

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: 1026774

ZWILLING | CULT - Steak knife - 230mm - frosted



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Cult Steak Knife (230mm Frosted)

1. General Information

Thank you for choosing the Zwilling Cult Steak Knife. This premium cutting tool is designed for slicing through meat with precision and ease, ensuring a superior culinary experience. The blade is crafted from high-quality stainless steel, offering durability and a sharp edge for a long-lasting performance.

2. Safety Information

- Always handle the knife with caution. The blade is sharp and can cause injury if not used properly.
- Keep the knife out of reach of children to prevent accidents.
- Use the knife only for its intended purpose (slicing steak and other meats).
- Always cut on a stable surface, such as a cutting board, to minimize the risk of slipping.
- Avoid using the knife on hard surfaces which can damage the blade.
- Clean and store the knife safely after each use to prevent injury.
- Ensure the knife is dry before storage to maintain the blade's quality and prevent corrosion.

3. Product Specifications

- Blade Length: 230 mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Synthetic
- Design: Frosted finish
- Product Type: Steak Knife

4. Setup and Installation

The Zwilling Cult Steak Knife is ready to use out of the packaging. There are no installation requirements:

1. Remove the knife from its packaging carefully.
2. Inspect the blade for any manufacturing defects or damage.
3. The knife is now ready for use.

5. Operation

- Hold the knife by the handle, ensuring a firm grip.
- Position the knife at a 45-degree angle to the meat.
- Apply gentle pressure and slice through with a smooth forward motion.
- Let the knife do the work without excessive force to ensure a clean cut.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife after each use with warm, soapy water and a soft sponge.
- Avoid using abrasive sponges or harsh cleaning agents, which can scratch the blade.
- Hand wash is recommended; if using a dishwasher, place the knife securely in the designated cutlery basket.
- Dry the knife immediately after washing to prevent water spots and corrosion.
- Regularly sharpen the blade using a knife sharpener designed for stainless steel to maintain cutting efficiency.

7. Troubleshooting

- If the knife is dull: Use a sharpening tool suitable for stainless steel blades to restore its sharpness.
- If the handle feels loose: Check for any signs of damage. Do not use the knife if the handle is compromised. Contact customer service for assistance.
- If the knife rusts: Clean and dry the knife regularly and store it in a dry environment.

8. Disposal

- When disposing of the knife, ensure that it is wrapped in a protective material to prevent injury to those handling waste.
- Check local regulations for disposal of sharp objects. Consider recycling where appropriate, following local guidelines.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Zwilling Cult Steak Knife. Best wishes for your culinary adventures!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Zwilling Cult Steakmesser 230mm Frosted (Artikelnummer: 1026774)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zwilling Cult Steakmessers. Dieses hochwertige Steakmesser wurde entwickelt, um Ihnen eine hervorragende Schneiderfahrung zu bieten. Mit einer Klingenlänge von 230 mm ist es perfekt für das Schneiden von Steaks und anderem Fleisch geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Steakmesser ist nur zum Schneiden von Lebensmitteln bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Scharfe Klinge: Die Klinge ist sehr scharf. Seien Sie beim Umgang vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, fern von Kindern und Haustieren. Verwenden Sie einen Messerschutz oder eine Messerblock.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jeder Verwendung, um eine Ansammlung von Bakterien zu vermeiden. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel oder Schwämme, die die Klinge beschädigen könnten.
- Vermeidung von Rutschern: Halten Sie Ihre Hände und die Klinge trocken, während Sie das Messer verwenden, um ein Abrutschen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktart: Steakmesser
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Klingenlänge: 230 mm
- Klingenform: Wellenklinge
- Griffmaterial: Kunststoff
- Farbe: Frosted
- Gewicht: 150g

4. Einrichtung und Installation

1. Unboxing: Entfernen Sie das Steakmesser vorsichtig aus der Verpackung. Achten Sie darauf, die Klinge nicht zu berühren, um Verletzungen zu vermeiden.
2. Lagerung: Wählen Sie einen geeigneten Ort zur Aufbewahrung des Messers, z.B. einen Messerblock oder eine Magnetleiste.
3. Sicherheitsprüfung: Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen nutzen Sie das Produkt nicht und wenden sich an den Kundendienst.

5. Betrieb

- Schneiden: Halten Sie das Steakmesser mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand das Produkt, das Sie schneiden möchten. Üben Sie gleichmäßigen Druck aus.
- Wellenklinge: Die spezielle Wellenklinge ermöglicht ein einfaches und müheloses Schneiden auch durch zäheres Fleisch.

6. Reinigung und Wartung

- Handwäsche empfohlen: Spülen Sie das Messer mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab. Verwenden Sie einen weichen Schwamm.
- Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen: Um die Schneide zu schonen, wird empfohlen, das Messer nicht in der Geschirrspülmaschine zu reinigen.
- Trocknen: Trocknen Sie das Messer anschließend sofort mit einem weichen Tuch, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen: Schärfen Sie die Klinge bei Bedarf mit einem geeigneten Wetzstein oder einer Schleifmaschine.

7. Fehlerbehebung

- Klinge stumpf: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Schärfgerät.
- Klinge beschädigt: Bei größeren Beschädigungen nehmen Sie Kontakt mit unserem Kundendienst auf.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Steakmesser gemäß den lokalen Vorschriften für Edelstahl und Kunststoff. Trennen Sie das Material, wenn möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Cult Steakmes 230mm Frosted

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Zwilling Cult Steakmes 230mm Frosted. Dit hoogwaardige steakmes is ontworpen voor de perfecte snede en duurzaamheid, wat bijdraagt aan een ongeëvenaarde eetervaring.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doel, namelijk snijden van vleesproducten.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik geen kracht op het mes om door bevroren producten te snijden.
- Zorg ervoor dat het mes veilig en stabiel op een snijplank ligt om ongewenste verwondingen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage aan het lemmet en de handgreep om veilig gebruik te garanderen.

3. Productspecificaties

- Lengte: 230 mm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Type snede: Glad
- Greep: Ergonomisch ontworpen voor comfort
- Geschikt voor vaatwasser, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.

4. Installatie en opstelling

Er is geen speciale installatie nodig voor het gebruik van het steakmes. Zorg ervoor dat u een stevige snijplank gebruikt. Het wordt aanbevolen om het mes in een messenset of meshouder te bewaren om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

5. Bediening

Houd het mes bij de greep vast en gebruik een snijplank voor optimale prestaties. Snijd in een vloeiende beweging zonder te duwen of trekken.

- Voor het snijden van vlees, begin aan een zijde van het stuk en maak lange, gelijkmatige sneden.

6. Reiniging en onderhoud

- Maak het mes na elk gebruik grondig schoon met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende reinigen om krassen op het lemmet te voorkomen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Voor optimale prestaties, slijp het mes regelmatig met een slijpstaaf.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het lemmet scherp is en slijp indien nodig.
- Probleem: Verkleuring van het lemmet.
Oplossing: Dit kan ontstaan door blootstelling aan zuur voedsel; maak het mes goed schoon en droog na gebruik.
- Probleem: Ongemak tijdens het snijden.
Oplossing: Zorg ervoor dat de greep goed vastgehouden wordt en dat u een juiste snijtechniek toepast.

8. Afvoer

Bij het weggooien van het mes, volg de lokale richtlijnen voor duurzame afvoer van metalen producten. Zorg ervoor dat het mes veilig wordt verpakt om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Bij vragen of opmerkingen 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: Cuchillo de Carne Zwilling Cult 230mm

1. Información General

El cuchillo de carne Zwilling Cult de 230 mm es una herramienta esencial para los amantes de la cocina y los profesionales. Diseñado para ofrecer cortes precisos y una experiencia de uso cómoda, este cuchillo combina un diseño moderno con la calidad artesanal de Zwilling.

2. Información de Seguridad

- Uso Previsto: Este cuchillo está destinado exclusivamente para cortar carne y debe utilizarse únicamente para este fin.
- Cuidado Personal: Siempre maneje el cuchillo con precaución. Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Manipulación: Asegúrese de usar una superficie de corte adecuada y evite realizar movimientos bruscos.
- Almacenamiento: Almacene el cuchillo en un lugar seguro, como un bloque para cuchillos o un imán, para evitar daños y accidentes.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente el cuchillo en busca de daños, como un mango suelto o una hoja desafilada. Nunca use un cuchillo dañado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 230 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Acabado: Mate
- Tipo de mango: Sintético ergonómico
- Agujeros para el pulgar: Sí, para mayor comodidad
- Resistencia a la corrosión: Excelente
- Diseño: Balanceado y ligero para un uso prolongado

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el cuchillo.

- Desembalaje: Retire el cuchillo de la caja con cuidado.
- Verificación: Asegúrese de que el cuchillo esté en buen estado y que no presente ningún daño.

5. Operación

- Uso del Cuchillo: Sostenga el cuchillo con una mano en el mango y sujete la carne con la otra mano. Corte en un ángulo adecuado para lograr rebanadas finas.
- Técnica de Corte: Use un movimiento de corte hacia adelante y hacia atrás. No aplique demasiada presión, ya que la hoja está diseñada para cortar con facilidad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lavar a mano con agua tibia y jabón. Evitar el uso de esponjas abrasivas.
- Secado: Seca el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para prevenir corrosión.
- Afilado: Afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Problema: El cuchillo no corta adecuadamente.
Solución: Afile la hoja.
- Problema: Daños en la hoja.
Solución: Evite el uso de cuchillos dañados y considere contactar al proveedor para una posible reparación o reemplazo.

8. Eliminación

Este producto no debe ser desechado con la basura doméstica.

- Acero Inoxidable: Lleve a cabo la hoja a un punto de reciclaje o siga las regulaciones locales sobre la eliminación de metales.
- Mango Plástico: Consulte las pautas de reciclaje locales.

9. Contacto

Para consultas, soporte técnico o cualquier otra pregunta, contáctenos:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le couteau à steak Zwilling Cult (230 mm)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le couteau à steak Zwilling Cult. Ce couteau de 230 mm est conçu pour offrir une performance exceptionnelle pour couper parfaitement les steaks et autres viandes. Fabriqué avec un acier de haute qualité, il garantit une dureté et une durabilité maximales pour un usage prolongé.

2. Informations de sécurité

- Toujours utiliser le couteau sur une surface de coupe stable pour éviter les accidents.
- Évitez de couper des aliments sur des surfaces dures comme du verre ou de la pierre, car cela peut endommager le tranchant du couteau.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser le couteau à steak pour des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
- Nettoyez le couteau uniquement à la main avec de l'eau savonneuse, ne pas le mettre au lave-vaisselle.
- Inspectez régulièrement le couteau pour vérifier les dommages ou l'usure et ne pas utiliser un couteau endommagé.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Longueur de la lame: 230 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Type de finition: Gelée de finition
- Poignée: Conception ergonomique pour un confort maximal
- Fabriqué en Allemagne

4. Installation et configuration

Le couteau à steak Zwilling Cult est prêt à l'emploi dès sa sortie de l'emballage. Suivez les étapes ci-dessous :

1. Retirez le couteau de l'emballage avec soin.
2. Assurez-vous de ne pas effectuer de mouvements brusques qui pourraient entraîner des coupures.
3. Lavez la lame à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation pour éliminer tout résidu d'usine.
4. Séchez avec un chiffon propre.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

1. Placez le steak ou la viande sur une planche à découper stable.
2. Tenez le couteau par la poignée ergonomique.
3. Appliquez une pression uniforme et découpez lentement pour obtenir des tranches précises.
4. N'utilisez jamais le couteau pour tailler des aliments congelés.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez toujours à la main avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Ne pas immerger le couteau dans l'eau pendant longtemps.
- Séchez soigneusement après nettoyage pour éviter la rouille.
- Affûtez régulièrement la lame à l'aide d'une pierre à aiguiser ou d'un aiguiser approprié.

7. Dépannage

- Si la lame semble moins tranchante, utilisez un aiguiser pour restaurer le tranchant.
- En cas de corrosion, frottez délicatement avec un produit spécifique pour l'acier inoxydable.
- Si des fissures ou des dommages apparaissent sur la poignée, cessez d'utiliser le couteau et contactez le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Si vous souhaitez vous en débarrasser, contactez un centre de recyclage local pour la bonne élimination des ustensiles de cuisine en métal.

9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il coltello da bistecca Zwilling Cult, un prodotto di alta qualità progettato per un utilizzo efficace e duraturo nel tuo cucina. Questo coltello è realizzato con materiali di alta qualità per garantire prestazioni superiori e un'esperienza culinaria eccezionale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi culinari.
- Maneggiare il coltello con attenzione per evitare tagli o lesioni.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali duri o non alimentari.
- Assicurarsi che la lama sia sempre affilata per garantire un uso sicuro.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie se non specificato dal produttore; lavarlo a mano per preservare la lama.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome prodotto: Coltello da bistecca Zwilling Cult
- Lunghezza lama: 230 mm
- Tipo di acciaio: Acciaio inossidabile
- Trattamento della superficie: Satinato
- Impugnatura: Ergonomica e antiscivolo
- Provenienza: Germania

4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione per l'uso del coltello da bistecca. Assicurati semplicemente di rimuovere il coltello dall'imballaggio e di controllare che non ci siano danni visibili. Prima del primo utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua e sapone neutro e asciugare completamente.

5. Uso

Per utilizzare il coltello da bistecca Zwilling Cult, afferra l'impugnatura saldamente e utilizza movimenti decisi per produrre fette uniformi nella carne. È consigliabile affettare la carne contro le fibre per ottenere risultati migliori. Lavare il coltello dopo ogni utilizzo per mantenerlo in ottime condizioni.

6. Pulizia e Manutenzione

Lava il coltello a mano con acqua calda e sapone immediatamente dopo l'uso. Asciugare con un panno asciutto per evitare macchie d'acqua. Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi, in quanto potrebbero danneggiare la superficie della lama. È consigliabile affilare il coltello regolarmente per mantenerne l'efficacia.

7. Risoluzione dei Problemi

Se il coltello non taglia come dovrebbe:

- Controlla se la lama è affilata.
- Affila la lama utilizzando una pietra o un affilatore adeguato.
- Assicurati di utilizzare la giusta tecnica di affettatura.

8. Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, smaltirlo secondo le normative locali sul rifiuto dei metalli. Non gettare il coltello nei rifiuti indifferenziati. Ricordati di maneggiarlo con attenzione durante il processo di smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o richieste, contattaci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania