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
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®
SHARPENING STEEL

DE

Liebe Kunden,

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.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch, um Schäden am Messer zu vermeiden.

⚠ Die ZWILLING Wetzstähle sind nur für unbeschichtete Messer mit glatter Schneide geeignet!

Schärfen Sie ein ZWILLING Messer stets mit einem hochwertigen Wetzstahl von ZWILLING. Denn dieser ist exakt auf den Stahl der Klingen abgestimmt und garantiert Ihnen ein optimales Ergebnis.

Befolgen Sie einfach folgende Schritte:

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

der Übergang des Griffendes zum Wetzstahl.

Bei japanischen Messern sowie ZWILLING Santokumessern sollte der Winkel nicht über 10 Grad liegen. Je nach Abnutzung der Schneide kann mit weniger oder mehr Druck gewetzt werden.

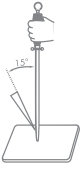
2. Ziehen Sie das Messer nun in einem leichten Bogen am Wetzstahl nach unten. Die Geschwindigkeit Ihrer Bewegung spielt dabei keine Rolle.

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. Kontrollieren Sie den Schärferfolg per Schnitt-Test an einem Stück Papier.

So wird's gemacht:

1.



2.

3.

! WICHTIG

Grundsätzlich sollte der Wetzstahl härter sein als der Klingenstahl, da sonst kein Schärfeerfolg erzielt werden kann.
Unsere Diamant- und Keramikwetzstähle sind für Messer mit einer Klingenhärte bis zu 67 HRC geeignet. Verchromte Wetzstähle eignen sich zum optimalen Schärfen von Messern mit einer Klingenhärte von bis zu 60 HRC.
Ab einer höheren Klingenhärte empfehlen wir außerdem das schonende Schärfen mit dem Wetzstein (z. B. TWIN Stone Pro und TWIN Finishing Stone Pro).

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. Jedoch kann auch das beste Messer bei zu starker Abnutzung seine Schneidspitze verlieren und die Schärfe mit dem Wetzstahl nicht wieder hergestellt werden. In diesem Fall muss das Messer nachgeschliffen werden. Hierzu können Sie entweder unsere ZWILLING Wetzsteine oder den ZWILLING Schleifservice nutzen (falls dieser in Ihrem Land verfügbar ist).

Weitere Tipps und Informationen zum Schärfen und Schleifen Ihres Messers 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.

INSTRUCTIONS FOR USE

Please read these instructions carefully before using knife sharpener for the first time in order to avoid any damage to knife.

⚠ The knife sharpeners are only suitable for non-coated knives with a smooth cutting edge.

Always use a high-quality sharpening steel from ZWILLING to sharpen a ZWILLING knife. This is because it is precisely matched to the steel of the blades and guarantees you an optimal result.

Simply follow these steps:

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. The transition of the handle end to the sharpening steel serves as a guide.

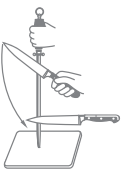
For Japanese knives and ZWILLING Santoku knives, the angle should not exceed 10 degrees. Depending on the wear of the cutting edge, sharpening can be performed with less or more pressure.

2. Now draw the knife downwards along the steel in a slight curve. The speed of your movement does not matter.
3. Repeat the process on the other side of the steel to sharpen the blade on both sides.
4. Repeat steps 2 and 3 five to ten times, always alternating the right and left side of the cutting edge. Check the sharpening success with a cutting test on a piece of paper.

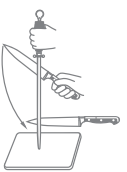
How to use it:

1.

2.



3.



! IMPORTANT

In principle, the sharpening steel should be harder than the blade steel, otherwise sharpening success cannot be achieved. Our diamond and ceramic sharpening steels are suitable for knives with a blade hardness of up to 67 HRC. Chrome-plated sharpening steels are suitable for knives with a blade hardness of up to 60 HRC. From a higher blade hardness onwards, we also recommend gentle sharpening with the sharpening stone (e.g. TWIN Stone Pro and TWIN Finishing Stone Pro).

A sharp knife is safer than a blunt one because you need to apply less pressure when cutting. The blade cuts through the material better and the hand does not tire as quickly. However, even the best knife can lose its cutting point if it is overly worn and the sharpness cannot be restored with the sharpening steel. In this case, the knife needs to be reground. For this purpose you can either use our ZWILLING sharpening stones or the ZWILLING sharpening service (if available in your country).

For more tips and information on sharpening your knives, go to:

www.zwilling.com

FR

Cher client,
Merci d'avoir choisi un produit de qualité 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.

REMARQUES IMPORTANTES

Nous vous prions de lire attentivement ces instructions avant la première utilisation afin d'éviter d'endommager votre couteau.

⚠ Les fusils à aiguiser ZWILLING conviennent uniquement aux couteaux non revêtus à tranchant lisse.

Aiguisez toujours un couteau ZWILLING avec un fusil à aiguiser de haute qualité ZWILLING. En effet, il est précisément adapté à l'acier des lames et vous garantit un résultat optimal.

Procédez simplement selon ces étapes :

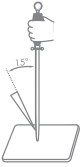
1. Positionnez le fusil avec sa pointe vers le bas sur une surface plane. Positionnez la lame propre sur le fusil comme indiqué sur l'illustration. L'angle entre la lame et l'acier doit être d'environ 15 degrés. La partie basse de l'extrémité du manche sert de guide pour trouver l'inclinaison

de la lame sur le fusil. Pour les couteaux japonais et les couteaux ZWILLING Santoku, l'angle ne doit pas dépasser 10 degrés. Selon l'usure du tranchant, l'affilage peut être effectué avec plus ou moins de pression.

2. Tirez ensuite le couteau sur le fusil vers le bas en décrivant un léger arc. La vitesse du mouvement à effectuer n'a aucune importance.
3. Effectuez le même mouvement de l'autre côté de la mèche pour aiguiser le deuxième côté de la lame.
4. Répétez les étapes 2 et 3 cinq à dix fois en alternant à chaque fois : devant la mèche, derrière la mèche, afin de bien aiguiser les deux côtés du tranchant de la lame de votre couteau. Testez le tranchant obtenu avec le test du papier : la lame doit trancher sans problèmes le papier, sans le déchirer.

Comment procéder :

1.



2.

3.

! IMPORTANT

En principe, l'acier de la mèche doit être plus dur que l'acier de la lame, sinon l'affilage ne peut pas être réalisé. Nos fusils diamantés et céramiques conviennent aux couteaux d'une dureté de lame allant jusqu'à 67 HRC. Les fusils chromés sont idéaux pour aiguiser les couteaux avec une dureté de lame allant jusqu'à 60 HRC. A partir d'une dureté de lame plus élevée, nous recommandons également un affûtage doux avec une pierre à aiguiser (par exemple TWIN Stone Pro et TWIN Finishing Stone Pro).

Un couteau tranchant est plus sûr qu'un couteau émoussé car vous n'aurez pas à appliquer autant de pression lors de la coupe. La lame tranche mieux le matériau et la main se fatigue moins vite.
Cependant, même le meilleur couteau peut perdre son tranchant s'il devient trop usé et son tranchant ne pourra pas être restauré avec un fusil. Dans ce cas, le couteau doit être réaffûté.
Pour cela, vous pouvez utiliser nos pierres à aiguiser ZWILLING ou le service d'affûtage ZWILLING (si disponible dans votre pays).

Pour de plus amples conseils et informations sur nos produits, rendez-vous sur :

www.zwilling.com

ES

Estimado cliente,

Muchas gracias por elegir un producto de la calidad de ZWILLING J.A. HENCKELS. Cuando utilice sus cuchillos por primera vez experimentará lo que realmente significa el afilado.
Estamos especialmente orgullosos de que nuestros productos pasen a menudo de generación en generación, a pesar de que se utilizan a diario. Con diferencia, la mejor prueba de su calidad.

INTRUCCIONES DE USO

Lea atentamente estas indicaciones antes de utilizar el afilador de cuchillos por primera vez para evitar dañar el cuchillo.

⚠ Los afiladores de cuchillos sólo son adecuados para cuchillos que no tengan revestimiento y cuyo filo sea liso.

Para afilar un cuchillo ZWILLING, utilice siempre una chaira de alta calidad de ZWILLING. Esto es porque se ajusta con precisión al acero de las hojas y le garantiza un resultado óptimo.

Basta con seguir estos pasos:

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

del extremo del mango a la chaira sirve de guía. Para los cuchillos japoneses y los cuchillos Santoku de ZWILLING, el ángulo no debe superar los 10 grados. Dependien do del desgaste del filo, el afilado puede realizarse con menos o más presión.

2. Ahora deslice el cuchillo hacia abajo a lo largo del acero haciendo una ligera curva. La velocidad de su movimiento no importa.
3. Repita el proceso por el otro lado del acero para afilar la hoja por ambos lados.
4. Repita los pasos 2 y 3 de cinco a diez eces, alternando siempre el lado derecho e izquierdo del filo de la hoja. Compruebe el resultado del afilado con una prueba de corte en un trozo de papel.

Esta es la forma de hacerlo:

1.

2.

3.

! IMPORTANTE

En principio, la chaira debe ser más dura que el acero de la hoja, de lo contrario no se puede conseguir el éxito en el afilado. Nuestras chairas de diamante y cerámica son adecuadas para cuchillos con una dureza de hoja de hasta 67 HRC. Las chairas cromadas son adecuadas para cuchillos con una dureza de hoja de hasta 60 HRC. A partir de una mayor dureza de la hoja, también recomendamos un afilado suave con la piedra de afilar (p. ej. TWIN Stone Pro y TWIN Finishing Stone Pro).

Un cuchillo afilado es más seguro que uno sin filo porque hay que ejercer menos presión al cortar. La hoja corta mejor el producto y la mano no se cansa tan rápidamente. Sin embargo, incluso el mejor cuchillo puede perder su filo si está demasiado desgastado y no se puede recuperar el filo con la chaira. En este caso, es necesario volver a afilar el cuchillo. Para ese fin puede usar las piedras de afilado ZWILLING o el servicio de afilado de ZWILLING (si está disponible en su país).

www.zwilling.com

IT

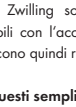
Caro Cliente,

grazie di aver scelto un prodotto di qualità della ZWILLING J.A. HENCKELS. Avrai l'oppotunità di apprezzare il significato di affilatura quando utilizzerai il tuo coltello per la prima volta. Siamo molto orgogliosi del fatto che i nostri prodotti vengano spesso tramandati di generazione in generazione, anche se utilizzati ogni giorno. Senza dubbio la miglior prova possibile di elevata qualità.

ISTRUZIONI PER L'USO

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare l'affilatore di coltelli per la prima volta per evitare possibili danni al coltello.

⚠ Gli affilatori di coltelli sono adatti esclusivamente a coltelli non rivestiti e a lama liscia.



Utilizzare sempre un affilatore ZWILLING di alta qualità per affilare un coltello ZWILLING. Questo perché gli affilatori Zwilling sono perfettamente compatibili con l'acciaio delle lame e garantiscono quindi risultati ottimali.

Segui questi semplici passaggi:

1. Posiziona l'affilatore (o acciaino) con la punta rivolta verso il basso su una superfice piana. Posiziona la lama pulita sull'affilatore così come mostrato nell'illustrazione. L'angolo tra la lama e l'affilatore dovrebbe essere di circa 15°. Per i coltelli Giapponesi e per i Santoku

ZWILLING l'angolo non dovrebbe essere maggiore di 10°. A seconda dell'usura del tagliente, l'affilatura può essere effettuata con minore o maggiore pressione.

2. Trascina il coltello verso il basso facendo scorrere la lama con una leggera curva. La velocità dell'operazione non influisce sul risultato.

3. Ripeti il procedimento sull'altro lato del tagliente per affilare la lama su ambo i lati.

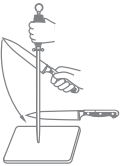
4. Ripeti i passaggi 2 e 3 tra le cinque e le dieci volte, alternando sempre il lato destro e sinistro della lama. Valuta il risultato dell'affilatura con il test del foglio di carta.

Questo è il modo corretto:

1.

2.

3.



! IMPORTANTE

In linea di principio, l'acciaio dell'affilatore dev'essere più duro dell'acciaio della lama, altrimenti non sarebbe possibile effettuare un'affilatura corretta. I nostri acciaini diamantati ed in ceramica possono affilare lame con una durezza fino a 67 HRC. Gli acciaini cromati possono affilare lame fino a 60 HRC di durezza. Per lame di durezza superiore, consigliamo anche un'affilatura delicata con una pietra affilante (come la TWIN Stone Pro e la TWIN Finishing Stone Pro).

Un coltello affilato è più sicuro di un coltello che lo è poco perché necessita di una minore pressione nel taglio. La lama taglia i materiali più facilmente e la mano non si stanca subito. Tuttavia, anche il miglior coltello può perdere l'affilatura se eccessivamente usurato, in quel caso la lama non può più essere ripristinata con un acciaino ma necessita di essere riaffilata. A questo proposito è possibile utilizzare le pietre per affilare ZWILLING o il servizio di affilatura ZWILLING (se disponibile nel proprio paese). Per altri consigli ed informazioni sulll'affilatura dei nostri coltelli, visita la pagina:

www.zwilling.com

NL

Beste klant,

Hartelijk dank voor het kiezen van een kwaliteitsproduct van ZWILLING J.A. HENCKELS. Je zal snel ervaren wat scherpte echt betekent wanneer je onze messen voor het eerst gebruikt.
We zijn bijzonder trots op het feit dat onze producten vaak van generatie op generatie worden doorgegeven, ondanks het feit dat ze elke dag worden gebruikt. Dat is verreweg het beste bewijs van hun kwaliteit.

GEBRUIKSAANWIJZING

Lees deze instructies zorgvuldig door voordat je de messenslijper voor de eerste keer gebruikt, om schade aan je mes te voorkomen.

⚠ De messenslijpers zijn alleen geschikt voor niet-gecoate messen met een gladde snijrand.

Gebruik altijd een ZWILLING aanzetstaal van hoge kwaliteit om een ZWILLING mes te slijpen. Het is namelijk precies afgestemd op het staal van de messen en garandeert je een optimaal resultaat.

Volg gewoon de volgende stappen:

1. Plaats het aanzetstaal met de punt naar beneden op een vlakke ondergrond. Plaats het schone mes op het aanzetstaal zoals aangegeven in de afbeelding. De hoek tussen het lemmet en het staal moet ong-

veer 15 graden zijn. De overgang van het handvat naar het aanzetstaal dient als oriëntatiepunt. Voor Japanse messen en ZWILLING Santoku messen mag de hoek niet groter zijn dan 10 graden. Afhankelijk van de slijtage van de snijrand kan er met minder of meer druk aangescherpt worden.

2. Trek nu het mes in een lichte boog naar beneden langs het staal. De snelheid van je beweging maakt niet uit.
3. Herhaal het proces aan de andere kant van het staal om het blad aan beide kanten te slijpen.
4. Herhaal stap 2 en 3 vijf tot tien keer, en wissel steeds af met de rechter- en linkerkant van het lemmet. Controleer of het aanscherpen geslaagd is door middel van een snijtest op een stuk papier.

Zo doe je dat:

1.

2.

3.

! BELANGRIJK

In principe moet het aanzetstaal harder zijn dan het lemmetstaal, anders werkt het niet. Onze diamanten en keramische aanzetstalen zijn geschikt voor messen met een messenhardheid tot 67 HRC. Verchroomde aanzetstalen zijn geschikt voor messen met een hardheid van het lemmet tot 60 HRC. Vanaf een hogere hardheid van het lemmet raden we daarom aan om voorzichtig te slijpen met een slijpsteen (bijv. TWIN Stone Pro en TWIN Finishing Stone Pro).

Een scherp mes is veiliger dan een bot mes omdat je minder druk hoeft uit te oefenen bij het snijden. Het mes snijdt beter door het materiaal en je hand wordt minder snel moe. Maar zelfs het beste mes kan zijn snede verliezen als het veelvuldig gebruikt is en de scherpte niet hersteld kan worden met het aanzetstaal. In dat geval moet het mes opnieuw worden geslepen. Hiervoor kunt u onze ZWILLING slijpstenen of de ZWILLING slijpservice (indien beschikbaar in uw land) gebruiken.

Ga voor meer tips en informatie over het slijpen van je messen naar:

www.zwilling.com

JP

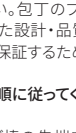
お買い上げのお客様へ、

この度は、ツヴィリング J.A. ヘンケルスの商品をお買い上げ頂き、誠にありがとうございます。
ツヴィリングのナイフは最高の切れ味をお届けすることで、皆様の料理体験に感動をもたらすことでしょう。私たちは、日用品であるにもかかわらず、当社製品が世代から世代へと受け継がれていることを誇りに思っております。それこそが品質の最良の証明と言えるのではないでしょうか。

使用方法

初めて研ぎ棒を使用される前に、ナイフへの損傷を避けるため、これらの指示を注意深くお読みください。

⚠ 本製品はフッ素等のコーティングを施されていたり、パンナイフのような波刃になっている包丁にはご使用いただけません。



常にツヴィリングの研ぎ棒を使用して、ツヴィリング製のナイフを研いでください。包丁のブレードの鋼材に合わせた設計・品質により、最適な結果を保証するためです。

次の手順に従ってください：

1. 研ぎ棒の先端を下向きに、平らな面に置きます。汚れや水分を落とした刃を、図のように研ぎ棒に当てます。刃先と研ぎ棒との角度は約15度が最適です。日本製のナイフや三徳包丁の場合、角度は10度を超えないようにし

ましょう。刃先の摩耗度によって、研ぎの強弱を調整してください

2. 次にナイフを下に向かって、刃元から切っ先へ滑らせるように、軽いカーブを描きながら包丁を動かしましょう。この時、包丁を降ろすスピードは仕上がりに影響しません。
3. 反対側も同じ流れで上記のステップを繰り返して、刃の両側を研ぎましょう。
4. ステップ2と3を5回から10回ぐらい、左右交互に研ぐようにしながら繰り返しましょう。切れ味を確認するには、コピー用紙を切ってみてテストするのがおすすめです。

こちらが正しい使い方です：

1.

2.

3.

! ご注意事項

原則として、研ぎ棒は包丁に使われている鋼材よりも硬い物を使う必要があります。当社のダイヤモンドおよびセラミックの研ぎ棒は、刃の硬さが最大67　HRCまでのナイフに適しています。クロムメッキの研ぎ棒は、刃の硬さが最大60　HRCまでのナイフに適しています。それ以上の刃の硬さからは、研石（例：TWIN Stone ProおよびTWIN Finishing Stone Pro）で研ぐことを推奨します。

切れ味が良いナイフは、切るときに余計な力を加える必要が無いため、安全に料理ができます。きちんとお手入れされた刃は食材をより簡単に、美しく切れて、手も疲れません。しかし、過度に摩耗した場合、たとえ最高のナイフでも切れ味が落ち、研ぎ棒で鋭さを回復することができなくなります。その場合、ナイフを研ぎなおす必要があります。それには、ツヴィリングの研石またはシャープニングサービスを利用するのがおすすめです：

ナイフの研ぎ方やその他の情報については、オフィシャルサイトをご覧ください：

www.zwilling.com

CN

亲爱的顾客：

非常感谢您选择高品质的双立人产品。您将开启快意切配新体验，享受更多烹饪乐趣。令我们引以为傲的是，双立人刀具采用百年铸刀工艺，锻造好刀，使得刀具出色锋利，切配游刃有余。这也是品质证明。

使用说明

请您在首次使用磨刀棒前仔细阅读使用说明，以免损坏刀具。

磨刀棒只适用于无镀层、无锯齿刀刃的刀具。

为确保刀具保持持久锋利，磨刃双立人刀具时，推荐配合使用双立人磨刀棒。

磨刃步骤如下：

1. 将磨刀棒尖端朝下，放在平坦稳固的平面上。如图所示，将干净的刀刃贴靠在磨刀棒上，刀刃和磨刀棒的夹角约为15度。以手柄与磨刀棒的连接部位为“中心”，根据刀刃磨损情况，施加一定的力度进行磨刃。注：对于日本刀具和双立人多用刀，刀刃和磨刀棒角度不应超过10度。
2. 将刀具沿着棒针，保持15°，把刀架上下打磨。可按照自己的习惯调整磨刃速度。

3. 将刀具移到磨刀棒另一侧，重复以上动作，打磨刀刃的另一面。
4. 重复步骤二和步骤三5-10次，交替打磨刀刃左右两侧。最后，可使用纸张进行切割测试，检查是否磨刃成功。

注意

1.

2.

3.

注意

原则上，磨刀棒比刀片更坚硬，否则无法磨刃。双立人的金刚石和陶瓷磨刀棒适用于刀片硬度高达 67 HRC 的刀具。镀铬的磨刀棒适用于刀片硬度为60 HRC以内的刀具。更高的刀片硬度，我们建议使用磨刀石(例如TWIN Stone Pro和TWIN Finishing Stone Pro)进行磨刃。

钝的刀往往比锋利的刀更难掌握，需要使用更大的力气才能将食物切开，如有不慎，刀刃可能打滑，伤及手指。即使是优质的刀，也会因为经常使用而过度磨损，并且无法通过使用磨刀棒恢复锋利度。在这种情况下，您可以选择我们的磨刀石或磨刀服务(如您所在的地区提供本服务)

了解更多磨刀信息，请访问

www.zwilling.com

MORE INFORMATION, TIPS & PRODUCTS

ZWILLING

www.zwilling.com

20040-83Y1 -06/2023 · © 2023 ZWILLING J.A. Henckels AG