

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: 6.7603.6

VICTORINOX | SWISS CLASSIC - Paring knife - Blade: 80mm - 6 pcs.

6x



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Swiss Classic Paring Knife (Blade 80mm, 6 pcs)

1. General Information

The Victorinox Swiss Classic Paring Knife is designed for precision and versatility in your culinary endeavors. With an 80mm stainless steel blade, this set of six knives is perfect for peeling, trimming, and slicing a variety of fruits and vegetables. The ergonomic handle ensures a comfortable grip for extended use, making it an essential tool in both professional kitchens and home cooking.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting board to prevent slips and injuries.
- Keep the blade away from the body and hands while cutting.
- Store knives in a safe location, out of reach of children.
- Do not attempt to catch a falling knife.
- Use appropriate cutting techniques and never apply excessive force.
- Always cut away from your body.
- Ensure the knife is clean and dry before use to prevent slipping.
- Regularly inspect the blade for damage; replace if dull or chipped.

3. Product Specifications

- Brand: Victorinox
- Model: Swiss Classic Paring Knife
- Blade Length: 80mm
- Material: Stainless Steel (blade), Polypropylene (handle)
- Quantity: 6 pieces
- Color: Assorted handle colors
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Unbox the product and ensure all six knives are present.
- For best results, use a dedicated knife block, magnetic strip, or drawer insert for safe storage.
- Avoid overcrowding knives to prevent chipping the blades and damaging handles.
- If using a magnetic strip, install it at a convenient height for easy access but out of children's reach.

5. Operation

- Grip the knife comfortably by the handle, ensuring your fingers are clear of the blade.
- For peeling, hold the fruit or vegetable in one hand and gently slide the blade under the skin while rotating the item.
- For slicing, apply even pressure and move the knife in a smooth motion through the food item.
- Always use proper chopping techniques to enhance control and reduce the risk of injury.

6. Cleaning and Maintenance

- Wash knives immediately after use with warm, soapy water.
- Avoid using abrasive sponges or steel wool which may scratch the blade and handle.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth to prevent water spots.
- Store knives in a dry location to maintain quality.
- Regularly sharpen blades using a suitable knife sharpener to ensure optimal performance.

7. Troubleshooting

- Knife feels dull: Use a knife sharpener to restore the blade's edge.
- Handle feels loose: Inspect for damage or wear. If the handle is damaged, discontinue use and replace the knife.
- Rust spots on blade: Clean the knife with a non-abrasive cleaner and ensure proper drying after washing. If rust persists, seek professional cleaning.

8. Disposal

- Dispose of damaged or dull knives at a designated hazardous waste facility if they cannot be restored.
- Always wrap the blade in a protective covering before disposal to prevent accidental injuries.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

This manual serves to ensure the safe and effective use of your Victorinox Swiss Classic Paring Knife set. Enjoy your culinary experiences with this reliable tool.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Victorinox Swiss Classic Gemüsemesser (Klingenlänge 80 mm, 6 Stück)

1. Allgemeine Informationen

Dieses Produkt ist ein Set von sechs Victorinox Swiss Classic Gemüsemessern mit einer Klingenlänge von 80 mm. Die Messer sind ideal für präzises Schneiden von Obst, Gemüse und anderen Lebensmitteln und bieten sowohl ein ansprechendes Design als auch eine überlegene Funktionalität.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieses Produkt ist ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln gedacht. Verwenden Sie das Messer nicht für andere Zwecke.
- Schnittgefahr: Die Klingen sind scharf. Seien Sie beim Umgang mit den Messern vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie Kinder niemals ohne Aufsicht mit Messern umgehen.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Messer in einem Messerblock, einer Schublade mit Trennwand oder in einer Schutzhülle auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schäden: Verwenden Sie das Messer nicht, wenn die Klinge beschädigt oder verbogen ist. Entsorgen Sie beschädigte Messer sicher.

3. Produktübersicht und -spezifikationen

- Produktname: Victorinox Swiss Classic Gemüsemesser
- Klingenlänge: 80 mm
- Menge: 6 Stück
- Material: Edelstahl, Kunststoffgriff
- Farbe: Verschiedene Farben verfügbar
- Einsatzgebiet: Küchengebrauch, geeignet für die Zubereitung von Lebensmitteln

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass Ihre Arbeitsfläche sauber und stabil ist, bevor Sie mit dem Schneiden beginnen.
2. Entfernen Sie die Verpackung: Öffnen Sie die Verpackung vorsichtig und entnehmen Sie die Messerset.
3. Aufbewahrung: Lagern Sie die Messer sicher, bis Sie sie benötigen, um Verletzungen zu vermeiden.

5. Betrieb

1. Benutzung: Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand, um das zu schneidende Lebensmittel zu stabilisieren.
2. Schneidetechniken: Das Messer kann für verschiedene Schneidetechniken verwendet werden, einschließlich Würfeln, Schneiden und Schälen.
3. Nach dem Gebrauch: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie es sofort ab.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen weichen Schwamm, um das Messer zu reinigen. Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln oder -schwämmen, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen: Trocknen Sie die Messer sofort nach dem Reinigen, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen: Halten Sie die Klingen scharf, indem Sie sie regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Schleifgerät nachschärfen.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer schneidet nicht richtig.
- Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Schärfen Sie das Messer gegebenenfalls nach.
- Problem: Die Klinge ist beschädigt.
- Lösung: Stellen Sie den Gebrauch des Messers ein und ersetzen Sie das Messer durch ein neues.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie beschädigte oder nicht mehr verwendbare Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle. Verpackungsmaterialien sollten im Recyclingbehälter entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Victorinox Swiss Classic Schiller mes

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Victorinox Swiss Classic Schiller mes. Dit hoogwaardige keukenmes is ontworpen voor precisie en gebruiksgemak. De clip maakt het eenvoudig om het mes veilig op te bergen en te vervoeren.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit mes is scherp. Gebruik altijd met zorg om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik van het mes: Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden. Snijd niet in harde materialen zoals bevroren voedsel of botten.
- Ouderlijke begeleiding: Houd mesjes weg van kinderen. Leef de aanbevelingen voor veilig gebruik na.
- Gebruik van handbescherming: Overweeg het gebruik van snijbescherming tijdens het snijden.
- Opslag: Bewaar het mes op een veilige plek in een messenblok of met de punt naar beneden in een lade om ongewenste verwondingen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Artikelnummer: 6.7603.6
- Lengte van het lemmet: 80 mm
- Aantal stuks: 6
- Materiaal lemmet: RVS
- Handgreep: Kunststof
- Kleur: Zwart

4. Opstelling en Installatie

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen voordat u het gaat gebruiken.
3. Bewaar het mes in een messenblok, magneetsnor, of een veilige lade om ongelukken te voorkomen.
4. Indien het mes een beschermkap heeft, gebruik deze dan om de scherpste van het lemmet te behouden tijdens de opslag.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voor een optimale grip.
- Voor het snijden, houd het mes vast bij de handgreep, gebruik de andere hand om het voedsel stevig vast te houden.
- Snijd met een vloeiende beweging en laat het mes het werk doen. Vermijd druk.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, reinig het mes met warm, zeepachtig water en een zachte spons.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen en pads om krassen op het lemmet te voorkomen.
- Droog het mes onmiddellijk af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes na reiniging op een veilige en droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Scherp het mes indien nodig met een slijpsteen of een messenslijper.
- Roestvorming: Droog het mes altijd goed af na reinigen. Gebruik een olie om roest te voorkomen als het niet vaak wordt gebruikt.
- Beschadiging van de handgreep: Controleer de handgreep op losse delen en vervang die indien nodig.

8. Afvoer

- Gooi het mes niet zomaar weg. Neem contact op met een lokale afvalverwerkingsdienst om te vragen naar de juiste manier van afvoeren.
- Zorg ervoor dat het mes veilig is ingepakt om verwondingen aan afvalverwerkers te voorkomen.

9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Pelar Victorinox Swiss Classic - 80mm (6 Piezas)

1. Información General

El cuchillo de pelar Victorinox Swiss Classic es una herramienta esencial para la cocina, diseñado para ofrecer precisión y comodidad. Este cuchillo está fabricado en Suiza con materiales de la más alta calidad, garantizando durabilidad y resistencia al desgaste.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está destinado exclusivamente para uso en la cocina. No lo utilice para otros fines que no sean cortar alimentos.
- Cuidado en el Manejo: Siempre utilice una tabla de cortar y mantenga los dedos alejados de la hoja al cortar.
- Almacenamiento Seguro: Almacene el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Use un bloque para cuchillos o un estuche de protección.
- Riesgo de Corte: La hoja es extremadamente afilada. Utilice guantes de protección si es necesario.
- Mantenimiento: Mantenga la hoja afilada y en buen estado. Un cuchillo desafilado es más peligroso que uno afilado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Cuchillo de Pelar Victorinox Swiss Classic
- Longitud de la Hoja: 80 mm
- Cantidad: 6 cuchillos por paquete
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Plástico ergonómico, antideslizante
- Uso: Perfecto para pelar frutas, verduras y cortes precisos.

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación específica para utilizar el cuchillo. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje y asegúrese de que esté limpio y seco antes de usarlo. Para una protección adicional, se recomienda el uso de un bloque de cuchillos.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo de pelar:

- Sujete el mango firmemente con una mano.
- Con la otra mano, sujete el alimento que va a cortar.
- Aplique la presión adecuada para realizar cortes suaves y precisos.
- Mantenga la hoja en un ángulo de 20 a 30 grados respecto a la superficie de corte para obtener los mejores resultados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua caliente y jabón.
- Se recomienda no usar lavavajillas, ya que puede dañar el mango y la hoja.
- Sécalo inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Afile el cuchillo regularmente para mantener su agudeza.

7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja no corta bien.
Solución: Afile el cuchillo utilizando una piedra de afilar o un afilador de cuchillos.
- Problema: Manchas en la hoja.
Solución: Limpie con vinagre blanco o jugo de limón para eliminar manchas y conservar el brillo.

8. Eliminación

Cuando el cuchillo ya no sea utilizable, deséchelo de manera que no represente un riesgo de corte para otros. Considere el reciclaje del acero en un centro adecuado o consulte la normativa local sobre la eliminación de utensilios de cocina.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Couteau d'Office Victorinox Swiss Classic

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau d'office Victorinox Swiss Classic. Ce produit est conçu pour vous offrir une expérience de coupe précise et agréable. Sa lame de haute qualité en acier inoxydable est adaptée pour un usage intensif à la maison ou en milieu professionnel.

2. Informations de Sécurité

- Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le produit.
- Ne pas utiliser le couteau si la lame est endommagée ou émoussée.
- Tenir le couteau hors de portée des enfants.
- Utiliser le couteau uniquement pour l'usage prévu.
- Ne pas tenter de rattraper un couteau qui tombe.
- Utiliser un support de coupe stable pour éviter les accidents.
- Attention à utiliser le couteau dans un environnement propre pour éviter les infections alimentaires.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: Couteau d'Office Victorinox Swiss Classic
- Longueur de la lame: 80 mm
- Nombre de pièces: 6
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Manche: Polypropylène
- Couleur: Rouge
- Poids: 12 g (par pièce)

4. Installation et Mise en Place

1. Déballer le couteau avec soin.
2. Inspecter la lame pour s'assurer qu'elle n'est pas endommagée.
3. Choisir une planche à découper propre et stable.
4. Ranger le couteau dans un tiroir ou un support sûr lorsqu'il n'est pas utilisé.
5. Ne pas laisser le couteau à la portée des enfants.

5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau pour couper des fruits, des légumes et d'autres aliments.
- Pour des coupes précises, maintenez la lame à un angle de 20 degrés par rapport à la surface de la planche à découper.
- Appliquez une pression uniforme lors de la coupe pour un meilleur résultat.

6. Nettoyage et Entretien

- Rincer le couteau à l'eau chaude après chaque utilisation pour enlever les résidus alimentaires.
- Laver à la main avec un détergent doux; évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Ne pas mettre le couteau au lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.
- Essuyer avec un chiffon doux et sec avant de ranger.
- Affûter régulièrement la lame pour maintenir son tranchant.

7. Dépannage

- Si la lame semble émoussée, utilisez un aiguiser de couteau approprié.
- Si le couteau est endommagé, cessez immédiatement de l'utiliser et contactez le service client.
- Vérifiez tout signe de corrosion et nettoyez immédiatement si nécessaire.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau dans les déchets ménagers.
- Consultez les réglementations locales sur l'élimination appropriée des ustensiles de cuisine en métal.
- Offrez le couteau inutilisé à des œuvres de charité ou recyclez s'il est inutilisable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Coltello da Pasticceria Swiss Classic Victorinox

1. Informazioni generali

Il coltello da pasticceria Swiss Classic Victorinox è progettato per offrire prestazioni superiori in cucina. Con una lama di 80 mm, è l'ideale per sbucciare, affettare e preparare una varietà di ingredienti.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare il coltello soltanto per gli scopi previsti.
- Tenere la lama affilata e manipolarla con attenzione per evitare tagli accidentali.
- Non lasciare il coltello a portata di bambini.
- Evitare di utilizzare il coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Lavare il coltello a mano evitando l'uso di spugne abrasive per mantenere l'integrità della lama.
- Se il coltello presenta segni di usura o danno, sostituirlo immediatamente.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Marca: Victorinox
- Tipo: Coltello da pasticceria
- Lunghezza della lama: 80 mm
- Materiale della lama: Acciaio inox di alta qualità
- Manico: Plastica antiscivolo
- Codice prodotto: 6.7603.6

4. Installazione e montaggio

Il coltello non richiede installazione. Assicurarsi che la lama sia in buono stato ed affilata prima dell'uso.

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Conservare in un luogo sicuro per evitare incidenti.
- Se utilizzato con un blocco per coltelli, assicurarsi che il coltello sia completamente inserito e sicuro.

5. Funzionamento

Affettare frutta, verdura o altri ingredienti posizionando l'oggetto da tagliare su una superficie stabile. Usare un movimento controllato per effettuare il taglio. La lama affilata garantirà risultati precisi.

6. Pulizia e manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Evitare l'uso della lavastoviglie per prolungare la vita utile del coltello.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire macchie o ruggine.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei problemi

- Se la lama non affila correttamente, utilizzare un affilatore di coltelli adeguato.
- Se il manico appare allentato, verificare il fissaggio. Se danneggiato, non utilizzare e contattare il servizio clienti.
- In caso di scheggiature o rottura della lama, non utilizzare e sostituire.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità alle normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Se non utilizzato, si consiglia di portarlo presso un centro di riciclaggio o un punto di raccolta autorizzato per il metallo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania