

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: 7.7203.20G

VICTORINOX | GRAND MAÎTRE - Carving knife - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Grand Maître Carving Knife (Blade 200mm)

1. General Information

The Victorinox Grand Maître Carving Knife is designed for precision cutting and slicing. Manufactured in Switzerland, this high-quality kitchen knife is ideal for carving meats and poultry, ensuring perfect slices every time. Its ergonomic handle and sharp blade make it a must-have for professional chefs and home cooking enthusiasts alike.

2. Safety Information

- Sharp Blade: Handle with care to avoid cuts or injuries. Always cut away from your body and use a stable cutting surface.
- Storage: Store the knife in a safe place, such as a knife block or magnetic strip, out of reach of children.
- Cleaning: Always clean the knife immediately after use to prevent food residue buildup. Avoid using scouring pads or abrasive cleaners that may damage the blade.
- Usage: Use the knife only for its intended purpose. Do not use it for prying or cutting hard materials.
- Professional Use: This knife is intended for culinary professionals or skilled individuals. Beginners should seek guidance before use.

3. Product Specifications

- Blade Length: 200 mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Polyoxymethylene (POM)
- Weight: 0.2 kg
- Color: Black

4. Setup and Installation

- Unbox the knife and inspect for any visible damage.
- Ensure that the blade and handle are securely attached.
- For ergonomic use, hold the knife with a firm grip: Place your thumb on one side of the handle and your index finger on the opposite side.
- This knife requires no further installation. It is ready for use after being unboxed.

5. Operation

- To carve meat, ensure it is cooked and rested for optimal slicing.
- Position the meat on a stable cutting board.
- Use a gentle back-and-forth motion while applying slight pressure to slice through the meat.
- For best results, maintain the knife at a slight angle for thin, even slices.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife with warm soapy water and dry it immediately with a soft cloth.
- Avoid placing in a dishwasher as it can damage the blade and handle.
- Regularly hone the blade using a sharpening steel to maintain its sharpness.
- Store in a protective sheath or knife block to prevent dulling.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife struggles to slice, this indicates the blade may require honing or sharpening.
- Handle Issues: If the handle feels loose or the blade is not secure, discontinue use and contact customer support.
- Staining: If the blade exhibits discoloration, ensure proper cleaning and storage techniques are being followed.

8. Disposal

- Dispose of the knife in accordance with local regulations.
- If no longer usable, wrap the blade securely in cardboard or a thick fabric and label as a sharp item to prevent injury during disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Thank you for choosing Victorinox. Enjoy your slicing experience.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Victorinox Grand Maitre Carving Knife 200mm (7.7203.20G)

1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Grand Maitre Carving Knife ist ein hochwertiges Schneidwerkzeug, das für das präzise Schneiden von Fleisch, Geflügel und anderen Lebensmitteln entwickelt wurde. Mit einer Klingenslänge von 200 mm bietet dieses Messer die perfekte Kombination aus Funktionalität und Eleganz.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer von Kindern fern.
- Vermeiden Sie den Kontakt der Klinge mit rutschigen Oberflächen während des Schneidens.
- Schneiden Sie auf einem stabilen Untergrund.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, die Klinge nicht zu beschädigen oder sich zu schneiden.
- Verwenden Sie niemals das Messer, wenn Sie müde sind oder Ablenkungen haben.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um Unfälle zu vermeiden.
- Prüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klinge auf Beschädigungen oder Abnutzung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenmaterial: Hochlegierter Edelstahl
- Klingenslänge: 200 mm
- Griffmaterial: Polypropylen
- Gewicht: 250 g
- Farbe: Silber / Schwarz

4. Einrichtung und Installation

Ihr Victorinox Grand Maitre Carving Knife ist sofort einsatzbereit. Bitte beachten Sie die folgenden Schritte:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Klinge auf mögliche Beschädigungen.
3. Reinigen Sie die Klinge vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
4. Trocknen Sie das Messer mit einem sauberen Tuch ab.
5. Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle, um die Klinge zu schützen.

5. Betrieb

Das Messer ist für den Einsatz in der Küche konzipiert. Halten Sie den Griff mit einer Hand und führen Sie mit der anderen Hand das Schneiden durch. Nutzen Sie präzise Bewegungen, um gleichmäßige Schnitte zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser mit Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder abrasive Schwämme.
- Trocknen Sie das Messer gründlich ab, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Messerschärfer, um die Schneidleistung zu erhalten.
- Lagern Sie das Messer sicher, um Beschädigungen zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge schneidet nicht gut.
 - Lösung: Schärfen Sie die Klinge.
- Problem: Klinge korrodiert.
 - Lösung: Trocknen Sie das Messer nach jeder Reinigung gründlich ab und vermeiden Sie längeren Kontakt mit Wasser.
- Problem: Griff ist locker.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob das Messer beschädigt ist; im Zweifelsfall kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott oder Metallschrott. Achten Sie darauf, die Klinge sicher zu verpacken, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Victorinox Grand Maître Snijmes - 200 mm

1. Algemene Informatie

Het Victorinox Grand Maître Snijmes van 200 mm is ontworpen voor precisie en gebruiksgemak, perfect voor het snijden van vlees en vis. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, biedt dit mes een optimale balans en comfort tijdens gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes altijd met de scherpste naar beneden gericht en houd uw vingers uit de buurt van de snijkant.
- Dit mes is alleen bedoeld voor het snijden van voedsel. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om te voorkomen dat het mes beschadigt en om veiligheidsrisico's te minimaliseren.
- Bij slijtage van het lemmet, schakel een professional in voor onderhoud en slijpen.

3. Productspecificaties

- Lengte lemmet: 200 mm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Hout
- Gewicht: 240 g
- Kleur: Zwart
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Opstelling en Installatie

Het Victorinox Grand Maître Snijmes vereist geen speciale installatie. Zorg ervoor dat u een schone en vlakke snijplank heeft. Voordat u het mes gebruikt, controleer of het goed onderhouden is en dat het lemmet vrij is van beschadigingen.

5. Bediening

- Plaats het voedsel stevig op de snijplank.
- Houd het mes met een stevige grip bij het handvat en snijd met een gelijkmatige beweging.
- Voor het beste resultaat, gebruik een snijtechniek waarbij het mes van u af beweegt en weer terug.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen die het lemmet kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenset of beschermende hoes.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is niet scherp.
Oplossing: Laat het mes slijpen door een professional.
- Probleem: Handvat is los.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor reparatie-informatie.
- Probleem: Roestplekken op het lemmet.
Oplossing: Reinig het mes grondig en zorg ervoor dat het altijd droog is na gebruik.

8. Afvalverwerking

Gooi het mes niet weg in regulier huishoudelijk afval. Neem het mes mee naar een lokale recycleplaats die metaalrecycling ondersteunt.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Cocción Victorinox Grand Maitre - Hoja de 200 mm

1. Información General

Este cuchillo de cocción Victorinox Grand Maitre es una herramienta esencial para cualquier chef profesional o aficionado. Diseñado con precisión y fabricado con materiales de alta calidad, este cuchillo garantiza un corte limpio y eficiente.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado para cortar, rebanar y picar alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Manejo seguro: Siempre maneje el cuchillo con precaución. Sostenga la hoja por el mango y mantenga los dedos alejados del filo.
- Supervisión: Mantenga este cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Almacenamiento: Almacene el cuchillo en un lugar seguro y seco. Utilice un bloque para cuchillos o una funda protectora.
- Mantenimiento de la hoja: Mantenga la hoja afilada. Un cuchillo desafilado requiere más fuerza y puede ser más peligroso.
- Limpieza: Evite sumergir el cuchillo en agua durante períodos prolongados y limpie inmediatamente después de su uso para evitar corrosión.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Nombre del producto: Cuchillo de Cocción Victorinox Grand Maitre
- Longitud de la hoja: 200 mm
- Tipo de hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Fibra de vidrio
- Aptitud: Apto para lavavajillas, aunque se recomienda la limpieza a mano
- Uso: Cuchillo de cocción

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso de este cuchillo. Si desea utilizar un bloque de cuchillos, asegúrese de que sea del tamaño adecuado y colóquelo en una superficie estable y segura. Asegúrese de que el cuchillo esté correctamente sujeto en el bloque o en la funda de almacenamiento.

5. Operación

Sostenga el cuchillo firmemente por el mango. Use un movimiento de vaivén suave al cortar para obtener los mejores resultados. Aplique la presión adecuada según el tipo de alimento que corte. Recuerde mantener los dedos de la otra mano alejados de la trayectoria del cuchillo.

6. Limpieza y Mantenimiento

Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. Seque inmediatamente con un paño suave. Para mantener el filo, afile el cuchillo regularmente utilizando una piedra de afilar o un afilador específico para cuchillos. Evite usarlo para cortar alimentos congelados o en superficies duras que puedan dañar la hoja.

7. Solución de Problemas

- La hoja no corta: Puede estar desafilada. Afilela usando un afilador adecuado.
- Oxidación en la hoja: Limpie el cuchillo inmediatamente después de su uso y evite dejarlo en remojo. Use un limpiador de óxido suave si es necesario.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite el cuchillo, elimínelo de manera responsable. Consulte las normativas locales sobre la disposición de utensilios de cocina. Puede llevarse a un punto de reciclaje adecuado, asegurando que la hoja esté cubierta para evitar lesiones.

9. Contacto

Para más información o consultas, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau à découper Victorinox Grand Maître, lame de 200 mm. Ce produit est conçu pour un usage professionnel dans la cuisine et est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour une durabilité et une performance optimales.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation sécurisée : Utilisez le couteau uniquement pour l'usage prévu, à savoir le découpage des aliments.
- Manipulation : Tenez le couteau par le manche, en évitant tout contact avec la lame pendant l'utilisation.
- Aiguisage : Aiguissez le couteau selon les instructions du fabricant et manipulez-le avec soin.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sécurisé, hors de portée des enfants.
- Entretien : Inspectez régulièrement le couteau pour tout signe d'usure ou de dommage. N'utilisez pas un couteau endommagé.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Couteau à découper Victorinox Grand Maître
- Type de lame : Lame de découpe
- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Matériau du manche : Polypropylène
- Poids : 180 g
- Utilisation : Outil de cuisine professionnel

4. Installation et Configuration

1. Retirez le couteau de son emballage en prenant soin de ne pas toucher la lame.
2. Rincez la lame à l'eau tiède pour éliminer tout résidu d'usine.
3. Essuyez avec un chiffon propre et sec.
4. Assurez-vous que vous disposez d'un espace de travail propre.
5. Si vous utilisez un bloc de couteaux, placez le couteau dans le bloc.

5. Fonctionnement

Tenez le couteau par le manche et le positionner contre l'aliment à découper. Appliquez une pression uniforme pour effectuer la coupe. Pour des résultats optimaux, utilisez une planche à découper appropriée.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle pour éviter d'endommager la lame.
- Essuyez le couteau avec un chiffon doux après le lavage pour éviter l'humidité.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas bien.
- Solution : Aiguissez la lame avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteaux.
- Problème : Le manche est glissant.
- Solution : Nettoyez le manche pour éliminer toute graisse ou résidu.

8. Élimination

Pour l'élimination, veuillez respecter les réglementations locales sur les déchets. Évitez de jeter le couteau directement dans les ordures. Récyclage de l'acier inoxydable lorsqu'il est possible.

9. Contact

Pour toute question, contactez-nous par e-mail à info@gmgastro.com ou par téléphone au 0800 7000 220.
Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Il coltello da carving Victorinox Grand Maitre con lama di 200 mm è progettato per una precisione e una facilità d'uso senza pari. Realizzato in acciaio inox di alta qualità, questo coltello è ideale per affettare carni cotte, formaggi e altri alimenti con precisione.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali diversi da quelli alimentari.
- Maneggiare il coltello con cautela e prestare attenzione quando si affetta.
- Affilare il coltello solo con strumenti appropriati.
- Pulire sempre il coltello dopo l'uso per evitare contaminazioni.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Modello: Grand Maitre
- Tipo: Coltello da carving
- Lunghezza della lama: 200 mm
- Materiale della lama: Acciaio inox
- Manico: Plastica nera antiscivolo
- Uso: Professionale e domestico
- Lavabile in lavastoviglie: No

Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il coltello dalla confezione.
2. Assicurarsi che il coltello sia affilato prima dell'uso.
3. Conservare il coltello in un luogo sicuro, ad esempio in un ceppo per coltelli o con un coprilama.
4. Non tentare di montare il coltello su alcun supporto, poiché è progettato per l'uso diretto.

Operazione

- Tenere il coltello con una mano, afferrare saldamente il manico.
- Utilizzare un tagliere stabile e pianeggiante per evitare scivolamenti.
- Usare la lama per affettare delicatamente l'alimento, applicando una leggera pressione.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno pulito per prevenire la ruggine.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente l'affilatura e affilare se necessario con una pietra affilatrice o un affilacoltelli.

Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta come dovrebbe, controllare se è affilata.
- In caso di segni di ruggine, pulire la lama con un panno umido e asciugare immediatamente.
- Se il coltello è danneggiato o presenta crepe, non utilizzarlo e contattare il servizio clienti.

Smaltimento

- Non gettare il coltello nel rifiuto domestico.
- Riciclare il coltello secondo le normative locali sul riciclaggio dei metalli.
- Assicurarsi che il coltello sia imballato in modo sicuro durante lo smaltimento per evitare danni a persone o animali.

Contatto

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania