

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: 5.2603.25

VICTORINOX | SWISS CLASSIC - Spatula - Blade: 250mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Swiss Classic Spatula Blade 250mm

1. General Information

The Victorinox Swiss Classic Spatula Blade 250mm is a high-quality kitchen utensil designed for professional and home chefs. Made with precision and care, this spatula features a durable and flexible polypropylene handle and a stainless steel blade, perfect for flipping, lifting, and serving various food items.

2. Safety Information

- Always use the spatula on a stable surface to prevent accidents.
- Keep the spatula out of reach of children to avoid injuries.
- Do not use the spatula on hot surfaces or near open flames.
- The blade is sharp; handle it with care to avoid cuts and injuries.
- Ensure that the spatula is clean before and after each use to maintain food safety.
- Do not attempt to alter or disassemble the spatula.

3. Product Specifications

- Product Name: Victorinox Swiss Classic Spatula Blade 250mm
- Blade Length: 250mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polypropylene
- Dimensions: 250mm x 60mm x 40mm
- Weight: 150g
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

No complex installation is required for the Victorinox Swiss Classic Spatula. It is ready for use upon unpacking. Ensure that the spatula is clean and dry before first use:

1. Remove the spatula from the packaging.
2. Rinse it under warm water and mild detergent.
3. Dry with a clean cloth.

5. Operation

- To use the spatula, grasp the handle firmly.
- Slide the blade under the food item you wish to lift or flip.
- Gently lift or flip while keeping the spatula level.
- For best results, use the spatula with slight pressure to ensure contact with the food surface.

6. Cleaning and Maintenance

- The Victorinox Swiss Classic Spatula is dishwasher safe for easy cleaning.
- If washing by hand, use warm soapy water and a soft sponge.
- Rinse thoroughly and dry completely before storage.
- Store in a dry place to prevent moisture buildup.

7. Troubleshooting

- If the blade becomes dull over time, use a sharpening tool for stainless steel.
- If the handle becomes loose, ensure it is tightened. If necessary, contact customer support for replacement.
- For any persistent issues, discontinue use and contact customer support.

8. Disposal

- The Victorinox Swiss Classic Spatula is made of recyclable materials. Dispose of it according to local recycling regulations.
- Ensure that any non-recyclable components are disposed of responsibly.

9. Contact

For any inquiries, please contact Victorinox Customer Support:

- Email: info@ggmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Victorinox Swiss Classic Spatula Blade 250mm. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Victorinox Swiss Classic Spachtel (Klingenlänge 250mm)

1. Allgemeine Informationen

Die Victorinox Swiss Classic Spachtel ist ein vielseitiges Küchenwerkzeug, das für das Wenden, Anrichten und Servieren von Speisen konzipiert ist. Sie ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und bietet ausgezeichnete Funktionalität in der Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Spachtel nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Seien Sie beim Umgang mit der Klinge vorsichtig, da die Schneide scharf ist.
- Reinigen Sie die Spachtel nach jedem Gebrauch, um bakterielle Kontamination zu verhindern.
- Lagern Sie die Spachtel an einem sicheren Ort, um Beschädigungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenmaterial: Edelstahl
- Klingenlänge: 250mm
- Griffmaterial: Kunststoff
- Farbe: Schwarz
- Gewicht: 100g
- Hersteller: Victorinox

4. Einrichtung und Installation

Die Victorinox Swiss Classic Spachtel benötigt keine spezifische Installation. Vor dem ersten Gebrauch:

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber.
- Prüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen.
- Reinigen Sie die Spachtel mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.

5. Betrieb

Um die Spachtel zu verwenden:

- Führen Sie die Klinge vorsichtig unter das zu wendende Lebensmittel.
- Heben Sie das Lebensmittel sanft an und drehen Sie es nach Bedarf.
- Verwenden Sie die Spachtel nicht für übermäßig schwere Lebensmittel, um die Klinge nicht zu verbiegen.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Spachtel nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie einen Schwamm oder ein weiches Tuch zur Reinigung.
- Die Spachtel kann im oberen Fach der Spülmaschine gereinigt werden.
- Trocknen Sie die Spachtel sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Abnutzung und Schärfe.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Klinge ist stumpf.
 - Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstahl, um die Klinge wieder zu schärfen.
- Problem: Spachtel ist beschädigt.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Spachtel nicht ganz ersetzt werden muss. Bei größeren Schäden wenden Sie sich an den Hersteller.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Spachtel gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Der Edelstahl ist recyclebar und sollte im Metall-Recyclingcontainer entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Victorinox Swiss Classic Spatel (250mm)

1. Algemene informatie

De Victorinox Swiss Classic Spatel is een hoogwaardig keukengereedschap dat speciaal is ontworpen voor professioneel gebruik en thuisgebruik. Met zijn robuuste constructie en ergonomisch ontwerp, biedt deze spatel optimale prestaties bij het bereiden en serveren van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de spatel alleen zoals bedoeld, namelijk voor het omdraaien en serveren van voedsel.
- Vermijd het gebruik van de spatel in de buurt van open vuur of op een heet oppervlak.
- Houd de spatel buiten het bereik van kinderen.
- Controleer de spatel regelmatig op tekenen van slijtage of beschadiging.
- Gebruik geen scherpe schoonmaakmiddelen die de spatel kunnen beschadigen.
- Was de spatel met de hand en vermijd de vaatwasser om de levensduur te verlengen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Victorinox Swiss Classic Spatel
- Materiaal handvat: Antislip kunststof
- Materiaal blad: Roestvrij staal
- Totale lengte: 250 mm
- Gewicht: 100 g

4. Setup en installatie

De Victorinox Swiss Classic Spatel is gebruiksklaar bij aankoop en vereist geen complexe installatie. Volg deze stappen om de spatel te gebruiken:

1. Verwijder de spatel uit de verpakking.
2. Controleer de spatel op eventuele schade.
3. Zorg ervoor dat het werkoppervlak schoon en vlak is voor gebruik.
4. Neem de spatel in de hand en gebruik deze om voedsel om te draaien of op te tillen.

5. Bedieningsinstructies

- Om voedsel om te draaien, schuif de spatel onder het voedsel, til op en draai voorzichtig om.
- Voor het serveren, gebruik de spatel om voedsel op een bord of schaal te plaatsen door deze voorzichtig onder het voedsel te schuiven.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Reinig de spatel na elk gebruik met warm water en zeep.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak van de spatel kunnen beschadigen.
- Droog de spatel grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de spatel op een droge, koele plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De spatel komt moeilijk onder voedsel.
Oplossing: Controleer of de spatel scherp genoeg is en gebruik een lichtere druk bij het omdraaien.
- Probleem: De spatel vertoont verkleuring.
Oplossing: Dit kan voorkomen bij blootstelling aan bepaalde voedingsmiddelen. Reinig de spatel grondig met een mild schoonmaakmiddel.

8. Afvoer

Verwijder de spatel op een verantwoorde manier. Het kunststof handvat en het roestvrijstalen blad kunnen worden gerecycled waar mogelijk. Controleer de lokale regelgeving voor recycling en afvalbeheer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula Victorinox Swiss Classic 250mm

1. Información General

Gracias por elegir la espátula Victorinox Swiss Classic de 250mm. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una experiencia excepcional en la cocina, ideal para uso profesional y doméstico. Fabricada con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y un rendimiento óptimo en diversas aplicaciones culinarias.

2. Información de Seguridad

- Use la espátula solo para los propósitos previstos.
- Mantenga siempre la espátula fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto con superficies calientes.
- No use la espátula para levantar objetos pesados o afilados.
- Limpie y seque la espátula después de cada uso para evitar corrosión.
- Inspeccione la espátula regularmente por si presenta daños. Si observa daños, deje de usarla de inmediato.
- Al manipular la espátula, asegúrese de sostenerla firmemente para evitar accidentes.
- No utilice productos abrasivos para la limpieza que puedan dañar la superficie.

3. Visión General y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 250 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Material del mango: Polipropileno
- Color del mango: Rojo
- Uso: Versátil, adecuado para cocinar, servir y mezclar.

4. Configuración e Instalación

La espátula Victorinox no requiere instalación. Simplemente retírela del embalaje y estará lista para su uso. Para garantizar su seguridad y prolongar su vida útil:

- Almacenarla en un lugar seco y fresco.
- Utilizar un soporte de utensilios de cocina para evitar daños a la hoja y al mango.

5. Operación

Utilice la espátula para mezclar, voltear o servir alimentos. Su diseño ergonómico permite un agarre cómodo y controlado. Recomendamos:

- Para voltear alimentos, deslizar la espátula suavemente bajo el alimento y levantar con cuidado.
- Para mezclar, mover la espátula en un movimiento circular en el recipiente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No use lavavajillas, ya que esto puede dañar el material del mango.
- Seque completamente antes de almacenar.
- Para mantener la hoja, puede aplicar una pequeña cantidad de aceite después de la limpieza.

7. Solución de Problemas

- Si la espátula no funciona como se espera, asegúrese de que no esté dañada.
- En caso de acumulación de residuos, asegúrese de limpiar la espátula adecuadamente.
- Si el mango se siente suelto, asegúrese de que esté debidamente ajustado.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de su espátula, asegúrese de desecharla de manera responsable. Consulte las directrices locales sobre reciclaje de utensilios de cocina para garantizar una eliminación adecuada.

9. Contacto

Para más información, soporte o consultas:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias nuevamente por elegir la espátula Victorinox Swiss Classic 250mm. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Spatule Victorinox Swiss Classic 250 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la spatule Victorinox Swiss Classic 250 mm. Cet outil de cuisine est conçu pour les professionnels et les amateurs, alliant fonctionnalité et élégance. Fabriquée avec des matériaux de qualité, elle garantit une performance exceptionnelle dans toutes les tâches de cuisson.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cette spatule est conçue uniquement pour la manipulation d'aliments. Ne l'utilisez pas pour d'autres fins.
- Coupures : Les bords de la spatule sont tranchants. Manipulez toujours avec précaution pour éviter les blessures.
- Stockage : Conservez à l'abri de l'humidité et hors de portée des enfants.
- Nettoyage : Ne plongez pas la spatule dans l'eau chaude après l'utilisation sans la laisser refroidir. Cela pourrait causer des brûlures.
- Inspection : Examinez régulièrement la spatule pour des signes d'usure ou de dommages. N'utilisez pas de spatule endommagée.

3. Présentation du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 250 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Plastique
- Couleur : Rouge
- Poids : 150 g

4. Installation et Mise en Place

La spatule n'exige aucune installation. Lors de l'utilisation :

- Déballez soigneusement la spatule de son emballage.
- Vérifiez que la spatule n'est pas endommagée.
- Avant utilisation, lavez la spatule à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez.

5. Utilisation

- Tenez la spatule par la poignée en plastique.
- Glissez délicatement la spatule sous les aliments que vous souhaitez retourner ou servir.
- Utilisez un mouvement fluide pour éviter de briser les aliments.
- Ne forcez pas la spatule ; si elle coince, ajustez la position avant de continuer.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez toujours la spatule après chaque utilisation.
- Utilisez une éponge douce et de l'eau savonneuse. Évitez les nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Pour une meilleure durabilité, ne passez pas la spatule au lave-vaisselle.
- Essuyez avec un chiffon doux après le lavage pour éviter les traces d'eau.

7. Dépannage

- Problème : Difficulté à retourner les aliments.

Solution : Assurez-vous que la spatule est correctement positionnée sous l'aliment et n'utilisez pas de force excessive.

- Problème : Dommages ou rouille visibles.

Solution : Remplacez la spatule si des dommages sont observés. Ne tentez pas de réparer.

8. Élimination

Ne jetez pas la spatule avec les déchets ménagers. Recyclez les matériaux lorsque cela est possible. Consultez les directives locales concernant l'élimination des ustensiles de cuisine.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser la spatule Victorinox Swiss Classic.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spatola Vicorinox Swiss Classic – Lama da 250 mm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la spatola Victorinox Swiss Classic con lama da 250 mm. Questo strumento della linea Swiss Classic è progettato per garantire un'ottima maneggevolezza e durata nel tempo, rendendolo ideale per l'uso professionale e domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo previsto: La spatola è progettata esclusivamente per l'uso in cucina. Non utilizzare per scopi estranei.
- Maneggio: Maneggiare la spatola con cautela. La lama è affilata e può causare lesioni.
- Superfici: Utilizzare su superfici piane e stabili per evitare incidenti.
- Controllo: Verificare regolarmente la spatola per segni di danno. Non utilizzare se danneggiata.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non utilizzare come giocattolo.
- Pulizia: Seguire le istruzioni di pulizia per garantire prestazioni ottimali.
- Stoccaggio: Conservare in un luogo asciutto e sicuro.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Nome del prodotto: Spatola Swiss Classic
- Lunghezza della lama: 250 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Materiale del manico: Plastica resistente
- Colore: Bordeaux
- Utilizzo: Ideale per mescolare, raschiare e servire.

4. Setup e Installazione

L'installazione della spatola è semplice e non richiede strumenti speciali. Seguire i seguenti passaggi:

1. Rimuovere la spatola dalla confezione.
2. Controllare la spatola per eventuali danni.
3. Lavare la spatola con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
4. Asciugare completamente con un panno pulito.

5. Funzionamento

Per utilizzare correttamente la spatola:

1. Afferrare il manico saldamente.
2. Utilizzare la lama per mescolare, raschiare o servire cibi come desiderato.
3. Evitare movimenti bruschi per garantire precisione e sicurezza.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare spugne abrasive per evitare graffi.
- Asciugare con un panno morbido.
- Evitare l'uso in lavastoviglie per prolungare la vita della spatola.

7. Risoluzione dei Problemi

- Danno alla lama: Se la lama è scheggiata o danneggiata, non utilizzarla e contattare l'assistenza.
- Difficoltà nella pulizia: Utilizzare un detergente non abrasivo e un panno morbido.
- Manico allentato: Se il manico appare allentato, contattare l'assistenza per una valutazione.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento. La spatola è in acciaio inossidabile e plastica; separare i materiali per il riciclaggio quando possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania