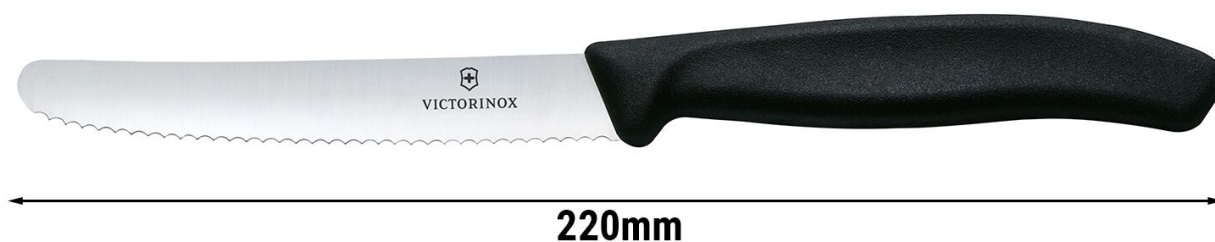


# ggmgastro

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: 6.7833.6**

**VICTORINOX | SWISS CLASSIC- Tomato & table knife with serrated edge -  
Blade: 110mm - 6 pcs.**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual for Victorinox Swiss Classic Tomato and Table Knife with Serrated Edge Blade (110mm) - 6 pcs

## 1. General Information

The Victorinox Swiss Classic Tomato and Table Knife with Serrated Edge Blade is designed for precision and ease in slicing fruits, vegetables, and other soft foods. This product features a 110mm serrated blade, ensuring clean cuts without squashing the food. The knives are suitable for both home and professional kitchen use.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always handle knives with care. Keep out of reach of children. Use only for intended purposes.
- Cutting Surface: Use a stable cutting board to prevent slipping while cutting. Avoid cutting on hard surfaces to protect the blade.
- Handling: When using the knife, ensure the blade is away from your body and fingers. Always pass the knife handle first to another person.
- Storage: Store knives in a designated kitchen drawer or knife block away from children's reach. Avoid placing loose knives in a drawer where they can be exposed to damage or can cause injury.
- Maintenance: Regularly inspect the condition of the blade for any signs of damage or wear. Do not use a damaged knife.

## 3. Product Specifications

- Brand: Victorinox
- Model: Swiss Classic Tomato and Table Knife
- Blade Length: 110mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polypropylene
- Quantity: 6 pcs per set
- Weight: 200 grams (approx. total for 6 pcs)

## 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Remove the knives from their packaging. Avoid using any sharp objects to prevent cutting the knives or injuring yourself.
2. Preparation: Rinse each knife under warm water to remove any manufacturing residues.
3. Initial Inspection: Check each knife for damages. Do not use any knife that appears damaged or defective.

## 5. Operation

1. Using the Knife: Hold the handle firmly. Position the blade at an angle on the food item. Apply gentle pressure and use a sawing motion to cut through. For tomatoes, allow the serrated edge to grip the skin for easier slicing.
2. Refrain from Force: Do not force the knife through hard substances; use tools designed for such tasks.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Hand Washing: Clean each knife with warm, soapy water immediately after use. Avoid soaking.
- Dishwasher Safe: The knives are dishwasher safe, but hand washing is recommended to maintain the sharpness and luster of the blades.
- Storage: After cleaning, dry each knife thoroughly before storing.

## 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife is not cutting effectively, it may need sharpening. Use a honing steel to maintain the edge or seek professional sharpening services.
- Handle Damage: If the handle becomes loose or damaged, discontinue use and contact customer service for assistance.

## 8. Disposal

Dispose of the knives in accordance with local regulations. If disposing of a damaged knife, ensure it is wrapped securely to avoid injury to waste handlers.

## 9. Contact

For support and inquiries, please reach out to us at:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Victorinox Swiss Classic Tomaten- und Tafelmesser mit Wellenschliffklinge (110mm, 6 Stück)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Victorinox Swiss Classic Tomaten- und Tafelmessers mit Wellenschliffklinge. Diese hochwertigen Küchenmesser wurden in der Schweiz entwickelt und bieten außergewöhnliche Schärfe und Ergonomie, um Ihre Koch- und Essenszubereitung zu unterstützen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsgefahr: Messer sind scharfe Werkzeuge. Verwenden Sie das Messer mit Vorsicht. Halten Sie es von Kindern fern.
- Benutzung: Schneiden Sie auf stabilen Oberflächen. Vermeiden Sie die Verwendung auf glatten oder instabilen Unterlagen.
- Lagerung: Lagern Sie das Messer in einer Messerblock oder einer Schutzhülle, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie zur Reinigung einen feuchten Schwamm. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Schwämme, die die Klinge beschädigen könnten.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktart: Tomaten- und Tafelmesser
- Klingenlänge: 110 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Anzahl der Stücke: 6
- Farbe: Rot (typisch für Victorinox)
- Gewicht: 300 g (gesamt für 6 Stück)

## 4. Einrichtung und Installation

Zum Gebrauch des Messers sind keine speziellen Installationsschritte erforderlich. Stellen Sie sicher, dass Sie eine geeignete Oberfläche zur Verfügung haben. Bei der ersten Verwendung entfernen Sie bitte das Messer aus der Verpackung. Überprüfen Sie die Klinge auf Schäden oder Mängel.

## 5. Betrieb

Halten Sie das Messer am Griff und verwenden Sie die Klinge für die beabsichtigten Zwecke: Zerkleinern, Schneiden oder Servieren von Nahrungsmitteln. Verwenden Sie das Wellenschliffdesign für optimale Effizienz beim Schneiden von Tomaten und weichen Lebensmitteln.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Messer nach Gebrauch sofort mit warmem Wasser ab. Verwenden Sie einen weichen Schwamm. Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet, jedoch kann Handwäsche die Lebensdauer verlängern.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Schärfe der Klinge. Bei Bedarf können Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder einem Messerschärfer nachschärfen.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf  
Lösung: Schärfen Sie das Messer mit einem geeigneten Wetzstein oder Messerschärfer.
- Problem: Messer ist beschädigt oder rostet  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Messer nach Gebrauch gründlich trocknen und sachgemäß gelagert wird. Bei schwerwiegenden Beschädigungen kontaktieren Sie den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Richtlinien für Haushaltsabfälle. Verwenden Sie für scharfe Klingen geeignete Schutzmaßnahmen, um Verletzungen zu vermeiden. Informieren Sie sich über Recyclingmöglichkeiten für Edelstahl und Kunststoffe.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Victorinox Swiss Classic Tomaat- en Tafelmes met Getande Rand 110mm (6 Stuks)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Victorinox Swiss Classic Tomaat- en Tafelmes. Deze messen zijn ontworpen voor optimale prestaties in de keuken. Met hun getande rand zijn ze ideaal voor het snijden van tomaten, brood en andere zachte voedingsmiddelen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de messen altijd met zorg. Vermijd contact met uw huid en ogen.
- Snijveiligheid: Houd altijd de hand weg van het snijvlak. Gebruik een snijplank om verwondingen te voorkomen.
- Kinderen: Bewaar de messen buiten het bereik van kinderen. Laat kinderen nooit alleen met scherpe voorwerpen.
- Opbergen: Bewaar de messen in een messenset of een veilige opbergplaats om ongelukjes te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Type: Serreted Edge Blade
- Lengte van het mes: 110 mm
- Aantal: 6 stuks
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Kunststof van hoge kwaliteit

## 4. Installatie en Setup

De Victorinox Swiss Classic messen zijn gebruiksklaar. Volg deze stappen om ze op te bergen:

1. Was de messen met warm zeepsop en droog ze grondig af.
2. Bewaar de messen in een messendoos of met een messenmagneet om schade en verwondingen te voorkomen.
3. Zorg ervoor dat de messen niet in een la worden gestopt zonder bescherming.

## 5. Gebruik

Neem het mes vast bij de handgreep met de vingers die de handgreep ondersteunen. Gebruik het mes met een voorzichtig snijbeweging om de beste snijresultaten te krijgen. Voor tomaten en andere zachte producten, gebruik een zaagachtige beweging om te snijden zonder schade aan het voedsel.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was de messen na elk gebruik met warm water en afwasmiddel.
- Vermijd gebruik van een schurende spons om krassen op het mes te voorkomen.
- Droog de messen goed af voor bewaring om roestvorming te voorkomen.
- Voor langdurig gebruik, slijp de messen regelmatig met een slijpstaaf of slijpmachine.

## 7. Problemen Oplossen

- Messen snijden niet goed: Controleer of ze scherp zijn. Slijp de messen indien nodig.
- Roest op het mes: Dit kan ontstaan door onvoldoende drogen. Zorg voor een grondige droogprocedure na reiniging.
- Losse handgreep: Controleer of de handgreep stevig is en neem contact op met de klantenservice wanneer dit een probleem vormt.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het product, zorg ervoor dat de messen goed zijn ingepakt om verwondingen te voorkomen. Handhaaf lokale richtlijnen voor de afvoer van metaal en kunststof.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Tomate y Mesa Victorinox Swiss Classic con Hoja Serrada de 110 mm (6 piezas)

## 1. Información General

El cuchillo de tomate y mesa Victorinox Swiss Classic está diseñado para facilitar el corte de tomates y otros alimentos gracias a su hoja serrada y su cómodo mango. Este producto es adecuado para uso doméstico y en entornos profesionales de cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar alimentos. No lo utilice para otros propósitos, como abrir envases o realizar trabajos de jardinería.
- Cuidado al manipular: La hoja es extremadamente afilada. Siempre manipúlelo con cuidado y mantenga la hoja lejos del cuerpo.
- Almacenamiento seguro: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con una funda protectora, lejos del alcance de los niños.
- Superficies adecuadas: Use siempre una tabla de cortar adecuada para evitar daños a la hoja y lesiones por deslizamiento.
- Inspección regular: Revise la hoja periódicamente. Si la hoja está dañada o desgastada, no use el cuchillo y considérelo para su reparación o reemplazo.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la hoja: 110 mm
- Tipo de hoja: Serrada
- Mango: Plástico antideslizante
- Número de piezas: 6

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación adicional para el uso de este producto. Simplemente retire el cuchillo del embalaje y asegúrese de que esté limpio y seco antes de usarlo. Para un uso óptimo, se recomienda colocar los cuchillos en un soporte adecuado o en su funda.

## 5. Funcionamiento

Para utilizar el cuchillo, sostenga el mango firmemente. Aplique una presión suave y uniforme al cortar los alimentos. La hoja serrada corta con facilidad a través de la piel de los tomates y otros alimentos similares.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lavado: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. Evite el uso de lavavajillas, ya que pueden dañar la hoja.
- Secado: Seque bien la hoja con un paño suave después de lavarla para evitar la formación de óxido.
- Afilar: Mantenga la hoja afilada utilizando una piedra de afilar o un afilador adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- Hoja desafilada: Si el cuchillo no corta adecuadamente, afile la hoja siguiendo las instrucciones para el afilado.
- Dificultad al cortar: Asegúrese de que la superficie de corte sea adecuada y que el cuchillo esté limpio.
- Ruidos extraños: Si escucha ruidos extraños al usar el cuchillo, verifique que no haya daños en la hoja o el mango.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, dispare de él de manera responsable. Si el cuchillo está dañado o ya no es utilizable, envuélvalo en papel para evitar lesiones y colóquelo en el contenedor adecuado para metal o elementos afilados.

## 9. Contacto

Para consultas o soporte adicional, comuníquese con nosotros a través de:

- 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 à tomate et de table Victorinox Swiss Classic avec lame à bord cranté (110 mm, 6 pcs)

## 1. Informations Générales

Bienvenue dans votre manuel d'utilisation du Couteau à tomate et de table Victorinox Swiss Classic. Ce produit est conçu pour offrir une performance de coupe exceptionnelle pour les tomates et autres aliments délicats. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation afin d'assurer une utilisation sûre et efficace.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur des surfaces stables et adaptées.
- Ne coupez jamais sur des surfaces en verre ou en métal, cela peut endommager la lame.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne laissez jamais le couteau immergé dans l'eau ou laissé à sec pour éviter la corrosion.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Si elle est endommagée ou émoussée, ne tentez pas de la réparer vous-même.
- Ne tentez pas d'attraper le couteau en cas de chute.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Marque : Victorinox
- Modèle : Swiss Classic
- Type de produit : Couteau à tomate et de table
- Longueur de la lame : 110 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Quantité : 6 pièces
- Type de bord : Cranté
- Poignée : Plastique ergonomique

## 4. Installation et configuration

1. Retirez les couteaux de leur emballage avec précaution.
2. Avant la première utilisation, lavez chaque couteau à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le soigneusement.
3. Séchez bien chaque couteau avec un chiffon propre.
4. Rangez les couteaux dans un tiroir ou un bloc de couteaux approprié, à l'abri de l'humidité.

## 5. Fonctionnement

Pour une utilisation optimale :

1. Tenez fermement le couteau par la poignée en évitant de toucher la lame.
2. Utilisez un mouvement de va-et-vient pour couper les tomates ou d'autres aliments en utilisant la lame crantée.
3. Pour des tranches uniformes, appliquez une pression légère et laissez la lame faire le travail.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez toujours les couteaux à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie de la lame.
- Ayez soin de sécher les couteaux immédiatement après lavage.
- Si nécessaire, affûtez la lame à l'aide d'un aiguiseur approprié.

## 7. Dépannage

- Si la lame est émoussée, utilisez un aiguiseur pour redonner du tranchant.
- Si des taches apparaissent à la surface, nettoyez avec un nettoyant doux et réparateur pour métaux.
- En cas de casse ou de dommage important, remplacez le couteau.

## 8. Élimination

Ne jetez pas les couteaux avec le reste des ordures. Veuillez respecter les réglementations locales concernant l'élimination des objets tranchants et potentiellement dangereux.

## 9. Contact

Pour toute demande ou problème, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Il coltello da tavola Victorinox Swiss Classic per pomodori è un utensile essenziale per ogni cucina. Dotato di una lama seghettata da 110 mm, questo set da 6 pezzi è progettato per offrire precisione e comfort durante l'uso. Adatto per tagliare pomodori e altri alimenti, è un'ottima scelta per cuochi professionisti e amatoriali.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solamente per il fine previsto. Non utilizzare per scopi non alimentari o per tagliare materiali duri.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Maneggiare con cautela per evitare tagli. Utilizzare sempre un tagliere adeguato.
- Non utilizzare la lama contro superfici dure, per evitare danni al coltello e lesioni.
- In caso di utilizzo prolungato, fare pause per evitare affaticamento muscolare.

### 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Marca: Victorinox
- Modello: Swiss Classic
- Tipo: Coltello da tavola per pomodori
- Lama: Seghettata
- Lunghezza della lama: 110 mm
- Quantità: 6 pezzi
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Polipropilene

### 4. Installazione e Montaggio

Il coltello non richiede alcuna installazione. Prima dell'uso, assicurarsi che la lama sia affilata e priva di danni. Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto. È consigliato utilizzare un supporto per coltelli per una migliore protezione e durata.

### 5. Uso

Per utilizzare il coltello da pomodoro:

- Posizionare il pomodoro su un tagliere.
- Eseguire un movimento di taglio delicato e uniforme, applicando una leggera pressione sulla lama.
- Non forzare il coltello: lasciare che la lama seghettata penetri nel pomodoro senza sforzo.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e detergente per piatti.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi che possano graffiare la lama.
- Asciugare completamente con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Conservare in un luogo asciutto e sicuro.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non taglia correttamente, verificare se la lama è affilata. In caso di necessità, affilare con una pietra per affilare.
- Se ci sono segni di ruggine, pulire con un panno umido e un detergente delicato. Non utilizzare abrasivi.

### 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, procedere allo smaltimento secondo le normative locali per il metallo e la plastica. Non gettare nel cestino dei rifiuti domestici.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania