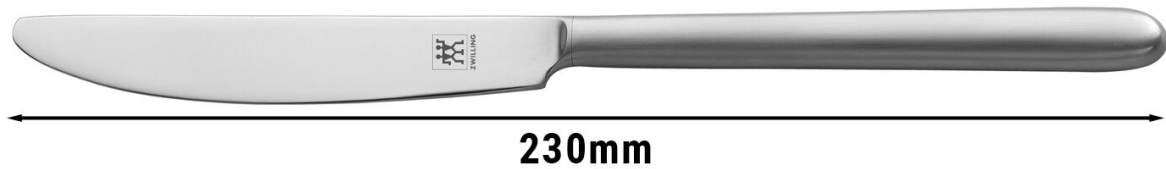


ggmgastro

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: 1026783

ZWILLING | CHIARO - Menu knife - 230mm - frosted



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Chiaro Menu Knife 230mm Frosted

1. General Information

The Zwilling Chiaro Menu Knife 230mm Frosted is an essential kitchen tool designed for precision cutting and versatility. Crafted with high-quality materials, this knife offers a blend of durability and aesthetic appeal, making it a valuable addition to both professional and home kitchens.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care and keep the blade pointed away from your body and others.
- Use a cutting board specifically designed for knives to prevent damage to the blade and surfaces.
- Store the knife in a secure place, away from children's reach.
- Ensure the blade is clean and dry before storage to prevent rust and degradation.
- Avoid using the knife for purposes other than food preparation.
- If the knife becomes dull, sharpen with a suitable knife sharpener to maintain safety and performance.
- Do not attempt to catch the knife if it slips; allow it to fall to avoid injury.

3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Chiaro Menu Knife
- Blade Material: High Carbon Stainless Steel
- Blade Length: 230 mm
- Handle Material: Synthetic, ergonomic handle
- Weight: 200 g
- Designed for: Precision cutting, slicing, and chopping

4. Setup and Installation

The Zwilling Chiaro Menu Knife does not require any installation. Upon purchase, remove the knife from its packaging, ensuring to cut any securing ties carefully. Inspect the knife for any signs of damage. Follow these steps for proper handling:

- Carefully unwrap the knife, avoiding contact with the sharp edge.
- Store the knife in a knife block or magnetic strip for safety when not in use.
- Ensure the cutting surface is stable and secure before beginning food preparation.

5. Operation

- Ensure the knife is clean and dry before each use.
- Hold the knife by the handle, keeping fingers away from the blade edge.
- For best results, use a rocking motion while cutting.
- Cut food on a stable surface to avoid accidents.
- Always cut away from yourself for added safety.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use with warm, soapy water and a soft cloth.
- Do not place the knife in a dishwasher, as it may damage the blade and handle.
- Dry the knife thoroughly to prevent rusting.
- Regularly check the blade for dullness; sharpen as needed using an appropriate sharpener.
- Store in a dry environment to maintain blade integrity.

7. Troubleshooting

- If the knife is dull, use a sharpening tool designed for your knife type to restore sharpness.
- For any signs of rust, clean the blade with a mixture of vinegar and baking soda and dry immediately.
- If the handle shows wear, consult with customer service for repair or replacement options.

8. Disposal

When disposing of the knife, ensure to wrap the blade securely in paper or cloth to prevent injury. Dispose of in accordance with local regulations regarding sharp objects to ensure safety for waste handlers.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Zwilling Chiaro Menu Knife. Enjoy safe and efficient cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für ZWILLING Chiaro Menümesser 230 mm Frosted

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des ZWILLING Chiaro Menümessers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um eine präzise und mühelose Handhabung beim Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schärfen Sie die Klinge nur mit einem geeigneten Schleifgerät.
- Seien Sie beim Schneiden vorsichtig und verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage.
- Vermeiden Sie es, die Klinge in Wasser oder andere Flüssigkeiten einzutauchen, die die Klinge beschädigen könnten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Produktname: ZWILLING Chiaro Menümesser

Länge: 230 mm

Material: rostfreier Edelstahl

Oberfläche: gebürstet

Griffmaterial: Kunststoff

Gewicht: 150 g

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und gut beleuchtet ist.
- Verwenden Sie eine stabile Schneidunterlage, um das Schneiden zu unterstützen.
- Lagern Sie das Messer in einer Schublade oder einem Messerblock, um die Klinge zu schützen.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer an der Griffstelle und verwenden Sie die Klinge sanft, um durch Lebensmittel zu schneiden.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge immer in der richtigen Position und mit festem Druck geführt wird.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach dem Gebrauch von Hand mit warmem Wasser und Seife.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch ab, um Wasserflecken und Korrosion zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Stahlwolle.

7. Fehlersuche

- Wenn die Klinge stumpf ist, verwenden Sie einen geeigneten Wetzstein oder einen Schärfergerät.
- Sollte es zu Schäden am Griff oder der Klinge kommen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Richtlinien für Metallabfälle.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

Vielen Dank für den Kauf des ZWILLING Chiaro Menümessers! **оптими**

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Chiaro Menu Knife 230mm Frosted

1. Algemeen Informatie

De Zwilling Chiaro Menu Knife is ontworpen voor professionele en huiselijke keukens. Met een lengte van 230mm en een hoogwaardige afwerking biedt deze mes een uitstekende snijervaring. Het is ideaal voor het snijden van vlees, groenten en andere ingrediënten met precisie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele en veilige ondergrond.
- Vermijd het snijden op harde oppervlakken zoals steen of glas om de snijkant niet te beschadigen.
- Reinig het mes direct na gebruik om roest en vlekken te voorkomen.
- Gebruik geen ruwe of schurende schoonmaakmiddelen voor het onderhoud van het mes.
- Controleer regelmatig of het mes nog scherp is; een bot mes kan tot ongelukken leiden.

3. Productspecificaties

- Lengte: 230mm
- Materiaal: Hoogwaardige roestvrij staal
- Afwerking: Frosted
- Gewicht: 200g
- Kleur: Zilver
- Snede: Vlijmscherp
- Handvat: Ergonomisch ontworpen voor optimaal comfort

4. Setup en Installatie

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen of defecten.
3. Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenset of een speciaal mes houder om letsel te voorkomen.
4. Zorg ervoor dat de snijvlakken indien nodig worden behandeld met een snijplank voor optimaal gebruik.

5. Bediening

- Gebruik het mes door het vast te houden bij het handvat.
- Zorg voor een stevige grip en snijd in een vloeiende beweging om een gelijkmatige snede te verzekeren.
- Bij gebruik van het mes, snijd altijd van je af om letsel te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met warm water en milde zeep na elk gebruik.
- Droog het mes onmiddellijk af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Scherpe hoeken en een goede snijkant kunnen behouden blijven door het mes regelmatig met een slijper aan te scherpen.
- Bewaar het mes op een droge luchtige plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes heeft geen scherpe snede.
 - Oplossing: Gebruik een messenslijper om het mes opnieuw scherp te maken.
- Probleem: Roest of vlekken op het mes.
 - Oplossing: Reinig het mes met een roestverwijderaar en zorg ervoor dat het goed wordt gedroogd na gebruik.
- Probleem: Handvat is los of beschadigd.
 - Oplossing: Neem contact op met klantenservice voor reparatie- of vervangingsopties.

8. Afvalverwerking

- Gooi het mes niet in het huishoudelijk afval.
- Lever het mes in bij een speciaal recyclingpunt voor metalen materialen.
- Zorg ervoor dat het mes veilig en goed verpakt is om verwondingen te voorkomen tijdens transport naar het recyclingpunt.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Menú Zwilling Chiaro 230mm (Frosted)

1. Información General

El cuchillo de menú Zwilling Chiaro de 230 mm es un utensilio de cocina de alta calidad, diseñado para ofrecer un rendimiento superior en el corte de carnes, vegetales y otros alimentos. Con su hoja de acero inoxidable de alta resistencia y un diseño ergonómico, este cuchillo es ideal tanto para profesionales como para aficionados de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales:
 - Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
 - Nunca utilice el cuchillo para propósitos que no sean los destinados, como abrir latas o como herramienta de palanca.
 - Verifique que el cuchillo esté en buenas condiciones antes de su uso.
- Uso Apropriado:
 - Asegúrese de usarlo en superficies de corte adecuadas.
- Manejo Seguro:
 - Sostenga el cuchillo por el mango, evitando el contacto con la hoja.
- Almacenamiento:
 - Guarde el cuchillo en un bloque de cuchillos o en un estuche protector para evitar cortes accidentales.
- Mantenimiento:
 - Mantenga el cuchillo afilado y evite el uso en materiales que puedan dañar la hoja.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: ZWILLING Chiaro
- Tipo: Cuchillo de menú
- Longitud de la Hoja: 230 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Acabado: Frosted
- Mango: Ergonómico, diseñado para un agarre cómodo
- Peso: 250 g

4. Configuración e Instalación

El cuchillo de menú Zwilling Chiaro no requiere instalación. Sin embargo, se recomienda seguir los siguientes pasos para su correcta preparación para su primer uso:

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Lave el cuchillo con agua tibia y detergente suave antes de utilizarlo por primera vez.
3. Seque cuidadosamente con un paño limpio.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo de menú:

1. Coloque el alimento que desea cortar en una superficie de preparación segura.
2. Sostenga el cuchillo por el mango con una mano y el alimento con la otra.
3. Utilice un movimiento de corte adecuado, aplicando una presión uniforme para obtener resultados óptimos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave.
- Evite el uso de lavavajillas ya que puede dañar el acabado de la hoja.
- Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para evitar manchas.
- Para conservar la calidad de la hoja, afile regularmente con una piedra para afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo Dañado: Si la hoja está dañada, póngase en contacto con el servicio al cliente para obtener información sobre reparaciones.
- Dificultad para Cortar: Asegúrese de que la hoja esté afilada y use una superficie de corte adecuada.

8. Eliminación

Descarte el cuchillo de manera responsable. No lo arroje a la basura normal. En su lugar, comuníquese con el servicio de reciclaje local para instrucciones sobre cómo desechar cuchillos de cocina de forma segura.

9. Contacto

Para más información o asistencia, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau de menu Zwilling Chiaro 230 mm
Numéro de modèle : 1026783

1. Informations générales

Le couteau de menu Zwilling Chiaro de 230 mm est conçu pour répondre aux besoins culinaires des chefs professionnels et des amateurs de cuisine. Sa lame en acier inoxydable garantit une durabilité et une performance de coupe exceptionnelles, tandis que son design ergonomique assure une prise en main confortable.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné uniquement à la coupe des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres matériaux.
- Avertissement d'accident : Toujours manipuler le couteau avec précaution pour éviter les coupures. Maintenir hors de portée des enfants.
- Stockage : Après utilisation, ranger le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans un support à couteaux ou un tiroir sécurisé.
- Entretien : Évitez d'utiliser des dispositifs de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager le tranchant de la lame.
- Inspection : Inspecter régulièrement le couteau pour toute usure ou dommage. Remplacer si nécessaire.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 230 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Design ergonomique en plastique
- Poids : 250 g
- Couleur : Fini givré
- Résistant à la corrosion : Oui
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle, mais un lavage à la main est recommandé.

4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage en veillant à ne pas toucher la lame avec vos mains nues.
2. Inspection visuelle : Vérifiez le couteau pour des dommages visibles. Si des dommages sont détectés, ne pas utiliser.
3. Sac de rangement : Placez le couteau dans un support à couteaux ou un tiroir de cuisine avec séparation.

5. Fonctionnement

- Utilisation : Tenez le couteau par la poignée, en exerçant une pression modérée lors de la coupe. Utilisez une planche à découper pour éviter d'endommager le tranchant de la lame.
- Nettoyage après utilisation : Après avoir fini de couper, nettoyez la lame avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

6. Nettoyage et entretien

- Pour prolonger la durée de vie du couteau, il est recommandé de le laver à la main plutôt qu'au lave-vaisselle.
- Utilisez une éponge douce pour nettoyer afin d'éviter les rayures sur la lame.
- Réaigillez votre couteau régulièrement pour maintenir un tranchant optimal.

7. Dépannage

- Si la lame devient émoussée, utilisez un aiguiser de couteau de bonne qualité.
- Pour des coupes inégales, assurez-vous que la technique de coupe est correcte et que la planche à découper est stable.
- En cas de dommage visible à la lame ou à la poignée, cessez d'utiliser le produit et contactez le service clientèle.

8. Élimination

- Au terme de sa vie utile, éliminez le couteau conformément à la réglementation locale sur les déchets. Ne jetez pas le couteau dans les déchets ordinaires et assurez-vous de l'emballer en toute sécurité.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci pour votre confiance en Zwilling Chiaro. Profitez de l'art de la coupe.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il coltello da menu Zwilling Chiaro da 230 mm è uno strumento di alta qualità progettato per soddisfare le esigenze dei cuochi professionisti e degli appassionati di cucina. Con una lama in acciaio inossidabile di alta qualità e un design curato, questo coltello è ideale per tagliare, affettare e preparare una varietà di ingredienti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su un piano stabile e sicuro.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Non lavare in lavastoviglie; il lavaggio a mano è raccomandato per preservare la lama.
- Maneggiare con attenzione per evitare tagli accidentali.
- Controllare regolarmente la lama per segni di usura o danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Zwilling Chiaro Coltello da Menu
- Lunghezza lama: 230 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Materiale resistente e ergonomico
- Finitura: Opaca
- Garanzia: 2 anni

4. Installazione e Setup

- Aprire la confezione con cura.
- Rimuovere il coltello dalla protezione della lama.
- Verificare che non ci siano graffi o danni sulla lama.
- Assicurarsi che il manico sia ben saldo e senza crepe.
- Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva.

5. Operazione

- Affilare la lama con una pietra o un affilatore appropriato prima dell'uso.
- Utilizzare il coltello per tagliare prodotti alimentari su un tagliere in legno o plastica.
- Pulire la lama con un panno umido dopo l'uso per mantenere la qualità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare la corrosione.
- Non immergere in acqua lunga e non lasciare il coltello in ammollo.
- Affilare la lama regolarmente per garantire prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è opaca, affilarla con un affilatore.
- In caso di danni visibili, contattare il servizio clienti per assistenza.
- Se il manico è danneggiato, interrompere l'uso e contattare il fornitore.

8. Smaltimento

- Quando il coltello deve essere smaltito, assicurarsi di avvolgerlo in un materiale protettivo per evitare ferite.
- Consultare le norme locali per lo smaltimento dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania