

ggmgastro

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

SKU: 5.2103.15

VICTORINOX | SWISS CLASSIC - Carving fork - Blade: 150mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Swiss Classic Carving Fork Blade 150mm (5.2103.15)

1. General Information

The Victorinox Swiss Classic Carving Fork is an essential tool for precise carving and serving. Made with high-quality materials, this carving fork features a 150mm blade and an ergonomic handle designed for comfort and control. Ideal for both professional chefs and home cooks, it ensures impeccable performance and durability.

2. Safety Information

- Always handle the carving fork with care to prevent injury.
- Keep the fork out of reach of children.
- Use the carving fork only for its intended purpose, i.e., carving and serving cooked meats.
- Ensure that the carving fork is cleaned and dried properly after each use to avoid rust and contamination.
- Inspect the fork for any damage before use, such as chips or cracks in the blade or any looseness in the handle. If damaged, do not use the fork.
- Always use on stable cutting surfaces to prevent slippage during use.

3. Product Specifications

- Product Name: Victorinox Swiss Classic Carving Fork
- Blade Length: 150mm
- Model Number: 5.2103.15
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polypropylene
- Handle Color: Black
- Weight: 154g

4. Setup and Installation

No installation is required for this product. Simply unwrap the carving fork and ensure that it is clean before use. The ergonomic handle provides a comfortable grip, allowing for precise control when carving.

5. Operation

To use the carving fork:

1. Place the cooked meat on a stable cutting board.
2. Insert the carving fork into the meat to secure it.
3. Use a carving knife in conjunction with the fork to slice through the meat smoothly. The fork can also be used for serving the meat directly from the board or platter.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the carving fork in warm soapy water.
- Avoid soaking the carving fork for unreasonably long periods to maintain the integrity of the materials.
- Rinse thoroughly with clean water and dry immediately with a soft cloth.
- Do not place the carving fork in the dishwasher, as this may damage the handle and blade.
- Regularly check for sharpness and consider honing or sharpening as necessary to maintain performance.

7. Troubleshooting

- If the carving fork feels loose or wobbly, inspect the handle for damage. If detected, do not use the fork.
- If the blade is dull, use a suitable sharpening tool to restore the edge.
- For any rust spots, gently polish with a soft cloth and a safe abrasive, followed by cleaning and thorough drying.

8. Disposal

Dispose of the carving fork according to local regulations. When disposing of a damaged or unusable fork, ensure the blade is secured or wrapped to prevent injury to others.

9. Contact

For more information, support, or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für die Victorinox Swiss Classic Bratgabel, Klinge 150 mm (5.2103.15)

1. Allgemeine Informationen

Die Victorinox Swiss Classic Bratgabel ist ein unverzichtbares Küchenwerkzeug, ideal zum Tranchieren von Fleisch und zum Servieren von Braten. Hergestellt aus hochwertigen Materialien, bietet diese Gabel sowohl Funktionalität als auch Ergonomie.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Verwenden Sie die Gabel nicht zum Schneiden von harten Lebensmitteln.
- Kindersicherheit: Halten Sie die Gabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Vorsicht bei der Handhabung: Achten Sie darauf, sich während der Verwendung nicht zu verletzen, insbesondere beim Halten und Tranchieren von Fleisch.
- Reinigung: Lassen Sie die Gabel nach dem Gebrauch nicht in der Spülschüssel oder in einem ungünstigen Winkel liegen, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Victorinox Swiss Classic Bratgabel
- Klingenlänge: 150 mm
- Material der Klinge: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 145 g
- Farbe: Schwarz
- Garantie: Lebenslange Garantie auf Material- und Verarbeitungsfehler

4. Einrichtung und Installation

Dieser Artikel erfordert keine komplexe Installation. Um die Bratgabel zu verwenden:

1. Entnehmen Sie die Gabel vorsichtig aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass die Gabel sauber und trocken ist, bevor Sie sie verwenden.
3. Finden Sie einen geeigneten Platz in Ihrer Küche zur Aufbewahrung, z. B. ein Messerblock oder eine Schublade.

5. Bedienung

1. Halten Sie die Bratgabel am ergonomischen Griff.
2. Verwenden Sie die Zinken der Gabel, um das Fleisch sicher zu halten, während Sie tranchieren.
3. Verwenden Sie die Gabel nicht für die Zubereitung oder das Schneiden von Lebensmitteln, die eine andere Art von Werkzeug erfordern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie die Gabel nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
- Spülmaschinengeeignet: Die Gabel kann in der Spülmaschine gereinigt werden, um eine sorgfältige Reinigung zu gewährleisten.
- Trocknung: Trocknen Sie die Gabel anschließend gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Klinge stumpf: Bei stumpfer Klinge die Gabel mit einem geeigneten Wetzstahl nachschärfen oder zur professionellen Schärfung geben.
- Griff lose: Stellen Sie sicher, dass der Griff fest sitzt. Bei Problemen, kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Gabel gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Der Edelstahl kann recycelt werden. Bitte beachten Sie die entsprechenden Recyclingrichtlinien in Ihrem Gebiet.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen, kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Victorinox Swiss Classic Snijvork

1. Algemene Informatie

De Victorinox Swiss Classic Snijvork is een hoogwaardige tool ontworpen voor zowel professionele als thuischefs. Met een scherp en duurzaam ontwerp is deze snijvork perfect voor het snijden en serveren van vlees en andere gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijvork alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen.
- Houd de snijvork buiten bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren en reinigen van de snijvork om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik nooit een beschadigde of roestige snijvork.
- Bewaar de snijvork op een veilige plaats om ongelukken te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte van de blad: 150 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handgreep: Kunststof
- Kleur: Rood
- Gewicht: 100 g

4. Setup en Installatie

De Victorinox Swiss Classic Snijvork vereist geen speciale installatie. Zorg ervoor dat je de vork uit de verpakking haalt en controleer op beschadigingen. Houd de vork vast bij de handgreep en zorg ervoor dat je een stabiele ondergrond hebt tijdens het snijden.

5. Bediening

- Hanteer de snijvork met voorzichtigheid.
- Gebruik de vork om voedsel stevig vast te houden tijdens het snijden.
- Snijd met voorzichtigheid om schade aan het voedsel of jezelf te voorkomen.
- Na gebruik, veeg de vork af om vuil te verwijderen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de snijvork met de hand schoon met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schurende materialen.
- Droog de vork grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de snijvork op een droge en veilige plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Vork is niet scherp
Oplossing: Slijp de puntige rand van de vork met een slijpsteen.
- Probleem: Vork is roestig
Oplossing: Reinig de vork grondig en behandel deze met een roestremmend middel.
- Probleem: Losse handgreep
Oplossing: Controleer op beschadigingen en neem contact op met de klantenservice voor vervanging.

8. Afvoer

Afhankelijk van uw lokale voorschriften, gooi de snijvork op de juiste wijze weg. Dit kan in de normale afvalstroom zijn of via een recyclingsservice.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tenedor de Cerdo Victorinox Swiss Classic 150mm (5.2103.15)

1. Información General

El Tenedor de Cerdo Victorinox Swiss Classic es una herramienta de cocina indispensable, diseñada para proporcionar una excelente experiencia al cortar y servir carnes. Fabricado con materiales de alta calidad, este tenedor combina la tradición suiza en la fabricación de cuchillos con un diseño moderno y fácil de usar.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este producto está diseñado exclusivamente para uso en la cocina. No utilizar para actividades que no estén relacionadas con la preparación y el servicio de alimentos.
- **Cuidado y Manejo:** Manejar con cuidado. La punta del tenedor es afilada y puede causar lesiones. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- **Superficies de Trabajo:** Utilizar sobre superficies estables y adecuadas para evitar accidentes.
- **Limpieza:** Limpie el tenedor después de cada uso para evitar la acumulación de bacterias.
- **Almacenamiento:** Guardar en un lugar seguro y seco, preferiblemente en un soporte adecuado para utensilios de cocina.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 150 mm
- Color del mango: Verde
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Material del mango: Polipropileno
- Uso: Corte y servicio de carnes
- Fabricante: Victorinox

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. Antes de utilizar el tenedor, asegúrese de retirarlo de su embalaje y lavarlo con agua caliente y detergente para eliminar cualquier residuo de fabricación. Se recomienda secar completamente antes del primer uso.

5. Operación

Para utilizar el tenedor:

1. Coloque la carne en una superficie de corte estable.
2. Asegúrese de que el tenedor esté limpio y seco.
3. Inserte el tenedor en la carne para mantenerla firme al cortarla.
4. Utilice un cuchillo afilado y corte desde un extremo hacia el otro.
5. Retire el tenedor con cuidado al servir.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lavar a mano con agua caliente y jabón. No utilizar limpiadores abrasivos o esponjas ásperas.
- **Mantenimiento:** Asegúrese de secar bien el tenedor después de lavarlo para evitar manchas de agua. Afile la hoja según sea necesario utilizando una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- **Dificultad para Clavar la Carne:** Asegúrese de que el tenedor esté afilado. Si está desafilado, afile la hoja.
- **Corrosión de la Hoja:** Mantenga el tenedor seco después de su uso y evite el contacto prolongado con líquidos.
- **Mango Suelto:** Si el mango se siente suelto, contacte a servicio al cliente para obtener asistencia.

8. Eliminación

Deshacerse del producto de manera responsable. Si el tenedor está dañado o ya no se puede utilizar, considere reciclar los materiales donde sea posible. Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de utensilios de cocina.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita más información, no dude en contactarnos:

- Correo Electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du couteau à découper Victorinox Swiss Classic (Lame 150mm)

1. Informations générales

Le couteau à découper Victorinox Swiss Classic est conçu pour un tranchage précis et efficace, idéal pour la viande et le volaille. Fabriqué en Suisse, il allie durabilité, fonctionnalité et design ergonomique.

2. Informations de sécurité

- Utiliser uniquement pour les usages prévus ; ne pas utiliser pour des tâches inappropriées.
- Garder hors de portée des enfants.
- Manipuler avec précaution pour éviter les coupures. Toujours couper sur une surface stable.
- Ne jamais plier ou appliquer une pression excessive sur la lame.
- Éviter le contact avec l'eau pendant l'utilisation pour prévenir le glissement.
- En cas de détérioration de la lame, cesser d'utiliser le produit.

3. Présentation du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 150 mm
- Matériau de la lame : acier inoxydable
- Manches : plastique ergonomique
- Facilité de lavage au lave-vaisselle (recommandé à la main pour une longévité accrue)

4. Installation et mise en route

1. Déballez le couteau avec soin.
2. Vérifiez que la lame est intacte et sans défauts.
3. Si nécessaire, stockez le couteau dans un bloc à couteaux ou un support pour le protéger et éviter les accidents.
4. Aucune installation spécifique requise. Prêt à l'emploi.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par le manche ergonomique, en gardant la lame inclinée pour une coupe optimale.
- Utilisez une planche à découper stable.
- Faites glisser la lame à travers l'aliment avec un mouvement de va-et-vient, en appliquant une pression modérée.

6. Nettoyage et entretien

- Rincez immédiatement après usage pour éviter que la nourriture ne colle.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse ; sécher soigneusement avec un chiffon.
- Évitez les nettoyages au lave-vaisselle sauf mentionné dans les spécifications, car cela peut ternir la lame.
- Si la lame devient terne, aiguiser avec un aiguisoir approprié.

7. Résolution des problèmes

- En cas de lame émoussée : aiguiser avec un outil adapté.
- Si le manche montre des signes de dégradation, cessez de l'utiliser et envisagez de le remplacer.
- Contactez le support client si des problèmes persistent.

8. Élimination

- En suivant les réglementations locales, éliminer le produit de manière appropriée.
- Ne pas jeter dans les déchets ménagers ; privilégier le recyclage des matériaux si possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Forchetta da Intaglio Victorinox Classic Swiss Blade 150mm (5.2103.15)

1. Informazioni Generali

La forchetta da intaglio Victorinox Classic è un utensile di alta qualità progettato per gestire e servire vari tipi di carne. Con una lama lunga 150mm, è ideale per l'uso in cucina professionale e domestica.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la forchetta su superfici stabili e piane per evitare scivolamenti.
- È consigliato utilizzare guanti protettivi se si maneggiano oggetti caldi.
- Tenere la forchetta lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare la forchetta per scopi non previsti, come aprire contenitori o come leva.
- Maneggiare la forchetta con cautela per evitare tagli accidentali.
- Lavare la forchetta solo dopo che si è raffreddata completamente.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Nome del prodotto: Forchetta da Intaglio Classic
- Modello: 5.2103.15
- Dimensioni lama: 150 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Polipropilene
- Colore: Nero
- Peso: 150 g
- Utilizzo: Cucina professionale e domestica

4. Installazione e Configurazione

Non è richiesta alcuna installazione tradizionale. Si consiglia di rimuovere la forchetta dall'imbballaggio e di assicurarsi che sia pulita e asciutta prima dell'uso.

1. Rimuovere la forchetta dalla confezione.
2. Controllare visivamente la forchetta per verificare eventuali danni.
3. Conservare la forchetta in un luogo sicuro, lontano da altri utensili affilati.

5. Funzionamento

- Afferrare la forchetta utilizzando il manico ergonomico.
- Inserire la forchetta nella carne da servire o intagliare.
- Utilizzare la forchetta per stabilizzare la carne durante il taglio, evitando di utilizzare forza eccessiva.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la forchetta a mano con acqua calda e sapone, quindi risciacquare e asciugare immediatamente.
- Non utilizzare lavastoviglie per pulire il prodotto poiché può danneggiare il manico.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali segni di usura e affilare se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Usura della lama.
Soluzione: Affilare la lama con una pietra o un affilatore dedicato.
- Problema: Manico allentato o danneggiato.
Soluzione: Contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire la forchetta nel rispetto delle normative locali sui rifiuti. Considerare il riciclo del materiale metallico quando possibile.

9. Contatto

Per ulteriori domande o assistenza riguardo al prodotto, puoi contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania