

# 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: 1026754

### ZWILLING | CHIARO - Steak knife - 230mm



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Zwilling Chiaro Steak Knife (230mm)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Zwilling Chiaro Steak Knife. This premium knife is designed for effortless cutting through meat, ensuring a pleasurable dining experience. The 230mm blade length makes it ideal for various steak cuts.

### 2. Safety Information

- Sharpness of the Blade: The steak knife is extremely sharp. Handle with care to avoid cuts. Always keep the blade away from fingers and other body parts.
- Storage: Store the knife in a safe location, preferably in a knife block or sheath, to prevent accidental injury.
- Usage: Do not use for anything other than its intended purpose (cutting meat). Avoid using on hard surfaces that could damage the blade.
- Children: Keep out of reach of children. Ensure that children are supervised when using the knife.
- Cleaning: Always clean the knife after use. Avoid soaking in water for long periods.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Chiaro Steak Knife
- Blade Length: 230mm
- Material: Stainless Steel, Plastic
- Handle Type: Ergonomic and comfortable grip
- Dishwasher Safe: No

### 4. Setup and Installation

The Zwilling Chiaro Steak Knife requires no assembly. However, it is recommended to have a proper storage solution before use. Follow these steps for optimal preparation and storage:

- Arrange a designated space for the knife in a kitchen drawer, knife block, or magnetic strip.
- Ensure that the storage area is clean and free from moisture to maintain the quality of the blade.

### 5. Operation

To use the Zwilling Chiaro Steak Knife effectively:

- Hold the knife by the handle with a firm grip.
- Position the blade at a 45-degree angle to the meat surface.
- Apply smooth, even pressure while slicing to ensure clean cuts.
- Always cut away from your body to minimize the risk of injury.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm soapy water immediately after use.
- Rinse and dry thoroughly to prevent corrosion.
- Avoid using abrasive materials that may scratch the blade.
- Regularly hone the edge to maintain sharpness; professional sharpening is recommended once it starts to dull.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Knife is dull.  
Solution: Regularly hone the blade; if further dull, consider professional sharpening.
- Problem: Handle feels loose.  
Solution: Check for any visible damage or wear; if damage is detected, discontinue use and contact customer service.

### 8. Disposal

When it's time to dispose of the Zwilling Chiaro Steak Knife:

- Ensure the blade is wrapped securely in cardboard or a similar material to prevent injury.
- Dispose of in accordance with local regulations regarding sharp objects.

### 9. Contact

For further inquiries, assistance, or more information, 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 Chiaro Steakmesser, 230 mm (1026754)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zwilling Chiaro Steakmessers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um Ihnen bei der Zubereitung und dem Servieren von Steaks ein exzellentes Schneidergebnis zu bieten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer von Kindern fern.
- Schneiden Sie niemals auf harten Oberflächen wie Glas oder Stein, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, die Klinge von sich weg zu führen.
- Verzichten Sie darauf, das Messer zu verwenden, wenn die Klinge beschädigt oder stumpf ist.
- Reinigen Sie das Messer nach der Benutzung zur Vermeidung von Verletzungen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenmaterial: Edelstahl
- Klingenlänge: 230 mm
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 180 g
- Farbe: Schwarz
- Eigenschaften: Ergonomischer Griff, rostfrei, spülmaschinenfest

## 4. Einrichtung und Installation

Das Zwilling Chiaro Steakmesser ist sofort einsetzbar. Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir, die Klinge unter einem Wasserstrahl abzuspülen und vorsichtig mit einem weichen Tuch abzutrocknen. Aufbewahren Sie das Messer in einer Schublade oder einem Messerblock, um die Klinge zu schützen und Unfälle zu vermeiden.

## 5. Betrieb

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und positionieren Sie das Steak stabil auf einem Schneidebrett. Setzen Sie die Klinge an der Steakkante an und drücken Sie sanft durch das Fleisch, um ein glattes Schnittbild zu erzielen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Spülmittel, die die Klinge kratzen könnten.
- Spülen Sie das Messer gründlich ab und trocknen Sie es umgehend mit einem weichen Tuch.
- Schärfen Sie die Klinge bei Bedarf mit einem Wetzstein oder Schleifgerät, um die Schneide scharf zu halten.

## 7. Fehlerbehebung

- Klinge ist stumpf: Schärfen Sie die Klinge wie angegeben.
- Rostbildung: Verwenden Sie das Messer nicht für saure Lebensmittel und reinigen Sie es nach jedem Gebrauch. Lagern Sie es an einem trockenen Ort.
- Griff ist locker: Überprüfen Sie die Verbindungsstellen und kontaktieren Sie den Kundenservice bei Problemen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für metallische Abfälle. Stellen Sie sicher, dass das Produkt sicher verpackt ist, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Chiaro Steakmes 230mm

## 1. Algemene Informatie

Het Zwilling Chiaro Steakmes is ontworpen voor het efficiënt snijden van vlees met een perfecte balans tussen functionaliteit en esthetiek. Dit mes is vervaardigd met hoogwaardige materialen om duurzaamheid en langdurige prestaties te garanderen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor de beoogde doeleinden.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen.
- Gebruik een snijplank om schade aan oppervlakken en de mesrand te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van het mes in de buurt van andere scherpe voorwerpen om ongelukken te vermijden.
- Was het mes met de hand en gebruik geen schuurmiddelen, dit kan de snijkant beschadigen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is om ongevallen door glijden te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of met een meshoes.

## 3. Productspecificaties

- Lengte mes: 230 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Hout
- Gewicht: 120 g
- Garantie: 5 jaar

## 4. Installatie en Opstelling

Het Zwilling Chiaro Steakmes vereist geen installatie. Zorg ervoor dat het mes bij gebruik op een geschikte plaats wordt bewaard. Een snijplank is aan te raden voor het gebruik van het mes.

## 5. Gebruik

Om het mes te gebruiken, houd het handvat stevig vast met één hand en plaats de andere hand boven het vlees voor stabiliteit. Snijd met een soepele beweging in de richting van de vezels van het vlees voor optimale snijprestaties. Gebruik het mes niet voor andere doeleinden zoals het snijden van bevroren producten of harde materialen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Spoel het mes na gebruik af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons om het mes te reinigen en schuurmiddelen te vermijden.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Laat het mes niet weken in water of in de vaatwasmachine plaatsen, dit kan de levensduur van het mes verkorten.
- Snijd met regelmaat om de scherpheid te behouden.

## 7. Probleemoplossing

- Mes is niet scherp: Gebruik een wetsteen of slijper om de snijkant opnieuw te slijpen.
- Roestvorming: Droog het mes altijd goed af na gebruik. Roest kan worden verwijderd met een staalborstel of roestverwijderaar.
- Handvat los of beschadigd: Neem contact op met de klantenservice voor verdere instructies.

## 8. Afvalverwerking

Dit product is vervaardigd uit hout en roestvrij staal. Bij het weggooien van het mes moet u rekening houden met de lokale richtlijnen voor afvalverwerking. Recycling van metaal en hout is aanbevolen.

## 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u ons bereiken via:

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Carne Zwilling Chiaro 230 mm (1026754)

## 1. Información General

El cuchillo de carne Zwilling Chiaro de 230 mm es una herramienta de alta calidad diseñada para facilitar el corte de carne y otros alimentos. Fabricado con acero inoxidable especial, ofrece un rendimiento excepcional y una durabilidad prolongada. Ideal para chefs profesionales y aficionados, este cuchillo garantiza precisión y control en cada corte.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar carne y no debe utilizarse para otros fines (por ejemplo, como destornillador o herramienta de apertura).
- **Cuidado al Manejar:** Siempre maneja el cuchillo con precaución. Almacena en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- **Uso de Superficies Apropriadas:** Utiliza tablas de cortar adecuadas para evitar el desgaste del filo y daños a la superficie de trabajo.
- **Mantenimiento del Filo:** Mantén el borde afilado. Un cuchillo desafilado puede causar accidentes debido a la necesidad de aplicar más fuerza al cortar.
- **Uso Personal:** No compartas el cuchillo con personas no entrenadas en su manejo.

## 3. Descripción y Especificaciones del Producto

- **Longitud del Cuchillo:** 230 mm
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable especial
- **Tipo de Hoja:** Acabado pulido
- **Mango:** Diseñado ergonómicamente para un agarre seguro y cómodo
- **Uso:** Cuchillo de carne

## 4. Configuración e Instalación

El cuchillo de carne Zwilling Chiaro no requiere instalación. Sin embargo, asegúrate de seguir las siguientes recomendaciones:

- **Almacenamiento:** Coloca el cuchillo en un bloque de cuchillos, magnético o estuche especializado para mantener la hoja protegida y evitar daños.
- **Afilado:** Afila el cuchillo con regularidad utilizando una piedra de afilar o un afilador adecuado para mantener su eficacia.

## 5. Operación

- **Sujeción:** Toma el cuchillo por el mango, asegurando un agarre firme.
- **Técnica de Corte:** Utiliza un movimiento de vaivén para cortar carne, permitiendo que el cuchillo haga el trabajo. Aplica una ligera presión al momento de cortar, evitando el uso excesivo de fuerza.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lava el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave. Evita sumergirlo en agua por períodos prolongados. No lo limpies en el lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja y el mango.
- **Secado:** Seca bien el cuchillo con un paño suave inmediatamente después de la limpieza para evitar manchas.
- **Revisiones Periódicas:** Revisa regularmente el estado de la hoja y afila según sea necesario.

## 7. Resolución de Problemas

- **El cuchillo no corta adecuadamente:** Revise el filo. Si está desafilado, utilice un afilador.
- **Óxido o manchas en la hoja:** Limpie con un paño húmedo y un poco de vinagre o bicarbonato de sodio. Seque inmediatamente.
- **Mango suelto:** Si el mango se siente inestable, contacte con el servicio al cliente.

## 8. Desecho

Al final de su ciclo de vida, desecha el cuchillo de manera responsable. Considera llevarlo a un centro de reciclaje especializado en metales. No lo deseches en la basura común debido a su naturaleza afilada.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contacta a nuestro servicio al cliente:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el cuchillo de carne Zwilling Chiaro. Disfruta de su precisión y calidad en cada corte.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau à steak Zwilling Chiaro 230mm

## 1. Informations générales

Le Couteau à steak Zwilling Chiaro est un outil de cuisine de haute qualité, conçu pour offrir une expérience de découpe exceptionnelle. Fabriqué avec soin, ce couteau est idéal pour trancher parfaitement les steaks et autres viandes.

## 2. Informations de sécurité

- Usage prévu : Ce couteau est destiné uniquement à la découpe des aliments. Ne l'utilisez pas pour d'autres usages.
- Manutention : Maniez le couteau avec précaution pour éviter tout risque de coupure.
- Rangement : Gardez le couteau hors de la portée des enfants.
- Entretien : Évitez de laisser le couteau à tremper dans l'eau pendant de longues périodes. Prenez soin de le nettoyer immédiatement après utilisation.
- Usure : Remplacez le couteau s'il est endommagé ou usé pour éviter des blessures.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Marque : Zwilling
- Modèle : Chiaro
- Longueur : 230mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Plastique ergonomique
- Poids : 210g
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle (recommandé à la main pour une durabilité accrue)

## 4. Installation et mise en place

1. Déballez le couteau et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Vérifiez que le couteau est en bon état, sans défauts ni dommages.
3. Rangez le couteau dans un bloc à couteaux, un tiroir sécurisé ou un protège-lame pour assurer la sécurité.
4. Ne le placez pas simplement dans un tiroir sans protection pour éviter les accidents.

## 5. Fonctionnement

Utilisez le Couteau à steak Zwilling Chiaro pour trancher les viandes cuites. Tenez le couteau par la poignée, en plaçant le bord de la lame contre la viande. Appliquez une légère pression et faites un mouvement de va-et-vient pour obtenir une coupe nette.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon doux après le lavage.
- Évitez de le mettre au lave-vaisselle pour prolonger sa durée de vie.
- Aiguissez la lame régulièrement avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteaux.

## 7. Dépannage

- Si la lame est émoussée, aiguiser avec un outil approprié.
- En cas de rouille, frottez délicatement avec un nettoyant pour acier inoxydable.
- Si la poignée se détache, ne l'utilisez plus et contactez le service client.

## 8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans les déchets ménagers. Veuillez le débarrasser dans un centre de recyclage approprié ou contactez votre déchetterie locale pour des instructions d'élimination.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto - Coltello da Steak Zwilling Chiaro (230mm)

### 1. Informazioni Generali

Il coltello da steak Zwilling Chiaro è progettato per offrire un'esperienza di taglio eccellente. Con una lama in acciaio inox di alta qualità e un design ergonomico, questo coltello unisce estetica e funzionalità per una perfetta preparazione dei vostri piatti.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Mantenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non usare il coltello per tagliare materiali non alimentari.
- Fare attenzione durante l'uso per evitare lesioni.
- Affilare la lama solo con strumenti appropriati per evitare danni.
- Non lavare in lavastoviglie se non specificato; il lavaggio a mano è consigliato.
- Riporre il coltello in un luogo sicuro, lontano da altri utensili per prevenire lesioni.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza lama: 230 mm
- Materiale della lama: Acciaio inox
- Manico: Sintetico
- Tipo di affilatura: Doppio affilato
- Applicazioni: Ideale per la carne e altri alimenti
- Design: Ergonomico, per una presa sicura

### 4. Installazione e Montaggio

Questo prodotto non richiede un'installazione complessa. Rimuovere il coltello dalla sua confezione con cautela. Assicurarsi che la lama non sia danneggiata prima dell'uso.

### 5. Funzionamento

Utilizzare il coltello da steak per affettare carne cucinata. Tenere il coltello in modo sicuro con una mano mentre si utilizza l'altra mano per stabilizzare il pezzo di carne. Esercitare una pressione uniforme e tagliare con movimenti controllati.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, pulire il coltello con acqua calda e sapone delicato.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire macchie.
- Non utilizzare pagliette o materiali abrasivi che possono graffiare la lama.
- Affilare il coltello regolarmente con un affilatore per mantenere prestazioni ottimali.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è smussata, procedere con l'affilatura.
- Se si verificano segni di ruggine, pulire con un composto di aceto e bicarbonato di sodio, quindi risciacquare e asciugare immediatamente.
- Se il manico si allenta, verificare che non ci siano viti allentate; non tentare di riparare se non siete sicuri.

### 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, riciclate il materiale della lama dove è possibile. Seguite le normative locali per il corretto smaltimento dei materiali da cucina.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande sui prodotti, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania