

3 HOW TO USE

* Figure shows a knife storage example. The range of knives can vary depending on availability per country.

* Abbildungen mit beispielhafter Bestückung. Das Messersortiment kann je nach Verfügbarkeit im Land variieren.

* Illustrations avec un exemple de répartition des différentes pièces. L'assortiment de couteaux peut varier en fonction de la disponibilité dans chaque pays.

* Imágenes con ejemplos de equipación. El surtido de cuchillos puede variar según disponibilidad en su país.

* Figure con datazioni esemplificative. L'assortimento di coltelli può variare a seconda della disponibilità nel rispettivo paese.

* Afbeeldingen met voorbeeld-uitrusting. Het assortiment messen kan afhankelijk van de beschikbaarheid in het land variëren.

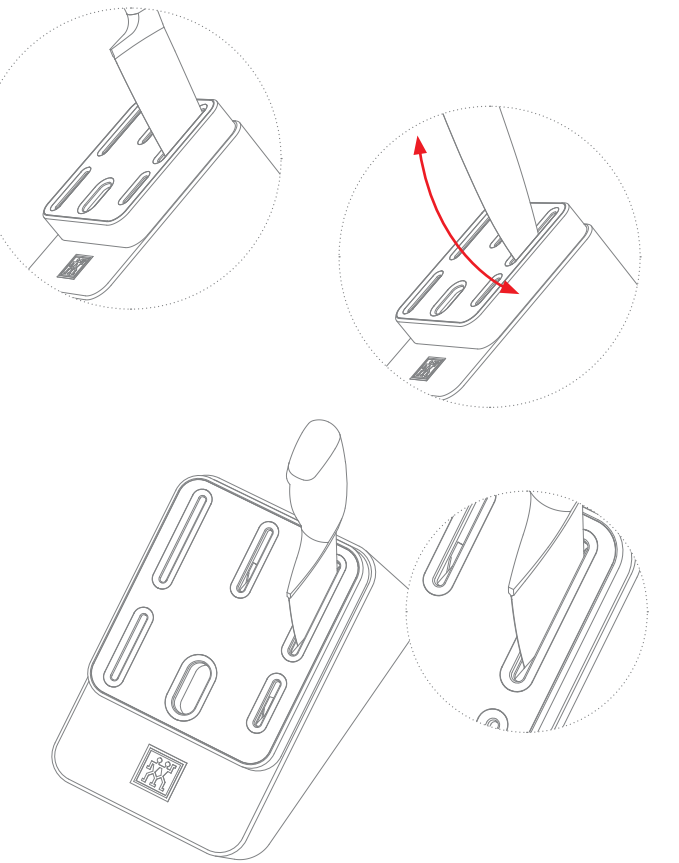
* Figuren viser et eksempel på opbevaring af knive. Udvælget af knive kan variere afhængigt af tilgængeligheden i det enkelte land.

* Örnek kullanımı şekiller. Bıçak çeşitleri ülkedeki mevcudiyete bağlı olarak değişebilir.

* Иллюстрации с примерами вставленных ножей. Ассортимент может отличаться в зависимости от доступности ножей в конкретной стране.

* 図はセッティング例です。国によって入手可能なナイフの種類が異なる場合があります。

* 示例图片仅供参考。刀具的种类可能会根据各国的供应情况而有所不同。



EN Guide the knife slowly along the ceramic sharpening rods out of the slot, applying slight pressure and following the blade contour to the tip of the knife. When inserting, repeat the same movement starting at the tip of the knife.

Insert serrated knives into the correct slots of the knife block by slowly sliding the back of the knife along the top of the slot until the handle is flush with the surface of the block. This provides the best possible protection for the sharp cutting edge of the knife.

DE Das Messer langsam und mit leichtem Druck entlang der Keramikschärfsteine aus dem Einsteckfach führen und dabei der Klingenkantur bis zur Messerspitze folgen. Beim Verstauen beginnend von der Messerspitze dieselbe Bewegung wiederholen.

Verstauen Sie die Messer mit Wellenschliff im richtigen Einschub des Messerblocks, indem Sie den Messerrücken langsam entlang der Oberseite des Einschubs entlang gleiten lassen, bis der Griff bündig mit der Blockoberfläche ist. So wird die scharfe Schneide des Messers bestmöglich geschützt.

FR Sortir lentement le couteau de son compartiment en exerçant une légère pression le long des molettes d'aiguisage en céramique et en suivant le fil de la lame jusqu'à la pointe du couteau. Lors de l'insertion, répéter le même mouvement en commençant par la pointe du couteau.

Pour les lames dentelées, nous conseillons de faire glisser le dos de la lame le long de la partie supérieure du compartiment approprié jusqu'à ce que le manche soit au même niveau que la surface du bloc. Cette technique permet de protéger au mieux le fil du couteau.

ES Extraiga el cuchillo lentamente y con una ligera presión a lo largo de la piedras cerámicas de afilar y siga el contorno del filo hasta la punta del cuchillo. Cuando lo devuelva a su lugar, insértelo comenzando por la punta y haciendo el mismo movimiento hasta el tope.

Guardar los cuchillos con filo ondulado en su compartimento correcto del bloque, deslizando el lado opuesto no afilado de la hoja por la parte superior del compartimento hasta que el mango toque el bloque. Así protegerá al máximo el filo ondulado del cuchillo.

IT Estrarre il coltello dallo scomparto lentamente ed esercitando una leggera pressione conducendolo lungo gli affilatoi in ceramica e seguendo il contorno della lama fino alla punta del coltello. Al momento di inserire il coltello nello scomparto, ripetere lo stesso movimento iniziando dalla punta.

Inserire i coltelli con affilatura ondulata nello scomparto corretto del ceppo facendo scivolare lentamente il dorso della lama lungo il lato superiore dello scomparto finché l'impugnatura non si trova a filo con la superficie del ceppo. In questo modo la lama affilata del coltello viene protetta al meglio.

NL Beweeg het mes langzaam en met lichte druk langs de keramische slijpstenen uit de sleuf, waarbij u de contour van het lemmet volgt tot aan de punt van het mes. Herhaal bij het opbergen dezelfde beweging vanaf de punt van het mes.

Bewaar de gekartelde messen in de juiste sleuf van het messenblok door de achterkant van het mes langzaam langs de bovenkant van de sleuf te schuiven totdat de greep gelijk ligt met

het oppervlak van het blok. Hierdoor wordt het scherpe lemmet van het mes zo goed mogelijk beschermd.

DK Træk kniven langsomt ud af indstiksrummet, og bevæg klingen med et let tryk langs med de keramiske slibesten helt ud til knivspidsen. Gentag den samme bevægelse i den modsatte retning startende med knivspidsen, når kniven skal sættes på plads.

Anbring knive med bølgeskær i det rigtige indstiksrum i knivblokken. Lad knivryggen glide langsomt ind langs indstiksrummets overside, til grebet ligger an mod knivblokkens overflade. Sådan bevares knivklængens skarphed bedst muligt.

TR Bıçağı yavaşça ve hafif bir basınçla seramik bileme taşları boyunca bölmeden dışarı doğru yönlendirerek çekerken bıçağın ucuna kadar kenar çizgisini takip edin. Bıçağı bölmeye yerleştirirken bıçağın ucundan başlayarak aynı hareketi tekrarlayın.

Dalgalı bıçakları, sap bloğun yüzeyi ile aynı hizaya gelene kadar bıçağın arkasını bölmenin üst tarafı boyunca yavaşça kaydırarak bıçak bloğunun doğru bölümüne yerleştirin. Bu şekilde bıçağın keskin kenarı için mümkün olan en iyi koruma sağlanır.

RU Извлекайте нож из слота медленно и с легким нажимом вдоль керамических модулей, следуя при этом по контуру лезвия до самого кончика. Вставляя нож в подставку, повторите это движение, начав с кончика ножа.

Храните ножи с зазубренной режущей кромкой в правильном слоте подставки. Дайте им медленно проскользнуть вдоль

верхней кромки слота, пока рукоятка не будет наравне с поверхностью подставки. Это обеспечит оптимальную защиту острого лезвия ножа.

JP ナイフのアゴから切っ先までの輪郭に沿って、セラミックシャープナーの上を滑らせるように、ゆっくりと抜きます。ナイフを収納する際は、ナイフの切っ先からアゴまで滑らせるイメージで、同じ動作を行ってください。

波刃のナイフは、柄がブロック表面に触れるまで、ナイフの峰/背をスロット上部に沿って、刃先を浮かせながらゆっくりとスライドさせ、ナイフブロックの正しいスロットに収納してください。こうすることで、刃先の摩耗を防ぎ、ナイフの切れ味を長持ちさせられます。

CN 刀具取出时，需将刀刃沿着陶瓷磨刀石，施加轻微压力缓慢拉出。放入时，重复相同的动作。

将锯齿刀插入刀座的正确刀槽中，刀背沿着刀槽顶部缓慢地放入，直到刀柄与刀座表面齐平。这将为刀刃的锋利度提供最好的保护。

DK Knivblokken må udelukkende rengøres med en let fugtig blød klud. Der må ikke hældes rengøringsmidler i indstiksrummene eller indføres andre rengøringshjælpe midler - knivblokken må kun rengøres på overfladen!

只需用一块微湿的软布擦拭刀架。请勿使用清洁剂或其他清洁工具清洁刀槽内部 - 仅清洁表面！

4 CLEANING

EN Clean the knife block only with a soft cloth moistened with water. Do not allow cleaning agents or other cleaning utensils to enter the slots - only clean the surface!

DE Den Messerblock ausschließlich mit einem mit Wasser angefeuchteten, weichen Tuch reinigen. In die Einsteckfächer sollte kein Reinigungsmittel oder andere Reinigungsutensilien hineingeführt werden - nur oberflächlich reinigen!

FR Nettoyer le bloc de couteaux à l'aide d'un chiffon doux humide. Ne pas introduire de produits ou d'ustensiles de nettoyage dans les compartiments. Ne nettoyer que la surface !

ES Limpie el bloque de cuchillos exclusivamente con un paño suave humedecido con agua. Dentro de los compartimentos no debe entrar ningún producto detergente ni otros utensilios de limpieza; ¡limpie el bloque solo por fuera!

IT Pulire il ceppo esclusivamente con un panno morbido inumidito con acqua. Il detergente o altri utensili di pulizia non dovranno penetrare negli scomparti - pulire solo la superficie del ceppo!

NL Maak het messenblok uitsluitend schoon met een zachte, met water bevochtigde doek. Er mogen geen schoonmaakmiddelen of ander schoonmaakbenodigdheden in de sleuven komen - reinig alleen het oppervlak!

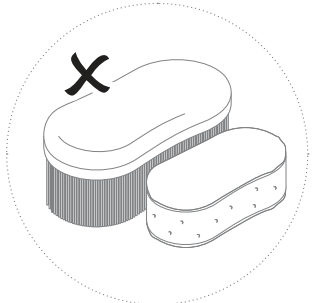
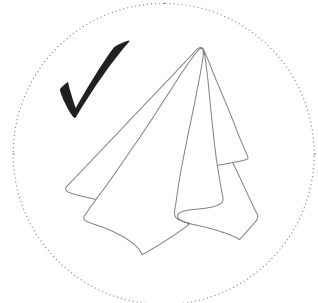
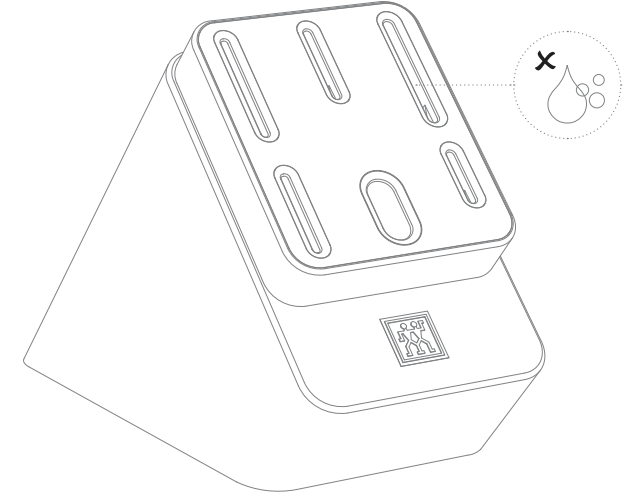
DK Knivblokken må udelukkende rengøres med en let fugtig blød klud. Der må ikke hældes rengøringsmidler i indstiksrummene eller indføres andre rengøringshjælpe midler - knivblokken må kun rengøres på overfladen!

TR Bıçak bloğunu sadece suyla nemlendirilmiş yumuşak bir bezle temizleyin. Bölmelere hiçbir temizlik maddesi veya başka temizlik aleti sokulmamalıdır - sadece yüzeyi temizleyin!

RU Для ухода за подставкой для ножей используйте только мягкую ткань, смоченную водой. В слоты для ножей не должны попадать чистящие средства или другие средства для очистки. Очищайте только внешнюю поверхность подставки!

JP ナイフブロックの汚れは、水で湿らせた柔らかい布で拭いてください。洗剤やその他の洗浄用具が収納部に入り込まないようにしてください。表面の汚れのみ拭き取ってください。

CN 仅使用湿软布擦拭刀架。请勿使用清洁剂或其他清洁工具清洁刀槽内部 - 仅清洁表面！



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

ZWILLING®
SELF-SHARPENING KNIFE BLOCK



1	2	3	4
EN	Important information	Product overview	How to use
DE	Wichtige Hinweise	Produktüberblick	Anwendung
FR	Informations importantes	Vue d'ensemble du produit	Utilisation
ES	Notas importantes	Resumen del producto	Aplicación
IT	Avvertenze importanti	Panoramica prodotto	Impiego
NL	Belangrijke richtlijnen	Productoverzicht	Gebruik
DK	Vigtige oplysninger	Produktoversigt	Anvendelse
TR	Önemli Bilgiler	Ürüne Genel Bakış	Kullanım
RU	Важная информация	Обзор продукта	Использование
JP	重要な情報	製品概要	使用方法
CN	重要信息	产品概览	使用说明

1 ! IMPORTANT INFORMATION

EN Some slots in the ZWILLING Self-Sharpening Block have integrated ceramic sharpening rods which should only be used for knives with a fine cutting edge (e.g. paring knives, carving knives and chef's knives).

Knives with a serrated edge should be inserted into the slots without a sharpening function and should be sharpened by a grinding specialist.

Always insert the knives into the correct slot to avoid damaging the cutting edge of the knife and the ceramic sharpening rods. To give you a clear overview, each compartment is marked with the matching blade symbol.

The ceramic sharpening rods are arranged so that various knives are sharpened with an ideal angle when removed or inserted.

Please note that the ZWILLING Self-Sharpening Block is designed to keep your knives sharp. It is not intended for sharpening blunt knives!

DE Ausgewählte Einsteckfächer im ZWILLING Self-Sharpening-Block verfügen über integrierte Schärffsteine aus Keramik, die nur für Messer mit glatter Schneide (z. B. Spick- und Garniermesser, Fleisch- und Kochmesser) verwendet werden sollten.

Messer mit Wellenschliff gehören in die Einsteckfächer ohne Schärf-Funktion und sollten von einem speziellen Schleifservice nachgeschliffen werden.

Schieben Sie die Messer immer in das passende Einsteckfach, um die Schneide des Messers und die Keramikschärffsteine nicht

ES Compartimentos diferenciados en ZWILLING Los bloques de cuchillos autoafilables disponen de piedras cerámicas de afilar en su interior que solo sirven para cuchillos de filo recto (por ejemplo los de verduras, carne, jamón o cuchillos de chef).

Los cuchillos con filo ondulado deben introducirse en compartimentos sin función de afilado, ya que requieren un servicio especial de afilado.

Inserte los cuchillos siempre en su compartimento adecuado para no dañar el filo del cuchillo ni las piedras cerámicas de afilar. Cada compartimento lleva un símbolo de la hoja de cuchillo que le corresponde.

Las piedras cerámicas de afilar están dispuestas de tal forma que cada cuchillo se afila en el ángulo ideal cada vez que se inserta o extrae.

Tenga en cuenta que el bloque de cuchillos autoafilable de ZWILLING está pensado para mantener sus cuchillos afilados. ¡No sirve para afilar cuchillos desafilados!

IT Ceppi portacoltelli selezionati di ZWILLING I ceppi auto-affilanti sono dotati di affilatoi in ceramica da utilizzare solamente per i coltelli con filo liscio (ad es. gli spelucchini e i coltelli per sbucciare, i coltelli da carne e quelli da cucina).

I coltelli con affilatura ondulata possono essere inseriti nei ceppi non auto-affilanti, e la loro riaffilatura dovrà essere affidata ad un apposito servizio.

Inserire il coltello sempre nello scomparto adatto per non danneggiare il filo del coltello e gli affilatoi in ceramica. Per una migliore visione d'insieme, ciascuno scomparto è contrassegnato con il simbolo della lama corrispondente.

Gli affilatoi in ceramica sono disposti in modo da affilare i diversi coltelli con l'angolo ideale durante l'inserimento o l'estrazione del rispettivo coltello.

Si prega di tener presente che il ceppo auto-affilante ZWILLING è stato pensato per mantenere affilati i coltelli, non per affilare i coltelli con la lama consumata!

NL Geselecteerde insteekslouven in de ZWILLING Self-Sharpening-Block beschikken over geïntegreerde keramische slijpstenen die alleen mogen worden gebruikt voor messen met een gladde lemmet (bijv. schil- en garneermessen, vlees- en koksmessen).

Gekartelde messen moeten in de sleuven zonder slijpfunctie worden geplaatst en dienen door een speciale slijpservice te worden geslepen.

Plaats de messen altijd in daarvoor bestemde sleuven om beschadiging van het lemmet van het mes en de keramische slijpstenen te voorkomen. Voor de duidelijkheid is elke sleuf gemarkeerd met het bijbehorende messymbool.

Dalgalı kenarlı bıçaklar bileme fonksiyonu olmayan bölmelere yerleştirilmeli ve uzman bir bileme servisi tarafından bilenmelidir.

De keramische slijpstenen zijn zodanig geplaatst dat de verschillende messen in de ideale hoek worden geslepen wanneer ze worden verwijderd of geplaatst.

Houd rekening met het volgende: het ZWILLING Self-Sharpening-Block moet ervoor zorgen dat uw messen scherp blijven. Het is niet bedoeld om botte messen te slijpen!

DK Valgte indstiksrum i ZWILLING Self-Sharpening-Block har integrerede keramiske slibesten, som kun må anvendes til knive med glatte klinger (f.eks. urte- og udskaeringsknive, kød- og kokkeknive).

RU Некоторые слоты в подставке для ножей ZWILLING Self-Sharpening-Block имеют встроенные керамические модули для заточки, которые должны использоваться только для ножей с прямой режущей кромкой (таких как нож для чистки овощей, нож для нарезки и поварской нож).

Ножи с зазубренной режущей кромкой должны вставляться в слоты без функции заточки. Их заточку следует доверить специализированному сервису по заточке ножей.

Чтобы не повредить лезвие и керамические модули для заточки, всегда вставляйте ножи в подходящий слот.

Для наглядности, возле каждого слота имеется значок подходящего лезвия. Керамические модули расположены так, что разные ножи затачиваются под идеальным углом каждый раз, когда вы их извлекаете или вставляете обратно в подставку.

GN 双立人选定的自磨刀架的刀槽内配备了内置的陶瓷磨刀石，仅适用于带有平刃的刀具（如去皮刀、切片刀和厨师刀）。

锯齿刀应放入没有磨刀功能的刀槽中，并由专业的磨刀服务进行磨刀。

JP ツヴィリングのセルフシャープニング ナイフブロックの一部スロットには、セラミック製のシャープナーが組み込まれています。シャープナー付きのスロットには平刃のナイフ（シェフナイフや三徳包丁など）のみ使用いただけます。

波刃のナイフは研ぎ機能が付いていないスロットに入れて、研ぐ際はプロの研ぎ師に依頼してください。

各スロットには対応する刃を表すマークが付いています。ナイフの刃先やセラミックシャープナーを傷つけないためにも、必ず正しいスロットにナイフを挿入してください。

各セラミックシャープナーは、ナイフを抜き差しする際に理想的な角度で研ぐことができるように配置されています。

ツヴィリングのセルフシャープニング ナイフブロックは、ナイフの切れ味を保つ事を目的として設計されています。切れ味が悪くなったナイフを研ぎなおすためのものではありませんのでご注意ください。

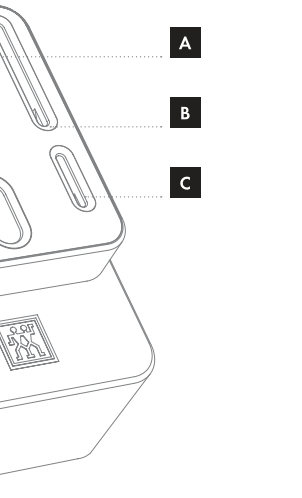
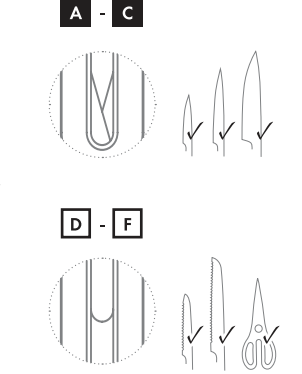
双立人自磨刀架旨在确保您的刀具保持锋利。它不适用于磨刀已经变钝的刀具!

请始终将刀具插入正确的刀槽中，以避免损坏刀刃和陶瓷磨刀石。为了方便使用，每个刀槽都标有相应的刀具图案。

陶瓷磨刀石的布置能使各种刀具在取出或放入都能以理想的角度进行磨刀。

请注意，双立人自磨刀架旨在确保您的刀具保持锋利。它不适用于磨刀已经变钝的刀具!

波刃のナイフは研ぎ機能が付いていないスロットに入れて、研ぐ際はプロの研ぎ師に依頼してください。



2 PRODUCT OVERVIEW*

A - C SHARPENING SLOTS

SCHÄRFENDE EINSCHÜBE / COUTEAUX POUVANT ÊTRE AFFÛTÉS / ACCESORIOS DE AFILADO
SLOT CON AFFILATORE / SLIJPENDE INSTEKVKAKKEN / ЗАТАЧИВАЮЩИЕ МОДУЛИ / BİLEME YAPAN GÖZLER / 研磨スロット / 磨刀槽

A Slicing knife
Fleischmesser / Couteau à trancher / Cuchillo de carne / Coltello da carne / Vleesmes / Forskærekniv / Нож для нарезки / Et bicağı / スライサー / 切片刀

B Chef's knife
Kochmesser / Couteau de chef / Cuchillo de cocina / Coltello da chef / Koksmes / Kokkekniv / Нож поварской / Aşçı bicağı / シェフナイフ / 厨师刀

C Paring knife
Spick- und Garniermesser / Couteau à larder et garnir / Cuchillo para mechar y guarnecer / Coltello universale e decoratore / Schil- en garneermes / Нож для шинковки и гарнировки / Sivri uçlu ve süsleme fonksiyonlu bıçak / パーリングナイフ / 削皮刀

D - F NON-SHARPENING SLOTS

NICHT-SCHÄRFENDE EINSCHÜBE / COUTEAUX NE POUVANT PAS ÊTRE AFFÛTÉS / SIN ACCESORIOS DE AFILADO / SLOT SENZA AFFILATORE / NIET-SLIJPENDE INSTEKVKAKKEN
НЕЗАТАЧИВАЮЩИЕ МОДУЛИ / BİLEME YAPMAYAN GÖZLER / 研ぎなし / 不鋭化

D Bread knife (Serrated)
Bratmesser / Couteau à pain / Cuchillo de pan / Coltello da pane / Broodmes / Brødkniv / Ekmek Bicağı / (russisch) / Панナイフ / 面包刀

E Utility knife (Serrated)
Universalmesser / Couteau universel / Cuchillo universal / Coltello universale / Universeel mes / Universalkniv / Çok Amaçlı Bıçak / (russisch) / ユーティリティナイフ (波刃) / 多用锯齿刀

F Multipurpose Shears
Vielzweckschere / Ciseaux à usages multiples / Tijeras multiusos / Forbici multifunzionali / Multifunctionele schaar / Многофункциональные ножницы / Çok amaçlı makas / 多目的はさみ / 多用途剪刀



www.zwilling.com

MORE INFORMATION,
TIPS & PRODUCTS

80038 0 - 03/2024 - © 2024 ZWILLING J.A. Henckels AG