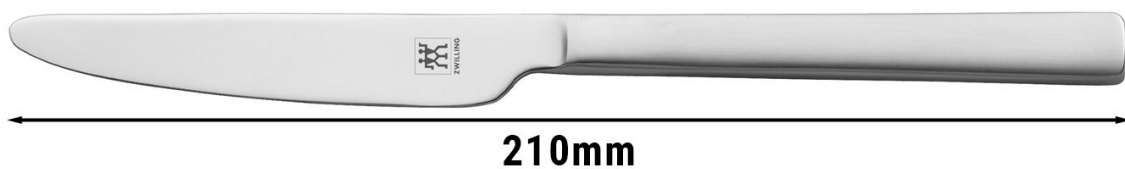




Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: 1026803

ZWILLING | CULT - Menu knife - 210mm - frosted



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Cult Menu Knife 210mm Frosted

1. General Information

The Zwilling Cult Menu Knife is a high-performance kitchen knife designed for versatile use in food preparation. With an emphasis on quality and durability, this knife is ideal for professional chefs and home cooks alike. The 210mm blade provides precision cutting, making it perfect for slicing, chopping, and dicing.

2. Safety Information

- **Intended Use:** This knife is designed exclusively for culinary purposes. Do not use it for any other applications.
- **Sharpness:** The blade is extremely sharp. Handle with caution to prevent cuts or injuries. Always cut away from your body.
- **Storage:** Store the knife in a designated knife block or sheath when not in use to protect the blade and prevent accidents.
- **Children:** Keep out of reach of children. Ensure that children under 18 do not use the knife without adult supervision.
- **Condition Check:** Regularly inspect the knife for signs of wear or damage. Do not use a damaged knife.
- **Cutting Surface:** Use the knife on suitable cutting boards to prevent dulling the blade.

3. Product Specifications

- **Blade Length:** 210mm
- **Material:** Stainless Steel
- **Handle:** Plastic
- **Color:** Frosted
- **Weight:** 200g

4. Setup and Installation

No complex setup is required for this knife. It comes ready to use. Ensure that your knife is properly stored and sharpened before each use.

5. Operation

1. **Preparation:** Ensure that your cutting surface is clean and stable.
2. **Cutting Technique:** Hold the knife firmly by the handle with your dominant hand. Use your other hand to guide the food item being cut.
3. **Cutting Motion:** Steady pressure and a rocking motion are recommended for optimal slicing. Always cut with the blade facing away from your body.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Hand wash the knife with warm, soapy water immediately after use. Do not soak the knife or place it in a dishwasher as this may damage the blade and handle.
- **Drying:** Dry immediately with a soft cloth to prevent rusting.
- **Sharpening:** Regularly sharpen the knife using a suitable sharpening stone or honing steel to maintain its sharp edge.

7. Troubleshooting

- **Dull Blade:** If the blade feels dull, sharpen it using a whetstone or knife sharpener.
- **Rust Formation:** If rust appears, use a mixture of baking soda and water to gently scrub the area. Rinse and dry thoroughly.
- **Handle Issues:** If the handle becomes loose, contact customer service for possible repairs.

8. Disposal

If the knife needs to be disposed of, ensure it is wrapped in protective material to avoid injury. Dispose of it according to local waste disposal guidelines for sharp objects.

9. Contact

For further inquiries or support, please reach out to us:

- **Email:** info@ggmgastro.com
- **Phone:** 0800 7000 220
- **Address:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Zwilling. We hope this product enhances your culinary experience.

DE DEUTSCH

Produktbenutzerhandbuch für das Zwilling Cult Menü-Messer 210 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Zwilling Cult Menü-Messers. Dieses hochqualitative Messer wurde in Deutschland hergestellt und ist für präzises Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln konzipiert.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Bestimmung: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Es ist nicht für den Kontakt mit Kindern geeignet.
- Sichere Handhabung: Halten Sie die Klinge stets von der Körpermitte und anderen Personen fern. Verwenden Sie eine stabile Schneidunterlage.
- Schärfe: Die Klinge ist sehr scharf. Seien Sie beim Schneiden besonders vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch. Tauchen Sie das Messer nicht in Wasser ein oder lassen Sie es einweichen.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, z.B. in einem Messersatz oder mit einer Klingenabdeckung.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Zwilling Cult Menü-Messer
- Länge der Klinge: 210 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 250 g
- Besonderheiten: Ergonomischer Griff für komfortable Handhabung

4. Einrichtung und Installation

Das Zwilling Cult Menü-Messer benötigt keine Installation. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung. Stellen Sie sicher, dass die Klinge unbeschädigt ist, bevor Sie es verwenden. Bewahren Sie das Messer in einem sicheren Bereich Ihrer Küche auf.

5. Bedienung

Halten Sie das Messer am Griff unter Verwendung Ihrer dominanten Hand. Platzieren Sie die Klinge auf dem Lebensmittel und üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um präzise Schnitte zu erzielen. Verwenden Sie wiederholte, kontrollierte Bewegungen, um das beste Ergebnis zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser. Verwenden Sie milde Spülmittel und einen weichen Schwamm. Trocknen Sie das Messer gründlich, um Rostbildung zu vermeiden. Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schneidleistung zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Klinge ist stumpf: Schärfen Sie das Messer mit einem Wetzstahl oder bringen Sie es zu einem Fachmann.
- Klinge beschädigt: Wenn die Klinge beschädigt ist, verwenden Sie das Messer nicht und setzen Sie sich mit dem Kundenservice in Verbindung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer nicht im Hausmüll. Bringen Sie es zu einer örtlichen Recyclingstelle oder einem Wertstoffhof. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für das Zwilling Cult Menü-Messer entschieden haben.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Cult Menu Knife 210mm Frosted

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Zwilling Cult Menu Mes van 210 mm. Dit mes is ontworpen voor de professionele en amateurkok die waarde hecht aan kwaliteit, functie en esthetiek. De unieke afwerking en de hoogwaardige materialen maken dit mes een onmisbaar hulpmiddel in elke keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van voedsel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stevige en stabiele snijplank om ongelukken te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes, vooral wanneer het scherp is.
- Vermijd het gebruik van het mes voor andere doeleinden zoals het openen van verpakkingen of het snijden van niet-voedselobjecten.
- Controleer regelmatig de staat van het mes; slijtage of schade kan de veiligheid beïnvloeden.
- Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een messenblok of met een beschermkap.

3. Product specificaties

- Afmetingen: 210 mm (bladlengte)
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Kunststof
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Installatie en Setup

Het mes is direct klaar voor gebruik. Volg deze stappen voor installatie:

- Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer het mes op eventuele beschadigingen.
- Zoek een geschikte plek om het mes op te bergen, bij voorkeur in een messenblok of messenhouder.
- Zorg ervoor dat het mes gemakkelijk toegankelijk is voor veilig en efficiënt gebruik.

5. Bediening

- Houd het mes stevig vast bij het handvat tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat het mes scherp is voor optimale prestaties.
- Maak gebruik van de juiste snijtechnieken voor verschillende soorten voedsel (bijv. hakken, snijden, schillen).

6. Reiniging en Onderhoud

- Het mes is handwas. Gebruik warm water en een milde afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van de vaatwasser om schade aan het mes en het handvat te voorkomen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen met een schone, droge doek.
- Smeer de randen van het mes af en toe in met voedselveilige olie om het materiaal te beschermen.

7. Probleemoplossing

- Mes is dof: Slijp het mes met een slijpstaaf of een slijpmachine.
- Roestvlekken op het mes: Reinig het mes met een roestverwijderaar of een mengsel van azijn en zout.
- Oncomfortabel handvat: Controleer of er geen vuil of resten tussen de handvat en het mes zijn gekomen. Reinig zonodig.

8. Afvoer

Afvalbeheer: Dit product kan worden gerecycled. Gooi het mes niet bij het gewone afval maar breng het naar een gespecialiseerde inzamelpunt voor metalen en keukenaccessoires.

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: Cuchillo Zwilling Cult Menu 210mm

1. Información General

El Cuchillo Zwilling Cult Menu de 210 mm es una herramienta de cocina diseñada para facilitar el corte, picado y preparación de una variedad de alimentos. Fabricado con acero de alta calidad, combina diseño moderno y funcionalidad, asegurando una experiencia culinaria excepcional.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este cuchillo está destinado únicamente para cortar alimentos. No lo utilice para cortar materiales duros o como herramienta para otros fines.
- **Manejo Seguro:** Siempre use el cuchillo con ambas manos, manteniendo la hoja alejada de su cuerpo y otras personas.
- **Almacenamiento:** Guardar el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o con una funda protectora.
- **Mantenimiento:** Mantenga la hoja afilada para prevenir accidentes. Evite el uso de lavavajillas, ya que puede dañar el filo.
- **Cuidado Personal:** Mantenga siempre el cuchillo fuera del alcance de los niños. En caso de cortes accidentales, aplique vendajes y busque atención médica si la herida es profunda.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** Cuchillo Zwilling Cult Menu
- **Longitud de la hoja:** 210 mm
- **Material de la hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Diseño de la empuñadura:** Ergonomía moderna para un agarre cómodo
- **Uso:** Cuchillo versátil para corte y preparación de alimentos

4. Instalación y Configuración

Este producto no requiere instalación. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje y asegúrese de que está limpio antes del primer uso. Verifique que no haya defectos visibles en la hoja o empuñadura.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por la empuñadura.
- Utilice una tabla de cortar estable.
- Aplique una presión moderada al cortar, asegurándose de no forzar el cuchillo.
- Para cortes finos, utilice un movimiento de vaivén.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- Seque inmediatamente con un paño suave para evitar manchas por humedad.
- Afile la hoja de forma regular para asegurar un rendimiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- **No corta eficientemente:** El cuchillo puede estar desafilado. Afile la hoja con un afilador adecuado.
- **Manchas en la hoja:** Lave y seque inmediatamente, evite dejar la suciedad o alimentos en contacto prolongado con el acero.
- **Desgaste en la empuñadura:** Revise si hay grietas o daños; si se presenta desgaste significativo, considere la compra de un nuevo cuchillo.

8. Eliminación

Deséchelos de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos metálicos. No lo arroje a la basura común. Lleve el cuchillo a un centro de reciclaje adecuado o consulte con su municipio para la correcta disposición.

9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia, contacte:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manual du Produit: Couteau Zwilling Cult Menu 210 mm (Frosted)

1. Informations Générales

Le couteau Zwilling Cult Menu de 210 mm est conçu pour répondre aux besoins des chefs professionnels et des cuisiniers amateurs. Made avec des matières de haute qualité, ce couteau est optimisé pour une performance durable et précise dans toute préparation culinaire.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface de coupe appropriée pour éviter d'endommager le fil et d'éviter les accidents.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne tentez pas d'attraper un couteau tombant.
- Assurez-vous que la lame est toujours propre et bien entretenue pour éviter les infections alimentaires.
- Évitez d'utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu, telles que couper des os ou des aliments congelés.
- Ne placez pas le couteau dans le lave-vaisselle.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Couteau Zwilling Cult Menu
- Longueur de la lame : 210 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Type de manche : Mélange de polypropylène, ergonomique
- Poids : 200 g
- Conception : Dentelée
- Couleur : Fini givré

4. Installation et Installation

1. Retirez le couteau de son emballage.
2. Assurez-vous que le couteau est propre.
3. Placez le couteau sur un bloc à couteaux ou dans un tiroir de cuisine sécurisé.
4. Ne l'utiliser qu'après vous être assuré qu'il est correctement stocké pour éviter les accidents.

5. Fonctionnement

Le couteau est prêt à l'emploi. Tenez-le par son manche ergonomique pour un confort optimal. Utilisez une technique de coupe appropriée pour garantir une efficacité maximale lors de la découpe des aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Évitez les éponges abrasives qui pourraient rayer la lame.
- Séchez toujours le couteau immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Affûtez votre couteau régulièrement pour maintenir la performance de la lame.

7. Dépannage

Problème : La lame perd son efficacité

Solution : Affûtez la lame avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteaux. Si les problèmes persistent, envisagez de contacter le service client.

Problème : Lame rouillée

Solution : Nettoyez la lame avec un nettoyant doux et du bicarbonate de soude. Séchez complètement avant de ranger.

8. Élimination

Le couteau est recyclable. Lorsque vous souhaitez vous en débarrasser, veillez à le placer dans un conteneur de recyclage adapté pour les métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgaastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello ZWILLING Cult Menu 210mm Frottato

1. Informazioni Generali

Il Coltello ZWILLING Cult Menu è uno strumento da cucina di alta qualità, progettato per offrire prestazioni eccellenti e una lunga durata. Grazie alla sua lama fessurata e al manico ergonomico, questo coltello è ideale per professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi previsti.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare tagli accidentali.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure per evitare danni alla lama.
- Lavare il coltello a mano e non in lavastoviglie, per preservare la finitura e la qualità della lama.
- Ispezionare regolarmente il coltello per segni di usura o danni. Sostituire se necessario.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Lunghezza Lama: 210 mm
- Materiale Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Finitura: Frottato
- Manico: Ergonomico in plastica
- Utilizzo: Adatto per tagliare, affettare e tritare.

4. Installazione e Montaggio

Il Coltello ZWILLING Cult Menu non richiede un'installazione complessa. Si consiglia di seguire queste semplici istruzioni:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e asciutta.
- Riporre il coltello in un supporto per coltelli o in un cassetto protetto da urti.

5. Funzionamento

Utilizzare il coltello secondo le esigenze culinarie:

- Tenere il manico con una presa sicura.
- Utilizzare tagli delicati e controllati per ottenere risultati ottimali.
- Per affettare, posizionare l'oggetto da affettare con stabilità e applicare una pressione uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente per evitare macchie d'acqua.
- Non utilizzare spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Conservare in un luogo asciutto e pulito.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Lama arrugginita
Soluzione: Pulire e asciugare immediatamente dopo l'uso. Applicare olio minerale per proteggere.
- Problema: Lama spezzata
Soluzione: Contattare il produttore per la sostituzione.
- Problema: Difficoltà nel taglio
Soluzione: Affilare la lama utilizzando un affilacoltelli appropriato.

8. Smaltimento

In caso di smaltimento del Coltello ZWILLING Cult Menu, seguire le normative locali riguardanti i rifiuti metallici. Non gettare il coltello nell'indifferenziato; riciclare il metallo correttamente.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania