

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: 1026776

ZWILLING | CULT - Dessert knife - 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Cult Dessert Knife 200mm

1. General Information

The Zwilling Cult Dessert Knife is a precision-crafted kitchen tool designed for cutting and serving desserts with ease. Made with high-quality materials, this knife ensures durability and performance, making it an essential addition to any kitchen.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care to avoid accidental injuries.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use the knife only for its intended purpose; do not use it for cutting hard objects or frozen items.
- Always cut away from your body to maintain safe handling.
- Ensure that the knife is clean and dry before use to prevent slippage.
- Never attempt to catch a falling knife.
- If the knife becomes damaged, do not use it and contact customer service for assistance.

3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Cult Dessert Knife
- Size: 200 mm
- Material: High carbon stainless steel
- Handle: Ergonomically designed polypropylene handle
- Blade Type: Serrated edge
- Dishwasher Safe: Yes, but hand washing is recommended for longevity.
- Origin: Germany

4. Setup and Installation

No setup or installation is required for the Zwilling Cult Dessert Knife. Simply remove the knife from its packaging before use.

5. Operation

- Before using, ensure the knife is clean and dry.
- Hold the handle firmly and use a sawing motion to cut through desserts such as cakes and pastries.
- For best results, position the knife at a slight angle and apply even pressure.
- Always clean the knife after each use to maintain its sharpness and hygiene.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm soapy water and dry it immediately with a soft cloth.
- If using a dishwasher, ensure that the knife is placed securely in the cutlery basket.
- Avoid abrasive cleaners or scrubbers that could scratch the blade.
- Regularly sharpen the knife using a whetstone or professional sharpening service to maintain its cutting performance.

7. Troubleshooting

- Problem: Knife is dull.
Solution: Sharpen the knife using a whetstone or take it to a professional sharpener.
- Problem: Handle feels loose.
Solution: Check for any visible damage. If the handle is damaged, discontinue use and contact customer service.
- Problem: Knife is rusting.
Solution: Ensure the knife is always dried after washing and stored in a dry environment. If rust appears, remove with a fine abrasive or rust remover suitable for kitchen tools.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If it is damaged beyond repair, wrap it securely to avoid injury and dispose of it in accordance with local regulations for sharp objects.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Zwilling Cult Dessertmesser 200 mm (1026776)

1. Allgemeine Informationen

Das Zwilling Cult Dessertmesser ist ein elegantes, leistungsstarkes Küchenwerkzeug, das speziell für die Zubereitung und den Genuss von Desserts entwickelt wurde. Mit hoher Präzision und Qualität ist es ein unverzichtbares Utensil in jeder modernen Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur gemäß seiner vorgesehenen Verwendung.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schneiden Sie nie auf einer nicht stabilen Oberfläche.
- Verwenden Sie immer eine geeignete Schneidunterlage, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, die Klinge regelmäßig zu schärfen, um Verletzungen durch ungenaue Schnitte zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Hygieneprobleme zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer sicher, um Verletzungen zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenmaterial: Edelstahl
- Klingenlänge: 200 mm
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 200 g
- Ergonomisches Design für eine angenehme Handhabung
- Spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Dessertmesser vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Messer auf Unregelmäßigkeiten oder Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass die Klinge scharf und sauber ist.
 - Platzieren Sie das Messer in einem Messerblock oder einer anderen sicheren Aufbewahrungslösung, um Verletzungen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Messer, um Desserts in gleichmäßige Portionen zu schneiden.
- Halten Sie die Klinge in einem Winkel von 45 Grad zur Dessertoberfläche für optimale Ergebnisse.
- Arbeiten Sie stets mit einem sicheren Griff und kontrollieren Sie den Druck, um ungewollte Verletzungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser ab.
- Für hartnäckige Rückstände kann ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel verwendet werden.
- Das Messer kann in der Spülmaschine gereinigt werden, um die Handhabung zu erleichtern.
- Trocknen Sie das Messer gründlich mit einem weichen Tuch, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

Probleme mit dem Messer kann es nur in sehr wenigen Fällen geben. Sollten Sie auf Schwierigkeiten stoßen, prüfen Sie Folgendes:

- Ist die Klinge stumpf? Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstein oder Wetzstahl.
- Ist das Messer beschädigt? Bei Rissen oder anderen Beschädigungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsmüll. Achten Sie darauf, das Messer nicht einfach im Abfall zu entsorgen, um Verletzungsgefahren zu vermeiden. Verpackungsmaterialien sind ebenfalls umweltgerecht zu entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Cult Dessertmes 200mm

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor de aanschaf van het Zwilling Cult Dessertmes 200mm. Dit kwaliteitsproduct is ontworpen om uw eetervaring te verbeteren met zijn elegante ontwerp en hoogwaardige functionaliteit. Het mes is ideaal voor het snijden van desserts zoals taarten, gebak en andere zoetigheden.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit mes is scherp. Houd het uit de buurt van kinderen en gebruik het alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Vermijd contact met de huid om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik altijd een snijplank om schade aan oppervlakken te vermijden.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige en droge plek om beschadiging en ongelukken te vermijden.

3. Productspecificaties

- Lengte: 200 mm
- Materiaal: Hoogwaardige roestvrijstalen lemmet
- Handvat: Ergonomisch kunststof handvat
- Gewicht: 200 gram
- Kleur: Glanzend staal met zwarte handgreep

4. Setup en Installatie

Het Zwilling Cult Dessertmes vereist geen specifieke installatie. Volg deze stappen voor bruikbaarheid:

1. Verwijder het mes materiaal uit de verpakking.
2. Controleer het mes op beschadigingen.
3. Reinig het mes met warm water en een mild afwasmiddel voordat u het gebruikt.
4. Zorg ervoor dat u het mes op een veilige plaats plaatst wanneer het niet in gebruik is.

5. Bediening

- Gebruik het mes om desserts met een soepele structuur te snijden.
- Plaats het mes aan de rand van het dessert en oefen een lichte druk uit om door te snijden.
- Voor verzadigde of kleverige desserts kan het nuttig zijn om het mes eerst in warm water te dompelen voor een gemakkelijker snijervaring.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met de hand na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen scrubbers of schurende middelen om het oppervlak te reinigen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om corrosie te voorkomen.
- Bewaar het mes in een meshouder of in een lade om het te beschermen.

7. Problemen Oplossen

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig het mes met een slijpstaaf.
- Roestvlekken: Maak het mes opnieuw schoon met citroensap of azijn en droog het goed af.
- Handvat is los: Neem contact op met de klantenservice voor reparatie of vervanging.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het mes, volg alstublieft de lokale voorschriften voor het afvoeren van metalen voorwerpen. In veel gebieden kunnen scherpe voorwerpen het beste in een stevig verpakking worden geplaatst voordat ze worden weggegooid om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mailadres: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Postre Zwilling Cult 200 mm - 1026776

1. Información General

El Cuchillo de Postre Zwilling Cult es un utensilio de cocina diseñado para cortar y servir postres con precisión y estilo. Con una hoja de 200 mm y un diseño ergonómico, este cuchillo ofrece un control excelente para una experiencia de corte fluida.

2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
- Siempre use el cuchillo en una superficie estable y adecuada para el corte.
- No use el cuchillo para propósitos diferentes a los recomendados, como abrir envases o realizar cortes en superficies no apropiadas.
- Asegúrese de que la hoja esté en buenas condiciones; un cuchillo desgastado o dañado puede ser peligroso.
- Utilice guantes de protección en caso de realizar un trabajo prolongado o si el cuchillo necesita un afilado.
- Nunca intente atrapar un cuchillo que esté cayendo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 200 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Diseño ergonómico y antideslizante
- Uso recomendado: Cortar y servir postres
- Apto para lavavajillas: No recomendado
- Peso: 150 g

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación previa para el uso del cuchillo. Verifique que el cuchillo esté limpio y seco antes de su primer uso. Para un mejor rendimiento, además del uso de un cortador de postres, el modo de almacenaje adecuado es en un bloque de cuchillos o en una funda protectora.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo con una mano por el mango, asegurándose de que su agarre sea firme.
- Utilice la otra mano para estabilizar el postre que se va a cortar.
- Aplique presión suave y uniforme cuando corte.
- Para servir, utilice la hoja para levantar las porciones cortadas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso.
- No lo coloque en el lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja y el mango.
- Seque bien el cuchillo con un paño suave.
- Afile la hoja regularmente para mantener su eficacia (se recomienda usar una piedra de afilar o un afilador diseñado para cuchillos de cocina).

7. Resolución de Problemas

- Si la hoja del cuchillo está desafilada, afile con un afilador adecuado.
- Si el mango se siente suelto o inestable, no use el cuchillo y contacte con el servicio de atención al cliente para revisarlo.

8. Eliminación

- No arroje el cuchillo a la basura convencional.
- Consulte las pautas locales para la eliminación de utensilios de cocina, o en su defecto, considere llevarlo a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau à Dessert ZWILLING Cult 200 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Dessert ZWILLING Cult de 200 mm. Ce produit a été conçu avec des matériaux de haute qualité pour offrir une performance optimale et une durabilité accrue. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation pour garantir une utilisation correcte et en toute sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Utiliser uniquement sur une surface de coupe appropriée pour éviter d'endommager la lame.
- Tenir hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser pour une autre fin que celle prévue (coupure de desserts).
- Ne pas essayer de rattraper un couteau tombant.
- Les lames sont extrêmement tranchantes ; manipulez-les avec précaution.
- Pour éviter les blessures, ne pas tenter de nettoyer la lame à la main. Utilisez plutôt un chiffon doux ou une éponge.
- Gardez le couteau dans un endroit sûr lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas plonger le couteau dans l'eau chaude ou le mettre au micro-ondes.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Plastique ergonomique
- Résistant au lave-vaisselle : Non recommandé

4. Installation et Mise en Place

Le Couteau à Dessert ZWILLING est prêt à l'emploi dès la sortie de l'emballage. Avant la première utilisation :

- Lavez soigneusement la lame avec de l'eau chaude et du savon doux, puis rincez et séchez.
- Placez le couteau dans un tiroir ou une partie du bloc de couteaux pour le stockage en toute sécurité.

5. Fonctionnement

Utilisez le couteau pour trancher des desserts tels que des gâteaux, des tartes ou des fruits. Tenez fermement la poignée et effectuez des mouvements de va-et-vient pour un tranchant optimal.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, nettoyez le couteau à la main avec de l'eau savonneuse. Évitez le lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie de la lame.
- Essuyez la lame immédiatement après le lavage pour éviter la corrosion.
- Affûtez la lame régulièrement pour maintenir son tranchant.

7. Dépannage

En cas d'accident ou si la lame est émoussée :

- Ne jamais tenter de réparer le couteau soi-même.
- Contactez notre service client pour des conseils et des directives sur la réparation.

8. Élimination

Disposez du produit conformément aux réglementations locales sur le recyclage des métaux. Ne jetez pas la lame avec des déchets ménagers sans précautions.

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 de votre confiance en ZWILLING. Profitez de votre expérience de découpe avec notre Couteau à Dessert Cult !

IT ITALIANO

Manuale di Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nella nostra guida per il Coltello da Dessert Zwilling Cult di 200 mm (Codice Prodotto: 1026776). Questo coltello è progettato per offrire un'esperienza di taglio superiore, combinando design elegante e funzionalità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi alimentari.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che possono danneggiare la lama.
- Assicurarci di maneggiare il coltello con attenzione per evitare tagli accidentali.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto dopo l'uso.
- Non tentare di affilare il coltello con strumenti non appropriati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza lama: 200 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Plastica resistente
- Colore: Nero
- Utilizzo: Perfetto per dolci e dessert

4. Installazione e Setup

Il Coltello da Dessert Zwilling Cult non richiede un'installazione complessa. Prima del primo utilizzo:

- Lavare il coltello con acqua e sapone neutro.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido.
- Conservare in un ceppo per coltelli o in un cassetto con un divisorio per proteggere la lama.

5. Funzionamento

Per utilizzare il coltello:

- Assicurati che il coltello sia ben affilato.
- Posizionare il dessert su un tagliere stabile.
- Tenere il manico con una mano e afferrare la lama con l'altra per maggiore controllo.
- Applicare una leggera pressione e muovere il coltello avanti e indietro per ottenere un taglio netto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua e sapone, evitando l'uso di spugne abrasive.
- Non utilizzare la lavastoviglie per il lavaggio.
- Asciugare con un panno morbido per prevenire ruggine e macchie.
- Riporre il coltello in un luogo sicuro e asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Danno alla lama: Controllare regolarmente per eventuali danni. Se la lama è scheggiata o rotta, non utilizzare il coltello e contattare il servizio clienti.
- Difficoltà nel taglio: Se il coltello non affetta come dovrebbe, affilarlo con un affilatore apposito.
- Corrosione: Se si notano segni di ruggine, pulire con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del Coltello da Dessert Zwilling Cult, smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti. È consigliato riciclare i materiali se possibile. Non gettare il coltello nell'immondizia normale.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania