer unter fließendem Wasser und trocken Sie es gründlich ab.

5. Betrieb

Um das Messer zu verwenden, folgen Sie diesen Schritten:

1. Platzieren Sie das Dessert oder die Frucht auf einem geeigneten Teller oder einer Schneidunterlage.
2. Führen Sie die Klinge des Messers sanft in das Dessert oder die Frucht ein.
3. Schneiden Sie mit gleichmäßigem Druck, ohne ruckartige Bewegungen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keinen Scheuerschwamm oder aggressive Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Spülen Sie das Messer ab und trocknen Sie es sofort mit einem sauberen Tuch.
- Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder einem Schutzüberzug, um Klingenbeschädigungen zu vermeiden.

7. Fehlersuche

Wenn Sie Probleme mit dem Produkt haben:

- Überprüfen Sie, ob das Messer gerade ist und keine Verbiegungen hat.
- Stellen Sie sicher, dass die Klinge scharf ist; bei Bedarf kann das Messer geschärft werden.
- Bei weiteren Problemen kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Edelstahl kann recycelt werden. Bitte entsorgen Sie das Messer sorgfältig, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für das Zwilling Chiaro Dessertmesser entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Chiaro Dessertmes 210mm

1. Algemene Informatie

Het Zwilling Chiaro Dessertmes is een hoogwaardig keukengereedschap, ontworpen voor het eenvoudig snijden van desserts en andere delicate gerechten. Met een ergonomisch ontwerp en hoogwaardige materialen biedt dit mes zowel functionaliteit als stijl voor elke keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn bedoelde toepassing, namelijk het snijden van voedsel.
- Zorg ervoor dat het mes altijd op een veilige manier wordt opgeslagen, buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Vermijd contact met andere metalen voorwerpen om beschadiging van de snijkant te voorkomen.
- Reinig het mes niet in de vaatwasmachine; gebruik alleen de handwas methode om de kwaliteit van het lemmet te behouden.
- Controleer regelmatig op schade en slijtage; vervang of laat het mes slijpen indien nodig.

3. Productspecificaties

- Lengte: 210mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch en antislip
- Gewicht: 200g
- Geschikt voor: Handwas
- Garantie: 5 jaar

4. Setup en Installatie

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Voor het eerste gebruik, was het mes met warm water en een milde zeep. Droog grondig af.
3. Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of met een beschermhoes.

5. Gebruik

- Gebruik het mes om desserts zoals taarten, gebak of andere zachte producten te snijden.
- Handel voorzichtig en zorg ervoor dat je vingers uit de buurt van het snijgebied blijven.
- Snijd in een vloeiende beweging, zonder te duwen, om een schoon resultaat te behalen.

6. Reinigen en Onderhoud

- Na gebruik, spoel het mes af met warm water en gebruik een zachte spons om eventuele etensresten te verwijderen.
- Droog het mes onmiddellijk af om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plek om roestvorming te vermijden.
- Laat het mes periodiek slijpen door een professionele slijper om de snijkant scherp te houden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer de scherpheid van het mes. Als het bot is, slijp het mes dan.
- Probleem: Beschadigingen op het lemmet.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor advies over reparatie of vervanging.

8. Afvalverwerking

Verwerk oude of beschadigde messen op een verantwoorde manier. Lever het mes in bij een lokale recyclingfaciliteit of volg de richtlijnen van uw gemeente voor het weggooien van metalen voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo para Postres Zwilling Chiaro 210 mm (1026746)

1. Información General

El cuchillo para postres Zwilling Chiaro es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para facilitar el corte y la presentación de postres. Fabricado con acero inoxidable de alta resistencia, este cuchillo ofrece una durabilidad excepcional y un diseño ergonómico que mejora la experiencia de uso.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar postres. No lo utilice para cortar materiales duros o inapropiados que puedan dañar la hoja.
- **Corte y Manejo:** Siempre maneje el cuchillo con cuidado. Mantenga la hoja alejada de su cuerpo y evite utilizarlo en superficies inestables.
- **Supervisión:** No deje a niños sin supervisión mientras utilicen o estén cerca del cuchillo.
- **Almacenamiento Seguro:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños, y en una funda o bloque para cuchillos para evitar accidentes.
- **Revisión de Daños:** Verifique regularmente que el cuchillo no esté dañado antes de usarlo. Reemplace cualquier cuchillo que presente fracturas o una hoja desgastada.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

- **Nombre del Producto:** Cuchillo para Postres Zwilling Chiaro
- **Modelo:** 1026746
- **Longitud de la Cuchilla:** 210 mm
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable
- **Mango:** Plástico ergonómico
- **Fabricación:** Hecho en Alemania
- **Uso:** Adecuado para uso doméstico y profesional

4. Configuración e Instalación

El cuchillo para postres Zwilling Chiaro no requiere instalación. Para su primera utilización, simplemente retire el cuchillo de su empaque y limpie la hoja con un paño húmedo. Asegúrese de que la hoja esté libre de cualquier residuo de empaque antes de utilizarla.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo:

1. Coloque el postre sobre una superficie de corte limpia y estable.
2. Sostenga el cuchillo por el mango, aplicando una presión ligera para evitar que se deslice.
3. Use una técnica de corte uniforme, asegurando cortes suaves y precisos.
4. Limpie el cuchillo después de cada uso para mantener su eficiencia.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave. Se recomienda evitar el lavavajillas para prolongar la vida útil de la hoja y el mango.
- **Secado:** Seque el cuchillo con un paño suave inmediatamente después de lavarlo para evitar manchas.
- **Mantenimiento:** Revise la afiladura de la hoja regularmente. Afile con un afilador adecuado si es necesario.

7. Solución de Problemas

- **Dificultad para Cortar:** Si el cuchillo no corta eficientemente, puede estar desafilado. Afile la hoja con un afilador de cuchillos.
- **Erosión o Desgaste de la Hoja:** Evite el uso sobre superficies duras. Prolongue la vida útil del cuchillo almacenándolo correctamente y evitando impactos.

8. Eliminación

Siga las normativas locales para la correcta eliminación de utensilios de cocina de acero inoxidable. Recycle cuando sea posible.

9. Contacto

Para más información sobre el producto, asistencia o consultas, contacte con nosotros:

- **Correo Electrónico:** info@gmgastro.com
- **Número de Teléfono:** 0800 7000 220
- **Dirección:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le couteau à dessert Zwilling Chiaro 210 mm

1. Informations générales

Le couteau à dessert Zwilling Chiaro 210 mm est conçu pour offrir une performance optimale lors du découpage et du service de desserts. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il s'agit d'un outil essentiel dans toute cuisine.

2. Informations de sécurité

- Toujours utiliser le couteau sur une surface de coupe stable et appropriée pour éviter les accidents.
- Garder le couteau hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas prévu.
- Lavez le couteau à la main pour prolonger sa durée de vie.
- Évitez de laisser le couteau dans l'eau pendant une longue période pour prévenir la corrosion.
- Assurez-vous que le couteau est toujours bien aiguisé pour un usage efficace et sécurisé.
- Portez des gants de protection si nécessaire lors de la manipulation et du nettoyage.

3. Présentation du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 210 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Type de poignée : Ergonomique
- Poids : 150 g
- Entretien : Lavage à la main recommandé

4. Configuration et installation

1. Déballez soigneusement le couteau et retirez toute protection de la lame.
2. Inspectez le couteau pour tout dommage avant utilisation.
3. Trouvez un endroit approprié pour le stockage, tel qu'un bloc de couteaux ou un tiroir spécial.
4. Aucune installation supplémentaire n'est requise.

5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau pour découper des gâteaux, des tartes ou tout autre dessert.
- Tenez le couteau par la poignée ergonomique pour une meilleure prise en main.
- Effectuez des mouvements de coupe délicats et précis pour une présentation optimale des desserts.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la lame.
- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon doux pour éviter la corrosion.
- Rangez le couteau dans un endroit sec.

7. Dépannage

- Si la lame devient émoussée, utilisez un aiguiseur de couteaux pour restaurer son tranchant.
- En cas de rouille, nettoyez la lame avec un mélange de vinaigre et de bicarbonate de soude, puis rincez et séchez.

8. Élimination

Respectez les lois locales concernant l'élimination des produits en acier inoxydable. Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères. Considérez le recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou assistance :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello per Dessert ZWILLING Chiaro 210mm

1. Informazioni Generali

Il Coltello per Dessert ZWILLING Chiaro è progettato per offrire prestazioni eccellenti nel taglio e nella presentazione dei dessert. Questo coltello combina un design elegante con una funzionalità superiore, rendendolo un elemento essenziale per ogni cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto, ovvero il taglio di dessert.
- Tenere il coltello lontano dalla portata di bambini e animali domestici.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure come piastrelle o vetro.
- Assicurarsi di maneggiare il coltello con attenzione, mantenendo una presa sicura.
- Non provare a utilizzare il coltello se danneggiato o se la lama è allentata.
- Lavare il coltello a mano per evitare danni al manico o alla lama.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza lama: 210mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Materiale sintetico con finitura liscia
- Tipologia: Coltello per dessert
- Lavabile in lavastoviglie: No

4. Installazione e Set-Up

Non è necessaria alcuna installazione. Prima dell'uso, assicurarsi che la lama sia priva di impurità. Pulire la lama con un panno umido per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

5. Operazione

- Posizionare il dessert su un piatto.
- Utilizzare il coltello per affettare il dessert con movimenti delicati e controllati.
- Pulire la lama tra un utilizzo e l'altro per evitare contaminazioni tra i diversi dessert.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo per mantenere la lama in ottime condizioni.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti chimici aggressivi.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama appare opaca, affilarla con una pietra per affilare.
- In caso di manico allentato, contattare il servizio assistenza per una sostituzione.
- Se si notano difetti di fabbricazione, non utilizzare il prodotto e contattare il supporto clienti.

8. Smaltimento

- In caso di smaltimento del coltello, fare attenzione a maneggiare la lama con cura per evitare ferite.
- Seguire le normative locali per il riciclaggio dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania