

E

Estimado cliente,

Gracias por haber decidido comprar un producto de calidad de la casa ZWILLING J.A. HENCKELS, marca que habla por sí misma. No es de extrañar que nuestros productos, de uso diario, pasen de generación en generación. Nuestros propios clientes nos demuestran así la buena calidad de nuestros productos. Para poder disfrutar durante mucho tiempo de sus cuchillos y de los elementos para guardarlos, les aconsejamos seguir las siguientes instrucciones de uso y cuidado:

Cuchillos

Los cuchillos de ZWILLING J.A. HENCKELS son una buena inversión. Con un buen cuidado le servirán una vida entera.

¡Atención! Los cuchillos están afilados. Descuido o mal uso pueden causarle daños.

Limpieza: Todos los cuchillos de ZWILLING son aptos para el lavavajillas (max. 55°). No obstante es aconsejable lavar estos cuchillos de alta calidad a mano: lo mejor es después de su uso aclararlos con agua tibia y secarlos cuidadosamente.

Cuidado: Puede eliminar las rayas y manchas de los mangos de acero con nuestro paño para matizar de ZWILLING (30499-000), obteniendo así un brillo matizado.

Afilado: Es más seguro un cuchillo afilado que uno sin filo, ya que tiene que

presionar menos cuando está cortando. La hoja se introduce mejor en la pieza a cortar y el esfuerzo de la mano es menor.

Su nuevo ZWILLING J.A. HENCKELS permanecerá afilado durante mucho tiempo. No obstante, hasta los mejores cuchillos pierden su filo con el tiempo, a pesar de haberlos cuidado lo mejor posible. Para mantener siempre un buen corte, todos los cuchillos de hoja lisa deben ser afilados regularmente con una chaira, una piedra (Twin Stone) o un afilador de ZWILLING, por ejemplo TWINSHARP Select (numero 32601-000).

Consejos para un buen manejo de la chaira (ver imagen):

1. Coloque la hoja del cuchillo en la punta superior de la chaira. El ángulo entre ambos objetos debe ser aprox. de 20 grados.

2. Estire con un ligero arco y hacia abajo la hoja completa del cuchillo, de punta a mango, a lo largo de la chaira.

3. Repita este mismo movimiento en el lado contrario de la chaira, para afilar los dos lados de la hoja.

4. Repita los pasos descritos en punto 2 y 3 aproximadamente unas cinco veces más y alternando los lados de afilado.

Elementos para guardar los cuchillos y tablas de corte.

Los tacos y maletines de ZWILLING son el lugar adecuado para guardar sus cuchillos, ya que cumplirá los siguientes requisitos: seguridad, protección de la hoja, limpieza y comodidad. Las superficies de corte también determinan un filo duradero. Las tablas de corte de ZWILLING están diseñadas, gracias a su superficie blanda, para dar larga vida al afilado de los cuchillos. Es por ello que estos elementos para guardar y las tablas de corte también necesitan su cuidado continuo:

Algunos consejos importantes: ¡No aclarar con agua (excepto las tablas de corte)! ¡No bañar o mojar con agua! ¡No meter en el lavavajillas! ¡No guardar en lugar de temperaturas altas (p.ej. hornos)! ¡Limpiar solo con paño húmedo y limpio! ¡Guardar los cuchillos exclusivamente limpios y secos!

Limpieza de los elementos para guardar los cuchillos: Limpiar suavemente con un paño o esponja limpios y húmedos. Secar bien después.

Seguridad: Para asegurar la estabilidad, coloque el taco o la tabla de corte sobre una superficie plana y no deslizante.

Otros consejos e informaciones los obtendrá en: www.zwilling.com

ZWILLING. Placer por el afilado.

I

Gentile cliente,

grazie per aver scelto un prodotto di qualità dalla ZWILLING J.A. HENCKELS. Già al primo taglio proverà che cosa è una lama veramente affilata. Possiamo assicurarle che i nostri prodotti verranno usati per generazioni nella sua famiglia e che, grazie alla loro elevata qualità, si manterranno sempre efficienti.

Coltelli

I coltelli ZWILLING rappresentano un investimento: se trattati correttamente, le saranno fedeli per tutta la vita.

Attenzione però! I coltelli sono estremamente affilati, perciò devono essere maneggiati con la massima attenzione.

Pulizia: tutti i coltelli ZWILLING possono essere lavati in lavastoviglie (max. 55 °C), tuttavia per i coltelli di elevata qualità è generalmente consigliabile il lavaggio a mano, certamente più delicato. Dopo l'uso, lavare con acqua corrente calda (eventualmente utilizzando un detersivo per piatti), poi asciugare con un panno.

Manutenzione: nei coltelli con manico in acciaio inox, eventuali graffi o macchie bianche sulla superficie del manico possono essere eliminati con lo speciale tessuto-non tessuto opacizzante ZWILLING (30499-000), ripristinando così l'iniziale brillantezza satinata opaca. Il tessuto-non tessuto opacizzante è disponibile presso i nostri rivenditori specializzati.

Affilatura: un coltello ben affilato è sempre più sicuro di uno non affilato, dato che richiede meno pressione nel taglio: la lama taglia meglio e la mano non si affatica.

Per utilizzare un coltello ZWILLING con soddisfazione e per tutta la vita, di tanto in tanto è necessario riaffilarlo: con un acciaio o con una pietra per affilare (TWIN STONE) o con un'affilatrice (della serie TWINSHARP); sono tutti prodotti ZWILLING indicati per ottenere un'ottima affilatura.

Il sistema più semplice è rappresentato dall'affilatrice TWINSHARP Select, nella versione in acciaio inox.

Ecco alcuni consigli per l'uso dell'acciaio (vedere figura):

1. Mettere la lama del coltello sulla punta dell'acciaio in modo che l'angolazione tra lama e acciaio sia di circa 20 gradi.

2. Far scorrere il coltello verso il basso sull'acciaio, formando una leggera curva.

3. Ripetere questo movimento dall'altra parte dell'acciaio, per affilare anche l'altro lato della lama.

4. Ripetere i passaggi 2 e 3 da cinque a dieci volte, affilando alternativamente il lato anteriore e quello posteriore della lama.

CUSTODIE PER COLTELLI E TAGLIERI

Per conservare i coltelli nel migliore dei modi si consiglia di utilizzare un ceppo per coltelli o una custodia ZWILLING; così facendo si garantiscono quattro fattori essenziali: sicurezza, protezione della lama, pulizia e comodità.

Anche la qualità del tagliere è importante per mantenere l'affilatura del coltello. Le basi in legno ZWILLING o i taglieri ISOLEN, grazie alle loro superfici non troppo dure, sono ideali.

Attenzione! Non lasciare mai il tagliere di legno o la custodia per coltelli immersi nell'acqua e non metterli mai in lavastoviglie. Non appoggiare la custodia per coltelli o il tagliere direttamente su fonti di calore, come ad esempio termosifoni.

Pulizia della custodia per coltelli o del ceppo: pulire regolarmente con un panno o una spugna umidi (che non graffino) ed asciugare un panno.

Sicurezza: Sistemare il ceppo ed il tagliere su una superficie piana e non scivolosa, in modo da poter lavorare nelle condizioni di maggiore comodità e sicurezza.

Ulteriori consigli ed informazioni sono disponibili sul sito www.zwilling.com

ZWILLING. Il piacere delle lame taglienti.

NL

Beste klant,

Wij danken u dat u met deze aankoop voor een kwaliteitsproduct van ZWILLING J.A. HENCKELS hebt gekozen. ZWILLING J.A. HENCKELS staat synoniem voor kwaliteit. Onze producten worden niet zelden van generatie op generatie overgenomen en dat bij producten die dagelijks gebruikt worden.

Dit is het beste bewijs van kwaliteit dat een onderneming kan krijgen. Om er voor te zorgen dat u nog lang plezier zult beleven aan onze messen, messen-opbergartikelen en messenplanken, is het aan te raden de volgende onderhoudsaanwijzingen op te volgen.

Messen

Messen van ZWILLING J.A. HENCKELS zijn een uitstekende investering. Met de juiste behandeling dienen zij u een leven lang.

Attentie! Messen zijn scherp. Onvoorzichtig handelen of oneigenlijk gebruik kunnen leiden tot verwondingen.

Reinigen: Alle ZWILLING J.A. HENCKELS artikelen zijn vaatwasbestendig tot een maximale temperatuur van 55°C. Veiliger, en aan te raden voor messen van hoge kwaliteit, is echter het mes met de hand schoon te maken: het beste doet u dit direct na gebruik met lauwwarm, stromend water (evt. met een zacht afwasmiddel), zorgvuldig afspoelen en vervolgens droogwrijven.

Onderhoud: Bij de ZWILLING J.A. HENCKELS messen met roestvrijstalen

heften kunt u eventuele krassen of dofte plekken met het matteerdoekje van ZWILLING J.A. HENCKELS (artikel 30499-000) verwijderen en zo het mes in perfecte conditie houden.

Scherpte: Een scherp mes is veiliger dan een bot mes omdat u bij het snijden weinig druk hoeft uit te oefenen. Het mes heeft meer grip op het te snijden product en uw handen worden minder snel vermoeid.

Uw ZWILLING J.A. HENCKELS mes blijft lang scherp. Maar ook het beste mes verliest in de loop der tijd zijn scherppte, zelfs als u het goed verzorgt. Om de optimale snijprestatie te behouden, moet u de messen met een glad snijgedeelte af en toe behandelen met een ZWILLING J.A. HENCKELS aanzetstaal en slijpsteen (Twin Stone) of slijpen met een ZWILLING J.A. HENCKELS messenslijper, bijvoorbeeld TWINSHARP Select (artikel 32601-000).

Tips voor gebruik van het aanzetstaal (zie afbeelding)

1. Leg het lemmet tegen de top van het aanzetstaal. Daarbij dient de hoek tussen lemmet en staal ongeveer 20 te bedragen.

2. Trek het mes nu in een licht boogvormige beweging langs het aanzetstaal naar beneden.

3. Herhaal deze beweging aan de achterzijde van het staal om de andere zijde van het lemmet ook te slijpen.

4. Herhaal stap 2 en 3 nog zo'n vijf tot tien keer waarbij u afwisselend de voor- en

achterzijde van het lemmet slijpt.

Bewaren van messen en snijplanken

Uw messen kunt u het beste bewaren in een ZWILLING J.A. HENCKELS messenblok of messenkoffer. Deze voldoen aan de volgende vier voorwaarden: veiligheid, bescherming van het snijvlak, hygiëne en comfort. Ook het snijoppervlak bepaalt hoelang een mes scherp blijft. ZWILLING J.A. HENCKELS snijplanken zorgen, door een zachte bovenlaag, voor het behoud van de scherppte van uw messen.

Ook de ZWILLING J.A. HENCKELS messenblokken en snijplanken moeten worden onderhouden om de kwaliteit te waarborgen. Enkele belangrijke aanwijzingen: Niet onder stromend water houden (met uitzondering van de snijplank). Niet in het water leggen. Niet in de vaatwasser leggen. Niet plaatsen in de buurt van warmte bronnen (kookplaat). Uitsluitend met een vochtige en schone doek reinigen. Messen uitsluitend droog en schoon in het messenblok opbergen.

Reinigen: Regelmatig met een vochtige doek of zeem (wat geen krassen veroorzaakt) reinigen. Vervolgens droogwrijven met een vaatdoek.

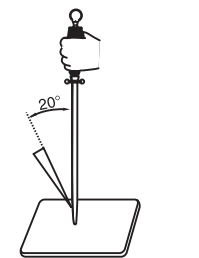
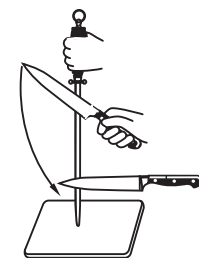
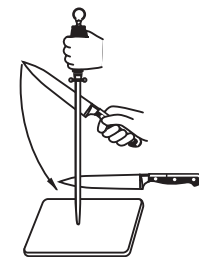
Veiligheid: Ten einde een stabiele ondergrond te waarborgen. Plaats het messenblok of de snijplank op een effen ondergrond waar het niet kan wegglijden. Aanvullende informatie kunt u vinden op www.zwilling.com

ZWILLING. Het genot van snijden.

Asi se hace:

Ed è così che si fa:

Zo gaat het in zijn werk:



ZWILLING

Gebruuchs- und Pflegehinweise
User manual and care tips
Mode d'emploi et d'entretien
Instrucciones de uso y cuidado
Istruzioni per uso e cura
Gebruik - en onderhoud aanwijzingen



D

Lieber Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein Qualitätsprodukt aus dem Hause ZWILLING J.A. HENCKELS entschieden haben. Schon beim ersten Schnitt werden Sie erleben, was Schärfe wirklich bedeutet. Besonders stolz sind wir darauf, dass unsere Produkte von Generation zu Generation vererbt werden. Schließlich sind Küchenutensilien tagtäglich im Gebrauch. Der beste Beweis für einen hohen Qualitätsstandard.

Messer

Messer von ZWILLING sind eine lohnende Investition. Wenn sie richtig behandelt werden, sind sie ein Leben lang treu.

Aber Vorsicht! Messer sind scharf. Bei unvorsichtiger Handhabung oder unsachgemäßem Gebrauch droht Verletzungsgefahr.

Reinigung: Alle ZWILLING Messer sind für die Spülmaschine (max. 55°C) geeignet. Schonender, und für hochwertige Messer anzuraten, ist jedoch die Reinigung von Hand: Am besten unmittelbar nach dem Gebrauch unter lauwarmem fließenden Wasser (ggf. mit einem Spülmittel) sorgfältig abspülen und anschließend trockenreiben.

Pflege: Bei unseren Messern mit Edelstahlgriff können Sie Kratzer oder blanke Stellen auf der Oberfläche des Griffs mit dem ZWILLING Mattiertvlies entfernen und so den seidenmatten Glanz erhalten. Das Mattiertvlies (Art.-Nr. 30499-000) erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler.

Schärfe: Ein scharfes Messer ist sicherer als ein stumpfes, weil Sie beim Schneiden weniger Druck ausüben müssen. Die Klinge durchtrennt das Schneidgut besser und die Hand ermüdet nicht so schnell.

Damit Sie ein Leben lang Freude an Ihrem ZWILLING Messer haben, sollten Sie es hin und wieder mit einem Produkt von ZWILLING nachschärfen. Mit dem Wetzstahl, dem Abziehstein (TWIN STONE) oder dem Messerschärfer aus der Familie TWINSHARP von ZWILLING erreichen Sie die gewünschte Schärfe.

Für problemloses Nachschärfen Ihrer ZWILLING Messer empfehlen wir TWINSHARP Select (Art.-Nr. 32601-000) im Edelstahl-Design.

Hier ein paar Tipps zum Umgang mit dem Wetzstahl (siehe Abbildung):

1. Legen Sie die Messerklinge an die Spitze des Wetzstahls. Dabei sollte der Winkel zwischen Klinge und Stahl ca. 20 Grad betragen.
2. Ziehen Sie das Messer nun in einem leichten Bogen an dem Wetzstahl nach unten.
3. Wiederholen Sie diese Bewegung auf der Rückseite des Stahls, um die andere Seite der Klinge ebenfalls zu schärfen.
4. Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 noch ca. fünf bis zehnmal, indem Sie abwechselnd die vordere und die hintere Seite der Klinge schärfen.

Messeraufbewahrung und Schneidunterlagen

In einem Messerblock bzw. Messerkoffer von ZWILLING sind Ihre Messer optimal aufbewahrt. Hier stimmen die vier Faktoren: Sicherheit, Schutz der Schneide, Sauberkeit und Komfort.

Auch die Schneidunterlage entscheidet mit darüber, wie lange Ihr ZWILLING Messer scharf bleibt. ZWILLING Schneidunterlagen aus Holz oder Isolen sind aufgrund ihrer weichen Oberfläche optimal.

Beachten Sie folgende Hinweise: Schneidbretter aus Holz und Messeraufbewahrung nicht in Wasser legen und nicht in die Spülmaschine geben. Stellen Sie die Messeraufbewahrung / Schneidunterlage nicht unmittelbar an Wärmequellen wie z. B. die Heizung.

Reinigung der Messeraufbewahrung (z.B. Messerblock): Bitte regelmäßig mit einem feuchten Tuch oder Schwamm (nicht kratzend) abwischen. Anschließend mit einem Geschirrtuch trocknen.

Sicherheit: Um eine ausreichende Standsicherheit zu gewährleisten, stellen Sie bitte den Messerblock bzw. das Schneidbrett nur auf eine ebene, rutschfeste Unterlage.

Weitere Tipps und Informationen finden Sie unter www.zwilling.com

ZWILLING. Aus Lust an der Schärfe.

GB

Dear customer,

thank you very much for having chosen a quality ZWILLING J.A. HENCKELS product. ZWILLING J.A. HENCKELS has a proven reputation for quality. Its products are often handed down from generation to generation, no matter that they are being used every day. By far the best proof of quality and the best testimonial a company can earn! To ensure long-time pleasure from your new knives, knife storage and cutting board respectively, please follow these instructions and care tips carefully.

Your new ZWILLING J.A. HENCKELS knife will stay sharp for a long time. But even the best knife will lose some of its sharpness over time, despite having taken the best possible care. To maintain the optimum performance, all straight-edged knives should be regularly treated with a ZWILLING J.A. HENCKELS sharpening steel, sharpening stone (TWIN Stone) or a knife sharpener. We recommend the TWINSHARP Select (item no. 32601-000) for smooth re-sharpening.

Knives

Knives by ZWILLING J.A. HENCKELS are a good investment. With proper care they will serve you faithfully for a very long time.

Attention: Knives are sharp! Careless or improper use may cause serious injuries.

Cleaning: all knives by ZWILLING J.A. HENCKELS are suitable for dishwashers up to a maximum of 55° C or 131 F°. Better, and highly recommended for quality knives, is washing them by hand. Preferably do so immediately after use under lukewarm running water with a little detergent and dry them carefully.

Care: to preserve the satin-finish of those ZWILLING J.A. HENCKELS knives with a stainless steel handle, use the ZWILLING J.A. HENCKELS matting pad (item no. 30499-000) to clean the handle surface.

Sharpness: a sharp knife is safer than a blunt one because you use less pressure while cutting. Your hand does not tire easily and the knife has much more "grip" on the foodstuffs.

Your new ZWILLING J.A. HENCKELS knife will stay sharp for a long time. But even the best knife will lose some of its sharpness over time, despite having taken the best possible care. To maintain the optimum performance, all straight-edged knives should be regularly treated with a ZWILLING J.A. HENCKELS sharpening steel, sharpening stone (TWIN Stone) or a knife sharpener. We recommend the TWINSHARP Select (item no. 32601-000) for smooth re-sharpening.

Tips for using a sharpening steel (see figure):

1. Place the blade at the upper end of the sharpening steel at an angle of approximately 20° between blade and steel.
2. Draw the blade across the steel in a slight curve – make sure that the blade is completely covered from tip to bolster.
3. Repeat the process on the other side of the steel to sharpen the blade on both sides.
4. Repeat step 2 and 3 alternately five to ten times to sharpen the knife completely.

Storage and Cutting Boards

The knife block or case is the correct place for your knives because they meet certain requirements: safety, protection of the blade, cleanliness and comfort. The cutting surface is a deciding factor for long-term sharpness. ZWILLING J.A. HENCKELS soft-surfaced cutting boards are designed to maintain your knives long-lasting sharpness. But even these need a little care and attention.

A few important tips: Don't place them under running water (except cutting boards)! Don't soak them in water! Don't put them into the dishwasher! Don't store them near heat (e.g. central heating radiators)! Clean only with a damp and clean cloth! Only store knives when dry and clean!

Cleaning: Clean regularly with a damp cloth or sponge (non-abrasive) and dry with a tea towel.

Safety: To ensure sufficient stability only place knife block or cutting board on an even anti-slip surface.

Additional information: www.zwilling.com

ZWILLING. Don't you just love it sharp?

F

Cher client,

Merci d'avoir choisi un produit de qualité de la maison ZWILLING J.A. HENCKELS. Dès le premier usage, vous saurez ce qu'est une véritable lame tranchante. Nous sommes particulièrement fiers que nos produits se transmettent de génération en génération. N'oublions pas que les ustensiles de cuisine sont utilisés tous les jours. C'est la meilleure preuve d'un très haut niveau de qualité.

Couteaux

Les couteaux de ZWILLING sont un investissement rentable. Si vous les utilisez avec soin, ils vous seront fidèles toute votre vie.

Mais attention! Les couteaux sont aiguisés. S'ils sont manipulés sans précaution ou utilisés de façon inappropriée, ils présentent un risque de blessure.

Nettoyage: tous les couteaux ZWILLING sont prévus pour le lave-vaisselle (max. 55°C). Le lavage à la main, moins brutal, est cependant recommandé pour les couteaux de haute qualité: la meilleure solution consiste à les rincer après usage à l'eau courante tiède (éventuellement avec un produit de vaisselle), puis de les sécher avec un torchon.

Entretien: vous pouvez éliminer les rayures ou les zones blanches des poignées de nos couteaux à manche inox avec le tissu à dépolir ZWILLING,

pour conserver en permanence leur aspect soyeux. Vous trouverez le tissu à dépolir (30499-000) chez votre distributeur spécialisé.

Affûtage: un couteau tranchant est plus sûr qu'un couteau émoussé, car vous appuyez moins pour couper. La lame tranche mieux et la main se fatigue moins vite.

Pour être longtemps satisfait de votre couteau ZWILLING, nous vous recommandons de l'affûter régulièrement à l'aide d'un produit ZWILLING. Le fusil, la pierre à aiguiser (TWIN STONE) ou l'affûteur de la famille TWINSHARP de ZWILLING vous permettront d'obtenir le tranchant souhaité.

Pour assurer un réaffûtage sans problème de vos couteaux ZWILLING, nous vous recommandons notre affûteur TWINSHARP Select (article 32601-000), au design inox.

Voici quelques astuces d'utilisation du fusil (voir illustration) :

1. Posez la lame du couteau à la pointe du fusil. La lame et l'acier doivent former un angle d'environ 20°.
2. Faites glisser le couteau en suivant un léger arc le long du fusil, vers le bas.
3. Répétez ce mouvement sur le dos de l'acier, pour affûter également l'autre face de la lame.
4. Répétez les étapes 2 et 3 environ cinq fois, en affûtant alternativement les deux côtés de la lame.

Rangement du couteau et surface de coupe

Vos couteaux seront conservés dans les meilleures conditions dans un bloc à couteaux ou un coffret à couteaux de ZWILLING. Ils combinent les quatre facteurs essentiels : sécurité, protection du tranchant, propreté et confort.

La surface sur laquelle vous coupez détermine également de manière essentielle la durée pendant laquelle votre couteau ZWILLING restera tranchant. Les planches de découpe ZWILLING en bois ou en Isole sont optimales du fait de leur surface tendre.

Nous vous recommandons de suivre les indications ci-après : ne trempez ni la planche, ni le bloc dans l'eau, et ne les mettez pas au lave-vaisselle. N'exposez pas non plus les planches et les blocs à couteaux à des sources de chaleur, par exemple un radiateur.

Nettoyage du porte-couteaux (par ex. bloc à couteaux): essuyez-le régulièrement avec un chiffon humide ou avec une éponge (non abrasive). Séchez-le ensuite avec un torchon.

Sécurité: pour assurer un maintien suffisant, posez le bloc à couteaux ou la planche sur un support plat et non glissant.

Vous trouverez d'autres conseils et d'autres informations sur le site www.zwilling.com

ZWILLING. Le plaisir de trancher.

**So wird's gemacht:
This is the way to do it:
Suivez les indications suivantes:**

