

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: 6.7703.6

VICTORINOX | Swiss Classic - Paring knife - Blade: 100mm - 6pcs



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

EN ENGLISH

Product Manual: Victorinox Swiss Classic Paring Knife (Blade 100mm - 6PCS)

1. General Information

Thank you for choosing the Victorinox Swiss Classic Paring Knife. This product is designed for precision and efficiency in the kitchen, allowing you to tackle a variety of tasks with ease. The set includes six paring knives with a 100mm blade length.

2. Safety Information

- Knife Handling: Always handle knives with caution. Keep blades pointed away from your body and others while cutting.
- Storage: Store knives in a secure place, such as a knife block or a magnetic strip, out of reach of children.
- Cleaning: Avoid leaving knives soaking in water as it may cause rust or damage to the blade.
- Cutting Surface: Use a stable, non-slip cutting board to prevent accidents.
- Injuries: In case of injury, apply pressure to any cuts and seek medical attention if required.
- Sharp Edge: Knives are extremely sharp. If you are inexperienced, seek guidance from an experienced user.

3. Product Specifications

- Material: Stainless steel blade, Polypropylene handle
- Blade Length: 100mm
- Weight: Varies per knife
- Number of Knives in Set: 6

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the knife set from the packaging. Ensure that each knife is undamaged.
2. Inspection: Inspect each knife for any manufacturing defects or damage before use.
3. Storage Solution: Choose a suitable storage solution, such as a knife block, drawer insert, or magnetic strip, to keep the knives organized and safely stored.

5. Operation

- Use the paring knife for tasks such as peeling, slicing, mincing, and other delicate tasks.
- Hold the knife firmly by the handle for better control.
- Ensure your hands and work surfaces are dry to maintain a secure grip.
- Always cut away from your body and keep your fingers clear of the blade.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand washing: Clean knives immediately after use in warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- Dishwasher: Although the knives may be dishwasher safe, hand washing is recommended to maintain the integrity of the blades and handles.
- Sharpening: Regularly sharpen the blades using a whetstone or knife sharpener to maintain optimal performance.
- Inspection: Regularly check for any signs of wear or damage. Replace any damaged knives promptly.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knives do not cut effectively, it may be time to sharpen them. Follow the recommended sharpening guidelines.
- Rust or Stains: Should rust or stains develop, clean with a soft abrasive pad or a recommended stainless-steel cleaner.
- Loose Handle: If the handle becomes loose, contact customer service for advice or service.

8. Disposal

- Dispose of worn-out knives responsibly. Consider recycling or utilizing knife collection programs available in your area, ensuring that the sharp blades are handled with care to avoid injury.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us at:

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

Thank you for your attention to safety and proper care of the Victorinox Swiss Classic Paring Knife. Enjoy your culinary adventures!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Victorinox Swiss Classic Schälmesser (6 Stück, Klingenlänge: 100 mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Victorinox Swiss Classic Schälmessers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist perfekt zum Schälen, Schneiden und Zubereiten von Obst und Gemüse.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieses Produkt ist nur für den vorgesehenen Zweck zu verwenden. Verwenden Sie das Messer nicht für andere Anwendungen.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Nutzen Sie Schutzabdeckungen für die Klingen, wenn diese nicht in Gebrauch sind.
- Schneidetechnik: Achten Sie beim Schneiden darauf, dass Ihre Hände und Finger in sicherer Entfernung von der Klinge bleiben.
- Vorsicht bei der Reinigung: Seien Sie beim Umgang mit scharfen Klingen vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Betriebszustand: Überprüfen Sie die Klingen regelmäßig auf Beschädigungen und tauschen Sie das Produkt aus, wenn es Anzeichen von Abnutzung zeigt.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Marke: Victorinox
- Modell: Swiss Classic Paring Knife
- Klingenlänge: 100 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Polypropylen
- Menge: 6 Stück
- Farbe des Griffs: Variiert
- Gewicht: 50 g pro Messer
- Einsatzbereich: Küchenmesser

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfung: Stellen Sie sicher, dass alle sechs Messer in einwandfreiem Zustand sind und keine Beschädigungen aufweisen.
3. Lagerung: Legen Sie die Messer in einen Messerblock oder in eine Schublade, wobei sie durch eine Abdeckung oder einen Schoner geschützt sind.

5. Betrieb

- Nehmen Sie das gewünschte Messer aus der Aufbewahrung.
- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie die Schneidearbeiten mit der anderen Hand aus.
- Arbeiten Sie stets auf einem stabilen, sicheren Untergrund.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie die Messer nach Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab. Verwenden Sie einen Schwamm oder ein weiches Tuch.
- Spülmaschinentauglichkeit: Dieses Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Trocknen: Trocknen Sie die Messer nach der Reinigung sofort ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen: Schärfen Sie die Messer regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder Schleifgerät.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer ist stumpf.
 - Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstein oder einen Schleifgerät, um die Klinge wieder zu schärfen.
- Problem: Rost auf der Klinge sichtbar.
 - Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich und behandeln Sie sie mit einem feinen Schleifpapier, um den Rost zu entfernen. Trocknen Sie die Klinge sofort.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Scharfe Klingen sollten sicher verpackt in den Müll gegeben werden, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Victorinox Swiss Classic Schilmes

1. Algemene informatie

De Victorinox Swiss Classic schilmes is ontworpen voor veelzijdigheid, precisie en gebruiksgemak in de keuken. Dit set bevat zes hoogwaardige schilmesjes met een lemmet lengte van 100 mm, ideaal voor het schillen, snijden en decoreren van groenten en fruit.

2. Veiligheidsinstructies

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een snijplank voor extra veiligheid.
- Controleer het mes regelmatig op schade of slijtage.
- Scherpe messen kunnen letsel veroorzaken; gebruik voorzichtig.
- Bewaar de messen altijd in een mesbeschermer of in een veilige opbergplaats.

3. Productspecificaties

- Aantal messen: 6
- Lemmetlengte: 100 mm
- Lemmetmateriaal: Roestvrij staal
- Handgreepmateriaal: Kunststof
- Gewicht per mes: 50 g
- Kleur: Variatie in handgreepkleur
- Geschikt voor de vaatwasser: Nee, handwas aanbevolen

4. Opstelling en installatie

De Victorinox Swiss Classic schilmesjes vereisen geen speciale installatie. Volg deze stappen voor gebruik:

- Verwijder het mes uit de verpakking.
- Controleer het mes op beschadigingen of defecten.
- Plaats het mes in een veilige opberglocatie, zoals een messenset of mesbeschermer.

5. Gebruik

- Kies het juiste mes voor uw snijklus.
- Houd het mes stevig vast bij de handgreep.
- Gebruik een snijplank om de kans op letsel te verminderen.
- Na gebruik, spoel het mes af met warm water en afwasmiddel.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Was het mes met de hand; gebruik geen vaatwasmachine.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Regelmatig slijpen is aanbevolen om de scherpheid te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is bot.
Oplossing: Slijp het mes met een slijper of steen.
- Probleem: Mes is beschadigd.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor vervanging.
- Probleem: Roest op het mes.
Oplossing: Gebruik een roestverwijderaar en zorg voor goede opslag.

8. Afvoer

Volg lokale richtlijnen voor afvalverwerking. Roestvrijstalen messen kunnen gerecycled worden, maar zorg ervoor dat ze goed zijn verpakt om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Neem voor vragen of ondersteuning contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Pelar Victorinox Swiss Classic (100mm, 6 piezas)

1. Información General

El cuchillo de pelar Victorinox Swiss Classic es una herramienta esencial en la cocina, diseñada para facilitar la tarea de pelar, cortar y preparar diversas frutas y verduras. Fabricado por Victorinox, conocido por su calidad y durabilidad, este juego incluye seis cuchillos, ofreciendo un valor excepcional para los entusiastas de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Advertencia: Este cuchillo es extremadamente afilado. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Uso Seguro: Utilice siempre el cuchillo en una superficie estable y dura para evitar lesiones.
- Manejo: Nunca intente atrapar un cuchillo que cae.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seguro o en un bloque de cuchillos.
- Verificación: Inspeccione regularmente el cuchillo por daños o desgaste. No use si presenta signos de daño.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Cuchillo de Pelar Victorinox Swiss Classic
- Longitud de la hoja: 100 mm
- Número de piezas: 6
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Polipropileno, antideslizante
- Color del mango: Variado
- Uso: Ideal para pelar, cortar y preparar frutas y verduras

4. Configuración e Instalación

1. Retire los cuchillos del empaque y asegúrese de tener suficiente espacio en su área de trabajo.
2. Para garantizar la seguridad, es recomendable utilizar un bloque de cuchillos o fundas protectoras para el almacenamiento.
3. Asegúrese de que la superficie donde trabajará esté limpia y seca.
4. Antes de usar, lave la hoja con agua y jabón para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación. Enjuague y seque bien.

5. Operación

- Sujete el cuchillo con firmeza por el mango.
- Use el cuchillo para pelar y cortar de acuerdo a las necesidades de su receta.
- Aplique una presión moderada al cortar; no fuerce el cuchillo.
- Reemplace el cuchillo en el bloque o funda tras su uso para mantener la seguridad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No se recomienda el uso de lavavajillas, ya que puede afectar el filo de la hoja.
- Seque inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Para mantener el filo, utilice una piedra de afilar o un afilador, siguiendo las instrucciones del fabricante.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo sin filo: Afile la hoja con un afilador adecuado.
- Dificultad para cortar: Verifique si hay residuos atrapados en la hoja; limpie si es necesario.
- Mango suelto: Si el mango está dañado, no utilice el cuchillo y contáctenos para asistencia.

8. Desecho

- Dispose of any damaged knives in a responsible manner. If the knife is non-repairable, follow local regulations for disposing of sharp objects to avoid injury.
- The packaging should be recycled according to local recycling guidelines.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Por favor, mantenga este manual para futuras referencias y evite accidentes siguiendo todas las instrucciones de seguridad.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Couteau d'Approvisionnement Victorinox Swiss Classic

1. Informations Générales

Le couteau d'approvisionnement Victorinox Swiss Classic est un outil de cuisine essentiel conçu pour offrir performance et confort. Fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, il est conçu pour résister à l'épreuve du temps.

2. Informations de Sécurité

- Attention : Ce produit contient une lame tranchante. Gardez hors de portée des enfants.
- Utilisation adéquate : Utilisez ce couteau uniquement pour sa fonction prévue, à savoir couper et trancher.
- Manipulation : Ne jamais saisir la lame lorsqu'elle est en usage. Évitez les mouvements brusques qui pourraient entraîner des accidents.
- Stockage : Rangez le couteau dans un support sécuritaire ou un tiroir avec la lame protégée pour éviter tout accident.
- Vérification : Inspectez régulièrement le couteau pour détecter toute usure ou dommages. Remplacez-le si la lame est endommagée.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Longueur de la lame : 100 mm
- Quantité : 6 pièces
- Poignée : Plastique antidérapant
- Couleur : Rouge

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez soigneusement le couteau de son emballage.
2. Vérification : Assurez-vous que tous les couteaux sont présents et qu'ils ne présentent aucun dommage.
3. Stockage : Placez les couteaux dans un bloc à couteaux ou un tiroir pour un accès facile et sûr.

5. Utilisation

- Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme.
- Utilisez une planche à découper appropriée.
- Appliquez une pression uniforme pour couper ou trancher les aliments sans forcer.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les couteaux à la main avec de l'eau tiède et du savon immédiatement après utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela pourrait endommager la lame.
- Séchez les couteaux avec un chiffon doux pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas correctement.
- Solution : Aiguisez la lame avec un aiguiser approprié.
- Problème : Dégâts sur la lame.
- Solution : Remplacez le couteau si la lame est trop endommagée pour être réparée.

8. Élimination

Lorsque le couteau ne peut plus être utilisé, veillez à le disposer de manière sécurisée. Ne le jetez pas dans une poubelle où il pourrait blesser quelqu'un. Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des objets tranchants.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'informations supplémentaires, veuillez nous contacter :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cucina Victorinox Swiss Classic

1. Informazioni Generali

Il coltello da cucina Victorinox Swiss Classic è progettato per soddisfare le esigenze dei professionisti e degli appassionati di cucina. Con la sua lama affilata e manico ergonomico, questo coltello offre prestazioni eccellenti e comfort durante l'uso. Adatto per un'ampia varietà di applicazioni culinarie, è un utensile indispensabile in ogni cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Questo coltello è destinato esclusivamente ad uso domestico o professionale in cucina per il taglio di alimenti.
- Attenzione: Maneggiare il coltello con cautela per evitare lesioni. Evitare di utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli per cui è progettato.
- Riporre in sicurezza: Conservare il coltello con la lama protetta. Utilizzare un blocco per coltelli o una protezione per lama quando non in uso per prevenire incidenti.
- Manutenzione: Affilare regolarmente la lama per garantirne la massima prestazione e sicurezza. Non lavare in lavastoviglie; lavare a mano e asciugare immediatamente.
- Controllo regolare: Controllare periodicamente la lama per eventuali danni e sostituire il coltello se presenta segni di usura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Victorinox Swiss Classic
- Tipologia: Coltello da cucina
- Lunghezza della lama: 100 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Plastica ergonomica
- Quantità: Set di 6 coltelli

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione, evitando di toccare la lama.
- Non è necessario montare alcun componente; il coltello è pronto all'uso una volta rimosso dall'imballaggio.
- Assicurarsi di avere una superficie di lavoro stabile e sicura per l'uso del coltello.

5. Operazione

- Utilizzare il coltello su taglieri appropriati, preferibilmente in legno o plastica.
- Effettuare tagli netti e decisi per ottenere risultati ottimali.
- Per un uso migliore, mantenere il coltello affilato e pulito.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Non immergere il coltello in acqua per lunghi periodi.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la corrosione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama smussata: Affilare il coltello con una pietra per affilare o un affilatore adeguato.
- Danni alla lama: In caso di scheggiature o rotture, interrompere l'uso e valutare se necessario sostituire il coltello.
- Difficoltà nel manico: Se il manico risulta allentato, contattare il servizio assistenza per una valutazione.

8. Smaltimento

- Al termine della vita utile del coltello, smaltire secondo le normative locali sullo smaltimento dei metalli. Non gettare il coltello nella spazzatura comune; utilizzarlo in modo sicuro per prevenire infortuni.

9. Contatti

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania