

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: 5.2603.20

VICTORINOX | SWISS CLASSIC - Spatula - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Swiss Classic Spatula Blade (200mm) - Model 5.2603.20

1. General Information

Thank you for purchasing the Victorinox Swiss Classic Spatula Blade. This high-quality kitchen utensil is designed for professional and home use. Crafted from durable materials, the spatula facilitates effortless food preparation by allowing users to flip, turn, and serve a variety of dishes.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always handle the spatula with care. The blade edges are sharp, and improper use may result in cuts or injuries.
- Use in Cooking: Only use the spatula for its intended purposes. Avoid using it over hot surfaces without appropriate protection.
- Storage: Always store the spatula in a safe place, out of the reach of children.
- Cleaning: Ensure that the spatula is cleaned thoroughly after each use to prevent cross-contamination. Avoid using abrasive cleaning materials that could damage the blade.
- Inspection: Regularly check for any wear or damage. If any part of the spatula appears damaged, discontinue use.

3. Product Specifications

- Model: 5.2603.20
- Blade Length: 200 mm
- Material: Polypropylene handle and stainless steel blade
- Weight: 116 g
- Color: Black handle

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the spatula from the packaging. Ensure all components are present and undamaged.
2. Preparation: Before first use, wash the spatula with warm, soapy water and rinse thoroughly to remove any manufacturing residues.
3. Storage: For optimal blade longevity, consider using a dedicated utensil holder or knife block to keep the spatula safe and accessible.

5. Operation

- Flipping Food: Use the spatula to gently slide under food items. Lift and flip using an upward and outward motion.
- Serving: Position the spatula under the food to lift it. Use a gentle rocking motion to help release the food onto plates or serving dishes.
- Mixing: The spatula can be used to mix various ingredients gently without damaging them.

6. Cleaning and Maintenance

- Handwashing: It is recommended to handwash the spatula with warm, soapy water to ensure a longer lifespan. Rinse thoroughly and air dry.
- Dishwasher Safe: The spatula can be placed in the dishwasher. Ensure it is secured in the utensil basket to prevent any damage.
- Storage: Keep in a clean, dry area. Avoid stacking heavy items on top of the spatula to prevent bending.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the spatula is not functioning effectively (e.g., struggling to flip food), check for blade dullness. If necessary, use a fine honing stone or replace the spatula.
- Handle Issues: Should the handle become loose, inspect the attachment point. If it appears damaged, refrain from use and contact customer service.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the spatula responsibly. Recycling is encouraged where possible. The spatula is predominantly made from recyclable materials; please check local regulations regarding disposal and recycling practices.

9. Contact

For additional support or to report issues:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase. Enjoy using your Victorinox Swiss Classic Spatula Blade!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Victorinox Swiss Classic Spatel 200 mm (5.2603.20)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Victorinox Swiss Classic Spatels. Dieser hochwertige Spatel wurde für Präzision und Langlebigkeit entwickelt und eignet sich ideal für den professionellen Einsatz in der Gastronomie oder für den Hausgebrauch.

2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit während der Verwendung dieses Produkts zu gewährleisten, beachten Sie bitte folgende Punkte:

- Verwenden Sie den Spatel nur für seinen vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge von scharfen Gegenständen und elektrischen Geräten fern.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Spatels und ersetzen Sie ihn bei Beschädigungen.
- Schützen Sie Ihre Hände während der Verwendung, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bewahren Sie den Spatel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie den Spatel nicht, wenn Sie unter dem Einfluss von Alkohol oder Drogen stehen.
- Reinigen Sie den Spatel nach jedem Gebrauch, um hygienische Standards zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Victorinox Swiss Classic Spatel
- Material: Hochwertiger Kunststoff, rostfreier Stahl
- Klingenlänge: 200 mm
- Klingenfarbe: Weiß
- Gewicht: 100 g
- Verpackungsgröße: 20 x 3 x 2 cm

4. Einrichtung und Installation

Der Victorinox Swiss Classic Spatel benötigt keine spezielle Installation. Er kann sofort nach dem Auspacken verwendet werden. Befolgen Sie hierzu die folgenden Schritte:

1. Entfernen Sie den Spatel vorsichtig aus der Verpackung.
2. Reinigen Sie den Spatel unter warmem Wasser mit mildem Geschirrspülmittel.
3. Trocknen Sie den Spatel sorgfältig ab, um Wasserrückstände zu vermeiden.

5. Betrieb

Der Spatel ist extrem vielseitig und kann zum Wenden, Anrichten und Servieren von Speisen verwendet werden. Halten Sie den Griff fest und verwenden Sie die Klinge, um Lebensmittel sanft zu wenden oder zu bewegen. Achten Sie darauf, den Spatel nicht mit übermäßiger Kraft zu belasten, um eine Beschädigung des Produkts zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

Zur Gewährleistung einer langen Lebensdauer empfehlen wir folgende Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen:

- Reinigen Sie den Spatel nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Vermeiden Sie metallische Schwämme oder Abrasivmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Spatel gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie den Spatel an einem trockenen Ort, um Feuchtigkeit zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

Falls der Spatel beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert:

- Überprüfen Sie den Spatel auf sichtbare Schäden.
- Bei Beschädigung nicht verwenden.
- Kontaktieren Sie den Kundendienst für Unterstützung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften. Der Spatel besteht aus Materialien, die recycelbar sind. Bitte entsorgen Sie ihn verantwortungsbewusst.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Victorinox Swiss Classic Spatel met een mes van 200 mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Victorinox Swiss Classic spatel. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de keuken, met een focus op functionaliteit en duurzaamheid. De spatel is ideaal voor het omdraaien en serveren van voedsel en is vervaardigd uit hoogwaardige materialen die voldoen aan de hoogste kwaliteitsnormen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de spatel uitsluitend voor het beoogde doel.
- Houd de spatel uit het bereik van kinderen om verwondingen te voorkomen.
- Vermijd contact met scherpe randen en gebruik altijd de spatel zoals bedoeld.
- Reinig de spatel na elk gebruik om voedselvergiftiging te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen. Gebruik de spatel niet als deze defect is.

3. Productspecificaties

- Productomschrijving: Spatel met mes
- Productlengte: 200 mm
- Materiaal handvat: Polypropyleen
- Materiaal blad: RVS
- Kleur: Groen

4. Installatie en Opstelling

1. Ontpak de spatel voorzichtig om schade te voorkomen.
2. Zorg ervoor dat de spatel schoon en droog is alvorens deze te gebruiken.
3. Bevestig indien nodig de spatel op een vlak oppervlak.
4. Geen verdere installatie vereist; de spatel is gebruiksklaar.

5. Gebruik

- Gebruik de spatel om voedsel om te draaien, te serveren of te schrapen.
- Steek de spatel voorzichtig onder het voedsel en til het omhoog.
- Vermijd het gebruik op hete oppervlakken om smelten van het handvat te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de spatel na elk gebruik met warm water en zeep.
- Het is aan te raden de spatel met de hand af te wassen om de levensduur te verlengen.
- Vermijd het gebruik van schurende materialen die het oppervlak kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De spatel blijft niet goed onder het voedsel hangen.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat het blad van de spatel voldoende is opgewarmd en dat het niet in contact komt met vochtige oppervlakken.
- Probleem: Beschadiging van het blad of handvat.
 - Oplossing: In geval van schade, gebruik de spatel niet en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

Verwijder de spatel op een milieuvriendelijke manier. Het RVS en polypropyleen kunnen worden gerecycled. Volg de lokale afvoerrichtlijnen voor recycling.

9. Contact

Voor vragen 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: Espátula Victorinox Swiss Classic 200mm

1. Información General

Gracias por elegir la espátula Victorinox Swiss Classic de 200mm. Este utensilio de cocina está diseñado para ofrecer funcionalidad y resistencia, haciéndolo ideal para diversas aplicaciones culinarias. Fabricada por Victorinox, conocida por su excelencia en la fabricación de cuchillos y utensilios, esta espátula combina calidad con un diseño ergonómico.

2. Información de Seguridad

- Advertencia de Corte: Esta espátula tiene un borde afilado. Manejela con cuidado y mantenga fuera del alcance de los niños.
- Uso de la Espátula: No utilice la espátula para fines que no sean los previstos, como herramientas de paleta o escarbadientes.
- Superficies de Trabajo: Use la espátula sobre superficies adecuadas para evitar daños tanto en el utensilio como en su cocina.
- Almacenamiento: Guarde la espátula en un lugar seco y seguro donde no se pueda caer o causar lesiones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: Longitud de la hoja 200 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Plástico antideslizante
- Peso: 100 g
- Colores Disponibles: Negro y rojo

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire la espátula de su embalaje con cuidado.
2. Revisión: Verifique que no haya daños visibles y que todos los componentes estén presentes.
3. Almacenamiento Inicial: Coloque la espátula en un lugar accesible pero seguro, como un soporte de utensilios.

5. Operación

- Uso: Para voltear o servir alimentos, deslice la hoja de la espátula debajo del alimento, asegurándose de que la base de la espátula esté en contacto con la superficie de cocción.
- Técnica: Use un movimiento suave para evitar que los alimentos se rompan.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave la espátula a mano con agua tibia y jabón. Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Secado: Seque bien con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Almacenamiento: Guarde la espátula en un lugar limpio y seco.

7. Solución de Problemas

- Problema: La espátula se resbala al usarla.
- Solución: Asegúrese de estar utilizando la espátula sobre una superficie adecuada y estable.
- Problema: La espátula presenta manchas.
- Solución: Lave con un limpiador suave y seque inmediatamente.

8. Desecho

Al final de la vida útil de la espátula, deséchela adecuadamente. Se recomienda reciclar los materiales según las normas locales de reciclaje. No arroje la espátula en el suministro de basura regular.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour la Spatule Victorinox Swiss Classic - Lame de 200mm (5.2603.20)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la spatule Victorinox Swiss Classic. Cet outil de cuisine de haute qualité est idéal pour les professionnels comme pour les amateurs. Conçue en Suisse, cette spatule est parfaite pour retourner, soulever ou servir des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez la spatule uniquement pour des applications culinaires. Ne pas utiliser comme outil de force.
- Avertissements : Évitez le contact avec des surfaces coupantes et évitez de l'utiliser sur des surfaces endommagées. Tenir hors de portée des enfants.
- Entretien : Effectuer un nettoyage régulier pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Marque : Victorinox
- Nom : Spatule Swiss Classic
- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Matériau du manche : Polypropylène
- Poids : 200 g
- Couleur : Noir
- Usage : Cuisine professionnelle ou domestique

4. Installation et Mise en Place

- Déballez le produit en veillant à ne pas endommager la spatule.
- Assurez-vous que le lieu de travail est propre et que vous disposez d'un espace suffisant pour manipuler les aliments.
- Aucune installation supplémentaire n'est nécessaire.

5. Utilisation

- Utilisez la spatule pour retourner ou servir des aliments en plaçant délicatement la lame sous l'article à manipuler.
- Pour un meilleur contrôle, maintenez le manche fermement et inclinez légèrement la spatule au besoin.

6. Nettoyage et Entretien

- Rincez la spatule sous l'eau chaude immédiatement après utilisation pour retirer les résidus alimentaires.
- Lavez à l'aide d'un détergent doux et d'une éponge non abrasive.
- Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs ou de nettoyants abrasifs qui pourraient endommager la lame ou le manche.
- Séchez soigneusement au moyen d'un chiffon propre.

7. Dépannage

- Problème : La spatule ne glisse pas facilement.
- Solution : Vérifiez qu'il n'y a pas de résidus alimentaires coincés sur la lame.
- Problème : La spatule présente des signes de rouille.
- Solution : Assurez-vous d'un séchage complet après le nettoyage et évitez de laisser la spatule immergée dans l'eau.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit dans les déchets ménagers. Recyclez-le conformément aux réglementations locales applicables en matière de recyclage des métaux et des plastiques.

9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance en Victorinox Swiss Classic.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per la Spatola Victorninox Swiss Classic 200mm

1. Informazioni Generali

La spatola Victorninox Swiss Classic è progettata per soddisfare le esigenze degli chef e degli appassionati di cucina. Realizzata con materiali di alta qualità, questa spatola combina funzionalità e design ergonomico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Safe:** Assicuratevi di utilizzare la spatola solo per scopi culinari, lontano da fonti di calore diretto.
- **Maneggio Attento:** La lama è affilata. Maneggiare con attenzione per evitare tagli accidentali.
- **Controllo Qualità:** Ispeziona sempre il prodotto prima dell'uso per eventuali difetti visibili o danni.
- **Bambini e Utenti Vulnerabili:** Tenere lontano dalla portata di bambini o persone vulnerabili. Non lasciare la spatola incustodita durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale della Lama:** Acciaio inossidabile di alta qualità
- **Lunghezza della Lama:** 200 mm
- **Manico:** Plastica antiscivolo
- **Resistente al Calore:** Fino a 200°C
- **Lavabile in Lavastoviglie:** Sì

4. Installazione e Setup

Non è richiesta alcuna installazione per la spatola. Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, risciacquare con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di fabbrica.

5. Operazione

- Utilizzare la spatola per girare, sollevare e servire alimenti.
- Non utilizzare su superfici di cottura antiaderenti senza precauzione, per evitare graffi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare a mano con acqua calda e sapone o semplicemente metterla in lavastoviglie.
- Asciugare la spatola con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** Difficoltà nell'uso.
Soluzione: Assicuratevi di avere una buona presa sul manico e di non applicare eccessiva forza.
- **Problema:** Macchie sulla lama.
Soluzione: Risciacqua immediatamente con acqua e sapone e asciuga bene.

8. Smaltimento

Il prodotto è completamente riciclabile. Non gettare l'utensile nella spazzatura. Invece, smaltirlo secondo le normative locali per il riciclaggio dei metalli.

9. Contatto

Per domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania