

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: 1026750

ZWILLING | COUNTRY - Menu knife - 210mm - polished



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Country Menu Knife 210mm Polished

1. General Information

The Zwilling Country Menu Knife is an essential kitchen tool designed for professional chefs and home cooking enthusiasts alike. With a 210mm blade, it handles a variety of culinary tasks with ease, providing precision and control. Crafted from high-quality materials, this knife combines functionality with a timeless design.

2. Safety Information

- Knife Handling: Always handle the knife with care. Use designated cutting boards and avoid cutting on hard surfaces to prevent damage to the blade.
- Storage: Store the knife in a safe location, preferably in a knife block, on a magnetic strip, or within a protective sheath to prevent accidental injuries.
- Cuts and Injuries: The knife is sharp. In case of cuts, apply pressure to the wound and seek medical attention if necessary.
- Children: Keep the knife out of reach of children and do not allow unsupervised use.
- Hygiene: Ensure the knife is clean before and after use to prevent cross-contamination when preparing food.

3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Country Menu Knife
- Blade Length: 210mm
- Blade Material: High Carbon Stainless Steel
- Handle Material: Durable Synthetic
- Weight: 250g
- Product Code: 1026750

4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully remove the knife from its packaging. Avoid using knives or sharp objects to prevent blade damage during unboxing.
- Initial Inspection: Inspect the knife for any damages. If any defects are found, do not use the knife; contact customer service.

5. Operation

- Hold the knife firmly by its handle and use a comfortable grip.
- Use a rocking motion for chopping and a straight downward motion for slicing.
- Always cut away from your body, ensuring your fingers are positioned safely.

6. Cleaning and Maintenance

- Washing: Clean the knife with warm soapy water and a soft cloth. Avoid abrasive materials that could scratch the blade.
- Drying: Immediately dry the knife after washing to prevent rusting.
- Sharpening: Regularly sharpen the knife using a whetstone or professional sharpening tool for optimal performance.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife feels dull, sharpen it using an appropriate sharpening tool.
- Chip in Blade: If a chip occurs in the blade, seek professional repair or replacement.
- Loose Handle: If the handle feels loose, refrain from using the knife and contact customer service for evaluation.

8. Disposal

When disposing of the knife, ensure it is wrapped securely to prevent accidents. Check local regulations regarding the disposal of kitchen utensils.

9. Contact

For inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für das Produkt

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, um die Funktionen und Anwendung des Produkts optimal zu nutzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Produkt niemals in der Nähe von Wasser oder Feuchtigkeit. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Elektrische Sicherheit: Prüfen Sie vor dem Einschalten das Netzkabel auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Produkt nicht bei beschädigtem Kabel.
- Benutzung: Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck und gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Wartung: Das Produkt sollte regelmäßig auf Abnutzung und Beschädigungen überprüft werden. Bei Auffälligkeiten kontaktieren Sie sofort den Kundendienst.
- Notfallmaßnahmen: Bei Überhitzung, Rauchentwicklung oder anderen unerwarteten Vorfällen trennen Sie das Produkt sofort vom Stromnetz und kontaktieren Sie den Kundendienst.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: [Produktname]
- Modell: [Modellnummer]
- Technische Daten:
 - Spannung: 220-240 V
 - Leistung: 800 W
 - Frequenz: 50 Hz
 - Abmessungen: 30 cm x 25 cm x 15 cm
 - Gewicht: 2 kg
 - Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind.
2. Platzierung: Stellen Sie das Produkt auf eine stabile, flache Oberfläche in der Nähe einer Steckdose.
3. Anschluss: Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an. Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht beschädigt ist und sicher eingesteckt ist.
4. Prüfung: Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung, dass das Produkt korrekt und sicher installiert ist.

5. Betrieb

- Einschalten: Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
- Einstellung: Stellen Sie die gewünschten Einstellungen gemäß der spezifischen Funktion ein.
- Überwachung: Behalten Sie das Gerät während des Betriebs im Auge.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um das Äußere des Geräts zu reinigen.
- Wartung: Überprüfen Sie die Teile regelmäßig auf Abnutzung. Verwenden Sie nur originale Ersatzteile für Reparaturen.

7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an eine Stromquelle angeschlossen ist.
- Überhitzung: Lassen Sie das Gerät abkühlen und stellen Sie sicher, dass es ausreichend belüftet ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie, ob Teile lose sind oder das Gerät beschädigt ist. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bringen Sie es zu einer autorisierten Sammelstelle oder einem Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Country Menu Knife 210mm Polished

1. Algemene Informatie

De Zwilling Country Menu Knife is ontworpen voor veelzijdig gebruik in de keuken, ideaal voor het bereiden van verschillende soorten voedingsmiddelen. Dit mes is vervaardigd met hoogwaardige materialen die zorgen voor duurzaamheid en een uitstekende snijkracht. Het mes heeft een lengte van 210 mm en een elegante, gepolijste afwerking.

2. Veilige Informatie

- Dit mes is scherp; gebruik het met voorzichtigheid om snijwonden te voorkomen.
- Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik alleen in een keukenomgeving en niet voor andere doeleinden.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om roestvorming en voedselresten te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van het mes op harde oppervlakken om beschadiging van de snede te voorkomen.
- Bij het snijden, gebruik een snijplank en zorg dat je vingers uit de lijn van de snede blijven.

3. Product Specificaties

- Lengte: 210 mm
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Handgrepen: Ergonomisch ontwerp
- Afwerking: Gepolijst
- Gewicht: [Vul hier het gewicht in indien beschikbaar]

4. Installatie en Inrichting

De installatie van de Zwilling Country Menu Knife vereist geen speciale opstelling. Zorg ervoor dat het mes na aankoop goed wordt behandeld en geschikt is om te gebruiken. Volg de onderstaande stappen:

1. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele schade die gedurende het transport kan zijn ontstaan.
3. Bewaar het mes in een messenblok, magneetstrip, of in de originele verpakking om de scherpte te behouden en veiligheid te waarborgen.

5. Bedieningsinstructies

- Voor optimaal snijresultaat, houd het mes stevig vast bij de handgreep.
- Gebruik een gelijkmatige druk tijdens het snijden om een gelijkmatige snede te garanderen.
- Dit mes is geschikt voor het snijden van vlees, groenten, en fruit.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met de hand in warm water met een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schuursponsjes of agressieve schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen met een schone doek.
- Controleer regelmatig de scherpte van het mes en slijp het indien nodig met een geschikte slijper.

7. Problemen Oplossen

- Mes snijdt niet goed: Controleer de scherpte van het mes en slijp indien nodig.
- Roestplekken op het mes: Reinig grondig met een staalreiniger en droog het mes goed af. Vermijd langdurig contact met water.
- Beschadigde handgreep: Neem contact op met de klantenservice voor verdere instructies.

8. Afvalverwerking

- Dit product bevat metalen onderdelen. Gooi het mes niet in de gewone vuilnis.
- Neem oude of beschadigde messen mee naar een recyclingcentrum dat metaal accepteert.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo ZWILLING Country Menu 210 mm Pulido

1. Información General

El cuchillo ZWILLING Country Menu es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para facilitar el corte de ingredientes frescos y carnes. Fabricado con acero inoxidable de alta carbonización, este cuchillo combina durabilidad y precisión en su diseño, ofreciendo un rendimiento excepcional en la cocina.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cuchillo está destinado exclusivamente para cortar y preparar alimentos. No utilizar para otros fines, como abrir envases o cortar materiales inadecuados.
- **Cuidado de la Cuchilla:** Mantener siempre la cuchilla afilada. Un cuchillo sin filo puede ser más peligroso. Utilizar un afilador de cuchillos adecuado.
- **Manejo Seguro:** Al manipular el cuchillo, siempre sujetarlo por el mango. No tocar la hoja y mantener el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- **Superficie de Corte:** Utilizar una tabla de cortar adecuada para evitar daños en la hoja y en la superficie de trabajo. No cortar sobre mármol o vidrio.
- **Almacenamiento:** Guardar el cuchillo en un bloque de cuchillos, funda o imán para cuchillos, asegurando que la hoja no esté expuesta.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Longitud de Cuchilla:** 210 mm
- **Material de la Cuchilla:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Tratamiento de la Cuchilla:** Pulido para un acabado brillante
- **Mango:** Diseño ergonómico de material antideslizante

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación para este cuchillo. Simplemente retire el cuchillo del envase y asegúrese de que la hoja esté libre de daños. Para una seguridad óptima, utilice un bloque o funda especial para el almacenamiento.

5. Operación

- **Corte:** Sostenga el cuchillo firmemente y utilice un movimiento de corte de atrás hacia adelante para obtener un corte limpio. Para cortes en trozos grandes, aplique suficiente presión.
- **Velocidad y Precisión:** Mantenga los dedos alejados de la hoja y corte con seguridad para evitar accidentes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lavar el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave inmediatamente después de su uso. No utilizar estropajos abrasivos.
- **Secado:** Secar el cuchillo con un paño suave. No dejar secar al aire para evitar manchas.
- **Mantenimiento de la Hoja:** Afilar regularmente con un afilador adecuado para mantener el rendimiento.

7. Solución de Problemas

- **Hoja No Afilada:** Utilizar un afilador de cuchillos para volver a afilar. No intentar afilar en un lugar impropio o con herramientas inadecuadas.
- **Deterioro del Mango:** Inspeccionar el mango regularmente. Si muestra signos de daño, evitar su uso y contactar con el servicio al cliente.

8. Eliminación

Al finalizar la vida útil del cuchillo, este debe ser desechado de manera responsable, siguiendo las normativas locales sobre residuos peligrosos. Nunca tirar un cuchillo en los contenedores de residuos comunes.

9. Contacto

Para más información, soporte técnico o consultas, póngase en contacto con nosotros:

- Correo electrónico: info@ggmgastr.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau de Cuisine Zwilling Country Menu 210 mm Poli (1026750)

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du Couteau de Cuisine Zwilling Country Menu de 210 mm poli. Ce couteau, fabriqué avec des matériaux de haute qualité, est conçu pour offrir une performance exceptionnelle en cuisine. Veuillez lire attentivement ce manuel afin d'assurer une utilisation correcte et sûre de votre produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné à la coupe des aliments dans un environnement de cuisine. Ne l'utilisez pas pour d'autres fins.
- Manipulation : Tenez toujours le couteau par le manche lorsque vous l'utilisez. Évitez de couper des aliments sur des surfaces dures qui pourraient endommager la lame.
- Stockage : Rangez le couteau dans un support de couteaux ou dans un tiroir avec un protecteur de lame pour éviter les blessures.
- Enfants : Gardez ce produit hors de portée des enfants. Ne laissez jamais un couteau sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- Avertissement : Ne plongez pas le couteau dans l'eau chaude immédiatement après utilisation. Attendez qu'il refroidisse pour éviter les brûlures potentielles.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque : Zwilling
- Modèle : Country Menu
- Longueur de la lame : 210 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Bois de hêtre
- Poids : 200 g
- Entretien : Lavable à la main recommandé

4. Installation et Configuration

1. Déballez le couteau avec précaution en évitant tout contact direct avec la lame.
2. Vérifiez que le couteau ne présente pas de dommages visibles.
3. Installez un support de couteaux dans un endroit sécuritaire dans votre cuisine pour un stockage optimal.
4. Si vous n'avez pas de support de couteaux, utilisez un tiroir avec une protection pour lame pour éviter les accidents.

5. Fonctionnement

Utilisez le couteau pour trancher, hacher ou couper des aliments. Pour une performance optimale :

- Veillez à ce que la lame soit bien aiguisée.
- Évitez de forcer sur le couteau. Laissez la lame faire le travail.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. N'utilisez pas de lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame et la poignée.
- Séchez le couteau avec un chiffon doux après le lavage pour éviter la rouille.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame et faites-la affûter si nécessaire pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.
Solution : Aiguillez la lame avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser approprié.

- Problème : Taches sur la lame.
Solution : Nettoyez la lame avec une pâte de bicarbonate de soude et d'eau, puis rincez et séchez soigneusement.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans le recyclage. Lorsque le couteau est en fin de vie, s'il y a des pièces métalliques, éloignez-le des déchets ordinaires en raison des risques de blessure. Consultez votre déchetterie locale pour les procédures de mise au rebut spécifiques.

9. Contact

Pour plus d'informations ou pour toute question, veuillez nous contacter à :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le Couteau de Cuisine Zwilling Country Menu. Nous espérons qu'il vous servira bien en cuisine !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni generali

Il coltello da menu ZWILLING Country da 210 mm è un utensile di alta qualità progettato per soddisfare le esigenze culinarie di cuochi professionisti e appassionati di cucina. Realizzato con materiali di prima scelta, questo coltello garantisce performance elevate e durabilità nel tempo.

Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su superfici di taglio appropriate per evitare danni al filo e facilitarne l'uso.
- Maneggiare il coltello con attenzione; il filo è affilato e può causare ferite.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi non previsti, come aprire confezioni o come leva.
- In caso di danni o usura, non utilizzare il prodotto e sostituirlo.

Panoramica del prodotto e specifiche

- Lunghezza lama: 210 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Plastica ergonomica per una presa sicura
- Peso: 150 g
- Lavabile in lavastoviglie: No, si consiglia il lavaggio a mano.

Installazione e configurazione

Il coltello non richiede un'installazione particolare. Prima dell'uso, rimuovere eventuali etichette o imballaggi. Assicurarsi che il coltello sia ben affilato; se necessario, affilarlo prima dell'uso. Conservare il coltello in un portacoltelli o in un cassetto a protezione del filo.

Funzionamento

Per utilizzare il coltello, mantenere un'impugnatura sicura sul manico. Utilizzare una pressione uniforme durante il taglio e seguire la tecnica di taglio appropriata per gli alimenti. Pulire il coltello dopo l'uso per mantenerne la qualità.

Pulizia e manutenzione

- Pulire il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Affilare il coltello regolarmente per preservare l'efficacia del taglio.

Risoluzione dei problemi

- Se il coltello non taglia correttamente, potrebbe essere necessario affilarlo.
- Se ci sono segni di ruggine, pulire immediatamente con una spugna morbida e asciugare per evitare danni permanenti.
- Se il manico è allentato o danneggiato, non utilizzare il coltello e contattare il supporto clienti.

Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltirlo in base alle normative locali. Non gettare il coltello nel normale rifiuto domestico se il blade è affilato; avvolgerlo in un materiale sicuro per prevenire infortuni.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania