

# 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: 6.7503.6**

**VICTORINOX | SWISS CLASSIC - Paring knife - blade: 60mm- 6-pcs**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Victorinox Swiss Classic Paring Knife Set (6 pcs)

### 1. General Information

The Victorinox Swiss Classic Paring Knife Set is designed for precision cutting in the kitchen. Each knife features a 60mm blade crafted from high-quality stainless steel, ensuring durability and sharpness. This versatile set is ideal for peeling, trimming, and preparing a wide variety of fruits and vegetables.

### 2. Safety Information

- Prevent Cuts: Always handle knives with care. Keep fingers clear of the blade while cutting.
- Use on Stable Surfaces: Always use the knife on a stable cutting board to prevent slippage and accidents.
- Keep Knives Sharp: Dull knives can slip, leading to injury. Regularly sharpen your knives to maintain safety and performance.
- Storage: Store knives in a knife block, magnetic strip, or blade guards to protect the blade and prevent accidental cuts.
- Children: Keep knives out of reach of children. Ensure that children are supervised when in the kitchen.
- Cleanliness: Always wash knives carefully by hand and dry them immediately to prevent rust and maintain hygiene.

### 3. Product Specifications

- Blade Length: 60mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polypropylene
- Number of Knives: 6
- Dishwasher Safe: No

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the paring knives from the packaging. Inspect for any damages during shipping.
2. Storage Setup: Choose a designated area in your kitchen for knife storage, preferably a knife block or a magnetic strip.
3. Safety Check: Ensure the knife edges are not damaged before use. If any discrepancies or damages are found, refrain from using the knives and contact customer support.

### 5. Operation

1. Cutting Technique: For best results, hold the handle firmly and slice using a smooth, controlled motion. Avoid excessive force; let the knife do the work.
2. Handling: Always point the blade away from your body while using the knife.
3. Cutting Style: Employ a rock or chop technique for vegetables, while a slicing motion is more effective for fruits.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, wash the knives with warm soapy water. Avoid using abrasive cleaners or steel wool.
- Drying: Dry each knife immediately after washing with a soft cloth to prevent moisture retention and rust.
- Sharpening: Regularly sharpen knives using a suitable sharpening tool to maintain blade integrity and effectiveness.

### 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife becomes dull, use a sharpening stone or professional service to restore the edge.
- Stains or Rust: If rust appears, scrub gently with a cloth and some baking soda. Rinse and dry thoroughly.
- Loose Handles: If the handle feels loose, discontinue use immediately and contact customer support for further assistance.

### 8. Disposal

Dispose of old or unusable knives responsibly to prevent injuries. Wrap the blade securely in thick cardboard or newspaper and label it as sharp before discarding in the appropriate waste disposal.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Thank you for choosing the Victorinox Swiss Classic Paring Knife Set. Enjoy culinary excellence and safe cooking!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für das Victorinox Swiss Classic Schälmesser

### 1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Swiss Classic Schälmesser ist ein vielseitiges Küchenwerkzeug, das ideal für das Schälen, Schneiden und Vorbereiten von Obst und Gemüse geeignet ist. Mit einer Klinglänge von 60 mm ist es das perfekte Handwerkzeug für präzise und kontrollierte Schnitte.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Halten Sie das Messer von Kindern fern.
- Klingwarnung: Die Klinge ist scharf. Verletzungsgefahr! Bei Benutzung sorgfältig darauf achten, dass die Klinge nicht in Kontakt mit der Haut kommt.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle auf, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Scharfe Klingen erfordern besondere Vorsicht beim Reinigen. Verwenden Sie keine Spülmaschine, sondern reinigen Sie die Klinge mit der Hand und einem Schwamm.
- Erste Hilfe: Im Falle einer Schnittverletzung sofort die Wunde mit Wasser reinigen und ein Verband anlegen. Bei schweren Verletzungen einen Arzt aufsuchen.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klinglänge: 60 mm
- Material der Klinge: Hochwertiger rostfreier Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Farbauswahl: Mehrere Optionen verfügbar
- Anzahl pro Packung: 6 Stück

### 4. Setup und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Sichere Lagerung: Legen Sie die Messer in einen Messerblock oder verwendet Sie die mitgelieferte Schutzhülle.
3. Keine Montage erforderlich: Das Messer ist sofort einsatzbereit.

### 5. Bedienung

- Halten Sie das Messer am Griff und führen Sie es mit sanften, kontrollierten Bewegungen über die zu schneidenden Lebensmittel.
- Nutzen Sie die Klinge zum Schälen, Schneiden oder Hacken, je nach Bedarf.

### 6. Reinigung und Wartung

- Nach jeder Benutzung: Handwaschen mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen: Sofort nach dem Reinigen abtrocknen, um Schäden durch Wasser oder Korrosion zu vermeiden.
- Nachschärfen: Gelegentliches Nachschärfen wird empfohlen, um die Schneidleistung aufrechtzuerhalten.

### 7. Problemlösung

- Problem: Klinge ist stumpf.
- Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen Schleifstein, um die Klinge zu schärfen.
- Problem: Klinge hat Rostflecken.
- Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich und behandeln Sie sie mit einem Lebensmittelschutzmittel.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle. Geben Sie niemals scharfe Gegenstände in den normalen Müll.
- Wenn das Messer nicht mehr verwendet werden kann, stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

### 9. Kontakt

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## # Producthandleiding voor de Victorinox Swiss Classic Schilmes - 60mm (6 stuks)

### 1. Algemeen

Bedankt voor uw aankoop van het Victorinox Swiss Classic Schilmes. Dit hoogwaardige keukengereedschap is ontworpen voor precieze en efficiënte snijtaken in de keuken. De messen zijn vervaardigd met aandacht voor kwaliteit en functionaliteit, zodat u de beste culinaire ervaring kunt beleven.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor de bedoelde toepassing; vermijd gebruik voor niet-culinaire doeleinden.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om schade aan oppervlakken en blessures te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het snijden om snijwonden te voorkomen; gebruik een stabiele grip en snijd weg van uw lichaam.
- Bewaar de messen in een veilige opbergplek als ze niet in gebruik zijn.
- Controleer vóór elke gebruiksronde de staat van het mes. Vervang of repareer als er schade is.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Lengte lemmet: 60 mm
- Handvatmateriaal: Kunststof
- Aantal stuks: 6

### 4. Installatie en opstelling

Het Victorinox Swiss Classic Schilmes vereist geen complexe installatie. Zorg ervoor dat elk mes schoon en droog is voor gebruik.

1. Haal de messen uit de verpakking.
2. Controleer elk mes op eventuele schade.
3. Bewaar de messen op een veilige plek, bijvoorbeeld in een messenblok of magnetische houder.

### 5. Bedieningsinstructies

1. Gebruik een snijplank om te snijden.
2. Houd het mes stevig vast bij het handvat.
3. Snijd met een gelijkmatige druk en beweeg in een gecontroleerde beweging.
4. Gebruik het mes voor schillen, snijden van fruit, groenten en andere voedingsmiddelen.

### 6. Schoonmaak en onderhoud

- Spoel het mes na gebruik af onder warm water met milde zeep.
- Droog het mes onmiddellijk af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen op een droge, veilige plaats.
- Vermijd het reinigen in de vaatwasser om beschadiging van de messen te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed  
Oplossing: Slijp het mes indien nodig met een geschikte slijper.
- Probleem: Mes is beschadigd  
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor advies of vervanging.

### 8. Afvoer

Wanneer u uw schilmes niet meer kunt gebruiken, gooi het dan op een verantwoorde manier weg. Maak het mes eerst onbruikbaar (bijvoorbeeld door het lemmet te breken) en recycle indien mogelijk het materiaal volgens de lokale afvalrichtlijnen.

### 9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in Victorinox. We wensen u veel plezier met uw schilmes.

# ES ESPAÑOL

## Manual de Usuario para el Cuchillo Pelador Victorinox Swiss Classic (6 Piezas)

### 1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo Pelador Victorinox Swiss Classic. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un corte preciso y cómodo en la preparación de alimentos. Mide 60 mm de longitud de hoja, y está fabricado con materiales de alta calidad que garantizan durabilidad y eficacia.

### 2. Información de Seguridad

- Peligro de Corte: La hoja es afilada y puede causar lesiones. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Uso Apropiado: Use únicamente para su propósito previsto, que es pelar y cortar frutas y verduras.
- Superficies de Corte: Utilice superficies de corte adecuadas para evitar daños en la hoja y lesiones.
- Almacenamiento Seguro: Después de su uso, guarde el cuchillo en un lugar seguro. Se recomienda utilizar un block de cuchillos o una funda.
- Inspección del Producto: Revise siempre la hoja antes de usarla. Si presenta daños, no utilice el cuchillo.

### 3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: Cuchillo Pelador Victorinox Swiss Classic
- Número de Producto: 6.7503
- Número de Piezas: 6
- Longitud de la Hoja: 60 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Polipropileno, antideslizante y ergonómico
- Color del Mango: Variados

### 4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su envase con cuidado.
2. Inspeccione el cuchillo para asegurarse de que no haya daños visibles.
3. Coloque el cuchillo en una superficie de corte estable y limpia.
4. No es necesario ensamblar, el cuchillo está listo para su uso.

### 5. Operación

- Sujete el mango firmemente y utilice un movimiento de corte controlado cuando pele o corte alimentos.
- Aplique una presión ligera y uniforme para obtener resultados óptimos.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón suave.
- No use estropajos abrasivos para evitar dañar la hoja.
- Seca el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para prevenir la corrosión.
- Afila la hoja regularmente con una piedra para mantener su nitidez.

### 7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta correctamente: Afilé la hoja utilizando una piedra de afilar adecuada.
- La hoja está oxidada: Limpie con un paño seco y lubrique con aceite mineral.
- El mango está suelto: Verifique que no haya obstrucciones y asegúrese de que esté correctamente colocado.

### 8. Eliminación

El cuchillo y su empaquetado deben ser desechados de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. Se recomienda reciclar los materiales siempre que sea posible.

### 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau d'office Victorinox Swiss Classic (Lame 60 mm, 6 pièces, 6.7503.6)

## 1. Informations Générales

Le couteau d'office Victorinox Swiss Classic est un outil de cuisine essentiel, conçu pour trancher, peler et découper tous types de fruits et légumes. Il est fabriqué avec des matériaux de haute qualité offrant durabilité et confort.

## 2. Informations de Sécurité

- Usage approprié : Ce couteau est conçu pour être utilisé uniquement dans des applications culinaires. Évitez d'utiliser cet outil pour d'autres fins.
- Maniement : Toujours porter des gants de protection lors de l'utilisation. Tenez le couteau par le manche et jamais par la lame.
- Enfants : Gardez le couteau hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants utiliser ce produit sans supervision d'un adulte.
- Stockage : Conservez le couteau dans un espace sûr et sec, de préférence dans un bloc à couteaux ou un protège-lame pour éviter les blessures.
- Entretien : Inspectez régulièrement la lame pour vous assurer qu'elle n'est pas endommagée et n'utilisez pas un couteau endommagé.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Marque : Victorinox
- Modèle : Swiss Classic
- Type de produit : Couteau d'office
- Matériaux : Acier inoxydable pour la lame, plastique pour le manche
- Longueur de la lame : 60 mm
- Nombre de pièces : 6

## 4. Installation et Configuration

1. Déballage : Ouvrez l'emballage avec précaution pour éviter d'endommager les lames.
2. Stockage : Avant utilisation, assurez-vous que le couteau est stocké correctement. Utilisez un bloc de couteaux ou un protège-lame.
3. Vérification : Avant la première utilisation, vérifiez que la lame est intacte et propre.

## 5. Fonctionnement

- Utilisation : Tenez le couteau par le manche, en utilisant la main dominante pour trancher. Utilisez un mouvement de va-et-vient pour obtenir des coupes précises.
- Techniques de découpe : Apprenez différentes techniques de découpe pour des résultats optimaux, telles que l'éminçage, le hachage ou le pelage.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et du savon. Ne pas utiliser de lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame et le manche.
- Sécher : Essuyez soigneusement la lame avec un chiffon doux immédiatement après le nettoyage pour éviter toute corrosion.
- Affûtage : Affûtez la lame régulièrement avec un aiguiser de couteaux pour maintenir son efficacité.

## 7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas efficacement  
Solution : Vérifiez si la lame est émoussée. Affûtez-la si nécessaire.
- Problème : La lame est corrodée  
Solution : Assurez-vous de sécher le couteau après chaque lavage et de le ranger dans un endroit sec.

## 8. Élimination

Conformément aux réglementations locales, éliminez le couteau de manière sûre. Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères sans l'envelopper convenablement pour éviter les blessures.

## 9. Contact

Pour plus d'informations et d'assistance, veuillez contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Chef Victorinox Swiss Classic

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Chef Victorinox Swiss Classic. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni elevate e durata nel tempo. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire la sicurezza e massimizzare l'efficacia del prodotto.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Attenzione: Maneggiare con cura il coltello per evitare lesioni.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure, come vetro o ceramica, per evitare danneggiamenti.
- Utilizzare sempre un tagliere appropriato durante l'uso.
- Non lavare il coltello in un lavastoviglie; il lavaggio a mano è consigliato.
- Non utilizzare il coltello per scopi non destinati, come aprire confezioni dure o come cacciavite.
- In caso di danni al coltello, non utilizzarlo fino a quando non è stato riparato o sostituito.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Coltello da Chef Victorinox Swiss Classic.
- Lunghezza della lama: 60mm.
- Numero di pezzi: 6.
- Materiale lama: Acciaio inossidabile.
- Impugnatura: Plastica antiscivolo.
- Manutenzione: Lavare solo a mano con acqua calda e sapone per prolungare la vita del prodotto.

## 4. Installazione e Setup

Non è necessaria alcuna installazione per questo prodotto. Il coltello è pronto per l'uso immediato una volta estratto dalla confezione. Si consiglia di affilare il coltello prima del primo utilizzo per garantire prestazioni ottimali.

## 5. Funzionamento

Affilare il coltello prima dell'uso. Utilizzare il coltello per preparare cibi freschi: frutta, verdura, e altro. Esercitare una pressione uniforme e controllata per evitare di danneggiare gli ingredienti e mantenere la sicurezza.

## 6. Pulizia e Manutenzione

Dopo ogni utilizzo, sciacquare il coltello sotto acqua calda e utilizzare una spugna morbida con sapone per rimuovere i residui. Non utilizzare materiali abrasivi. Asciugare con un panno morbido prima di riporlo. Controllare periodicamente l'affilatura e affilare il coltello quando necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta come dovrebbe, potrebbe essere necessario affilarlo.
- Se si notano segni di ruggine, lavare e asciugare immediatamente. Se persistono, contattare il servizio clienti per assistenza.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli utensili da cucina. Non gettare il coltello nei rifiuti diretti. Considerare di riciclare l'acciaio se possibile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.