

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: 7.7323.17G

**VICTORINOX | GRAND MAÎTRE - Santoku knife with scalloped edge -
Blade: 170mm**



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Grand Maitre Santoku Knife with Scalloped Edge Blade (170mm)

1. General Information

Thank you for choosing the Victorinox Grand Maitre Santoku Knife with Scalloped Edge Blade. This high-quality kitchen knife is designed for precision cutting, making it an essential tool for culinary enthusiasts and professional chefs alike. The Santoku knife features a scalloped edge that allows for effortless slicing and dicing, ensuring optimal performance in the kitchen.

2. Safety Information

- Sharp Blade: This knife has a very sharp blade. Handle with care to avoid cuts or injury. Always keep the blade pointed away from your body and keep fingers away from the cutting edge during use.
- Child Safety: Keep the knife out of reach of children. It is not intended for use by anyone under the age of 16.
- Storage: Store the knife in a safe location, preferably in a knife block or sheath, to protect the blade and avoid accidents.
- Usage: Use the knife only for its intended purpose. Do not use it for cutting through bones or frozen foods, as this may damage the blade.
- Maintenance: Regularly inspect the knife for any signs of wear or damage. A damaged knife can pose safety risks.

3. Product Specifications

- Brand: Victorinox
- Model: Grand Maitre Santoku Knife
- Blade Length: 170 mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Polyoxyethylene
- Weight: 150 grams
- Blade Edge: Scalloped

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging. Ensure that all protective materials are removed.
2. Initial Inspection: Inspect the knife for any visual defects. Check that the blade is sharp and that the handle is securely attached.
3. Positioning: Choose a dedicated area in your kitchen for your knife. It is recommended to use a cutting board to protect both your countertop and the knife's blade.
4. Storage: For optimal safety, store your knife in a knife block or a designated knife drawer with a protective sheath.

5. Operation

1. Grip: Hold the knife with a firm grip on the handle, using your dominant hand.
2. Cutting Technique: For slicing, ensure that the blade is perpendicular to the food surface. Use a gentle sawing motion if cutting through tougher materials.
3. Slicing and Dicing: Use smooth, continuous motions to slice or dice food. For vegetables, prepare them in a uniform size for even cooking.
4. Post-Use Cleaning: After using the knife, wash it immediately to prevent food residue from staining or degrading the blade.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand Washing: Clean the knife with warm, soapy water and a soft sponge immediately after use. Do not place the knife in a dishwasher, as it may dull the edge and cause damage.
- Drying: Wipe the knife thoroughly with a dry cloth to prevent moisture damage.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or a suitable sharpening tool to maintain its cutting edge.
- Inspection: Routinely check for any chips or damage to the blade and assess the handle for stability.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife fails to slice efficiently, it may need sharpening. Refer to sharpening instructions for your specific method or tool.
- Food Sticking to Blade: Ensure the knife is clean and dry before use. Scalloped blades can often create pockets for food. A light oiling or lubrication may reduce sticking in some cases.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its useful life, dispose of it in accordance with local regulations regarding sharp objects. It is suggested to wrap the blade in protective material before disposal to prevent injury.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Victorinox Grand Maitre Santoku-Messer mit gezahntem Klingenrand (170 mm)

1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Grand Maitre Santoku-Messer ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das für eine Vielzahl von Schneidaufgaben geeignet ist. Es verfügt über eine gezahnte Klinge, die das Schneiden von weichen Lebensmitteln wie Brot, Obst und Gemüse erleichtert.

2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Messer ist extrem scharf. Halten Sie es fern von Kindern und benutze stets Vorsicht beim Umgang.
- Verwenden Sie das Messer nur auf einer stabilen Schneidunterlage.
- Schneiden Sie niemals in die Luft oder bei unsicherem Halt.
- Bewahren Sie das Messer in einer Schutzhülle oder in einem Messerblock auf, wenn es nicht verwendet wird.
- Reinigen Sie die Klinge sofort nach Gebrauch, um Verunreinigungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Victorinox Grand Maitre Santoku-Messer mit gezahntem Klingenrand
- Klingenlänge: 170 mm
- Material: Edelstahl
- Griffmaterial: Hochwertiger Kunststoff
- Gewicht: 256 g
- Farbe: Silber/Schwarz

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Santoku-Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Verwenden Sie es nicht, wenn es Schäden aufweist.
3. Stellen Sie sicher, dass Sie eine geeignete Schneidunterlage haben.
4. Halten Sie das Messer an einem sicheren Ort und bereit zum Einsatz.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer immer am Griff und führen Sie gleichmäßige Bewegungen aus, um maximale Präzision zu erzielen.
- Nutzen Sie die gezahnte Klinge für weiche Lebensmittel oder Lebensmittel mit harter äußerer Schale.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspülern, da diese die Klinge beschädigen können.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstahl.

7. Problemlösung

- Das Messer schneidet nicht gut: Überprüfen Sie die Schärfe und schärfen Sie es, falls notwendig.
- Die Klinge rostet: Stellen Sie sicher, dass das Messer immer trocken aufbewahrt wird und reinigen Sie es nach jedem Gebrauch.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, das Messer sicher zu verpacken, bevor Sie es entsorgen, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Victorinox Grand Maître Santoku-mes met gekarteld lemmet (170 mm)

1. Algemene Informatie

Dit Victorinox Grand Maître Santoku-mes is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt uitstekende prestaties. Het gekartelde lemmet maakt het ideaal voor het snijden van verschillende voedingsmiddelen, waaronder groenten, fruit en vlees.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele, veilige ondergrond.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes; de snijkant is scherp.
- Reinig het mes na gebruik en vermijd langdurig contact met water om roestvorming te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van het mes voor doeleinden waarvoor het niet is bedoeld, zoals het openen van blikjes of snijden van bevroren producten.

3. Product Specificaties

- Lengte lemmet: 170 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch, geproduceerd van duurzaam materiaal voor een comfortabele grip
- Gewicht: 200 gram

4. Installatie en Setup

Het mes vereist geen installatie. Zorg ervoor dat u een geschikte snijplank en een goed verlichte werkruimte heeft voor optimaal gebruik.

- Ontpak het mes zorgvuldig en controleer op eventuele beschadigingen.
- Zorg ervoor dat het mes schoon en droog is voor gebruik.

5. Bediening

- Houd het mes met de dominante hand vast bij de handgreep.
- Gebruik uw andere hand om het voedsel te begeleiden terwijl u snijdt.
- Maak gebruik van een hakbeweging voor optimale prestaties bij het snijden van groenten en vlees.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met warm water en milde afwasmiddel na gebruik.
- Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen die de hoofda coating kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk af met een schone, droge doek.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of met een beschermkap.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes schoon is. Maak het indien nodig scherp.
- Er zijn roestplekken zichtbaar: Reinig het mes grondig en droog het; gebruik een staalreiniger indien nodig.
- Handvat is los of beschadigd: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of reparaties.

8. Afvoer

Het mes kan niet worden gerecycled via reguliere afvalstromen. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor informatie over de juiste afvoer van huishoudelijke messen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Santoku Victorinox Grand Maitre con hoja de borde scalloped - 170mm

1. Información General

Este cuchillo Santoku Victorinox Grand Maitre está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina. Con su hoja de 170mm, es ideal para picar, cortar y filetear una variedad de ingredientes. Fabricado con materiales de alta calidad, este cuchillo combina forma y funcionalidad.

2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice la hoja únicamente para su propósito previsto (cortar alimentos).
- Evite el contacto de la hoja con superficies duras que puedan dañar el filo.
- Use la técnica adecuada al cortar para evitar lesiones.
- Guarde el cuchillo en un lugar seguro y seco cuando no esté en uso.
- No lave el cuchillo en un lavavajillas; se recomienda el lavado a mano.
- Inspeccione la cuchilla regularmente por daños o desgaste.

3. Visión General y Especificaciones

- Tipo de producto: Cuchillo Santoku
- Marca: Victorinox
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la hoja: 170mm
- Tipo de borde: Scalloped
- Mango: Madera de alta calidad
- Peso: Aproximadamente 200g

4. Configuración e Instalación

Este producto no requiere instalación. Al recibir el cuchillo, retire la protección de la hoja. Asegúrese de tener un soporte adecuado para cuchillos o una superficie de trabajo segura. Para su uso, simplemente sostenga el cuchillo por el mango, asegurándose de tener un agarre firme.

5. Operación

Al usar el cuchillo Santoku, siga estos pasos:

- Coloque el ingrediente sobre una tabla de cortar estable.
- Sostenga el cuchillo por el mango, asegurándose de que su dedo índice esté en la parte superior de la hoja para un mejor control.
- Aplique una presión uniforme y utilice un movimiento de corte hacia adelante y hacia abajo para lograr el mejor resultado.
- Limpie cualquier residuo inmediatamente tras el uso para mantener el cuchillo en óptimas condiciones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón.
- Seque bien con un paño suave.
- Para mantener el filo, utilice una piedra de afilar o un afilador de cuchillos regularmente.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie del cuchillo.

7. Resolución de Problemas

- Si la hoja se ha dañado o astillado, evite usar el cuchillo hasta que haya sido reparado o reemplazado.
- Si el cuchillo no corta adecuadamente, afile la hoja siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Para cualquier otro problema, consulte el fabricante o un profesional de cuchillos.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, deséchelo con responsabilidad. Consulte las regulaciones locales para la eliminación de objetos afilados o metálicos.

- No tire el cuchillo en la basura convencional sin embolsarlo adecuadamente para evitar lesiones.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

Couteau Santoku Victorinox Grand Maître avec lame à bord scalloqué - 170 mm (7.7323.17G)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau Santoku Victorinox Grand Maître. Connu pour sa polyvalence et sa performance exceptionnelle, ce couteau est conçu pour vos besoins de découpe. Sa lame à bord scalloqué vous permet de trancher facilement les aliments délicats.

2. Informations de Sécurité

- Usage prévu : Ce couteau est conçu pour une utilisation en cuisine pour couper, hacher, trancher et émincer.
- Précautions : Utilisez toujours le couteau sur une surface de découpe stable. Ne jamais couper sur des surfaces dures qui pourraient endommager la lame.
- Blessures : Manipulez le couteau avec précaution. Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Entretien des lames : Gardez la lame affûtée; une lame émoussée nécessite plus de force et peut entraîner des accidents.
- Stockage : Rangez le couteau dans un porte-couteau ou un tiroir sécurisé pour éviter tout contact accidentel.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : Victorinox Grand Maître Santoku
- Type de lame : Lame à bord scalloqué
- Longueur de la lame : 170 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : Légère
- Poignée : Ergonomique, en matériau antidérapant, offrant une prise confortable.

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez délicatement le couteau de son emballage. Évitez de toucher la lame avec la main nue.
2. Stockage : Placez le couteau dans un porte-couteau pour éviter tout risque de coupure.
3. Ajustement de la prise en main : Familiarisez-vous avec la prise en main du couteau. La prise doit être ferme mais confortable.

5. Utilisation

1. Préparation : Assurez-vous que la surface de découpe est propre.
2. Prise en main : Tenez fermement le couteau avec une main sur le manche et l'autre main guidant la nourriture.
3. Technique de coupe : Utilisez un mouvement de va-et-vient pour trancher les aliments. Ne forcez jamais la lame à travers les aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Rincez le couteau à l'eau chaude après chaque utilisation. Évitez de le mettre au lave-vaisselle.
- Affûtage : Affûtez régulièrement la lame avec une pierre à aiguiser ou un affûteur.
- Séchage : Essuyez soigneusement le couteau après lavage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème : Lame émoussée
 - Solution : Affûtez la lame.
- Problème : Difficulté à couper certains aliments
 - Solution : Vérifiez si la lame est correcte. Assurez-vous d'utiliser les techniques appropriées de coupe.
- Problème : Accumulation de résidus alimentaires

- Solution : Nettoyez immédiatement après utilisation.

8. Environnement et Élimination

Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Apportez le couteau à un centre de recyclage pour un traitement approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire :

- Email : info@ggmgastro.com

- Téléphone : 0800 7000 220

- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi Victorinox. Profitez de votre expérience culinaire avec votre nouveau couteau Santoku.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Santoku Victorinox Grand Maitre con Lama a Bordi Scallopato - 170mm

1. Informazioni Generali

Il Coltello Santoku Victorinox Grand Maitre è un attrezzo da cucina di alta qualità progettato per soddisfare le esigenze di chef professionisti e appassionati di cucina. La lama a bordi scallopato migliora l'efficienza del taglio, rendendo questo coltello ideale per affettare, tritare e cubettare.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti. Non usarlo per tagliare oggetti duri o congelati.
- Affilare la lama con un affilatore appropriato. Un coltello affilato è più sicuro di uno smussato.
- Tenere la lama lontana da bambini e evitare di lasciarla incustodita.
- Quando si maneggia il coltello, prestare attenzione per evitare tagli accidentali.
- Pulire con attenzione dopo l'uso e non utilizzare in lavastoviglie.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: 7.7323.17G
- Tipo: Coltello Santoku con lama scallopata
- Lunghezza lama: 170mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Plastica ergonomica, antiscivolo
- Peso: 190g

4. Installazione e Configurazione

Non è richiesta alcuna installazione specifica per l'utilizzo del Coltello Santoku Victorinox. Tuttavia, è consigliato:

- Scegliere un'area di lavoro pulita e stabile.
- Utilizzare un tagliere in legno o plastica per proteggere la lama e il piano di lavoro.
- Assicurarsi che la lama sia affilata e pulita prima dell'uso.

5. Operazione

- Prendere il coltello con una presa sicura e utilizzare movimenti controllati durante il taglio.
- Per affettare, tenere l'alimento in posizione stabile e affettare con un movimento fluido.
- Per tritare, utilizzare un movimento di dondolo, mantenendo la punta del coltello sul tagliere.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la lama con acqua calda e sapone subito dopo l'uso per evitare macchie.
- Asciugare con un panno morbido. Non immergere in acqua per lungo tempo.
- Controllare regolarmente la lama e affilarla se necessario. Utilizzare solo affilatori raccomandati.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta correttamente, controllare l'affilatura e affilare se necessario.
- Se il manico è allentato, contattare il servizio clienti per assistenza.
- In caso di macchie sulla lama, lavare subito con acqua e sapone.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali in acciaio. In caso di smaltimento del coltello, proteggere la lama per evitare infortuni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni:

- Email: info@ggmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania