

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: 1026761

ZWILLING | CULT - Steak knife - 230mm - polished



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Cult Steak Knife 230mm Polished

1. General Information

The Zwilling Cult Steak Knife is designed for effortless cutting of meat and is a must-have tool for any kitchen. With a blade length of 230 mm, this knife is crafted with precision and durability in mind. Its ergonomic handle ensures a firm grip, making it suitable for both professional chefs and home cooking enthusiasts.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting surface to prevent slipping.
- Keep the knife out of reach of children.
- Regularly inspect the knife for any signs of damage or wear. If damaged, do not use the knife.
- Avoid using the knife for tasks other than its intended purpose (cutting steak and other meat).
- When handling the knife, exercise caution to avoid cuts and injuries.
- Store the knife in a safe location, preferably in a knife block or protective sheath.
- Always cut away from your body and ensure your fingers are not in the cutting path.

3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Cult Steak Knife
- Blade Length: 230 mm
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Synthetic
- Weight: 200 grams (approx.)
- Dishwasher Safe: Yes (handwashing recommended to maintain quality and sharpness)

4. Setup and Installation

1. Unpack your Zwilling Cult Steak Knife.
2. Remove any protective covers from the blade carefully.
3. Ensure the knife is dry and clean before use.
4. If using a knife block, place the knife securely in the designated slot.
5. If hanging the knife, ensure it is stored safely on a wall-mounted magnetic strip or in a secure sheath.

5. Operation

1. Hold the handle firmly with one hand.
2. Position the steak or meat on a cutting board.
3. Use the cutting technique of your choice—slicing, chopping, or dicing—while ensuring you maintain control of the knife.
4. After use, clean the knife following the cleaning guidelines provided below.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm, soapy water after each use and rinse thoroughly.
- Dry the knife immediately with a soft cloth to prevent rust.
- Do not leave the knife soaking in water or place it in a dishwasher frequently, as this can damage the blade and handle.
- Regularly hone the blade with a honing steel for optimal performance.
- Store in a dry place to prevent moisture accumulation.

7. Troubleshooting

- If the knife is dull, use a whetstone or sharpening tool to restore the edge.
- Should there be any rust spots, gently scrub with fine steel wool and apply a food-safe mineral oil to protect the blade.
- Ensure the handle is secure; if any looseness is detected, contact customer support for assistance.

8. Disposal

- When disposing of the knife, ensure it is wrapped in a protective material to avoid injury.
- Dispose of it according to local regulations concerning sharp objects.
- Recycle materials where possible according to local guidelines.

9. Contact

For any inquiries or further assistance, please reach out:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Cult Steakmesser 230mm Poliert

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Zwilling Cult Steakmessers. Dieses hochwertige Messer wurde speziell hergestellt, um Ihnen ein außergewöhnliches Schneiderlebnis zu bieten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, das Messer immer sicher zu handhaben. Halten Sie die Klinge von der Haut und anderen Körperteilen fern.

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck, um Verletzungen zu vermeiden.

- Lagern Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Verwenden Sie ein geeignetes Schneidebrett, um die Klinge zu schützen und die Lebensdauer des Messers zu verlängern.

- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Klinge beschädigt oder stumpf ist. Bei erforderlicher Wartung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl

- Klingenlänge: 230 mm

- Griffmaterial: Kunststoff

- Anwendung: Für Fleisch und andere Speisen

- Gewicht: 150 g

4. Einrichtung und Installation

Um das Zwilling Cult Steakmesser optimal zu nutzen, befolgen Sie bitte die folgenden Schritte:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.

2. Überprüfen Sie das Messer auf eventuelle Beschädigungen.

3. Reinigen Sie das Messer vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser.

4. Trocknen Sie das Messer vollständig ab, um Rostbildung zu verhindern.

Stellen Sie sicher, dass Sie das Messer an einem sicheren Ort lagern, vorzugsweise in einem Messerblock oder einer Schublade mit dem Klingenende zum Anfassen.

5. Betrieb

Halten Sie das Steakmesser mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand das zu schneidende Lebensmittel sicher. Verwenden Sie eine gleichmäßige klingeführende Bewegung, um das beste Schneidergebnis zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach Gebrauch sofort mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Schwämme mit grober Oberfläche.

- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab.

- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl für optimale Leistung.

7. Fehlerbehebung

- Klinge ist stumpf: Verwenden Sie einen Wetzstahl oder lassen Sie das Messer professionell schärfen.

- Griff ist locker: Überprüfen Sie die Verbindung und ziehen Sie gegebenenfalls die Schrauben an. Bei ernsthaften Problemen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Melden Sie sich bei Ihrer Gemeinde, um Informationen zur sicheren Entsorgung von Küchenmessern zu erhalten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Cult Steakmes 230mm Gepolijst (1026761)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Zwilling Cult Steakmes. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor optimale prestaties en duurzaamheid. Het mes heeft een strak en modern ontwerp dat perfect is voor elke tafelsetting.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doel: het snijden van vlees.
- Houd het mes altijd uit de buurt van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes veilig wordt opgeborgen wanneer het niet in gebruik is.
- Gebruik nooit het mes voor andere doeleinden, zoals het openen van verpakkingen of het snijden van andere materialen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes; snijbladen zijn scherp en kunnen ernstig letsel veroorzaken.
- Reinig het mes nooit in de afwasmachine om schade aan het lemmet en de handgreep te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Producttype: Steakmes
- Lengte lemmet: 230 mm
- Materiaal lemmet: Staal
- Handgreep: Gebruikt ergonomisch ontwerp
- Gewicht: 200 gram
- Kleur: Gepolijst staal

4. Setup en Installatie

De installatie van dit product is eenvoudig en vereist geen bijzonder gereedschap. Het enige dat u hoeft te doen is het mes uit de verpakking te verwijderen en het op een veilige plaats te bewaren. Zorg ervoor dat het mes op een droge en veilige plek wordt geplaatst om schade of ongevallen te voorkomen.

5. Gebruik

Houd het mes stevig vast aan de handgreep met één hand en gebruik uw andere hand om het vlees vast te houden. Snijd met een gelijkmatige, gecontroleerde beweging om de beste resultaten te behalen. Vergeet niet om bij het snijden van vlees altijd van de rug naar de punt van het mes te snijden.

6. Onderhoud en Reiniging

- Reinig het mes met de hand met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen op het lemmet te voorkomen.
- Droog het mes grondig af nadat u het heeft gewassen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een mesblok of een beschermhoes om de scherpte te behouden.

7. Problemen oplossen

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Het mes is mogelijk bot. Gebruik een scherpsteelpunt om het lemmet opnieuw te slijpen.
- Probleem: Roestvorming op het mes.
Oplossing: Zorg ervoor dat het mes altijd droog wordt bewaard. Gebruik een staalreiniger om roest te verwijderen.

8. Afvoer

Wanneer het mes aan het einde van zijn levensduur is, gooi het dan op een veilige manier weg. Dit kan via de normale afvaluitvoering of recyclingpunten voor metalen materialen. Zorg ervoor dat de scherpe kant goed is beschermd om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para el Cuchillo de Steak ZWILLING Cult de 230 mm Pulido

1. Información General

El Cuchillo de Steak ZWILLING Cult de 230 mm es una herramienta esencial para los amantes de la carne. Con un diseño elegante y funcional, este cuchillo permite disfrutar de cortes precisos y confortables, mejorando su experiencia culinaria.

2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo únicamente para su propósito previsto: cortar carne y productos relacionados.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No utilice el cuchillo en superficies duras que puedan dañar la hoja.
- Siempre corte lejos de su cuerpo y mantenga los dedos alejados de la hoja.
- Asegúrese de que el cuchillo esté afilado antes de usar. Un cuchillo desafilado puede ser más peligroso.
- Limpie y seque el cuchillo inmediatamente después de su uso para evitar la corrosión.

3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Longitud de la hoja: 230 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable premium
- Mango: Polipropileno ergonómico
- Peso: Aproximadamente 200 g
- Apto para lavavajillas, aunque se recomienda el lavado a mano para mantener la calidad.

4. Configuración e Instalación

El cuchillo no requiere instalación. Simplemente saque el cuchillo de su empaque. Antes de usarlo por primera vez, se recomienda lavarlo con agua tibia y jabón suave, y secarlo inmediatamente.

5. Operación

Para operar el cuchillo de steak:

- Coloque el alimento en una superficie de corte estable y segura.
- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango y utilice movimientos controlados. Aplique presión hacia abajo y haga un movimiento de deslizamiento al cortar.
- Después de su uso, retire el cuchillo de la superficie de corte con cuidado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Seque el cuchillo con un paño suave para evitar manchas.
- Guarde el cuchillo en un lugar seguro y seco, preferiblemente en un bloque de cuchillos o una funda de cuchillo.

7. Resolución de Problemas

- Si el cuchillo no corta adecuadamente, puede estar desafilado. Use un afilador de cuchillos adecuado para mantener el filo.
- Si hay manchas o corrosión visible, es posible que no se haya limpiado adecuadamente. Limpie con un limpiador suave.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, elimínelo de acuerdo con las normativas locales sobre la eliminación de metal. Proporcione el cuchillo a puntos de reciclaje que acepten acero inoxidable.

9. Contacto

Si necesita más información o asistencia, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau à Steak Zwilling Cult 230mm Poli

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Steak Zwilling Cult 230mm Poli. Ce produit est conçu pour vous offrir une expérience de coupe exceptionnelle. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le couteau.

2. Informations de Sécurité

- Toujours manipuler le couteau avec précaution pour éviter les coupures.
- Ne pas laisser le couteau à la portée des enfants.
- Ne pas utiliser le couteau pour des applications non prévues, comme le coup des os ou des aliments congelés.
- Gardez le couteau propre et sec après utilisation pour éviter la corrosion.
- Lors du lavage, utilisez une éponge douce et évitez les nettoyants abrasifs.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Couteau à Steak Zwilling Cult 230mm Poli
- Dimensions: Longueur de la lame: 230mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Type de lame: Lame lisse
- Poids: 200g
- Couleur: Poli

4. Configuration et Installation

Le couteau est prêt à l'emploi dès la sortie de l'emballage. Aucune installation ou configuration supplémentaire n'est nécessaire. Veuillez effectuer les étapes suivantes :

- Retirez le couteau de son emballage.
- Avant la première utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux, puis séchez-le soigneusement.

5. Fonctionnement

Utilisez le couteau pour couper des steaks ou d'autres viandes. Tenez fermement le morceau de viande avec une fourchette stabilisatrice pendant que vous coupez. Appliquez une pression modérée et utilisez un mouvement de va-et-vient pour un résultat optimal.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Évitez de mettre le couteau au lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement le couteau après lavage pour prévenir la rouille.
- Aiguissez la lame régulièrement pour maintenir sa performance.

7. Dépannage

- Problème: La lame est émoussée.
Solution: Aiguiser la lame avec un aiguiser à couteaux approprié.
- Problème: Points de rouille apparents.
Solution: Frottez doucement avec de l'huile minérale ou un nettoyant pour acier inoxydable.

8. Dépôt

En cas de besoin, vous pouvez déposer ce produit dans des centres de recyclage d'acier inoxydable ou de déchets de cuisine. Ne jetez pas le couteau dans des ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi Zwilling. Profitez de la qualité et de la performance de votre nouveau couteau à steak.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Coltello da Steak Zwilling Cult 230 mm

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Steak Zwilling Cult è progettato per offrire prestazioni eccezionali e un design elegante. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, questo coltello è perfetto per tagliare carni cotte con facilità.

2. Informazioni di Sicurezza

Utilizzare il coltello con cautela. Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini. Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti. Evitare di utilizzare il coltello su superfici dure che possono danneggiare la lama. In caso di deterioramento della lama o ergonomia compromessa, interrompere immediatamente l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 230 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Composito ergonomico
- Finitura: Lucida
- Utilizzo: Taglio di carni cotte

4. Installazione e Montaggio

Il coltello è pronto all'uso e non richiede alcuna installazione. Per utilizzare correttamente il coltello, afferrarlo saldamente per il manico e utilizzarlo su un tagliere appropriato. Assicurarsi che la lama non tocchi superfici dure.

5. Funzionamento

Per un utilizzo ottimale, posizionare il coltello orizzontalmente sulla carne e applicare una leggera pressione mentre si trascina la lama. Utilizzare movimenti fluidi per un taglio preciso. Non forzare il coltello per evitare danni.

6. Pulizia e Manutenzione

Lavare a mano il coltello con acqua calda e sapone subito dopo l'uso. Asciugare con un panno morbido per evitare macchie. Non utilizzare in lavastoviglie. Tenere la lama affilata utilizzando una pietra affilata o un affilatore specifico.

7. Risoluzione dei Problemi

Se la lama non affetta correttamente, potrebbe essere necessario affilarla. Se si notano segni di ruggine o corrosione, pulire la lama con un panno umido e asciugare subito. Non utilizzare mai detergenti abrasivi o sabbia.

8. Smaltimento

Il coltello non deve essere gettato nei rifiuti normali. Contattare il servizio locale di smaltimento per indicazioni su come smaltire correttamente un coltello in acciaio inossidabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o supporto:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania