

# 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: 6.7633.6**

**VICTORINOX | SWISS CLASSIC - Paring knife with serrated edge - 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 with Serrated Edge Blade 80mm (6 pcs)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Victorinox Swiss Classic Paring Knife with Serrated Edge Blade. Designed for precision and ease of use, this knife is a perfect addition to both professional and home kitchens. The 80mm serrated blade is ideal for paring, peeling, and slicing fruits and vegetables.

## 2. Safety Information

- Always handle the knife with care. The blade is sharp and can cause injury.
- Store knives in a safe location, preferably in a knife block or with protective sheaths.
- Do not attempt to catch a falling knife.
- Keep the knife out of reach of children.
- Always use a cutting board to avoid damaging surfaces and to maintain the integrity of the blade.
- Do not use the knife for purposes other than intended (e.g., not for prying or cutting hard materials).
- Regularly check the blade for damage. Discontinue use if the blade is chipped or broken.

## 3. Product Specifications

- Brand: Victorinox
- Type: Paring Knife
- Blade Length: 80mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Plastic
- Quantity: 6 pieces

## 4. Setup and Installation

1. Unbox the product carefully.
2. Ensure that all six knives are inspected for any damage or defects.
3. Store the knives in a designated knife block or drawer with protective sheaths to ensure safety.
4. Familiarize yourself with the handle and blade for optimal use.

## 5. Operation

- Grip the handle firmly while using the knife.
- Use a smooth motion when cutting to achieve the best results.
- For fruits and vegetables with tough skins, use the serrated edge to pierce the outer layer before slicing.
- Clean the knife immediately after use to maintain hygiene and blade quality.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm, soapy water and a soft sponge.
- Rinse thoroughly and dry immediately with a cloth.
- Do not place in a dishwasher as it may damage the blade and handle.
- Periodically check the sharpness of the blade. Sharpen if necessary using a professional knife sharpener.

## 7. Troubleshooting

- If the knife is not cutting efficiently, check for dullness and sharpen if needed.
- If the handle feels loose, inspect for any breakage or damage. If damaged, discontinue use and contact customer service.
- For any manufacturing defects, contact customer support for replacement options.

## 8. Disposal

- When disposing of the knife, wrap the blade in protective material and place in a safe container to prevent injury.
- Check local regulations for proper disposal methods as knives may be considered hazardous waste.

## 9. Contact

For any questions, assistance, or concerns, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Victorinox Swiss Classic Paring Knives. Enjoy your culinary experience!

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Victorinox Swiss Classic Schälmesser mit gezahnter Klinge (80 mm, 6 Stück)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Victorinox Swiss Classic Schälmessers. Dieses hochwertig verarbeitete Werkzeug wurde in der Schweiz hergestellt und eignet sich hervorragend zum Schälen und Schneiden von Obst und Gemüse. Das Schälmesser ist Teil der renommierten Victorinox Swiss Classic Serie und bietet eine ergonomische Handhabung sowie langlebige Leistung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Warnung: Scharfe Klingen! Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Benutzen Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser während der Benutzung, um ein Abrutschen zu verhindern.
- Schneiden Sie immer auf einer stabilen Unterlage.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Klinge intakt ist.
- Reinigen Sie das Messer stets nach der Benutzung, um die Lebensdauer zu verlängern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Victorinox Swiss Classic Schälmesser
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Klingenlänge: 80 mm
- Gesamtlänge: 189 mm
- Gewicht: 90 g
- Packungsinhalt: 6 Stück
- Farbe: Rot

## 4. Einrichtung und Installation

Das Victorinox Schälmesser muss nicht installiert werden und ist sofort einsatzbereit. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und prüfen Sie die Klinge auf mögliche Beschädigungen. Achten Sie darauf, dass das Messer in einer sicheren, sauberen Umgebung aufbewahrt wird, um seine Sicherheit und Langlebigkeit zu gewährleisten.

## 5. Bedienung

Halten Sie das Messer in einer Hand und das Obst oder Gemüse in der anderen Hand. Benutzen Sie eine gleichmäßige Bewegung, um die Klinge entlang des Objekts zu führen. Üben Sie dabei keinen übermäßigen Druck aus, um ein Abrutschen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch, um Flecken und Rostbildung zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Messer in einem Messerschutz oder einer speziellen Halterung auf, um die Klinge zu schützen.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.  
Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstahl oder bringen Sie das Messer zu einem Fachmann zur Klingenschärfung.
- Problem: Klinge ist beschädigt oder gebrochen.  
Lösung: Entsorgen Sie das Messer sicher und ersetzen Sie es durch ein neues Exemplar.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen während des Entsorgungsprozesses zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

Vielen Dank, dass Sie sich für das Victorinox Swiss Classic Schälmesser entschieden haben!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Swiss Classic Schilmes met gekarteld lemmet 80 mm (6 stuks)

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Victorinox Swiss Classic schilmes met gekarteld lemmet. Deze set bevat 6 schilmes van hoge kwaliteit, perfect voor het schillen en snijden van diverse groenten en fruit. De messen zijn ontworpen met ergonomische handgrepen voor een comfortabele grip.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor hun bedoelde doeleinden.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat de messen veilig zijn opgeborgen na gebruik.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe randen; gebruik een snijplank om letsel te voorkomen.
- Controleer de messen regelmatig op beschadigingen. Als er tekenen van slijtage zijn, stop dan met het gebruik en vervang desnoods.
- Reinig de messen zorgvuldig om roestvorming te voorkomen en gebruik nooit schuurmiddelen.

## 3. Productspecificaties

- Model: Victorinox Swiss Classic Schilmes
- Aantal: 6 stuks
- Lemmetlengte: 80 mm
- Lemmettype: Gekarteld
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch, kunststof
- Gewicht: 100 gram (per mes)
- Afmetingen verpakking: 25 x 15 x 5 cm

## 4. Installatie en Setup

De Victorinox Swiss Classic schilmes vereisen geen technische installatie. Volg deze stappen om uw messen veilig op te bergen:

1. Verwijder de messen voorzichtig uit de verpakking.
2. Bewaar de messen in hun originele doos of in een speciale messenset om te voorkomen dat ze beschadigen.

## 5. Bediening

- Gebruik de messen altijd met een snijplank voor stabiliteit.
- Snijd met een gelijkmatige druk en gebruik lange, beheersbare bewegingen voor optimale snijresultaten.
- Voor het beste resultaat, gebruik het mes tijdens het snijden van zachte groenten of fruit.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was de messen met de hand in warm water met een milde afwasmiddel na elk gebruik.
- Gebruik geen vaatwasmachine, dit kan de kwaliteit van het lemmet en de handgreep aantasten.
- Droog de messen onmiddellijk na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen op een droge plaats.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is bot.  
Oplossing: Gebruik een messenslijper om de scherpte te herstellen.
- Probleem: Mes is moeilijk vast te houden.  
Oplossing: Controleer op olie of vettigheid op de handgreep en reinig deze indien nodig.

## 8. Afvalverwerking

Wanneer de messen aan het einde van hun levensduur zijn, verwijder deze dan veilig. Omsluit de messen in stevige materialen voordat u ze weggooit om te voorkomen dat iemand zich verwondt. Raadpleeg lokale wetgeving en richtlijnen voor het afvoeren van roestvrijstalen producten.

## 9. Contactinformatie

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@ggmgaastro.com](mailto:info@ggmgaastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

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

## 1. Información General

El cuchillo de pelar Victorinox Swiss Classic es una herramienta esencial en la cocina, diseñada para ofrecer precisión y control. Con una hoja serrada de 80 mm, es ideal para pelar, cortar y picar una variedad de alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice el cuchillo únicamente para el propósito previsto.
- No lave el cuchillo en el lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja y el mango.
- Asegúrese de que la superficie de corte esté estable para evitar accidentes.
- Siempre corte alejado de su cuerpo y mantenga los dedos alejados de la hoja.
- Inspeccione la hoja regularmente; en caso de que esté dañada, no utilice el cuchillo.
- Evite el contacto con sustancias químicas agresivas que puedan dañar el cuchillo.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la hoja: 80 mm
- Tipo de hoja: Serrada
- Material del mango: Plástico
- Color del mango: Diversos colores disponibles
- Número de piezas: 6
- Uso recomendado: Para pelar y cortar frutas, verduras y otros alimentos.

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. Sin embargo, asegúrese de que la superficie donde utilizará el cuchillo esté limpia y seca.

- Retire el cuchillo de su embalaje.
- Coloque el cuchillo en una superficie de corte estable.

## 5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
- Utilice un movimiento de corte suave y controlado al cortar los alimentos.
- Para una mejor experiencia, utilice la hoja serrada en productos más duros, como pan o frutas con piel gruesa.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el cuchillo después de cada uso con agua tibia y jabón suave.
- Seque el cuchillo completamente con un paño suave para evitar la corrosión.
- Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un soporte para cuchillos o una funda, para proteger la hoja.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja está desafilada.  
- Solución: Afila la hoja usando un afilador adecuado.
- Problema: La hoja está dañada.  
- Solución: No use el cuchillo y póngase en contacto con el servicio al cliente.
- Problema: El mango presenta daños visibles.  
- Solución: No utilice el cuchillo y contáctenos para asistencia.

## 8. Eliminación

Al finalizar la vida útil del cuchillo, deséchelo de manera responsable. Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de utensilios de cocina y asegúrese de que no presente peligro para otros durante su eliminación.

## 9. Contacto

Para consultas, asistencia o más información, contáctenos:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau d'Office Victorinox Swiss Classic avec Lame Dentée de 80 mm (6 pcs)

## 1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du Couteau d'Office Victorinox Swiss Classic avec Lame Dentée de 80 mm. Ce produit est conçu pour vous offrir une expérience de coupe optimale, allant de la préparation de fruits et légumes à la découpe de pains. Fabriqué en Suisse avec un savoir-faire de qualité, ce couteau se distingue par sa praticité et sa durabilité.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur des surfaces solides et stables.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser le couteau à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Évitez de couper des aliments trop durs qui pourraient endommager la lame.
- Faites attention en portant le couteau pour éviter les blessures.
- En cas de contact avec la lame, agissez rapidement pour nettoyer les blessures et consulter un professionnel si nécessaire.

## 3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Marque : Victorinox
- Modèle : Swiss Classic
- Type : Couteau d'office
- Longueur de la lame : 80 mm
- Nombre de pièces : 6
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Matériau du manche : Plastique
- Couleur : Multicolore

## 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Assurez-vous que la lame est propre et sèche avant la première utilisation.
3. Choisissez un bloc couteaux ou un séparateur de couteaux pour un rangement approprié.
4. Ne placez pas le couteau dans le lave-vaisselle ; privilégiez un rangement à l'air libre pour éviter la formation de rouille.

## 5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau, tenez fermement le manche et effectuez des mouvements de coupe en exerçant une pression modérée. Pour les aliments délicats, comme les tomates, utilisez le bord denté de la lame pour une coupe précise et sans glissement.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau savonneuse et une éponge douce.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la lame.
- Séchez immédiatement avec un chiffon doux pour prévenir la rouille.
- Affûtez la lame régulièrement avec un affûteur approprié.

## 7. Résolution des Problèmes

- Si la lame ne coupe pas correctement, vérifiez si elle est bien affûtée.
- En cas de casse de la lame, ne tentez pas de réparer ; remplacez le couteau par un nouveau.
- Si vous ressentez une gêne lors de la prise en main, vérifiez le montage du manche.

## 8. Élimination

Pour une élimination responsable, ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères. Contactez vos services locaux pour connaître les méthodes appropriées de recyclage des matériaux en acier inoxydable. Disposez du manche dans le recyclage plastique séparément.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi Victorinox. Profitez de votre expérience culinaire !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da cucina Victorinox Swiss Classic con lama seghettata - 80 mm (6 pz)

## 1. Informazioni Generali

Il coltello da cucina Victorinox Swiss Classic con lama seghettata è un utensile essenziale per la preparazione degli alimenti. Realizzato con materiali di alta qualità, è progettato per offrire durata e precisione, rendendo ogni operazione in cucina semplice e veloce.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure come il vetro o il metallo.
- Evitare il contatto con il viso durante l'uso del coltello.
- Non tentare di affilare la lama con strumenti non appropriati.
- In caso di lesioni, seguire le procedure di primo soccorso e consultare un medico se necessario.
- Utilizzare sempre il coltello in un ambiente ben illuminato per evitare incidenti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: 6.7633.6
- Lunghezza lama: 80 mm
- Tipo di lama: Seghettata
- Set di 6 pezzi

## 4. Installazione e Setup

Il coltello non richiede installazione. Assicurarsi che il coltello sia conservato in un luogo sicuro e asciutto. Utilizzare un blocco coltelli o una protezione per lame per la sicurezza.

## 5. Funzionamento

Afferrando il manico ergonomico, utilizzare il coltello per tagliare, affettare o sminuzzare frutta, verdura e altri alimenti. La lama seghettata è particolarmente efficace su cibi con una crosta o una pelle dura.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi o spugne abrasive.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali segni di usura e affilarla se necessario con un affilatore appropriato.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, potrebbe essere necessario affilarlo.
- In caso di ruggine, rimuoverla delicatamente con una spugna fine e trattare il coltello con olio minerale per prevenire ulteriori danni.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltirlo responsabilmente. Verificare le normative locali per il riciclaggio degli utensili da cucina. Non gettare nel normale rifiuto domestico.

## 9. Contatti

Per assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania