

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: 5.2603.31

VICTORINOX | SWISS CLASSIC - Spatula - Blade: 310mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Swiss Classic Spatula Blade 310mm

1. General Information

The Victorinox Swiss Classic Spatula Blade 310mm is a high-quality kitchen tool designed for versatility and ease of use. Made from durable materials, this spatula is suitable for various cooking tasks including flipping, lifting, and serving food.

2. Safety Information

- Always handle the spatula with care to prevent injury.
- Use the spatula on non-abrasive surfaces to avoid damaging the blade.
- Keep out of reach of children when not in use.
- Avoid exposing the spatula to extreme heat to maintain its integrity.
- Clean the spatula after each use to prevent the buildup of food residues.
- Inspect the spatula regularly for any signs of damage or wear before use.

3. Product Specifications

- Product Name: Victorinox Swiss Classic Spatula Blade 310mm
- Material: Stainless Steel Blade
- Handle Material: Thermoplastic Elastomer (TPE)
- Blade Length: 310mm
- Total Length: 350mm
- Weight: 100g

4. Setup and Installation

The Victorinox Swiss Classic Spatula is ready to use out of the box and does not require any installation. Simply remove the spatula from its packaging and it is ready for immediate use in the kitchen.

5. Operation

- Hold the spatula by the handle, ensuring a firm grip.
- Use the flat edge of the blade to lift or flip food items.
- For best results when flipping, slide the blade underneath the item gently, then lift while tilting the spatula to avoid breaking delicate items.
- The spatula can also be used to serve food directly from a pan to a plate.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the spatula with warm soapy water after each use.
- Avoid using abrasive sponges or cleaners that may scratch the surface.
- The spatula is also dishwasher safe; however, to preserve its longevity, hand washing is recommended.
- Dry the spatula thoroughly before storing to prevent moisture damage.

7. Troubleshooting

- If the spatula bends or warps, do not attempt to force it back into shape. Replace with a new spatula if necessary.
- For any rust or staining, gently scrub with a soft cloth or sponge. Avoid using scouring pads.

8. Disposal

When the spatula has reached the end of its lifecycle, dispose of it in accordance with local regulations. If made primarily from plastic, check for appropriate recycling options in your area.

9. Contact

For inquiries or further information, please contact:

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

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für die Victorinox Swiss Classic Spatel (Klinge 310mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Victorinox Swiss Classic Spatel mit einer Klingenlänge von 310 mm. Dieses Produkt eignet sich hervorragend für den professionellen Einsatz in der Gastronomie sowie für den privaten Gebrauch. Hergestellt aus hochwertigen Materialien, bietet diese Spatel sowohl Langlebigkeit als auch Ergonomie.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Nutzen Sie die Spatel nur für die vorgesehenen Anwendungen. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Spatel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verwenden Sie eine geeignete Abdeckung, um Verletzungen zu verhindern.
- Reinigung: Reinigen Sie die Spatel nach jedem Gebrauch und vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die die Klinge beschädigen könnten.
- Inspektion: Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Spatel. Bei Beschädigungen, wie z. B. einem versauten Griff oder einer abgebrochenen Klinge, nutzen Sie das Produkt nicht mehr.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Victorinox Swiss Classic Spatel
- Klingenlänge: 310 mm
- Materialien: Edelstahl und Kunststoffgriff
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

Die Victorinox Swiss Classic Spatel wird ohne Montage geliefert. Zur Verwendung nehmen Sie die Spatel aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Beschädigungen. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und frei von Hindernissen ist. Es sind keine zusätzlichen Installationsschritte erforderlich.

5. Betrieb

Die Spatel kann zum Wenden, Anrichten und Servieren von Speisen verwendet werden. Halten Sie den Griff fest und wenden Sie die Speisen vorsichtig, um eine Beschädigung des Gerichtes zu vermeiden. Der ergonomische Griff sorgt für eine sichere Handhabung.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach der Benutzung die Spatel mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen. Spülen Sie gründlich ab und trocknen Sie die Spatel sofort.
- Wartung: Lagern Sie die Spatel in einem trockenen Bereich. Vermeiden Sie extreme Temperaturen und direkte Sonneneinstrahlung.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Klinge scheint stumpf.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Schärfgerät für Edelmessermesser.
- Problem: Der Griff ist locker.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge korrekt befestigt ist. Bei anhaltenden Problemen kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Spatel gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Trennen Sie Kunststoffe und Metalle entsprechend den Recyclingrichtlinien.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Swiss Classic Spatel 310mm (5.2603.31)

1. Algemene Informatie

De Victorinox Swiss Classic Spatel is een veelzijdig keukengereedschap dat perfect is voor het omdraaien, serveren en verdelen van voedsel. Het ergonomische ontwerp en het hoogwaardige staal zorgen voor een uitstekende functionaliteit en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de spatel altijd op een vlak en stevig oppervlak om slippen te voorkomen.
- Vermijd contact met scherpe of scherpe randen om verwondingen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de spatel niet in de buurt van vuur of hoge temperaturen komt, om schade aan het materiaal te voorkomen.
- Houd de spatel buiten het bereik van kinderen om ongelukken te vermijden.
- Inspecteer de spatel regelmatig op eventuele schade of versleten onderdelen.

3. Productspecificaties

- Lengte: 310 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch, antislip handgreep
- Kleur: Zwart
- Gewicht: 150 gram

4. Setup en Installatie

De spatel is gebruiksklaar en vereist geen installatie. Voordat u de spatel gebruikt, is het raadzaam om deze grondig te reinigen met warm water en een mild schoonmaakmiddel.

5. Bediening

Om de spatel te gebruiken, plaatst u de spatel onder het voedsel dat u wilt omdraaien of serveren. Til het voedsel voorzichtig op en draai het met een lichte beweging om het voorzichtig om te keren. Voor het serveren kantelt u de spatel en plaatst u het voedsel op het gewenste bord.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de spatel na elk gebruik met warm zeepwater om voedselresten te verwijderen.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen en metalen schuurmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Laat de spatel volledig drogen voordat u deze opbergt om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de spatel op een droge plaats en vermijd blootstelling aan vocht.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel blijft aan de spatel plakken.
Oplossing: Zorg ervoor dat de spatel goed gereinigd is en droog voordat u deze gebruikt. Probeer een lichte coating van olie aan te brengen op de spatel.
- Probleem: Beschadiging of kromming van de spatel.
Oplossing: Controleer of de spatel niet is blootgesteld aan extreme hitte of druk.

8. Afvoer

Als de spatel aan het einde van zijn levensduur is, kan deze in de reguliere huishoudelijke afvalcontainer worden weggegooid. Zorg ervoor dat alle componenten volledig zijn gerecycled indien mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Espátula Victorinox Swiss Classic 310mm

1. Información General

La espátula Victorinox Swiss Classic es una herramienta de cocina diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en la manipulación de alimentos. Con una hoja de 310 mm de longitud, esta espátula es ideal para voltear, servir y presentar una variedad de platillos.

2. Información de Seguridad

- Mantenga la espátula fuera del alcance de los niños.
- Utilice la espátula únicamente para el propósito previsto y en superficies adecuadas.
- Asegúrese de que la espátula esté limpia y seca antes de cada uso para evitar la contaminación de alimentos.
- No utilice la espátula con materiales abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Evite el contacto con llamas abiertas o fuentes de calor intenso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 310 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Plástico, antideslizante
- Fácil de usar y limpiar

4. Configuración e Instalación

La espátula Victorinox Swiss Classic no requiere ninguna instalación compleja. Siga los siguientes pasos:

- Retire la espátula del empaque.
- Verifique que no existan daños visibles.
- Asegúrese de que la espátula esté limpia antes de su uso.

5. Operación

Para utilizar la espátula:

- Sostenga el mango firmemente con una mano.
- Introduzca la hoja debajo del alimento que desea voltear o servir.
- Levante con cuidado y transfiera el alimento a la superficie deseada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la espátula a mano con agua tibia y jabón suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos para no rayar la superficie de la hoja.
- Se puede colocar en el lavavajillas, pero se recomienda lavarla a mano para prolongar su vida útil.
- Seque completamente antes de guardar.

7. Solución de Problemas

Si experimenta problemas con la espátula:

- Verifique que no haya doblado la hoja; si es así, intente enderezarla con cuidado.
- Si la espátula no se desliza suavemente, asegúrese de que esté limpia y libre de residuos.

8. Eliminación

La espátula Victorinox Swiss Classic está hecha de materiales reciclables. Cuando llegue al final de su vida útil, deseche la espátula en conformidad con las regulaciones de reciclaje locales.

9. Contacto

Para cualquier pregunta o inquietud, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Spatule Victorninox Swiss Classic 310mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la spatule Victorninox Swiss Classic 310mm. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle et domestique, permettant de manipuler les aliments avec facilité et précision.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas exposer la spatule à des températures extrêmes.
- Manipuler avec soin pour éviter les coupures ou blessures.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser pour des tâches pour lesquelles elle n'a pas été conçue.
- Vérifiez régulièrement l'état de la spatule pour détecter tout signe d'usure.
- Lavez la spatule après utilisation pour éliminer tout résidu alimentaire.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Longueur de la lame : 310mm
- Manche : Plastique ergonomique
- Poids : 150g
- Couleur : Rouge

4. Installation et Mise en Place

- La spatule est prête à l'emploi dès son déballage.
- Assurez-vous que le lieu de stockage est propre et sec.
- Conservez la spatule dans un tiroir ou un rangement dédié pour éviter tout dommage.

5. Fonctionnement

- Utilisez la spatule pour retourner, soulever ou servir des aliments.
- Pour une manipulation efficace, anglez la spatule et utilisez un mouvement de levage.
- Ne pas forcer la spatule dans des aliments durs pour éviter de l'endommager.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la spatule à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Elle est également compatible avec le lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de ranger pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Si la spatule présente des signes de corrosion, nettoyez avec un produit anti-corrosif.
- En cas de dommage du manche ou de la lame, ne pas utiliser et envisager de remplacer le produit.

8. Élimination

- Ne jetez pas la spatule avec les déchets ménagers.
- Vérifiez les réglementations locales concernant le recyclage des produits en acier inoxydable et en plastique.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la spatule Victorninox Swiss Classic 310mm. Nous vous souhaitons une excellente expérience d'utilisation.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spatola Victorinox Swiss Classic 310mm (Codice: 5.2603.31)

1. Informazioni Generali

La spatola Victorinox Swiss Classic è un utensile professionale progettato per soddisfare le esigenze della cucina moderna. Realizzata in Acciaio Inossidabile di alta qualità, è ideale per la preparazione, la mescolatura e il servizio di alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la spatola su superfici piane e stabili.
- Non usare la spatola con forza eccessiva per evitare danni al prodotto o infortuni.
- Tenere la spatola lontano dalla portata dei bambini.
- Dopo ogni utilizzo, spegnere i dispositivi che utilizzano calore nelle vicinanze.
- Non immergere mai la spatola in acqua bollente o in lavastoviglie se non specificato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Lunghezza della lama: 310 mm
- Colore: Nero (manico)
- Resistente al calore
- Design ergonomico

4. Installazione e Setup

La spatola Victorinox è pronta all'uso e non richiede montaggio. Assicurarsi di avere uno spazio di lavoro pulito e asciutto prima di utilizzarla. Conservare in un luogo asciutto, lontano da umidità e calore diretto.

5. Funzionamento

- Usare la spatola per girare e servire cibi in padella o al forno.
- Per mescolare, utilizzare movimenti delicati per evitare di danneggiare le superfici antiaderenti.
- La spatola può anche essere utilizzata per spalmare condimenti e salse.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la spatola con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Conservare la spatola in un cassetto o supporto per utensili per proteggerla da graffi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la spatola presenta segni di ruggine, pulirla immediatamente con un panno umido e asciugarla. Se persistono, contattare il servizio clienti.
- Se il manico si allenta, assicurarsi che sia fissato correttamente; in caso contrario, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Smaltire la spatola secondo le normative locali. Non gettare nella spazzatura comune se può essere riciclata. Contattare il comune per informazioni sui punti di raccolta per metalli.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania