

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: 6.7863.13B

**VICTORINOX | SWISS CLASSIC - Butter and soft cheese knife - Blade:
130mm**



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

EN ENGLISH

Product Manual: Victorinox Swiss Classic Butter and Soft Cheese Knife (Blade 130mm)

1. General Information

Thank you for choosing the Victorinox Swiss Classic Butter and Soft Cheese Knife. This high-quality tool is designed for effortlessly cutting through butter and soft cheeses. Featuring a 130mm blade, it ensures a perfect slice every time while maintaining the integrity of your food.

2. Safety Information

- Intended Use: This knife is designed for cutting butter and soft cheeses only. Do not use it for other purposes.
- Sharp Blade: The blade is extremely sharp. Always handle with care to prevent injuries. Keep away from children.
- Cutting Surface: Use the knife on a stable cutting board to avoid slips or accidents.
- Storage: Store the knife in a safe place, preferably in a designated knife block or sheath, to protect the blade and reduce injury risk.
- Non-Slip Grip: Ensure a firm grip on the handle while cutting to prevent slips.
- Cleaning: Always clean the knife immediately after use to prevent residue build-up, which can affect performance.

3. Product Specifications

- Model: Victorinox Swiss Classic Butter and Soft Cheese Knife
- Blade Length: 130mm
- Blade Material: Stainless steel
- Handle Material: Polypropylene
- Color: Various color options available
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

- No assembly is necessary for this product. Simply remove the knife from its packaging.
- Ensure that the knife is stored in a designated area to avoid damage.
- For optimal performance, keep the knife sharp. Consider honing it regularly.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle while slicing through butter or soft cheese.
- Cut in a smooth, even motion to achieve the desired slice thickness.
- For better results, let butter or cheese sit at room temperature for a few minutes before cutting.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, wash the knife with warm soapy water and a soft sponge.
- Avoid abrasive cleaners that can scratch the blade or handle.
- The knife is also dishwasher safe; however, hand washing is recommended to maintain the knife's integrity.
- Regularly check the sharpness of the blade and sharpen as needed.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife is not cutting smoothly, it may be dull. Sharpen the blade with a suitable knife sharpener.
- Handle Issues: If the handle feels loose or damaged, discontinue use and contact customer support.
- Cleaning Residue: If food residue remains after cleaning, soak in warm water for a few minutes before washing.

8. Disposal

- When disposing of the knife, please consider local regulations regarding metal waste.
- Ensure the blade is protected when discarding to prevent injury.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Victorinox Swiss Classic Butter- und Weichkäsemesser (Klinge 130mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Victorinox Swiss Classic Butter- und Weichkäsemessers. Dieses hochwertige Besteckstück zeichnet sich durch seine Funktionalität und Ergonomie aus und ist ideal zum Schneiden und Servieren von Butter und Weichkäse.

2. Sicherheitsinformationen

- Sicherheitshinweis: Scharfe Klinge. Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer in einer sicheren Messerschutzhülle oder -block.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer regelmäßig, um Hygiene zu gewährleisten. Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien, die die Klinge beschädigen könnten.
- Vermeiden Sie: Versuchen Sie nicht, das Messer für andere Zwecke als das Schneiden von Butter und Weichkäse zu verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenlänge: 130 mm
- Material: Edelstahl
- Griff: Kunststoff, ergonomisch geformt
- Farbe: Rot
- Gewicht: 80 g

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen.
2. Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, um Beschädigungen zu vermeiden.
3. Hinweis: Das Messer ist gebrauchsfertig und benötigt keine Montage.

5. Bedienung

1. Verwendung: Halten Sie das Messer am Griff und verwenden Sie die Klinge mit leichtem Druck, um Butter oder Weichkäse zu schneiden oder zu verteilen.
2. Technik: Nutzen Sie eine sanfte, ziehende Bewegung für beste Ergebnisse, um das Produkt nicht zu zerdrücken.
3. Reinigung nach dem Gebrauch: Spülen Sie das Messer nach der Benutzung unter fließendem Wasser ab.

6. Reinigung und Wartung

- Handwäsche empfohlen: Reinigen Sie das Messer mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Nicht spülmaschinenfest: Vermeiden Sie die Reinigung in der Spülmaschine, um die Klinge und den Griff nicht zu beschädigen.
- Trocknen: Nach der Reinigung sofort abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Klinge stumpf: Schleifen Sie die Klinge mit einem geeigneten Messerschärfer nach Bedarf.
- Griff beschädigt: Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Griffs und setzen Sie das Messer im Falle von Schäden nicht mehr ein.

8. Entsorgung

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

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank für Ihre Wahl des Victorinox Swiss Classic Butter- und Weichkäsemessers.

NL NEDERLANDS

PRODUCTHANDLEIDING

Victorinox Swiss Classic Boter- en Zachte Kaasmes - Lemmet 130mm (6.7863.13B)

1. Algemene Informatie

Het Victorinox Swiss Classic Boter- en Zachte Kaasmes is ontworpen voor het eenvoudig en efficiënt snijden van zachte kazen en boter. Met zijn ergonomische handvat en scherp mes biedt dit product optimale controle en comfort tijdens het gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit mes is scherp; houd het buiten bereik van kinderen.
- Gebruik het mes alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Snijd nooit naar uw lichaam toe om verwondingen te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes; een bot mes kan leiden tot letsel door extra druk.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of met een beschermkap.
- Gebruik geen chemische schoonmaakmiddelen op het lemmet.
- Hand wash met warm water en een mild schoonmaakmiddel.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Lemmetlengte: 130mm
- Materiaal: Roestvrij staal, kunststof handvat
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Installatie en Opstelling

Het Victorinox mes vereist geen complexe installatie. Volg deze stappen voor correct gebruik:

- Haal het mes uit de verpakking.
- Zorg ervoor dat u een snijplank gebruikt die geschikt is voor food preparation.
- Plaats het mes op een stabiele, vlakke ondergrond voor gebruik.

5. Gebruik

Om het mes te gebruiken:

- Grip het handvat stevig vast met uw dominante hand.
- Plaats het mes aan de rand van de kaas of boter.
- Snijd met een krachtige, maar gecontroleerde beweging.
- Reinig het mes na het gebruik om voedselresten te verwijderen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met de hand in warm water met een mild schoonmaakmiddel.
- Droog het zorgvuldig af om roest te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet effectief.
Oplossing: Controleer of het mes bot is. Slijp het mes indien nodig.
- Probleem: Mes is moeilijk vast te houden.
Oplossing: Zorg ervoor dat uw handen droog zijn en het handvat schoon is.

8. Afvoer

- Dit product kan aan het einde van zijn levensduur in de reguliere afvalverwerking worden weggegooid.
- Verwijder het mes veilig om letsel te voorkomen, bijvoorbeeld door het in een beveiligde verpakking te wikkelen.

9. Contact

Voor meer informatie of vragen over het product, neem contact op:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

El cuchillo para mantequilla y quesos suaves Victorinox Swiss Classic es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para facilitar el corte y la untado de mantequilla y quesos. Con una hoja de 130 mm, su diseño ergonómico garantiza un uso cómodo.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está destinado únicamente para el corte y untado de alimentos blandos. No utilizar para cortar alimentos duros como hielo o panes con corteza dura.
- Cuidado personal: Mantener el cuchillo fuera del alcance de los niños. Siempre utilizar el cuchillo con la cuchilla lejos del cuerpo.
- Mantenimiento: Limpiar y secar el cuchillo después de cada uso para prevenir la corrosión. No utilizar en lavavajillas.
- Almacenamiento: Guardar el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o funda para evitar lesiones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Cuchillo para mantequilla y quesos suaves Victorinox Swiss Classic
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la hoja: 130 mm
- Mango: Polipropileno (PP)
- Color del mango: Color variado
- Peso: 50 g

4. Instalación y Configuración

Este producto no requiere instalación complicada. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje y esté listo para usar. Asegúrese de que la hoja esté limpia y libre de cualquier residuo de embalaje.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo para mantequilla y quesos suaves:

1. Sostenga el cuchillo en un ángulo cómodo para su mano.
2. Use la hoja plana para untar mantequilla sobre pan o para cortar quesos suaves como brie o camembert.
3. Realice movimientos suaves y controlados para evitar romper la comida.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpiar la hoja con agua tibia y detergente suave después de cada uso.
- Secar con un paño suave para evitar marcas de agua y corrosión.
- No sumergir en agua por períodos prolongados ni usar en el lavavajillas.

7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja no corta adecuadamente.
- Solución: Asegúrese de que está utilizando la técnica de corte correcta y que la hoja esté completamente limpia.
- Problema: Corrosión en la hoja.
- Solución: Limpie y seque el cuchillo inmediatamente después de su uso.

8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo a las regulaciones locales sobre residuos. Si ya no necesita el cuchillo, considere donarlo o reciclarlo apropiadamente.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Beurre et Fromage Doux Victorinox Swiss Classic. Ce produit est conçu pour faciliter la découpe et l'étalement de fromages moelleux et de beurre. Fabriqué en Suisse avec des matériaux de haute qualité, ce couteau est à la fois durable et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Utilisez ce couteau uniquement pour son objectif prévu, qui est de couper et d'étaler des produits alimentaires.
- Avertissement : Le couteau est tranchant. Manipulez-le avec précaution et gardez-le hors de portée des enfants.
- Stockage : Conservez le couteau dans un endroit sûr lorsque vous ne l'utilisez pas. Utilisez un protège-lame ou un tiroir verrouillé.
- Limite d'âge : Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des enfants de moins de 12 ans sans la supervision d'un adulte.
- Dommages : Ne tentez pas de réparer ou de modifier le couteau. En cas de dommages, contactez le service client.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : Victorinox Swiss Classic Couteau à Beurre et Fromage Doux
- Longueur de la Lame : 130 mm
- Dimensions Globales : 130 mm x 26 mm
- Poids : 60 g
- Matériau de la Lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Manche : Plastique antidérapant

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Inspections : Vérifiez que le couteau ne présente pas de dommages visible.
3. Stockage : Placez le couteau dans un tiroir de cuisine ou un support à couteaux, de préférence protégé par un couvercle ou une housse.

5. Opération

- Coupe : Tenez le couteau par le manche et utilisez la partie tranchante de la lame pour couper à travers le beurre ou le fromage. Pour un meilleur résultat, appliquez une pression uniforme.
- Étalement : Utilisez le côté plat de la lame pour étaler le beurre ou le fromage sur votre pain.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchage : Essuyez soigneusement le couteau avec un chiffon propre et sec.
- Affûtage : Affûtez la lame si nécessaire, en utilisant une pierre à aiguiser ou un affûteur de couteaux adapté.

7. Dépannage

- Problème : La lame semble émoussée.
 - Solution : Affûtez la lame en suivant les instructions d'affûtage ci-dessus.
- Problème : Difficulté à couper des fromages.
 - Solution : Vérifiez que la lame est propre et bien entretenue. Utilisez un mouvement de coupe approprié.

8. Élimination

Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers habituels. Consultez les réglementations locales concernant le recyclage des équipements de cuisine. Vérifiez si votre produit peut être retourné à un centre de recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service clientèle :

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

Merci d'avoir choisi Victorinox. Profitez de votre expérience de coupe et d'étalement avec notre Couteau à Beurre et Fromage Doux.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello per Burro e Formaggio Morbido Victorinox

1. Informazioni Generali

Il coltello per burro e formaggio morbido Victorinox è progettato per tagliare e spalmare burro e formaggi con facilità. La sua lama da 130 mm consente di ottenere risultati ottimali grazie al design pensato per una varietà di consistenze alimentari.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie piana e stabile.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per un altro scopo diverso da quello previsto.
- Dopo l'uso, assicurarsi che il coltello sia riposto in un luogo sicuro e asciutto.
- Evitare di utilizzare il coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Se la lama presenta segni di usura o danneggiamenti, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Modello: Coltello per Burro e Formaggio Morbido
- Lunghezza della Lama: 130 mm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Impugnatura: Plastica ergonomica
- Lavabile in lavastoviglie: No
- Manutenzione: Richiede affilatura periodica

4. Installazione e Setup

Il coltello non richiede installazione. Prima del primo utilizzo, sciacquare la lama con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione. Asciugare accuratamente il coltello con un panno morbido.

5. Operazione

Utilizzare il coltello afferrandolo per l'impugnatura ergonomica. Per il burro, inserire la lama direttamente nella sostanza e trascinarla verso di sé per una distribuzione uniforme. Per i formaggi morbidi, utilizzare un movimento di taglio delicato per evitare che il formaggio si sbricioli.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la lama dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che potrebbero danneggiare la superficie della lama.
- Asciugare il coltello immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la formazione di ruggine.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando una pietra da affilare o un affilatore apposito.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta come dovrebbe, potrebbe essere necessario affilarlo.
- In caso di macchie ostinate sulla lama, utilizzare un detergente delicato o bicarbonato di sodio per la pulizia.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire il coltello in conformità alle normative locali sui rifiuti. L'acciaio inossidabile è riciclabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania