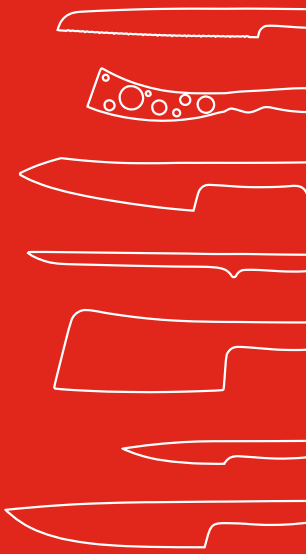
ZWILLING



Gebrauchs- und Pflegehinweise | User manual and care tips | Mode d'emploi et d'entretien | Instrucciones de uso y cuidado | Instruzioni per uso e cura | Gebruik- en onderhoud aanwijzingen | Instruções de uso e cuidado | Kullanim Kilavuzu | Инструкция по применению | 取扱いおよびお手入れに関する注意事項 | 使用及保养事项

ZWILLING®

DE

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.

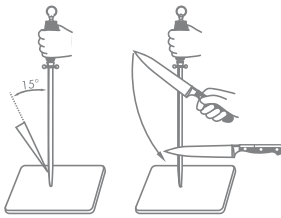
Reinigung:
ZWILLING rät davon ab, Messer in der Spülmaschine zu reinigen. In der Spülmaschine sind die Messer über lange Zeit aggressiven Reinigungschemikalien ausgesetzt, was zu Abnutzung von Klinge und Griff (Vergrauen) führen kann. Am besten spülen Sie Ihre Messer daher direkt nach Gebrauch unter fließendem Wasser ab. Abgetrocknet sind die Messer sofort wieder einsatzbereit.

Pflege: Um den Glanz des Messergriffes langfristig zu bewahren, genügt es, diesen hin und wieder mit einem Tropfen handelsüblichem Speiseöl einzureiben. Dies gilt sowohl für Kunststoffgriffe als auch für Holzgriffe mit genieteten Schalen.

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.

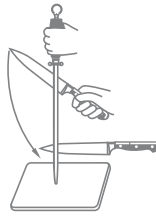
Damit Sie ein Leben lang Freude an Ihrem ZWILLING Messer haben, sollten Sie es hin und wieder mit einem Produkt von ZWILLING nachschärfen. Mit einem Wetzstahl, den Abziehsteinen (TWIN Stone Pro und TWIN Finishing Stone Pro) oder den Messerschärfern von ZWILLING, wie zum Beispiel dem V-Edge, erreichen Sie die erwünschte Schärfe.

Hier ein paar Tipps zum Umgang mit einem klassischem Wetzstahl:



1. Stellen Sie den Wetzstahl mit der Spitze nach unten auf eine ebene Fläche. Legen Sie die saubere Messerklinge wie abgebildet an den Wetzstahl. Dabei sollte der Winkel zwische Klinge und Stahl ca. 15 Grad betragen.

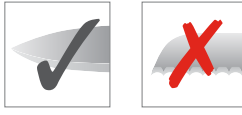
2. Ziehen Sie das Messer nun in einem leichten Bogen am Wetzstahl nach unten.



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 (dies richtet sich nach dem Abnutzungsgrad der Klinge), indem Sie abwechselnd die vordere und die hintere Seite der Klinge schärfen.

Irgendwann nutzt sich auch die beste Schneide ab, sodass diese professionell geschärft werden muss. Hierfür können sie einen Fachbetrieb in Ihrer Nähe oder gleich den ZWILLING Schleifservice nutzen. Wellenmesser (z. B. Brotmesser) sollten immer von einem Fachmann geschärft werden.



Messeraufbewahrung und Schneidunterlagen

In einem Aufbewahrungssystem von ZWILLING, wie z. B. einem Messerblock oder Schubladeneinsatz, 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. Ungeeignete Schneidunterlagen wie Porzellan, Glas oder Metallbleche lassen ein Messer schnell stumpf werden. Eine gute Schneidunterlage sollte nachgiebig sein und sich leicht säubern lassen. ZWILLING Schneidunterlagen aus Holz sind daher zu empfehlen.

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

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, Produkte und Informationen finden Sie unter:

www.zwilling.com

EN

Dear Customer,
Thank you very much for choosing a quality ZWILLING J.A. HENCKELS product. You will experience what sharpness really means when you use your knives for the first time.
We are especially proud of the fact that our products are often handed down from generation to generation, despite being used every day. By far the best proof of their quality.

Knives
ZWILLING knives are a good investment, and with proper care, they will serve you faithfully for a very long time.

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

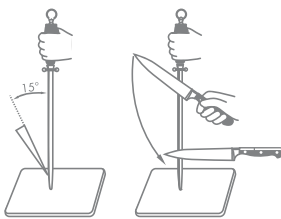
Cleaning:
ZWILLING recommends against cleaning knives in the dishwasher. In the dishwasher, the knives are exposed to aggressive cleaning chemicals over a long period of time, which can lead to wear and abrasion on the blade and handle (greying). Therefore, the best way is to wash your knives immediately after use under running water with a little dish soap, as this is gentler to them. After rinsing and drying, the knives are immediately ready for use again.

Care: To retain the shine on your knife handles for years to come, simply rub in a drop of food oil from time to time. This applies to both plastic handles and wooden handles as well as to handles with riveted halves.

Sharpness: A sharp knife is safer than a blunt one because you use less pressure when cutting. Your hand does not tire as quickly and the blade cuts through the food more easily.

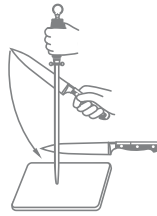
Sharpen your ZWILLING knives from time to time with a ZWILLING product to ensure that you have a lifetime of pleasure with your knives. Sharpen your ZWILLING knives with a sharpening steel, sharpening stone (TWIN Stone Pro and TWIN Finishing Stone Pro) or with ZWILLING knife sharpeners, such as the V-Edge, to obtain the sharpness you require.

Here are a few tips for using a classic sharpening steel:



1. Position the sharpening steel with its tip pointing down on an even surface. Position the clean blade on the sharpening steel as shown in the illustration. The angle between the blade and steel should be approximately 15 degrees.

2. Now draw the knife downwards along the steel in a slight curve.



3. Repeat the process on the other side of the steel to sharpen the blade on both sides.

4. Repeat steps 2 and 3 alternately five to ten times (this depends on the degree of wear of the blade), to sharpen the front and rear side of the blade.

At some point, even the best blade shows abrasion, so it has to be professionally sharpened. You can use a specialist company in your area or the ZWILLING sharpening service (if it is available in your location). Serrated knives (e.g. bread knives) should always be sharpened by a professional.





Storage and Cutting Boards
Your knives are best stored in a ZWILLING storage system, like a knife block or drawer insert. where they will meet four key requirements: safety, protection of the blade, cleanliness and convenience.
The cutting boards you use are crucial for the long-term sharpness of your ZWILLING knives. Unsuitable cutting surfaces, like porcelain, glass or sheet metal, will quickly blunt your knives. Good cutting boards should have a forgiving surface and be easy to clean.
We would therefore recommend ZWILLING wooden cutting boards.

A few important tips: Don't soak wooden cutting boards and knife holders in water or place them in the dishwasher. Don't put knife holders/cutting boards near heat, for example close to central heating radiators or under direct sunlight.

Cleaning Knife Holders
(e.g. knife blocks): Clean regularly with a damp cloth or sponge (non-abrasive) and dry with a tea towel.

Safety: To ensure adequate stability, only place knife blocks or cutting boards on an even non-slip surface.

For more tips, products, and information, go to:
www.zwilling.com

FR

Cher client,
Merci d'avoir choisi un produit de qualité de la maison ZWILLING J.A. HENCKELS. Dès le premier usage, vous apprécierez les qualités d'une lame véritablement tranchante. Nous sommes particulièrement fiers que nos produits se transmettent de génération en génération, alors qu'ils sont utilisés quotidiennement. Ceci est la meilleure preuve du très haut niveau de qualité de nos couteaux.

Couteaux
Les couteaux ZWILLING sont un bon investissement durable et, avec un entretien approprié, ils vous serviront fidèlement pendant très longtemps.

Mise en garde : les couteaux sont tranchants ! Une utilisation imprudente ou inappropriée peut entraîner des blessures graves.

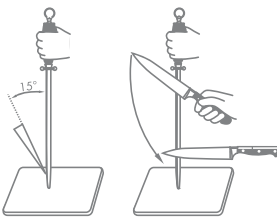
Nettoyage :
Nous ne recommandons pas de passer les couteaux ZWILLING au lave-vaisselle. Dans le lave-vaisselle, les couteaux sont exposés pendant une longue période à des produits de nettoyage chimiques agressifs, ce qui peut entraîner une usure et une abrasion de la lame et du manche (décoloration). C'est pour cette raison que nous vous recommandons de laver votre couteau à l'eau courante après chaque utilisation avec un peu de liquide-vaisselle, moins agressif. Après rinçage et séchage, vos couteaux seront de nouveau prêts à être réutilisés.

Entretien : Pour conserver la brillance du manche de votre couteau plus longtemps, il vous suffit de le frotter avec une goutte d'huile alimentaire classique. Ce conseil est valable aussi bien pour les manches en plastique ou en bois, ainsi que pour les manches rivetés.

Affûtage : Un couteau tranchant est plus sûr qu'un couteau émoussé, car il n'est pas nécessaire d'appuyer aussi fort pour couper. La lame tranche mieux et la main se fatigue moins vite.

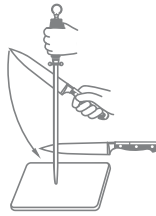
Afin de profiter toute une vie de votre couteau ZWILLING, nous vous recommandons de l'entretenir régulièrement à l'aide d'un affûteur ZWILLING, au choix le fusil, la pierre à aiguiser (TWIN Stone Pro et TWIN Finishing Stone Pro) ou les aiguiseurs ZWILLING comme le V-Edge vous permettront d'obtenir le résultat souhaité.

Voici quelques conseils d'utilisation du fusil :



1. Placez le fusil, extrémité vers le bas, sur une surface plane. Placez la lame – propre – du couteau sur le fusil, comme indiqué sur l'illustration, pour obtenir un angle d'environ 15 degrés entre la lame et le fusil.

2. Faites maintenant glisser le couteau vers le bas, le long du fusil, en dessinant un léger arc.



3. Répétez ce mouvement sur l'autre face du fusil pour affûter la lame des deux côtés.

4. Répétez les étapes 2 et 3 entre cinq à dix fois (cela dépend du degré d'usure de la lame), en affûtant alternativement les deux côtés de la lame.

Avec les années, même la meilleure lame montre des signes de grande usure et doit donc être affûtée par un professionnel. Vous pouvez faire appel à une entreprise spécialisée dans votre région ou au service d'affûtage ZWILLING (s'il est disponible dans votre région). Les couteaux dentelés (par exemple couteaux à pain) doivent, quant à eux, toujours être affûtés par un professionnel.



Range-couteaux et planche à découper
Vos couteaux seront mieux rangés dans un système de rangement ZWILLING, comme un bloc couteaux ou un insert de tiroir, qui combinent quatre facteurs essentiels : sécurité, protection du tranchant, propreté et confort.
La surface sur laquelle vous coupez est également un élément essentiel qui déterminera combien de temps votre couteau ZWILLING conservera son tranchant. Les surfaces de coupe inadaptées, comme la porcelaine, le verre ou le métal, émoussent rapidement un couteau. Une bonne planche à découper doit être tendre et se nettoyer facilement.
Nous recommandons donc les planches à découper en bois ZWILLING.

Quelques conseils importants : ne laissez pas votre planche à découper ou votre bloc couteaux en bois tremper dans l'eau et ne les mettez pas au lave-vaisselle. Ne placez pas non plus les planches et les blocs couteaux à proximité d'une source de chaleur, par exemple près de radiateurs de chauffage ou sous la lumière directe du soleil.

Nettoyage des porte-couteaux
(Par ex. bloc couteaux) : Essuyez-le régulièrement avec un chiffon humide ou avec une éponge (non abrasive). Séchez-le ensuite avec un torchon.

Sécurité : Pour garantir sa stabilité, veillez à poser le bloc couteaux ou la planche à découper sur une surface plane et non glissante.

Pour de plus amples conseils et informations sur nos produits, rendez-vous sur :
www.zwilling.com

ES

Querido cliente,
Muchas gracias por elegir un producto de calidad de ZWILLING J.A. HENCKELS. Experimentará lo que significa realmente el afilado cuando utilice sus cuchillos por primera vez.
Estamos especialmente orgullosos de que nuestros productos se transmitan a menudo de generación en generación, a pesar de que se utilizan a diario. Esta es la mejor prueba de su calidad.

Cuchillos
Los cuchillos ZWILLING son una buena inversión y, con el cuidado adecuado, le servirán fielmente durante mucho tiempo.

¡Cuidado! ¡Los cuchillos están afilados! Un uso imprudente o inadecuado puede causar lesiones graves.

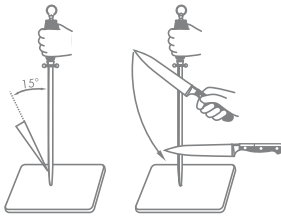
Limpieza:
ZWILLING recomienda no limpiar los cuchillos en el lavavajillas. En el lavavajillas, los cuchillos están expuestos a productos de limpieza agresivos durante un largo período de tiempo, lo que puede provocar el desgaste prematuro y la abrasión de la hoja y el mango. Por lo tanto, lo mejor es lavar los cuchillos a mano inmediatamente después de usarlos con un poco de jabón para lavar platos. Una vez enjuagados y secados, los cuchillos están listos para ser utilizados de nuevo.

Cuidados: Para mantener el brillo de los mangos de los cuchillos durante años, basta con aplicar de vez en cuando una gota de aceite alimentario. Esto se aplica tanto a los mangos de plástico como a los de madera, así como a los mangos con remaches.

Afilado: Un cuchillo afilado es más seguro que uno sin filo porque hay que ejercer menos presión al cortar. Su mano no se cansa tan rápidamente y la hoja corta los alimentos más fácilmente.

Afile sus cuchillos ZWILLING de vez en cuando con un producto ZWILLING para que disfrute de sus cuchillo durante un largo período. Afile sus cuchillos ZWILLING con una chaira, una piedra de afilar (TWIN Stone Pro y TWIN Finishing Stone Pro) o con afiladores de cuchillos ZWILLING, como el V-Edge, para obtener el afilado que necesita.

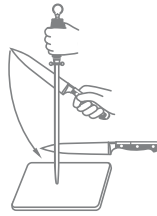
A continuación le ofrecemos algunos consejos para utilizar la clásica chaira de acero:



1. Coloque la chaira con la punta hacia abajo sobre una superficie plana.

2. Coloque la hoja de corte limpia sobre la chaira como se muestra en la ilustración. El ángulo entre la hoja y la chaira debe ser de aproximadamente 15 grados.

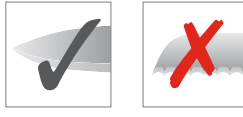
3. Ahora delice la hoja hacia abajo a lo largo de la chaira formando una ligera curva.



4. Repita el proceso en el otro lado de la chaira para afilar la hoja por ambos lados.

5. Repita los pasos 2 y 3 alternandolos de cinco a diez veces (las veces dependen del grado de desgaste de la hoja), para afilar la cara forntal y el reverso de la hoja.

Llega un momento que, incluso la mejor hoja de corte sufre desgaste, por lo que debe ser afilada por un profesional. Puede recurrir a una empresa especializada de su zona o al servicio de afilado de ZWILLING (si está disponible en su localidad). Los cuchillos dentados (por ejemplo, los cuchillos de pan) siempre deben ser afilados por un profesional.



Almacenamiento y tablas de cortar
Los cuchillos se guardan mejor en un soporte ZWILLING, como un bloque de cuchillos o un organizar de cuchillos para el cajón, que cumple cuatro requisitos fundamentales: seguridad, protección de la hoja, limpieza y comodidad.
Las tablas de cortar que utilice son cruciales para el afilado a largo plazo de sus cuchillos ZWILLING. Las superficies de corte inadecuadas, como la porcelana, el cristal o la chapa, desafilarán rápidamente sus cuchillos. Las buenas tablas de corte deben tener una superficie flexible y resistente al impacto del cuchillo, además de ser fáciles de limpiar.
Por eso recomendamos las tablas de cortar de madera ZWILLING.

Algunos consejos importantes: No sumerja las tablas de cortar de madera ni los soportes para cuchillos en agua ni los meta en el lavavajillas. No ponga los soportes de cuchillos/tablas de cortar cerca del calor, por ejemplo, cerca de los radiadores de la calefacción o bajo la luz solar directa.

Limpieza de los soportes para cuchillos (por ejemplo, los bloques de cuchillos): Limpie regularmente con un paño húmedo o una esponja (no abrasiva) y seque con un paño de cocina.

Seguridad: Para garantizar una buena estabilidad, coloque los bloques de cuchillos o las tablas de cortar únicamente sobre una superficie uniforme y antideslizante.

Para obtener más consejos e información visite:
www.zwilling.com

IT

Gentile cliente,
grazie per aver scelto un prodotto di qualità ZWILLING J.A. HENCKELS. Fin dal primo taglio avrà modo di scoprire cosa significhi una lama davvero affilata.
I nostri prodotti si tramandano di generazione in generazione e ciò ci rende particolarmente orgogliosi: essendo gli utensili da cucina oggetti che vengono usati ogni giorno, non potrebbe infatti esserci migliore dimostrazione dell'elevato standard di qualità.

Coltelli
I coltelli ZWILLING sono un vero e proprio investimento. Se vengono trattati correttamente verranno usati per tutta la vita.

Attenzione! I coltelli sono affilati. Se vengono utilizzati senza la dovuta cautela oppure in modo improprio vi è il pericolo di lesioni.

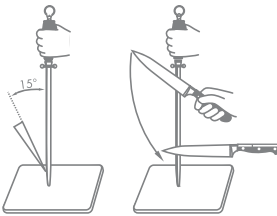
Pulizia:
ZWILLING raccomanda di non lavare i coltelli in lavastoviglie. Nella lavastoviglie i coltelli sono esposti a lungo ad agenti chimici e detergenti aggressivi, cosa che può causare segni di usura ed abrasione delle lame e del manico (sbiadimento). Quindi, la cosa migliore è lavare i coltelli subito dopo il loro impiego con acqua corrente e un po' di detersivo per piatti, visto che questa procedura è più delicata. Dopo averli sciacquati e asciugati, i coltelli sono subito pronti per essere riutilizzati.

Manutenzione: per mantenere la brillantezza del manico del vostro coltello anche per gli anni avvenire, basterà strofinarlo di tanto in tanto con una goccia di olio per alimenti. Questo vale sia per manici pieni (sia in plastica che in legno) che per i manici composti da due metà rivettate.

Affilatura: Un coltello ben affilato è più sicuro di uno non affilato perché richiede una minore pressione durante il taglio. La lama penetra meglio nell'alimento e la mano si stanca meno rapidamente.

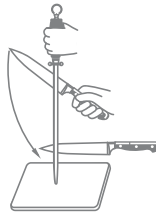
Affilare i coltelli ZWILLING con un affilacoltelli, una pietra per affilare (TWIN Stone Pro e TWIN Finishing Stone Pro) o con un arrotacoltelli come l'utensile V-Edge, per ottenere l'affilatura desiderata ed avere una lama sempre perfetta.

Ecco alcuni consigli per l'impiego di un classico affilacoltelli:



1. Appoggiare l'acciaino con la punta verso il basso su una superficie piana. Posizionare la lama pulita sull'affilacoltelli come mostrato nell'illustrazione. L'angolo fra lama e acciaino dovrebbe essere di circa 15 gradi.

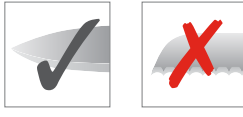
2. Adesso far scorrere il coltello lungo l'affilacoltelli verso il basso tenendo il coltello in obliquo.



3. Ripetere questo movimento sul retro dell'acciaino per affilare anche l'altro lato della lama.

4. Ripetere i passaggi 2 e 3 su ogni lato da cinque a dieci volte (ciò dipende dal grado di usura della lama).

Con il passare del tempo, anche la migliore lama mostra segni di abrasione, e sarà necessaria una affilatura professionale. Potete rivolgervi ad una ditta specializzata nelle vostre vicinanze o al servizio di affilatura ZWILLING (se disponibile nella vostra zona). I coltelli seghettati (ad es. i coltelli per tagliare il pane) dovrebbero essere affilati sempre da un esperto.



Conservazione dei coltelli
e basi di taglio

I vostri coltelli vanno conservati in un sistema storage ZWILLING, come un ceppo o un inserto da cassetto che soddisfi quattro requisiti di importanza fondamentale: sicurezza, protezione della lama, pulizia e comodità.
Anche la qualità della suerficie su cui si taglia è importante per mantenere nel tempo l'affilatura del proprio coltello ZWILLING. Superfici non adatte come porcellana, vetro o lamine di metallo fanno rapidamente perdere il filo. Un buon tagliere non dovrebbe presentare una superficie delicata e dovrebbe essere facile da pulire. Per questo raccomandiamo l'uso dei taglieri ZWILLING in legno.

Osservare le seguenti indicazioni: non mettere in ammollo né in lavastoviglie i taglieri e i ceppi per coltelli in legno. Non posizionare il ceppo e/o il tagliere vicino a fonti calore, come ad esempio a radiatori, e non esporli ai raggi solari in modo diretto.

Pulizia del sistema di conservazione
(ad es. ceppo per coltelli) Pulire regolarmente con un panno o una spugna umidi (non abrasivi) e successivamente asciugare uno strofinaccio.

Sicurezza: Per garantire sufficiente stabilità e sicurezza, collocare il ceppo per coltelli o il tagliere solo su superfici piane non scivolose.

Per altri consigli ZWILLING in tema di affilatura di coltelli, utilizzate il seguente codice QR:
www.zwilling.com

NL

Beste klant,
Hartelijk dank dat u voor een kwaliteitsproduct van de firma ZWILLING J.A. HENCKELS hebt gekozen. Al bij de eerste snee zult u ervaren wat scherpte werkelijk betekent.
We zijn er zeer trots op dat onze producten, ondanks hun dagelijks gebruik, dikwijls van generatie op generatie worden doorgegeven. Dit is het beste bewijs van de kwaliteit van onze messen.

Messen
Messen van ZWILLING zijn een uitstekende investering. Met de juiste behandeling gaan ze een leven lang mee.

Maar voorzichtig! Messen zijn scherp. Onvoorzichtig handelen of onvakkundig gebruik leidt tot verwondingen.

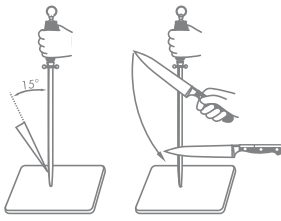
Reiniging:
Reiniging in de vaatwasser wordt afgeraden door Zwilling. In de vaatwasser worden de messen langdurig aan agressieve reinigingschemicaliën blootgesteld. Dit kan leiden tot slijtage van het mes en de handgreep (vergrijzing). Daarom kunt u uw messen best onmiddellijk na gebruik onder stromend water met een beetje afwasmiddel afwassen. Dit is een behoedzamere manier van reinigen. Na het afwassen en drogen zijn de messen meteen weer klaar voor gebruik.

Onderhoud: Om de glans van de grepen jarenlang te behouden, wrijft u deze best af en toe in met een druppeltje olijfolie of iets dergelijks. Dit geldt zowel voor kunststof en houten handgrepen als voor handgrepen met geklonken heften.

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 hand vermoeit minder snel.

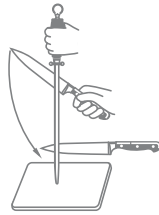
Om een leven lang plezier aan uw ZWILLING mes te hebben, moet u hem af en toe met een product van ZWILLING behandelen. Slijp uw ZWILLING messen met een aanzetstaal, slijpsteen (TWIN Stone Pro en TWIN Finishing Stone Pro) of met ZWILLING messenslijpers, zoals de V-Edge, om de gewenste scherpte te verkrijgen.

Hier volgen enkele tips voor het gebruik van een klassiek aanzetstaal:



1. Plaats het aanzetstaal met de punt naar beneden op een vlakke ondergrond. Plaats het schone mes op het aanzetstaal, zoals aangegeven op de afbeelding. Daarbij moet de hoek tussen lemmet en staal ongeveer 15 graden bedragen.

2. Haal het mes nu in een lichte bocht langs het staal naar beneden.



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

4. Herhaal stap 2 en 3 afwisselend vijf tot tien keer (afhankelijk van de mate van slijtage van het mes) om de voor- en achterkant van het mes te slijpen.

Op een gegeven moment vertoont zelfs het beste mes slijtage en dan dient het professioneel te worden geslepen. U kunt gebruikmaken van een gespecialiseerd bedrijf bij u in de buurt of van de ZWILLING slijpservice (indien beschikbaar in uw regio). Gekartelde messen (bijv. broodmessen) dienen altijd door een professional te worden geslepen.



Bewaren van messen en snijplanken
U bewaart uw messen het beste in een ZWILLING opbergsysteem, zoals een messenblok of lade-inzet. Zo wordt er aan vier belangrijke vereisten voldaan: veiligheid, bescherming van het mes, netheid en gemak. Ook het snijdoppervlak bepaalt hoe lang uw ZWILLING-mes scherp blijft. Ongeschikte snijoppervlakken zoals porselein, glas of staal maken uw messen sneller bot. Goede snijplanken moeten een ongevoelig oppervlak hebben en eenvoudig schoon te maken zijn. We raden voor dit doel de houten snijplanken van ZWILLING aan.

Enkele belangrijke aanwijzingen: Houten snijplanken en messenblokken niet in water leggen en niet in de vaatwasser reinigen. Niet in de buurt plaatsen van warmtebronnen zoals een kookplaat. Plaats meshouders/snijplanken niet in de buurt van warmtebronnen, bijvoorbeeld in de buurt van radiatoren of in direct zonlicht.

Reiniging
(bijv. messenblok): Regelmatig met een vochtige doek of zeem (die geen krassen veroorzaakt) reinigen. Vervolgens droogwrijven met een theedoek.

Veiligheid:: Om een stabiele ondergrond te waarborgen, plaatst u het messenblok of de snijplank op een vlakke ondergrond waar het niet kan wegglijden.

Aanvullende tips en informatie kunt u vinden op:
www.zwilling.com

DK

Kære kunde,
Mange tak fordi du vælger et kvalitetsprodukt fra ZWILLING J.A. HENCKELS.
Du vil opleve, hvad skarphed virkelig betyder, når du bruger dine knive for første gang.
Vi er stolte af, at vores produkter ofte går i arv gennem generationer, også selvom de bruges hver dag. Langt det bedste bevis på deres kvalitet.

Knive
ZWILLING knive er en god investering, og med den rette pleje vil de forblive skarpe i meget lang tid.

Vær forsigtig! Knivene er skarpe! Uforsigtig eller forkert brug kan forårsage alvorlige skader.

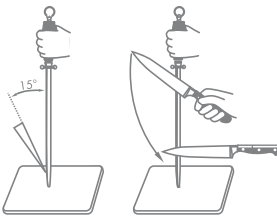
Rengøring:
ZWILLING anbefaler, at knive ikke rengøres i opvaskemaskinen. Opvaskemaskinen udsætter knivene for aggressive rengøringskemikalier over en længere periode, hvilket kan føre til slitage på knivbladet og håndtaget. Derfor anbefaler vi, at du vasker dine knive umiddelbart efter brug under rindende vand med lidt opvaskemiddel, da dette er mere skånsomt. Skyl og tør af med et viskestykke og kniven er straks klar til brug igen.

Pleje: For at bevare glans på knivens skaft skal du blot gnide en dråbe madolie på fra tid til anden. Dette gælder både for plastikskafter og træskafter samt for skafter med nittede halvdele.

Skarphed: En skarp kniv er mere sikker end en sløv kniv, fordi du bruger mindre tryk, når du skærer. Din hånd bliver ikke så hurtigt træt, og kniven skærer lettere gennem maden.

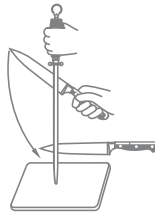
Slib dine ZWILLING knive fra tid til anden med et ZWILLING produkt for at sikre, at du kan have glæde af dine knive hele livet igennem. Slib dine ZWILLING knive med slibestål, slibesten (TWIN Stone Pro og TWIN Finishing Stone Pro) eller med ZWILLING knivslibere, f.eks. V-Edge, for at opnå den optimal skarphed.

Her er et par tips til brug af et klassisk slibestål:



1. Placer slibestålet med spidsen pegende nedad på en jævn overflade. 2. Placer den rene klinge på slibestålet som vist på illustrationen. Vinklen mellem bladet og stålet skal være ca. 15 grader.

2. Træk nu kniven nedad langs stålet i en let kurve.



3. Gentag processen på den anden side af stålet for at slibe kniven på begge sider.

4. Gentag trin 2 og 3 skiftevis fem til ti gange (dette afhænger af slidgraden på bladet) for at skærpe bladets for- og bagside.

På et tidspunkt viser selv den bedste klinge slid, og kniven skal slibes professionelt. Brug en professionel knivsliber i dit område eller ZWILLINGs slibeservice (hvis den er tilgængelig i dit område). Takkede knive (f.eks. brødknive) bør altid slibes af en professionel.



Opbevaring og skærebrætter
Dine knive opbevares bedst i et ZWILLING opbevaringssystem, f.eks. en knivblok eller en skuffeindsats, hvor de opfylder fire vigtige krav: sikkerhed, beskyttelse af knivbladet, renlighed og komfort.
Det skærebræt, du bruger, er afgørende for, at dine ZWILLING-knive bevarer deres skarphed. Uegnede skæreflader, som porcelæn, marmor eller metalplader, vil hurtigt sløve dine knive. Et godt skærebræt har en blød overflade og skal være let at gøre rent. Vi anbefaler derfor ZWILLING-skærebrætter af træ.

Et par vigtige tips: Læg ikke træskærebrætter og knivholdere i blød i vand og kom dem ikke i opvaskemaskinen. Stil ikke knivholdere/skærebrætter i nærheden af varme, f.eks. tæt på radiatorer eller i direkte sollys.

Rengøring af knivholdere
(f.eks. knivblokke): Rengør regelmæssigt med en fugtig klud eller svamp (ikke-slibende) og tør med et viskestykke.

Sikkerhed: For at sikre tilstrækkelig stabilitet må knivblokke eller skærebrætter kun placeres på en jævn, skridsikker overflade.

Du kan få flere tips, information om produkter og oplysninger her:
www.zwilling.com

TR

Sayın müşterimiz,
Kaliteli bir ZWILLING J.A. HENCKELS ürününü seçtiğiniz için çok teşekkür ederiz. Bıçaklarınızı görür görmez keskinliğin gerçekten ne anlama geldiğini bizzat göreceksiniz.
Ürünlerimizin her gün kullanılmasına rağmen sık sık nesilden nesile devredildiği gerçeğini belirtmekten gurur duyuyoruz. Ürünlerimizin ömürlük olması ürünlerimizin kalitesinin en iyi kanıtıdır.

Bıçaklar
ZWILLING bıçaklar uygun bir bakımla size uzun süre sadık bir şekilde hizmet ederek iyi bir yatırım olduklarını size en iyi şekilde gösterirler.

Dikkat! Bıçaklar keskindir! Dikkatsiz veya uygun olmayan kullanım ciddi yaralanmalara neden olabilir.

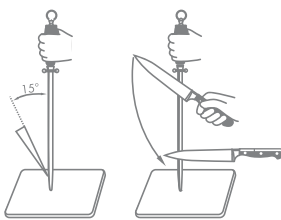
Temizlik:
ZWILLING, bıçakların bulaşık makinesinde yıkanmasını tavsiye etmez. Bulaşık makinesinde bıçaklar uzun süre güçlü temizlik kimyasallarına maruz kalır ve bu, bıçak ağzının ve sapın (grileşme) yıpranıp aşınmasına neden olabilir. Bu nedenle bıçağınızı kullanımdan hemen sonra akan su altında biraz bulaşık deterjanı ile nazikçe yıkamanız en iyisidir. Durulayıp kuruttuktan sonra bıçaklar yine hemen kullanıma hazırdır.

Bakım: Bıçaklarınızın saplarının parlaklığını uzun süre boyunca korumak için zaman zaman saplara bir damla yemeklik yağı ovarak sürüp yedirmenizi tavsiye ederiz. Bu hem plastik hem de ahşap saplar ve aynı zamanda perçinli bıçak sapları için de geçerlidir.

Keskinlik: Keskin bir bıçak ile daha az baskı uygulayarak kestiğiniz için kör bir bıçaktan daha güvenlidir. Elleriniz o kadar çabuk yorulmaz ve bıçak ağzı gıdaları daha kolay keser.

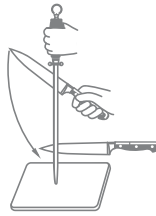
Bıçaklarınızdan uzun süre keyif alabilmeniz için ZWILLING bıçaklarınızı zaman zaman bir ZWILLING ürünü ile bileyebilirsiniz. İstediğiniz keskinliği elde etmek için ZWILLING bıçaklarınızı masatla, bileme taşıyla (TWIN Stone Pro ve TWIN Finishing Stone Pro) veya V-Edge gibi bir ZWILLING bıçak bileme cihazıyla bilemenizi tavsiye ediyoruz.

Aşağıda klasik bir masat kullanımıyla ilgili bazı ipuçları yer alıyor:



1. Masadı ucu aşağıya gösterecek şekilde düz bir yüzeye yerleştirin. Temiz bıçak ağzını resimde gösterildiği şekilde masada dokundurun. Bıçak ağzı ile masat arasındaki açı yaklaşık 15 derece olmalıdır.

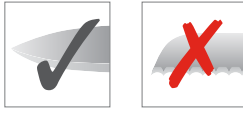
2. Şimdi bıçağı aşağıya doğru masadın dibinden ucuna kadar hafif bir yay çizerek çekin.



3. Bıçak ağzını her iki taraftan bilemek için bu işlemi masadın diğer tarafında tekrarlayın.

4. Bıçak ağzının ön ve arka tarafını bilemek için adım 2 ve 3'ü değişimli olarak beş ila on defa tekrarlayın (bıçak ağzının ne kadar köreldiğine bağlı olarak).

Bir süre sonra en iyi bıçak ağzı bile aşındığı için profesyonel olarak bilenmelidir. Bunu bölgenizde bir uzman firmaya veya ZWILLING bileme servisine yaptırabilirsiniz (eğer bölgenizde varsa). Tırtıklı bıçaklar (örn. ekmek bıçakları) her zaman bir uzman tarafından bilenmelidir.



Saklama ve Kesme Tahtaları
Bıçaklarınızı düzgün şekilde saklamak için bıçak bloğu veya çekmece içi bıçak düzenleyici gibi bir ZWILLING saklama sistemini kullanabilirsiniz. Bunlar dört kilit gereksinimlerini karşılar: güvenlik, bıçak ağzının korunması, temizlik ve rahatlık.
Kullandığınız kesme tahtaları ZWILLING bıçaklarınızın uzun süreli keskinliği açısından vazgeçilmezdir. Porselen, cam veya metal sac gibi uygun olmayan yüzeyler bıçaklarınızı çabucak köreltir. Kaliteli kesme tahtalarının yüzeyi güvenli ve temizlenmesi kolay olmalıdır. Bu nedenle ZWILLING ahşap kesme tahtalarını kullanmanızı tavsiye ediyoruz.

Birkaç önemli ipucu: Ahşap kesme tahtaları ve bıçak tutucuları suyla direk temas ettirmeyin ve bulaşık makinesine koymayın. Bıçak tutucuları/kesme tahtaları kalorifer petekleri gibi ısı kaynaklarından uzak tutun ve doğrudan güneş ışığına maruz bırakmayın.

Bıçak Tutucuların Temizlenmesi
(örn. bıçak blokları): Düzenli olarak nemli bir bez veya (aşındırıcı olmayan) bir sünger ile silin ve bir kurulama beziyle kurutun.

Güvenlik: Yeterli önlemi sağlamak için bıçak blokları veya kesme tahtalarını yalnızca düz ve kaygan olmayan bir yüzeye yerleştirin.

Daha fazla tüyo, ürünler ve bilgi için lütfen şu sayfaya gidin:
www.zwilling.com

RU

Уважаемый клиент,
Благодарим Вас за выбор качественной продукции ZWILLING J.A. HENCKELS. Вы сможете оценить остроту наших ножей уже при первом использовании.
Мы особенно гордимся тем, что наши продукты часто передаются из поколения в поколение, несмотря на то, что используются каждый день. Это лучшее доказательство их качества.

Ножи
Ножи ZWILLING — это выгодное вложение, и при должном уходе они прослужат вам верой и правдой очень долгое время.

Внимание! Ножи очень острые! Неосторожное или неправильное использование может привести к серьезным травмам.

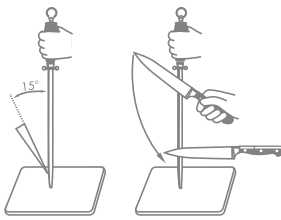
Чистка:
ZWILLING не рекомендует мыть ножи в посудомоечной машине. В посудомоечной машине ножи в течение длительного времени подвергаются воздействию агрессивных чистящих средств, что может привести к износу и истиранию лезвия и рукоятки (выцветание). Поэтому лучше всего мыть ножи сразу после использования под проточной водой с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды, это наиболее щадящий способ чистки. После ополаскивания и сушки ножи сразу же снова готовы к использованию.

Уход: чтобы сохранить блеск рукояти ножа на долгие годы, просто время от времени втирайте в нее каплю пищевого масла. Это касается как пластиковых ручек, так и деревянных ручек, а также ручек с заклепками.

Острота: острый нож безопаснее тупого, потому что при резке вы прилагаете меньше усилий. Ваша рука не так быстро устает, а лезвие легче разрезает продукты.

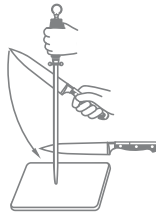
Время от времени точите свои ножи ZWILLING с помощью продукта для заточки ZWILLING, чтобы вы могли получать удовольствие от своих ножей на протяжении долгого времени. Затачивайте свои ножи ZWILLING с помощью мусата, точильного камня (TWIN Stone Pro и TWIN Finishing Stone Pro) или с помощью точил ZWILLING для ножей, таких как V-Edge, чтобы получить требуемую остроту.

Вот несколько советов по использованию классического мусата для заточки:



1. Расположите мусат кончиком вниз на ровной поверхности. Поместите чистое лезвие на мусат, как показано на рисунке. Угол между лезвием и мусатом должен быть примерно 15 градусов.

2. Теперь проведите ножом вниз вдоль мусата по небольшой кривой.



3. Повторите процесс с другой стороны мусата, чтобы заточить лезвие с обеих сторон.

4. Повторите шаги 2 и 3 поочередно от пяти до десяти раз (это зависит от степени износа лезвия), чтобы заточить обе стороны лезвия.

В какой-то момент даже самое лучшее лезвие начинает изнашиваться, поэтому его необходимо профессионально заточить. Вы можете воспользоваться услугами специализированной компании в вашем регионе или службы заточки ZWILLING (если она доступна в вашем регионе). Ножи с серрейторной и зубчатой заточкой (например, ножи для хлеба) всегда должен затачивать профессионал.



Хранение и разделочные доски
Ваши ножи лучше всего хранить в системе хранения ZWILLING, например, в подставке для ножей или в выдвижном ящике, такое хранение будет отвечать четырем ключевым требованиям: безопасность, защита лезвия, чистота и удобство.
Используемые вами разделочные доски имеют решающее значение для долговременной остроты ваших ножей ZWILLING. Неподходящие режущие поверхности, такие как фарфор, стекло или листовой металл, быстро затупят ваши ножи. Хорошие разделочные доски должны иметь гладкую поверхность и легко очищаться.
Поэтому мы рекомендуем деревянные разделочные доски ZWILLING.

Несколько важных советов: Не замачивайте деревянные разделочные доски и подставки для ножей в воде и не мойте их в посудомоечной машине. Не размещайте подставки для ножей/разделочные доски рядом с источниками тепла, например, рядом с батареями центрального отопления или под прямыми солнечными лучами.

Чистка подставок для ножей
(например, подставки для ножей): регулярно протирайте влажной тканью или губкой (неабразивной) и вытирайте кухонным полотенцем.

Безопасность: Для обеспечения достаточной устойчивости устанавливайте подставки для ножей или разделочные доски только на ровную нескользящую поверхность.

Дополнительные советы, продукты и информацию см:
www.zwilling.com

JP

お客様
ツヴィリングJ.A.ヘンケルス製品をご購入いただき、誠にありがとうございます。包丁を初めて使用すると、切れ味というものが本当に意味することを体験できると思います。
特に、毎日、使用されているにもかかわらず、当社製品が世代から世代へと受け継がれていることが多いという事実に誇りを持っています。品質が最高であるという証です。

包丁
ツヴィリングの包丁は優れた投資対象です。適切にケアをすれば、長期間にわたって忠実に使用することができます。

注意！包丁は鋭いです！不注意や、不適切な使用により重傷を負うおそれがあります。

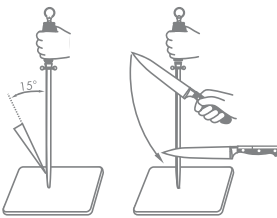
クリーニング：
ツヴィリングは、食洗器で包丁を洗うことをお勧めしません。食洗器では、包丁は長時間にわたって強力な洗浄剤にさらされ、刃とハンドルの摩耗や摩擦につながるおそれがあります（灰色化）。そのため、最適な方法は、使用後すぐに食器用洗剤を包丁に少量付けて、流水で洗います。この方法は包丁にやさしい洗い方です。すすいで、乾燥させれば、包丁はまたすぐに使用できます。

取扱：包丁のハンドルの輝きを何年も維持するためには、時々、食用油を滴たらしています。これは、プラスチック製ハンドルと木製ハンドルの両方、に適用され、リベットで留められた半分のハンドルにも適用された。

シャープな切れ味: シャープな切れ味の良い包丁は、切るときの圧力が低いので、切れ味の悪い包丁より安全です。手がすぐに疲れることはなく、刃は食材を切りやすくなります。

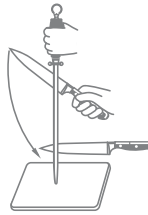
ツヴィリングの包丁を時々、ツヴィリング製品で研ぎ、包丁と一生付き合ってください。ツヴィリングの包丁をシャープニングスチール、砥石 (TWIN Stone Pro および TWIN Finishing Stone Pro)、あるいは V-Edge などのツヴィリングナイフ研ぎ器を使用して研いで、 必要な切れ味を実現します。

従来のシャープニングスチールを使用するいくつかのヒントは次のとおりです:



1.平らな面に先端が下を向くようにシャープニングスチールを位置します。図に示されているように、シャープニングスチールにきれいな刃を位置します。刃とスチールが作る角度は約15度にします。

2.若干カーブさせながら、スチールに沿って包丁を下向きに引きます。



3.スチールの反対側でこの手順を繰り返し、刃の両側を研ぎます。

4.ステップ2と3を交互に5-10回繰り返し（これは刃の摩耗度合によって）、刃の前面と裏面を研ぎます。

ある時点では、最高の刃であっても摩耗が発生するので、その場合には専門的に研ぐ必要があります。お住いの地域の専門会社、あるいはツヴィリング研磨サービス（お住まいの地域で利用可能である場合）に依頼します。鋸歯状の包丁（パン用包丁など）は、必ず専門家に研磨を依頼します。



保管とまな板
包丁は、ナイフブロックや引き出しインサートなどのツヴィリング保管システムに保管することが最適です。安全性、刃の保護、清潔さ、利便性の4つの重要な要件を満たします。
使用するまな板は、ツヴィリングナイフの切れ味を長期間保持するために不可欠です。セラミック、ガラス、金属などの不適切な表面を切ると、包丁はすぐに切れ味が悪くなります。優れたまな板は、表面が柔らかく、掃除しやすくなる必要があります。
そのため、ツヴィリング木製まな板をお勧めします。

いくつかの重要なヒント：木製まな板と包丁ホルダを水の中に漬けたり、食洗器に入れないでください。包丁ホルダ/まな板を熱の近く、例えばセントラルヒーティングラジエータの近くに置いたり、直射日光にさらさないでください。

包丁ホルダの清掃
（包丁ブロックなど）：湿らせた布またはスポンジ（研磨剤を含まず）で定期的に拭き、ティータオルで乾かしてください。

安全性:十分な安定性を確保するために、平らで滑らない表面にのみ包丁ブロックやまな板を置いてください。

その他のヒント、製品、情報の詳細については、以下にアクセスできます：
www.zwilling.com

CN

亲爱的顾客:
感谢您选择双立人产品。您将开启快意切配新体验，享受烹饪的乐趣。
双立人承袭百年铸刀工艺，锻造好刀，刀具出色锋利，切配得心应手，彰显匠心品质。

刀具
安全、正确地使用及保养刀具，能让您的刀具持久锋利。

注意： 刀刃锋利，请小心使用，避免误伤。

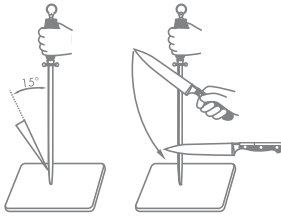
刀具的清洁:
请勿用洗碗机清洁刀具。在洗碗机中，刀具长时间接触腐蚀性清洁剂，可能导致刀刃和手柄磨损和老化。
正确的清洗方法为：刀具使用后，及时用流动的清水和少量清洁剂清洗刀具，冲洗干净后，用抹布擦干，并放置于阴凉通风处。

刀柄的保养： 为了保持刀柄的光泽度及良好手感，对于塑料刀柄及木制刀柄，可定期在刀柄处涂抹一滴食用油后抹匀。

磨刃的方法： 用锋利的刀切割食材，精准省力，不易打滑，比使用钝刀更加安全。

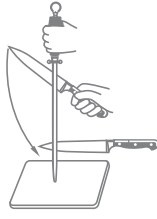
我们推荐定期使用双立人磨刃产品精磨刀刃，例如：磨刀棒、磨刀石(TWIN Stone Pro 和 TWIN Finishing Stone Pro)、磨刀器(V-Edge)，使刀具持久锋利，使用更安全。

如何使用磨刀棒:



1) 将磨刀棒尖端朝下，抵在平面上。将干净的刀刃贴住磨刀棒，刀刃与磨刀棒之间保持 15 °左右的夹角。

2) 刀刃贴着磨刀棒，以弧线的路径，上下拉动刀具。



3) 将刀换到磨刀棒的另一侧，以相同的方法，打磨另一侧刀刃。

4) 重复步骤2和步骤3，两侧交替打磨5-10次即可（打磨次数取决于刀刃磨损程度），如上所述，可使刀刃锐利如新。

即使是高品质的刀具，在使用过程中不可避免地会出现磨损，因此需要专业地磨刀。您可以寻求当地专业的磨刀服务，或享受双立人永久免费磨刀服务（如您所在的地区提供本服务）。
注意：锯齿刀（如：面包刀）请勿自行磨刀，请交由专业人员磨刀。



刀具的存放及砧板的选择
我们建议刀具存放在双立人专门的收纳产品中，例如刀架、刀包等，可满足安全性、保护刀刃、整洁、便利的四个需求。
此外，砧板的材质影响刀刃的锋利度，陶瓷、玻璃、金属等材质，容易使刀刃变钝，我们推荐使用双立人木制或竹制砧板，不易伤刀刃，且易于清洗。

注意：请勿将木制、竹制的砧板或刀架浸泡在水中或洗碗机中；请勿将砧板和刀架接触任何热源（如：暖气片或阳光直射）。

刀架的清洁
建议定期用干净抹布擦拭刀架，并置于阴凉通风处。

注意： 请将刀架或砧板放置于平面上，避免摔落。

如需更多产品及保养信息，请访问：
www.zwilling.com





MORE INFORMATION, TIPS & PRODUCTS

ZWILLING

www.zwilling.com

80003149 · 06/2023 · © 2022 ZWILLING J.A. Henckels AG