

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: 1026747

ZWILLING | CHIARO - Menu knife - 230mm - polished



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Chiaro Menu Knife 230mm Polished

1. General Information

The Zwilling Chiaro Menu Knife is a high-quality kitchen knife designed for cutting, slicing, and dicing a variety of food items. Engineered with precision and an ergonomic design, this knife provides optimal performance and comfort during use.

2. Safety Information

- Sharp Blade: The knife features a sharp blade. Handle with care to avoid cuts and injuries. Always cut away from your body.
- Storage: Store the knife in a safe place, preferably in a knife block, sheath, or magnetic strip away from children.
- Usage: Do not use the knife for purposes other than intended, such as prying or opening cans.
- Maintenance: Regularly inspect the knife for any damage. Do not use a damaged knife.
- Dishwasher Safe: While the knife is labeled as dishwasher safe, hand washing is recommended to maintain the quality and sharpness of the blade.

3. Product Specifications

- Brand: Zwilling
- Model: Chiaro Menu Knife
- Blade Length: 230 mm
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Plastic
- Weight: 202 grams
- Country of Origin: Germany
- Cleaning: Dishwasher safe, hand washing recommended

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging. Dispose of any plastic and cardboard responsibly.
2. Initial Inspection: Check for any damages or defects. Do not use the knife if any issues are found.
3. Storage: Choose an appropriate storage solution, such as a knife block or magnetic strip, to keep the knife secure and blade protected.

5. Operation

1. Grip: Hold the handle with a firm grip. Ensure your fingers are clear of the blade.
2. Cutting Technique: Use a rock-chop motion for slicing and a sawing motion for tougher items.
3. Clean Cuts: Avoid applying too much pressure which can lead to accidental slips.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand Washing: Wash the knife with warm, soapy water using a soft sponge. Avoid abrasive cleaners that may scratch the blade.
- Drying: Immediately dry the knife with a soft cloth to prevent water spots and rust.
- Sharpening: Regularly sharpen the knife using a whetstone or professional sharpening service to maintain its edge.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is not cutting effectively, it may need to be sharpened.
- Rust Spots: If rust appears, clean the blade with a mixture of vinegar and baking soda, and then thoroughly dry.
- Loose Handle: If the handle feels loose, contact customer support for assistance.

8. Disposal

When disposing of the knife, take care to ensure it does not pose a safety hazard. Wrap the blade in cardboard or cloth and place it in a secure container for disposal.

9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer support team.

- Email: info@ggmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Chiaro Menümesser 230mm (Poliert)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Zwilling Chiaro Menümessers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde für den anspruchsvollen Einsatz in der Gastronomie und im Haushalt konzipiert. Es vereint funktionales Design mit herausragender Qualität, um Ihnen das Kochen zu erleichtern.

2. Sicherheitsinformationen

- Das Messer ist scharf und sollte mit Sorgfalt behandelt werden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nur für die vorgesehenen Lebensmittel und niemals für harte Materialien oder Gefriergut.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um eine Hygiene zu gewährleisten.
- Bewahren Sie das Messer in einer sicheren Halterung oder Schutzhülle auf, wenn es nicht verwendet wird.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Typ: Menümesser
- Länge: 230 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Oberfläche: Poliert
- Härte: 57-58 HRC
- Gewicht: 175 g
- Klingenform: Gerade Klinge
- Schliff: Beidseitig geschliffen

4. Einrichtung und Installation

Das Zwilling Chiaro Menümesser erfordert keine spezielle Installation. Es ist sofort einsatzbereit, sobald es aus der Verpackung genommen wird. Stellen Sie sicher, dass die Klinge vor der ersten Verwendung gereinigt wird.

5. Bedienung

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und schneiden Sie mit der anderen Hand, um maximalen Druck und Kontrolle zu gewährleisten. Schneiden Sie in einer gleichmäßigen Bewegung, um präzise Ergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuerschwämmen oder aggressiven Reinigungsmitteln, die die Klinge beschädigen könnten.
- Trocknen Sie das Messer mit einem weichen Tuch ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Schleifgerät, um die Schneide scharf zu halten.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist nicht scharf genug.
Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstein oder ein Schleifgerät, um die Klinge zu schärfen.
- Problem: Messer verursacht beim Schneiden Widerstand.
Lösung: Überprüfen Sie, ob das Messer sauber und frei von Rückständen ist. Reinigen Sie es gegebenenfalls.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher geschützt ist, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Chiaro Menu Mes 230mm Gepolijst

1. Algemene Informatie

Dit Zwilling Chiaro Menu Mes met een lengte van 230mm is ontworpen voor veelzijdig gebruik in de keuken. Het mes is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal, wat zorgt voor uitstekende snijprestaties en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen.
- Snijd altijd op een snijplank om verwondingen te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes, vooral bij het wassen.
- Gebruik geen botte of beschadigde messen, dit vergroot de kans op ongelukken.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenhouder of -block.
- Vermijd het snoeien van bevroren of zeer harde materialen die de scherpte kunnen beschadigen.

3. Product Specificaties

- Producttype: Keukenmes
- Lengte: 230mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Fijn geslepen snijkant
- Ergonomisch gevormde handgreep

4. Installatie en Opstelling

Het Zwilling Chiaro Menu Mes vereist geen installatie. Het is gebruiksklaar uit de verpakking. Zorg ervoor dat u het mes op een droge, veilige plaats opbergt.

5. Bediening

Houd het mes altijd vast bij de handgreep voor een veilige grip. Gebruik een snijplank en snijd in een gecontroleerde beweging. Na gebruik, was het mes met de hand met warm water en milde afwasmiddel voor de beste resultaten.

6. Reiniging en Onderhoud

- Handwas is aanbevolen; gebruik geen vaatwasser.
- Spoel het mes met warm water en milde zeep onmiddellijk na gebruik.
- Droog het mes goed af om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherpte van het mes en slijp indien nodig met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Slijp het mes met een geschikte slijper.
- Probleem: Het mes is roestig.
Oplossing: Reinig het mes grondig en droog het na elk gebruik.

8. Verwijdering

Als u het mes niet langer nodig hebt, gooi het dan zorgvuldig weg en recycle waar mogelijk. Zorg ervoor dat het mes veilig is verpakt om verwondingen gedurende het vervoersproces te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Mesa ZWILLING CHIARO 230 mm Pulido

1. Información General

El Cuchillo de Mesa ZWILLING CHIARO es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en el corte y la preparación de alimentos. Fabricado con materiales de primera calidad, este cuchillo es ideal para chefs profesionales y aficionados.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo se debe utilizar únicamente para cortar alimentos. Evite su uso para cortar materiales no alimentarios.
- Cuidado y manejo: Maneje el cuchillo con cuidado. Siempre mantenga el filo alejado de su cuerpo y de otros. Use una superficie de corte adecuada e inestable.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con una cubierta protectora, para evitar cortes accidentales.
- No deje el cuchillo al alcance de los niños: Mantenga este cuchillo fuera del alcance de los niños y asegúrese de enseñarles sobre el manejo seguro de cuchillos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 230 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Acabado: Pulido
- Mango: Antideslizante, diseñado para un agarre cómodo
- Uso: Ideal para cortar carnes, verduras y pan

4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Antes de su primer uso, retire cualquier protección de la hoja. Asegúrese de limpiar el cuchillo con agua tibia y jabón suave antes de usarlo por primera vez.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo por el mango, asegurándose de que su mano esté completamente en el agarre.
- Realice cortes firmes y controlados. Evite aplicar presión excesiva.
- Después de cada uso, limpie la hoja con un paño húmedo y séquela inmediatamente para mantener el acabado y prevenir la corrosión.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia, jabón suave y un paño. No use estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Secado: Seque completamente antes de almacenar.
- Afilar: Para mantener el filo, afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o el afilador adecuado.

7. Resolución de Problemas

- Rendimiento de corte deficiente: Verifique el afilado de la cuchilla. Afílelo si es necesario.
- Corrosión o manchas: Limpie el cuchillo adecuadamente después de cada uso y evite dejarlo en remojo en agua durante períodos prolongados.

8. Eliminación

El cuchillo está hecho de materiales reciclables. Cuando decida desechar el cuchillo, hágalo de manera responsable, llevándolo a un centro de reciclaje adecuado. No lo deseche en la basura común para evitar lesiones.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita más información, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau de Menu ZWILLING CHIARO 230 mm Polie (1026747)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de Menu ZWILLING CHIARO de 230 mm. Ce produit a été conçu pour offrir une performance de coupe exceptionnelle, alliant qualité, confort et durabilité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ce couteau est destiné à une utilisation dans la préparation alimentaire. Ne l'utilisez pas pour d'autres fins (comme ouvrir des emballages ou couper des matériaux non alimentaires).
- Attention aux Coupures : La lame est très tranchante. Utilisez des gants de protection si vous êtes novice.
- Stockage : Conservez le couteau hors de portée des enfants. Utilisez un support de couteau ou un couvercle de lame pour éviter les accidents.
- Surfaces : Utilisez uniquement sur des surfaces appropriées pour la coupe qui ne se dégradent pas rapidement.
- Nettoyage : Ne plongez pas le couteau dans de l'eau chaude ou dans un lave-vaisselle. Lavez-le immédiatement après utilisation à la main avec de l'eau tiède et du savon.

3. Vue d'ensemble du Produit et spécifications

- Longueur de la Lame : 230 mm
- Matériau de la Lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique, résistante à l'humidité
- Poids : 250 g
- Couleur : Polie

4. Installation et Configuration

1. Retirez le couteau de son emballage en toute sécurité.
2. Vérifiez l'absence de dommages. En cas de défaut, ne pas utiliser et contacter le service client.
3. Placez le couteau sur un bloc de couteaux, un support sécuritaire ou stockez-le dans un tiroir avec une protection.

5. Fonctionnement

Pour une utilisation optimale :

1. Tenez le couteau avec une main sur la poignée et l'autre main sur la nourriture à couper.
2. Utilisez un mouvement de va-et-vient léger pour couper des légumes, de la viande ou des fruits.
3. Ne forcez pas lorsque vous coupez, laissez le couteau faire le travail.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, rincez et nettoyez la lame à la main avec de l'eau savonneuse.
- Séchez soigneusement pour éviter la corrosion.
- Aiguissez régulièrement la lame avec un aiguiser de couteau approprié pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas bien.
Solution : Vérifiez si elle a besoin d'être aiguisée.
- Problème : Éclats ou dommages visibles sur la lame.
Solution : Ne plus utiliser et contacter le service client pour assistance.

8. Élimination

En fin de vie, ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Veuillez le remettre à un centre de collecte des déchets ou à un centre de recyclage spécialisé en métaux.

9. Contact

Pour toute question concernant ce produit, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Menu Zwilling Chiaro 230mm Lucido

1. Informazioni Generali

Benvenuti nella guida all'uso del Coltello Menu Zwilling Chiaro. Questo coltello è progettato per offrire prestazioni eccezionali nella preparazione dei cibi. Realizzato con materiali di alta qualità, il coltello combina funzionalità e design elegante.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile durante l'uso.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali diversi da quelli alimentari.
- Maneggiare con cautela per evitare lesioni.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto.
- Evitare il contatto con oggetti metallici duri che potrebbero danneggiare il filo.
- L'acciaio inox è resistente alla corrosione, ma una lima periodica è consigliata per mantenere il filo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Coltello Menu Zwilling Chiaro presenta le seguenti caratteristiche tecniche:

- Lunghezza lama: 230 mm
- Materiale della lama: Acciaio inox
- Finitura: Lucido
- Peso: 216 g
- Tipo di manico: Ergonomico, in materiale antiscivolo

4. Installazione e Configurazione

Il Coltello Menu Zwilling Chiaro non richiede alcuna installazione. Si consiglia di effettuare le seguenti operazioni prima del primo utilizzo:

- Rimuovere l'imballaggio e controllare il coltello per eventuali danni.
- Lavare il coltello con acqua calda e sapone neutro, sciacquando accuratamente.
- Asciugare completamente prima dell'uso.
- Per una migliore conservazione, utilizzare un ceppo per coltelli o una guardia per la lama.

5. Funzionamento

Il coltello è progettato per una varietà di utilizzi in cucina, come affettare, tagliare e tritare. Utilizzare ergonomicamente per il massimo controllo e precisione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone. Non utilizzare lavastoviglie per prolungare la vita del prodotto.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.
- Affilare la lama periodicamente utilizzando un affilatore di qualità per mantenere la performance.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta in modo efficace, verificare la presenza di macchie sulla lama o un'affilatura necessaria.
- In caso di segni di ruggine, pulire immediatamente con una spugna morbida e un detergente per metalli.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali sullo smaltimento. L'acciaio può essere riciclato. Assicurarsi di rimuovere eventuali elementi non riciclabili prima dello smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania