

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: 7.7203.08G

VICTORINOX | GRAND MAÎTRE - Paring knife - Blade: 80mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Victorinox Grand Maitre Paring Knife Blade 80mm

1. General Information

The Victorinox Grand Maitre Paring Knife is a high-quality kitchen utensil designed for precision cutting and peeling of fruits, vegetables, and other small food items. With a sharp blade and ergonomic handle, this knife ensures comfort and control during use.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care. Keep the blade pointed away from your body and others when in use.
- Store the knife in a designated knife block or sheath when not in use to avoid accidental cuts.
- Do not attempt to catch a falling knife.
- Keep out of reach of children.
- Always use a cutting board to prevent damage to the blade and ensure safety during cutting tasks.
- Regularly inspect the knife for damage. If the blade is chipped or bent, discontinue use immediately and seek a replacement.

3. Product Specifications

- Brand: Victorinox
- Model: Grand Maitre
- Blade Length: 80mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polypropylene
- Weight: 50g

4. Setup and Installation

No specific installation is required for the Victorinox Grand Maitre Paring Knife. However, it is recommended to:

- Remove the knife from packaging carefully.
- Wash the knife with warm, soapy water before first use.
- Ensure the knife is dried thoroughly after washing to prevent water spots and rust.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle with your dominant hand.
- Use your other hand to stabilize the food item you are cutting.
- Apply even pressure while cutting to ensure clean slices and avoid sawing motions.
- Utilize the knife for peeling, trimming, and detailed cutting tasks as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm, soapy water immediately after use.
- Avoid using the dishwasher, as high temperatures can damage the handle and dull the blade.
- Dry the knife completely with a soft cloth before storing it.
- Regularly hone the blade with a honing steel to maintain sharpness. A professional sharpening service can be used when needed.

7. Troubleshooting

- Knife does not cut well: It may be dull. Hone or sharpen the blade as per maintenance instructions.
- Blade is chipped or damaged: Discontinue use and seek a replacement.
- Handle feels loose: Inspect for physical damage. If damage is observed, do not use the knife.

8. Disposal

Disposal should be conducted responsibly:

- Wrap the knife securely in paper or cloth before disposing to prevent injury.
- Follow local regulations for disposing of sharp items.
- Consider recycling if the knife is in a condition that can be donated or recycled according to metal recycling guidelines.

9. Contact

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

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Victorinox Grand Maitre Schälmesser (Klinge 80 mm)

1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Grand Maitre Schälmesser mit einer Klingenslänge von 80 mm ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das für präzises Schneiden, Schälen und Zerkleinern von Obst, Gemüse und anderen Lebensmitteln entwickelt wurde. Mit seiner überlegenen Konstruktion und ergonomischem Design vereint es Funktionalität und Eleganz.

2. Sicherheitsinformationen

- Das Messer ist scharf. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Schneiden Sie auf einem stabilen Schneidebrett, um Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, das Messer beim Schneiden in einer sicheren Haltung zu halten.
- Verwenden Sie beim Reinigen des Messers geeignete Handschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer in einer sicheren Halterung oder einer Schublade, um Greifunfälle zu verhindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenslänge: 80 mm
- Gesamtlänge: 190 mm (ungefähr)
- Griffmaterial: Polypropylen
- Gewicht: 70 g (ungefähr)
- Pflegehinweis: nicht spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und trocken ist.
2. Platzieren Sie ein stabiles Schneidebrett auf einer ebenen Fläche.
3. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und befreien Sie die Klinge von jeglichem Schutzmaterial.
4. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, um ein Abrutschen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Halten Sie den Griff des Messers mit einer festen Hand und positionieren Sie die Klinge in einem geeigneten Winkel zum Schneidgut.
- Verwenden Sie leichte und kontrollierte Bewegungen, um präzise Schnitte zu erzielen.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer von Hand und vermeiden Sie die Spülmaschine, um die Klinge zu schützen.
- Trocknen Sie das Messer vollständig ab, um Rost und Fleckenbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstahl oder Schleifgerät, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Wenn das Messer stumpf ist, verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen Schärfen, um die Klinge wieder scharf zu machen.
- Bei Roststellen behandeln Sie die betroffenen Bereiche mit einem feinen Schleifpad und reinigen Sie das Messer anschließend gründlich.
- Bei Beschädigungen oder Brüchen kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle.
- Wrap die Klinge in Papier oder einem Tuch, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Victorinox Grand Maitre Schilmes - Blade 80mm (7.7203.08G)

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Victorinox Grand Maitre schilmes. Dit hoogwaardige keukengereedschap is ontworpen voor professionals en thuiskeoks die op zoek zijn naar precisie en betrouwbaarheid in de keuken. Dit mes heeft een meslengte van 80 mm en is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal voor lange levensduur en uitstekende snijprestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen (snijden, schillen van voedsel).
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren en gebruiken van het mes; gebruik een snijplank en vermijd snijden in de lucht.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen of slijtage.
- Gebruik geen kracht om het mes door hard voedsel te duwen; snijd met een gelijkmatige druk.
- Was het mes niet in de vaatwasser; handwas en droog het altijd onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of met een beschermkap.

3. Productspecificaties

- Product: Victorinox Grand Maitre Schilmes
- Meslengte: 80 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch, gemaakt van hoogwaardig materiaal voor uitstekende grip.

4. Opzetten en installatie

Er is geen uitgebreide installatie nodig voor dit product. Zorg ervoor dat uw werkoppervlak schoon en droog is. Bewaar het mes op een veilige manier wanneer het niet in gebruik is.

5. Bediening

- Houd het mes stevig vast bij het handvat.
- Gebruik een snijtechniek die u het meest comfortabel vindt. U kunt recht naar beneden snijden of een rollende beweging maken voor schilwerkzaamheden.
- Zorg ervoor dat uw vingers uit de snijzone blijven tijdens het snijden.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Was het mes met warm water en afwasmiddel met de hand.
- Veeg met een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Droog het mes onmiddellijk na het schoonmaken met een schone doek om roestvorming te vermijden.
- Controleer periodiek het mes op beschadigingen en slijtage.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is en slijp het indien nodig.
- Probleem: Roestplekken op het mes.
Oplossing: Maak het mes schoon en droog het grondig na elk gebruik.
- Probleem: Handvat komt los.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor mogelijke vervanging of reparatie.

8. Afvoer

Dit product bevat materialen die op de juiste manier moeten worden afgevoerd. Als u het mes niet meer gebruikt, zorg er dan voor dat het op een veilige manier wordt vernietigd. Recycleer de staalresten indien mogelijk.

9. Contact

Voor meer informatie of vragen kunt u ons bereiken via de volgende kanalen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Pelar Victorinox Grand Maitre - Hoja de 80mm

1. Información General

El cuchillo de pelar Victorinox Grand Maitre es una herramienta de alta calidad diseñada para facilitar la preparación de alimentos. Este cuchillo, con una hoja de acero inoxidable, combina un diseño elegante con una funcionalidad superior, ideal tanto para cocineros profesionales como para entusiastas de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños para prevenir lesiones.
- Utilice el cuchillo solo para los fines para los que fue diseñado.
- Siempre use una superficie de corte adecuada para evitar daños y lesiones.
- Asegúrese de que la hoja esté afilada; una hoja desafilada puede provocar accidentes.
- Al usar, mantenga los dedos alejados de la trayectoria de la hoja.
- Al limpiar, nunca intente tocar la hoja con las manos desnudas; use un paño o guantes.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie del cuchillo.

3. Visión General y Especificaciones

- Marca: Victorinox
- Modelo: Grand Maitre
- Tipo: Cuchillo de pelar
- Longitud de la hoja: 80 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía diseñada para un agarre cómodo y seguro
- Peso: 40 g

4. Configuración e Instalación

El cuchillo no requiere instalación. Al recibir el cuchillo, retire el embalaje. Inspeccione el cuchillo para asegurarse de que no presente daños. Asegúrese de que esté limpio y seco antes de su primer uso.

5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
- Coloque la hoja en la superficie del alimento que desea pelar o cortar.
- Aplique una ligera presión y realice un movimiento de corte hacia adelante y hacia atrás.
- Mantenga el ángulo adecuado para asegurar cortes precisos.
- Después de su uso, limpie el cuchillo inmediatamente para evitar la corrosión.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave.
- Evite lavavajillas, ya que pueden dañar la hoja y el mango.
- Seque el cuchillo completamente con un paño suave después de lavarlo.
- Para mantener el filo de la hoja, utilice un afilador específico para cuchillos de cocina.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta de manera efectiva, verifique si la hoja está afilada.
- En caso de manchas en la hoja, limpie con un paño suave y un poco de aceite mineral.
- Si el mango presenta alguna inestabilidad, revise los tornillos y ajuste si es necesario.

8. Eliminación

El cuchillo está diseñado para durar, pero al final de su vida útil, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje. No arroje el cuchillo a la basura convencional. Considere llevarlo a un centro de reciclaje especializado.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau d'Office Victorinox Grand Maitre 80mm

1. Informations Générales

Le Couteau d'Office Victorinox Grand Maitre de 80 mm est un outil de cuisine polyvalent, conçu pour des performances optimales dans la préparation des aliments. Fabriqué avec un acier inoxydable de haute qualité, ce couteau assure une coupe précise et durable.

2. Informations de Sécurité

- Utiliser uniquement ce couteau pour sa fonction prévue.
- Laissez hors de portée des enfants.
- Ne pas manipuler le couteau sans une attention appropriée.
- Toujours utiliser une planche à découper stable pour éviter les accidents.
- Gardez le couteau propre et sec pour éviter la rouille.
- Ne pas utiliser ce couteau pour des aliments congelés ou des produits durs.
- Remplacer le couteau si la lame est endommagée ou usée.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du Produit : Couteau d'Office Victorinox Grand Maitre
- Longueur de la Lame : 80 mm
- Matériau de la Lame : Acier inoxydable
- Manche : Ergonomique, en matériaux antidérapants
- Poids : Léger pour une maniabilité améliorée
- Utilisation : Convient pour éplucher, trancher et découper de petits fruits et légumes.

4. Installation et Mise en Place

Aucune installation nécessaire. Sortir le couteau de son emballage avec soin et vérifier qu'il n'y a pas de dommages. Laver le couteau à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation pour garantir une propreté optimale.

5. Fonctionnement

Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme. Utilisez des mouvements doux et contrôlés pour trancher, en vous assurant de maintenir vos doigts à l'écart de la lame. Ne pas forcer le couteau lors de la coupe d'aliments plus durs.

6. Nettoyage et Entretien

Après chaque utilisation, rincer le couteau sous l'eau chaude et le laver à la main. Éviter de le mettre au lave-vaisselle pour préserver la durabilité de la lame et du manche. Sécher immédiatement après le lavage pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Problème : La lame est ternie.
Solution : Affûter la lame avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteaux.
- Problème : Le couteau glisse lors de la coupe.
Solution : Vérifier que la surface de coupe est stable et non glissante.
- Problème : Manoeuvre difficile.
Solution : Assurez-vous que vous utilisez le bon angle et la bonne pression lors de la coupe.

8. Élimination

Le couteau en fin de vie peut être éliminé dans les déchets métalliques ou via un programme de recyclage local approprié. Ne pas le jeter dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, contactez-nous :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Giardinaggio Victorinox Grand Maitre

1. Informazioni Generali

Il coltello da giardinaggio Victorinox Grand Maitre è progettato per offrire precisione e comfort nelle operazioni di taglio. Con una lama di 80 mm, è ideale per peeling, affettare e preparare ingredienti. Questo strumento è realizzato con materiali di alta qualità e rispetta gli standard di sicurezza e le normative vigenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre un tagliere stabile durante il funzionamento.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Mantenere la lama affilata per garantire un taglio sicuro e preciso.
- Non cercare di affilare la lama se non si possiedono le giuste competenze o strumenti.
- Durante l'uso, indossare guanti protettivi se si è soggetti a tagli accidentali.
- Controllare regolarmente il coltello per eventuali danni o segni di usura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Coltello da Giardinaggio Victorinox Grand Maitre
- Lunghezza della lama: 80 mm
- Materiale della lama: Acciaio inox
- Manico: Polipropilene
- Colore: Nero
- Peso: 150 g

4. Installazione e Montaggio

Il coltello non richiede installazione. Prima dell'uso, rimuovere l'imballaggio. Verificare che la lama non presenti danni. Se necessario, lavare il coltello con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo e asciugarlo accuratamente.

5. Funzionamento

Afferrando il coltello per il manico, posizionare la lama sull'ingrediente da tagliare. Utilizzare un movimento uniforme e controllato per affettare o pelare. Rimuovere la lama dalla superficie di taglio una volta terminata l'operazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua e sapone, evitando il lavastoviglie per preservare l'affilatura della lama.
- Asciugare bene dopo il lavaggio.
- Controllare regolarmente la lama e affilarla se necessario con un affilatore adeguato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Lama arrugginita
Soluzione: Pulire la lama con una soluzione di acido citrico e acqua, quindi asciugarla bene.
- Problema: Lama smussata
Soluzione: Utilizzare un affilatore per rimettere a nuovo l'affilatura della lama.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare nella spazzatura domestica. Controllare i punti di raccolta specializzati per articoli in metallo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania