

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: 7.7233.15G

VICTORINOX | GRAND MAÎTRE - Carving fork - Blade length: 150mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Grand Maitre Carving Fork

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Victorinox Grand Maitre Carving Fork. This high-quality carving fork is designed for both professional chefs and home cooks who appreciate precision and durability in their kitchen tools. Manufactured by Victorinox, known for its Swiss Army knives and superior kitchen products, this carving fork will help you effortlessly carve meats and poultry.

2. Safety Information

- General Safety: This carving fork is a sharp kitchen tool. Always handle with care to avoid injuries. Keep it out of reach of children.
- Usage: Use the carving fork for its intended purpose only. Do not use it for prying or as a lever.
- Storage: Store the carving fork in a safe location, preferably in a knife block or a protective sheath to prevent accidental cuts.
- Maintenance: Regularly check for any signs of damage or wear. If the fork is damaged, do not use it until repaired or replaced.
- Personal Safety: Always cut away from your body and keep your fingers clear of the cutting path.

3. Product Specifications

- Brand: Victorinox
- Product Name: Grand Maitre Carving Fork
- Blade Length: 150 mm (5.9 inches)
- Material: Stainless steel
- Handle Material: POM (polyoxymethylene)
- Color: Black
- Dishwasher Safe: Yes, but hand washing is recommended for prolonged durability.

4. Setup and Installation

There is no complex setup or installation required for the Victorinox Grand Maitre Carving Fork. However, follow these instructions to ensure proper usage:

1. Remove the carving fork from its packaging.
2. Wash the fork in warm soapy water and rinse thoroughly.
3. Dry the fork completely before storing or using.
4. Store it in a designated place in your kitchen for easy access.

5. Operation

To operate the carving fork:

1. Ensure your workspace is clean and safe.
2. Use the fork to secure meat, poultry, or other foods while carving.
3. Insert the tines of the fork into the food item to hold it steady.
4. Use a sharp knife to carve as needed, always using caution.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, wash the carving fork in warm soapy water. Rinse thoroughly with clean water and dry immediately to prevent rust.
- Dishwasher: While the fork is dishwasher safe, hand washing is recommended to maintain its quality.
- Sharpening: Regularly inspect the tines for sharpness. Use a suitable honing rod to maintain sharp edges.

7. Troubleshooting

If you experience any issues with the Victorinox Grand Maitre Carving Fork:

- If the fork feels dull: Hone the tines using a honing rod or take it to a professional for sharpening.
- If the handle feels loose: Check for any visible damage; discontinue use if faulty and contact customer service.
- If you encounter rust or stains: Clean with a stainless steel cleaner or a mixture of vinegar and baking soda to restore luster.

8. Disposal

Dispose of the carving fork in an environmentally friendly manner. If damaged beyond repair, take it to a local recycling center that accepts metal products. Ensure the fork is wrapped to prevent injury during disposal.

9. Contact

For further information, support, or inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing Victorinox. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Victorinox Grand Maitre carving fork

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Victorinox Grand Maitre carving fork. Dieses Produkt wurde in der Schweiz mit der höchsten Präzision und Sorgfalt hergestellt und ist ideal für das Schneiden von Fleisch und Geflügel, um perfekte Scheiben zu erzeugen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie beim Schneiden eine geeignete Schneidunterlage, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge scharf ist; eine stumpfe Klinge kann zu Unfällen führen.
- Verwenden Sie beim Reinigen des Messers spezielle Vorsicht, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer sicher in einem geeigneten Messerblock oder einer Klingenschutzhülle.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Victorinox Grand Maitre carving fork
- Klingenlänge: 150 mm
- Material: Hochlegierter Edelstahl
- Griff: Ergonomischer, rutschfester Griff
- Gewicht: Leicht und gut austariert für müheloses Schneiden

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und prüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
2. Stellen Sie sicher, dass die Klinge nach Gebrauch gereinigt und wieder sicher aufbewahrt wird.
3. Bei Bedarf reinigen Sie die Klinge vor der ersten Benutzung mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
4. Lagern Sie das Produkt in einem Messerblock oder einer geeigneten Schutzhülle, um die Klinge zu schützen.

5. Betrieb

- Halten Sie die Gabel mit der linken Hand, während Sie mit einem Schinkenmesser oder einem ähnlichen Messer das Fleisch schneiden.
- Stecken Sie die Gabel gut in das Fleisch, um Stabilität während des Schneidens zu gewährleisten.
- Bewegen Sie das Messer in sanften, gleichmäßigen Zügen, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Gabel nach jedem Gebrauch unter warmem Wasser ab und reinigen Sie sie mit einem milden Spülmittel.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerpads, da diese die Klinge beschädigen können.
- Trocknen Sie die Gabel sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Klinge schneidet nicht gut.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge scharf ist. Schärfen Sie die Klinge, wenn nötig.
- Problem: Die Gabel rutscht beim Schneiden.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Griff trocken und sauber ist. Verwenden Sie gegebenenfalls ein anders strukturiertes Schneidbrett.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt entsprechend den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Achten Sie darauf, die Klinge vor der Entsorgung zu verpacken, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Grand Maitre Snijvork

1. Algemene Informatie

De Victorinox Grand Maitre Snijvork is een hoogwaardig keukengerei ontworpen voor precisie en efficiëntie. Het lemmet van 150 mm maakt het mogelijk om vlees moeiteloos te snijden en te serveren. Deze snijvork is een essentieel hulpmiddel voor zowel professionele koks als thuis-koks.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijvork alleen voor zijn bedoelde functie, namelijk het snijden en serveren van voedsel.
- Zorg ervoor dat de snijvork niet in de nabijheid van kinderen wordt gebruikt of opgeborgen.
- Houd de snijvork te allen tijden scherp en in goede staat. Gebruik alleen geschikte slijpgereedschappen om de scherpste te behouden.
- Vermijd contact met de scherpe randen van de snijvork bij gebruik en onderhoud.
- Controleer de snijvork regelmatig op beschadigingen. Gebruik de snijvork niet als deze beschadigd is.
- Was de snijvork altijd met de hand voor langere levensduur; vermijd de vaatwasser.

3. Productspecificaties

- Lemmetlengte: 150 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Polypropyleen
- Gewicht: 250 gram
- Kleur: Zwart (handvat), zilver (lemmet)
- Geschikt voor professioneel gebruik

4. Opstelling en Installatie

De Victorinox Grand Maitre Snijvork vereist geen complexe installatie. Volg deze stappen:

1. Haal de snijvork uit de verpakking.
2. Controleer de snijvork visueel op eventuele beschadigingen.
3. Zorg voor een schone en vlakke ondergrond om de snijvork te gebruiken.
4. Bewaar de snijvork in een goede, veilige opslag zoals een messenset of een snijlade.

5. Bediening

- Neem de snijvork stevig vast bij het handvat.
- Plaats het lemmet voorzichtig in het te snijden voedsel.
- Voer een rustige en gecontroleerde snijdende beweging uit om een gelijkmatige snede te maken.
- Na gebruik, plaats de snijvork terug in zijn opslagplaats om beschadiging te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de snijvork onmiddellijk na gebruik met warm water en afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Droog de snijvork goed af na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig het lemmet en het handvat op slijtage en slijp het lemmet indien nodig met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Lemmet is bot.
Oplossing: Gebruik een messenslijper volgens de instructies van de slijper.
- Probleem: Snijvork voelt oncomfortabel aan tijdens het gebruik.
Oplossing: Controleer of er vuil of voedselresten in het handvat zijn en reinig indien nodig.

8. Afvoer

De Victorinox Grand Maitre Snijvork is gemaakt van staal en kunststof. Bij het afvoeren, volg deze richtlijnen:

- Recycle het lemmet (staal) indien mogelijk via een lokaal recyclingprogramma.
- Gooi het handvat (kunststof) weg volgens de lokale afvalverwerkingsrichtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of informatie kunt u contact opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tenedor de Trinchado Victorinox Grand Maitre

1. Información General

El tenedor de trinchado Victorinox Grand Maitre está diseñado con la más alta calidad y precisión suiza, ideal para cortar y servir carnes. Este utensilio es tanto funcional como elegante, convirtiéndolo en una herramienta esencial en la cocina de cualquier chef.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado exclusivamente al uso culinario.
- Cuidado con los bordes: La cuchilla es extremadamente afilada. Maneje con precaución para evitar cortes.
- Almacenamiento: Guarde el tenedor en un lugar seguro, preferiblemente en su funda o bloque de cuchillos para prevenir accidentes.
- Supervisión: Mantenga el utensilio fuera del alcance de los niños.
- Revisión regular: Revise periódicamente el estado del tenedor. Si presenta daños o desgaste, no lo utilice.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 150 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Diseño ergonómico, proporciona un agarre seguro
- Origen: Fabricado en Suiza
- Uso: Ideal para trinchado de carne asada, aves y otros alimentos.

4. Configuración e Instalación

El tenedor de trinchado Victorinox no requiere instalación. Siga estos pasos para prepararlo para su uso:

1. Retire el tenedor del empaque.
2. Enjuague con agua tibia antes de usarlo por primera vez.
3. Seque bien con un paño limpio.

5. Operación

Para utilizar el tenedor de trinchado:

- Asegúrese de que la carne esté firmemente colocada en una superficie estable.
- Inserte el tenedor en la carne para sujetarla mientras corta con un cuchillo afilado.
- Use el tenedor para mantener la carne en su lugar y evitar que se deslice.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave a mano con agua tibia y jabón. No use estropajos metálicos, ya que pueden dañar el acabado.
- Secado: Séquelo inmediatamente después de lavarlo para evitar la corrosión.
- Mantenimiento: Para preservar la calidad de la hoja, afile regularmente con un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja se siente desafilada.

Solución: Utilice un afilador de cuchillos o lleve a un profesional para su afilado.

- Problema: El mango está suelto.

Solución: Verifique la unión y asegúrese de que no esté dañada. En caso de daño, no utilice el tenedor y contacte al servicio al cliente.

8. Eliminación

El tenedor de trinchado Victorinox debe ser desechado de manera responsable:

- Metal: Si el tenedor está dañado o ya no es utilizable, llévalo a un centro de reciclaje que acepte metales.
- Packaging: Recicle el empaque según las regulaciones locales.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, puede ponerse en contacto con nosotros:

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

Gracias por elegir el tenedor de trinchado Victorinox Grand Maitre.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Fourchette à Découper Victorinox Grand Maitre

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la fourchette à découper Victorinox Grand Maitre. Cet outil de cuisine de haute qualité est conçu pour faciliter la découpe des viandes et autres aliments. Fabriqué en Suisse, il combine un design ergonomique et une durabilité exceptionnelle.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez la fourchette uniquement pour la découpe des aliments. Ne l'utilisez pas pour des tâches non prévues.
- Protection personnelle : Manipulez la fourchette avec précaution pour éviter les blessures. Tenez la fourchette par le manche en évitant le contact avec la lame.
- Enfants : Gardez la fourchette hors de portée des enfants.
- Nettoyage : Lavez la fourchette après chaque utilisation pour éviter toute contamination alimentaire. Ne pas immerger dans l'eau.
- Stockage : Rangez la fourchette dans un endroit sûr, de préférence avec un protège-lame.

3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Modèle : Victorinox Grand Maitre
- Longueur de la lame : 150 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : Léger pour une utilisation prolongée
- Manche : Ergonomique, en polypropylène

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez soigneusement la fourchette de son emballage.
2. Vérification : Vérifiez que la lame est intacte et sans défauts.
3. Installation au mur (facultatif) : Si vous souhaitez accrocher la fourchette, installez un support mural dans un endroit accessible et sec.
4. Stockage : Placez la fourchette dans un bloc de couteaux ou sur un support spécifique.

5. Fonctionnement

Utilisez la fourchette pour maintenir fermement les viandes ou autres aliments pendant la découpe. La conception permet une manipulation aisée et un contrôle optimal. Pour de meilleurs résultats, tenez la fourchette à un angle de 45 degrés par rapport à la surface de découpe.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage : Lavez la fourchette à l'eau chaude savonneuse. Utilisez une éponge douce pour éviter les rayures.
- Séchage : Essuyez la fourchette avec un chiffon propre et sec immédiatement après le lavage.
- Aiguisage : Aiguillez la lame si nécessaire à l'aide d'un aiguiser approprié pour garantir une découpe optimale.

7. Dépannage

- Mauvaise découpe : Si la fourchette ne coupe pas efficacement, vérifiez l'aiguisage de la lame et ré-aiguisez si nécessaire.
- Lame endommagée : En cas d'ébréchure ou de dommages à la lame, remplacez le produit ou contactez le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas la fourchette avec les déchets ménagers. Recyclez l'acier inoxydable dans un centre de recyclage approprié ou retournez-la à un point de collecte des déchets dangereux pour éviter tout risque de blessure.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la Forchetta da Taglio Victorinox Grand Maitre. Questo strumento è progettato con precisione per offrire prestazioni eccezionali nella preparazione di carne e altri alimenti. La forchetta da taglio è un'aggiunta indispensabile alla vostra attrezzatura da cucina, garantendo qualità e funzionalità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso previsto:** Questo prodotto è destinato esclusivamente per uso domestico e professionale nella preparazione di alimenti.

- **Tagli:** Prestare attenzione quando si maneggia la forchetta poiché i denti possono essere affilati.

- **Bambini:** Tenere fuori dalla portata dei bambini per evitare incidenti.

- **Materiali e Allergie:** Verificare se si è allergici ai materiali utilizzati, quali acciaio inossidabile.

- **Manutenzione:** Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide che potrebbero danneggiare la superficie del prodotto.

- **Conservazione:** Conservare in un luogo sicuro e asciutto, evitando luoghi umidi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Nome del prodotto:** Forchetta da Taglio Victorinox Grand Maitre

- **Lunghezza della lama:** 150 mm

- **Materiale:** Acciaio inox di alta qualità

- **Peso:** 205 g

- **Manico:** Ergonomico e in materiale antiscivolo

- **Colore:** Argento (grigio argento)

4. Installazione e Montaggio

La Forchetta da Taglio Victorinox Grand Maitre non richiede un'installazione complessa. È pronta all'uso subito dopo l'acquisto. È consigliabile:

- Rimuovere eventuali imballaggi.

- Lavare la forchetta con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo per rimuovere eventuali residui di produzione.

5. Operazione

Utilizzare la forchetta da taglio per mantenere stabilità mentre si affetta carne o altri alimenti. Affrancare il cibo sulla superficie di lavoro e procedere con un coltello affilato, utilizzando la forchetta come supporto. Non esercitare una pressione eccessiva sui denti per evitare danni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la forchetta a mano con acqua calda e detergente delicato.

- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie.

- Evitare di mettere la forchetta in lavastoviglie per preservare la qualità.

- Controllare regolarmente la forchetta per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il prodotto presenta segni di ruggine o scolorimento, pulirlo immediatamente con una soluzione di acqua e aceto.

- Se i denti sono danneggiati, contattare il servizio assistenza per una possibile sostituzione.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire la forchetta in conformità con le normative locali sui rifiuti. Si consiglia di portare il dispositivo a un centro di riciclaggio specializzato per metalli.

9. Contatti

Per ulteriore assistenza, non esitate a contattarci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania