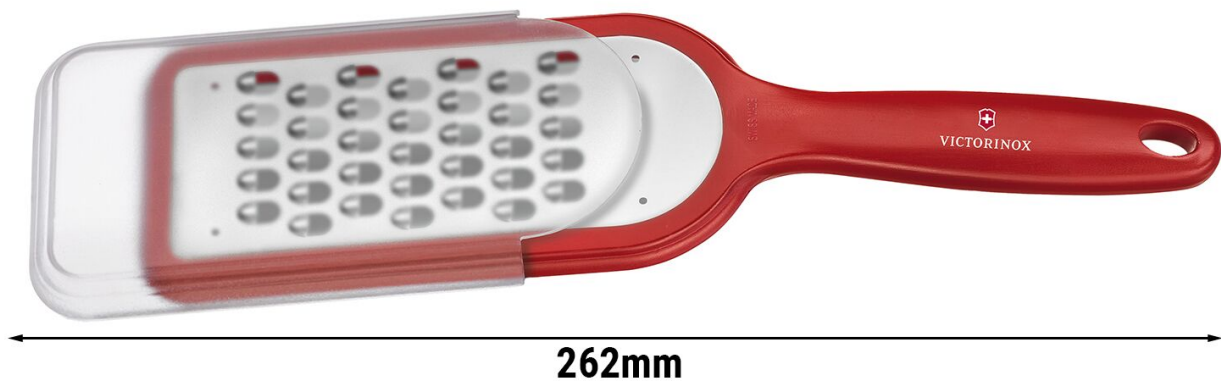


# ggmgastro

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: 7.6081.1**

**VICTORINOX | Kitchen grater - coarse**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual: Victorinox Kitchen Grater Coarse

### 1. General Information

Thank you for choosing the Victorinox Kitchen Grater Coarse. This high-quality kitchen tool is designed to make food preparation easier, allowing you to quickly and efficiently grate a variety of ingredients. The Victorinox brand is synonymous with Swiss quality and innovation, offering reliable products for both domestic and professional use.

### 2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the grater with care. Keep it out of reach of children and individuals who may be unfamiliar with sharp objects.
- **Blade Safety:** The grating surface is sharp. Avoid contact with skin and always use the grater away from your body.
- **Stability:** Ensure that the grater is placed on a stable, flat surface during use to prevent accidents.
- **Cleaning Precautions:** Be cautious when cleaning the grater, as the blades can cause cuts. Use gloves for additional safety if needed.
- **Electrical Safety:** The grater is not an electrical appliance and does not require any electrical setup.

### 3. Product Specifications

- **Brand:** Victorinox
- **Type:** Kitchen Grater
- **Grating Style:** Coarse
- **Dimensions:** 24 x 11 cm (9.45 x 4.33 inches)
- **Material:** Stainless steel grating surface
- **Handle:** Ergonomically designed for comfort and control

### 4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the grater from its packaging. Ensure all parts are included and inspect for any damage.
2. **Placement:** Place the grater on a flat, stable surface. Ensure that it is secure and will not tip over during use.
3. **Preparation:** Gather the ingredients you wish to grate and ensure they are clean and dry.

### 5. Operation

1. Hold the grater securely by its handle.
2. Position the grater over a bowl or plate to catch the grated food.
3. Grate the food by applying gentle pressure and moving the ingredient up and down against the grating surface.
4. Use the non-slip base (if applicable) for added stability during use.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After use, rinse the grater under warm running water to remove food particles.
- For tougher residues, use a soft sponge with mild detergent.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads, as these can damage the grating surface.
- Allow the grater to air dry completely before storing it to prevent rusting.
- Check the handle and the grating surface periodically to ensure they are in good working condition.

### 7. Troubleshooting

- **Issue:** Grater not grating effectively.
  - Check for clogging. Clean the grating surface thoroughly.
- **Issue:** Handle feels loose.
  - Inspect the handle for wear or damage. If it appears faulty, discontinue use and contact support.
- **Issue:** Rust appears on the grater.
  - Ensure it is completely dry after washing and store in a dry area. This should not occur if properly maintained.

### 8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of the grater responsibly. Stainless steel can often be recycled, but check local recycling regulations. Do not dispose of in regular waste if it can be recycled or returned to a suitable facility.

### 9. Contact

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

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

Thank you for choosing Victorinox. We hope you enjoy using your Kitchen Grater Coarse.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Victorinox Küchenreibe, grob (Artikelnummer: 7.6081.1)

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank für den Kauf der Victorinox Küchenreibe, grob. Dieses Produkt wurde für den professionellen sowie privaten Einsatz in der Küche entwickelt und bietet Ihnen die Möglichkeit, Gemüse, Käse und andere Lebensmittel mühelos zu reiben.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Reibe nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Reibe von Kindern fern.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Hände beim Reiben nicht in Kontakt mit den Klingen kommen.
- Verwenden Sie die Reibe nicht, wenn sie beschädigt ist.
- Reinigen Sie die Reibe nach jedem Gebrauch, um Appetitlichkeit und Hygiene zu gewährleisten.
- Lagern Sie die Reibe an einem trockenen Ort.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scheuernden Schwämme, um Beschädigungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Klingenart: Grob
- Abmessungen: 26 cm x 10 cm
- Gewicht: 200 g
- Ergonomischer Griff für sicheren Halt
- Spülmaschinenfest

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Reibe vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Reibe auf Beschädigungen oder Mängel.
3. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
4. Legen Sie eine Schüssel oder ein Schneidebrett unter die Reibe, um die geriebenen Lebensmittel aufzufangen.
5. Halten Sie die Reibe mit einer Hand fest, während Sie mit der anderen Hand die Lebensmittel reiben.

## 5. Betrieb

- Schneiden Sie die Lebensmittel nach Bedarf auf eine geeignete Größe.
- Halten Sie das Lebensmittel mit einer Hand und reiben Sie es gleichmäßig über die Klingen.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Reibe sofort nach dem Gebrauch unter warmem Wasser.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder eine Bürste, um Reste zu entfernen.
- Trocknen Sie die Reibe gründlich, bevor Sie sie lagern.
- Die Reibe ist spülmaschinenfest, aber eine Handwäsche wird empfohlen, um die Lebensdauer zu verlängern.

## 7. Fehlersuche

Problem: Lebensmittel bleiben an der Reibe haften.

- Lösung: Überprüfen Sie, ob die Reibe sauber ist. Einpeeling von Lebensmitteln vor dem Reiben kann helfen.

Problem: Beschädigte Klingen.

- Lösung: Bei sichtbaren Beschädigungen sollte die Reibe nicht mehr verwendet werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Reibe gemäß den lokalen Vorschriften für Edelstahl und Küchengeräte. Bitte beachten Sie, dass die Materialverwertung empfohlen wird.

## 9. Kontakt

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

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## # Producthandleiding voor Victorinox Keukenrasp Grof

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Victorinox keukenrasp grof. Deze rasp is ontworpen voor het efficiënt raspen en schaven van ingrediënten in de keuken. Gemaakt van hoogwaardig staal en voorzien van een ergonomisch handvat, biedt deze rasp een uitstekende grip en duurzaamheid.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Deze rasp is uitsluitend bedoeld voor gebruik in de keuken. Vermijd gebruik voor andere doeleinden.
- Houding: Houd de rasp altijd met beide handen vast tijdens het gebruik om ongelukken te voorkomen.
- Snijwonden: Wees voorzichtig tijdens het raspen; het mes is zeer scherp. Gebruik altijd een snijbescherming of een veilige houding om letsel te voorkomen.
- Kinderen: Bewaar de rasp buiten het bereik van kinderen.
- Beschadigingen: Controleer de rasp regelmatig op beschadigingen. Gebruik de rasp niet als deze beschadigd is.
- Reinigen: Reinig de rasp na gebruik om schimmelvorming te voorkomen. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 26 cm x 8 cm x 5 cm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing
- Materiaal: Hoogwaardig RVS met een ergonomisch kunststof handvat
- Gewicht: 300 gram

### 4. Opstelling en Installatie

1. Verpakking Controleren: Controleer de verpakking op beschadigingen. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Schema: Neem de rasp uit de verpakking en verwijder alle beschermende folies.
3. Locatie Kiezen: Kies een vlak en stevig werkoppervlak in uw keuken.
4. Plaatsing: Plaats de rasp op een snijplank of een schone ondergrond.
5. Gebruiksklare Rasp: De rasp is nu klaar voor gebruik.

### 5. Bediening

1. Ingrediënten Voorbereiden: Was en schil indien nodig de ingrediënten die u wilt raspen.
2. Raspen: Houd de rasp met één hand vast en het ingrediënt met de andere hand.
3. Beweging: Beweeg het ingrediënt over de rasp in een constante beweging. Voor een goede grip gebruik een schone doek of handschoen.
4. Opruimen: Na gebruik kunt u de geraspte ingrediënten verzamelen en de rasp schoonmaken.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Na elk gebruik: Spoel de rasp af met warm water. Gebruik een zachte borstel om voedselresten te verwijderen.
- Gereinigingsmiddelen: Gebruik een mild afwasmiddel voor grondige reiniging. Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Drogen: Droog de rasp grondig af met een schone doek om roest te voorkomen.
- Opslag: Bewaar de rasp op een droge plaats, het liefst in een doos of een beschermhoes.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Rasp snijdt niet goed.
  - Oplossing: Controleer op slijtage of beschadiging van het mes. Vervang indien nodig.
- Probleem: Rasp is ongelukkig gewassen.
  - Oplossing: Zorg voor een grondige reiniging zoals beschreven in de onderhoudssectie.

### 8. Afvalverwerking

Dit product is vervaardigd uit recyclebare materialen. Gooi het product volgens de geldende lokale wetgeving voor afvalverwerking als het aan het einde van zijn levensduur is.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Rallador de Cocina Victorinox - Grueso

## 1. Información General

El Rallador de Cocina Victorinox es una herramienta esencial para cualquier cocina, diseñada para rallar ingredientes como quesos, verduras o cítricos. Fabricado con materiales de alta calidad, este rallador garantiza durabilidad y eficacia en su uso diario.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado únicamente para rallar alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Peligro de cortaduras: Las cuchillas son afiladas. Manipúlelo con cuidado y mantenga fuera del alcance de los niños.
- Superficie estable: Asegúrese de utilizar el rallador sobre una superficie plana y estable para evitar accidentes.
- Limpieza adecuada: Al limpiarlo, asegúrese de no tocar las cuchillas. Utilice un cepillo suave o agua caliente para eliminar residuos.
- Almacenamiento seguro: Guarde el rallador en un lugar seguro después de su uso para evitar lesiones.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material del cuerpo: Acero inoxidable
- Material del mango: Plástico
- Dimensiones: 24 cm x 10 cm
- Peso: 300 g
- Color: Plata
- Uso: Apto para lavavajillas

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el rallador de su embalaje y asegúrese de que no haya piezas dañadas.
2. Coloque el rallador sobre una superficie plana y estable.
3. Sujete el mango firmemente mientras ralla.
4. Si va a utilizar un bol, colóquelo debajo del rallador para evitar derrames.

## 5. Operación

- Seleccione el ingrediente que desea rallar.
- Sujete el rallador por el mango y coloque el alimento en la parte superior.
- Ralle el alimento con movimientos hacia abajo, aplicando una presión constante.
- Para rallados más finos, repita según sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de usar el rallador, enjuáguelo bajo agua corriente para eliminar restos de alimentos.
- Para limpieza profunda, utilice un cepillo suave.
- Este modelo es apto para lavavajillas, pero se recomienda lavarlo a mano para conservar su calidad.
- Seque completamente antes de guardar.

## 7. Solución de Problemas

- El rallador no corta: Asegúrese de que las cuchillas no estén obstruidas y que el alimento no es demasiado duro.
- Está perdiendo eficacia: Si las cuchillas están dañadas, es recomendable reemplazar el rallador.

## 8. Eliminación

No deseche este producto en la basura común. Consulte las pautas locales de reciclaje para la eliminación adecuada del acero inoxidable y plásticos. Asegúrese de que el rallador no sea accesible para niños al desechar.

## 9. Contacto

Para más información, consultas o asistencia:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du Grattoir de Cuisine Victorinox

### 1. Informations Générales

Le Grattoir de Cuisine Victorinox est un outil essentiel pour tout amateur de cuisine. Conçu pour un usage quotidien, il combine fonctionnalité et durabilité, vous permettant de râper facilement une variété d'ingrédients.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez le grattoir uniquement pour râper des aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres fins.
- Éviter les blessures : Ne touchez pas la surface de râpage pendant son utilisation. Le bord est tranchant, manipulez le grattoir avec précaution.
- Surveillance des enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Toujours superviser les enfants s'ils utilisent le grattoir.
- Rangement : Rangez le grattoir dans un endroit sec et sécurisé après utilisation pour éviter tout accident.
- Inspectez régulièrement : Vérifiez que le grattoir n'a pas de dommages avant chaque utilisation.

### 3. Présentation du produit et spécifications

- Marque : Victorinox
- Modèle : Grattoir de Cuisine Coarse
- Dimensions : 26.5 cm x 8.5 cm
- Poids : 290 g
- Matériaux : Acier inoxydable, plastique
- Couleur : Argenté
- Résistant au lave-vaisselle : Oui

### 4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement le grattoir de son emballage.
2. Lavez le grattoir à l'eau savonneuse et rincez-le bien.
3. Choisissez une surface de travail propre et stable pour l'utilisation.
4. Si nécessaire, placez un tapis de cuisine pour éviter de glisser.

### 5. Utilisation

1. Tenez le grattoir par la poignée.
2. Positionnez l'aliment à râper contre la surface de râpage.
3. appliquez une pression modérée et faites glisser l'aliment de haut en bas sur la surface.
4. Répétez jusqu'à obtenir la texture désirée.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le grattoir à la main avec de l'eau chaude savonneuse immédiatement après utilisation pour prévenir l'accumulation de résidus.
- Pour un nettoyage au lave-vaisselle, placez le grattoir sur la grille supérieure.
- Essuyez avec un chiffon doux et sec après nettoyage pour éviter l'humidité.
- Inspectez régulièrement pour des signes d'usure.

### 7. Dépannage

- Si des résidus alimentaires restent coincés, utilisez une brosse douce ou un chiffon humide pour nettoyer.
- Si la prise en main devient glissante, vérifiez que le grattoir est propre et sec.
- Pour tout mal fonctionnement, contactez le service client.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas le grattoir dans les ordures ménagères. Recyclez-le conformément aux réglementations locales pour les métaux et plastiques.
- Consultez les directives de recyclage de votre localité pour des instructions spécifiques.

### 9. Contact

Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez contacter notre service client :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grattugia Cucina Victorinox Coarse

## 1. Informazioni Generali

La grattugia cucina Victorinox Coarse è un utensile di alta qualità progettato per facilitare la preparazione degli alimenti. Realizzata con materiali resistenti e durevoli, questa grattugia è ideale per grattugiare formaggi, verdure e altri ingredienti in modo rapido ed efficiente.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la grattugia solo per gli scopi previsti.
- Tenere la grattugia lontana dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare la grattugia in prossimità di fonti di calore o fiamme libere.
- Assicurarsi che la superficie su cui si utilizza la grattugia sia stabile e sicura.
- Evitare di grattugiare oggetti troppo duri che potrebbero danneggiare la lama.
- Indossare guanti protettivi se necessario per evitare ferite durante l'uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Tipo di prodotto: Grattugia Cucina Coarse
- Materiale della lama: Acciaio Inossidabile
- Dimensioni: 25 cm x 10 cm x 5 cm
- Peso: 300 g
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Utilizzo: Grattugiare formaggi, verdure, cioccolato e altro

## 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la grattugia dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
2. Pulire la grattugia con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Posizionare la grattugia su una superficie piana e stabile, assicurandosi che il lato della grattugia con le lame sia rivolto verso l'alto.
4. Assicurarsi che la grattugia sia ben salda e pronta per l'uso.

## 5. Operazione

1. Prendere l'ingrediente da grattugiare e posizionarlo sulla superficie della grattugia.
2. Premere e muovere l'ingrediente lungo la lama della grattugia con un movimento verso il basso.
3. Continuare fino a raggiungere la quantità desiderata di ingrediente grattugiato.
4. Dopo l'uso, pulire la grattugia per mantenerne l'efficacia.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la grattugia a mano con acqua e sapone dopo ogni utilizzo.
- In alternativa, può essere lavata in lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine.
- Controllare regolarmente la grattugia per eventuali segni di usura o danni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la grattugia non grattugia correttamente, verificare che non ci siano residui di cibo bloccati nelle lame.
- Se le lame sono danneggiate, contattare il servizio clienti per assistenza.
- Assicurarsi che la grattugia sia utilizzata su una superficie stabile.

## 8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali per il riciclo dei metalli. Non gettare il prodotto nelle normali raccolte dei rifiuti domestici. Consultare il comune per istruzioni specifiche.

## 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