

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: 7.7403.15G

VICTORINOX | GRAND MAÎTRE - Chef's knife - Blade: 150mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Grand Maitre Chef's Knife (Blade 150mm)

1. General Information

Thank you for choosing the Victorinox Grand Maitre Chef's Knife. This premium kitchen tool is designed for professional chefs and home cooks alike, ensuring precision, balance, and comfort in all your culinary adventures. The knife features a 150mm (7-inch) blade, meticulously crafted for versatility and ease of use.

2. Safety Information

- Intended Use: This knife is intended for cutting, chopping, and slicing food items.
- User Safety: Handle the knife with care to avoid cuts or injuries. Always use an appropriate cutting board and ensure the knife is kept out of reach of children.
- Blade Care: The blade is sharp; avoid direct contact with skin. Always cut away from your body to minimize the risk of injury.
- Storage: Store the knife in a secure place, preferably in a knife block or sheath to protect the blade and prevent accidents.
- Maintenance: Regularly check the knife for any damages. If the blade is nicked or chipped, cease use and seek repair.

3. Product Specifications

- Brand: Victorinox
- Model: Grand Maitre Chef's Knife
- Blade Length: 150mm (7 inches)
- Blade Material: High carbon stainless steel
- Handle Material: Polyoxymethylene (POM)
- Weight: 150g
- Country of Origin: Switzerland

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from the packaging. Avoid using excessive force to prevent damaging the blade.
2. Safety Check: Inspect the blade for any visible damage or defects. Ensure it is clean and dry.
3. Storage Setup: Place the knife in a designated storage area such as a knife block, drawer with protective inserts, or a magnetic wall strip.

5. Operation

- Hold the knife by the handle to ensure a firm grip, placing your finger and thumb around the bolster for added control.
- Use a rocking motion for cutting and chopping, ensuring the tip of the blade remains in contact with the cutting surface.
- For slicing, apply even pressure, allowing the knife's sharpness to do the work.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash with warm soapy water. Avoid using abrasive cleaners or scouring pads, as they may damage the blade.
- Drying: Immediately dry the knife with a soft cloth to prevent water spots and rust.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a honing steel or professional knife sharpener to maintain its edge quality.

7. Troubleshooting

- Knife is dull: Sharpen the blade using a sharpening stone or professional service.
- Blade damage: If the blade chips or bends, stop usage and seek professional repair or replacement.
- Handle issues: Inspect the handle for any cracks or looseness. If found, it is advised to cease use and contact customer support.

8. Disposal

When disposing of the knife, ensure it is wrapped securely to prevent injury to others. Check local regulations for proper disposal methods of metal items.

9. Contact

For inquiries, support, and further information, please contact:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für das Victorinox Grand Maitre Kochmesser Klinge 150mm (7.7403.15G)

1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Grand Maitre Kochmesser ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das für professionelle Köche und heimische Küchenliebhaber entwickelt wurde. Die scharfe, 150 mm lange Klinge eignet sich ideal für präzises Schneiden, Zerteilen und Hacken von Gemüse, Fleisch und anderen Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Messer immer mit Vorsicht. Halten Sie die Klinge von Kindern fern.
- Benutzung: Schneiden Sie niemals gegen harte Oberflächen, da dies die Klinge beschädigen kann.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einer sicheren Aufbewahrung auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Warten: Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klinge und der Griffe. Bei Anzeichen von Beschädigungen oder Abnutzung sollten Sie das Messer nicht mehr verwenden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Victorinox Grand Maitre Kochmesser
- Modell: 7.7403.15G
- Klingenlänge: 150 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Faserverstärkter Kunststoff
- Gewicht: 150 g
- Hersteller: Victorinox AG, Schweiz

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Nehmen Sie das Messer aus der Verpackung und entfernen Sie vorsichtig die Schutzkappe von der Klinge.

2. Beurteilung: Überprüfen Sie die Klinge auf eventuelle Beschädigungen.

3. Lagerung: Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort oder in einem Messerblock sicher.

5. Betrieb

Verwenden Sie das Messer für unterschiedliche Kochanwendungen:

- Schneiden: Nutzen Sie eine gleichmäßige Druck- und Bewegungstechnik.
- Hacken: Halten Sie das Messer in einem 45-Grad-Winkel zur Arbeitsfläche für bessere Kontrolle.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch: Das Messer mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel abspülen.
- Nicht in die Geschirrspülmaschine: Um die Klinge zu schützen, reinigen Sie das Messer per Hand.
- Trocknen: Wischen Sie das Messer mit einem sauberen Tuch trocken, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
- Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen Schleifstein, um die Klinge nachzuschärfen.
- Problem: Klinge ist beschädigt.
- Lösung: Lassen Sie das Messer von einem Fachmann überprüfen oder ersetzen Sie es.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer umweltgerecht. Bringen Sie es zu einer örtlichen Sammelstelle für metallische Abfälle oder fragen Sie im Handel nach, wie Sie es sicher entsorgen können.

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 Koksmes 150 mm (7.7403.15G)

1. Algemene informatie

De Victorinox Grand Maitre koksmes is ontworpen voor de professionele chef en kookliefhebber. Met een lemmet van 150 mm, gemaakt van hoogwaardig staal, biedt dit mes uitstekende snijprestaties en duurzaamheid. Dit koksmes is ideaal voor het snijden, hakken en snipperen van diverse ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn bedoelde doeleinde.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank en snijd van u af om verwondingen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op scherpste en houd het mes gekalibreerd.
- Vermijd het gebruik van het mes in combinatie met harde oppervlakken (zoals glas of metaal) om beschadiging van de snijkant te voorkomen.
- Berg het mes veilig op, bij voorkeur in een messenblok of met een beschermhoes.
- Let op bij het reinigen om snijwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lemmetlengte: 150 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Totale lengte: 270 mm
- Handvatmateriaal: Polypropyleen
- Gewicht: 200 gram
- Kleur: Zwart
- Voeding: N.v.t. (niet elektrisch)
- Ondersteuning: Levenslange garantie bij normaal gebruik.

4. Installatie en opstelling

Het Victorinox koksmes heeft geen specifieke installatie nodig. Zorg ervoor dat u het mes op een veilige manier opbergt, bij voorkeur in een messenblok of met een beschermende hoes om blessures en schade aan het lemmet te voorkomen.

5. Gebruik

- Was uw handen grondig voordat u begint met koken.
- Houd het mes met een stevige grip vast aan het handvat.
- Snijd verse groenten, fruit, vlees of vis met een gelijkmatige druk en beweging.
- Gebruik het mes niet voor het snijden van bevroren of harde voedingsmiddelen die schade aan het lemmet kunnen veroorzaken.

6. Reinigen en onderhoud

- Was het mes met warm water en milde zeep direct na gebruik.
- Gebruik een zachte spons of doek om het mes schoon te maken; geen schurende materialen.
- Laat het mes niet in de gootsteen liggen om schade te voorkomen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te vermijden.
- Scherpe messen moeten regelmatig geslepen worden voor optimale prestaties. Gebruik hiervoor een geschikte slijpsteen of slijper.

7. Problemen oplossen

- Het mes snijdt niet goed: Scherp het mes opnieuw om de snijkant te herstellen.
- Het handvat voelt los aan: Controleer de bevestigingen en neem contact op met de klantenservice.
- Roest op het mes: Dit kan worden verwijderd door het mes met een mild schuurmiddel en watertoevoeging te reinigen.

8. Afvalverwerking

Afval van dit product moet worden verwerkt volgens lokale regelgeving. Roestvrij staal kan vaak gerecycled worden. Raadpleeg uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of klachten kunt u contact opnemen met de klantenservice:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef Victorinox Grand Maitre, Hoja de 150 mm (7-7403-15G)

1. Información General

El cuchillo de chef Victorinox Grand Maitre es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñado para proporcionar un excelente rendimiento en el corte y la preparación de alimentos. Su hoja de 150 mm permite realizar cortes precisos y eficientes, ideal para chefs profesionales y aficionados por igual.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos. No utilice el cuchillo para propósitos ajenos a la cocina.
- Manejo Seguro: Mantenga el cuchillo alejado del alcance de los niños. Utilice siempre la técnica adecuada al cortar, manteniendo los dedos alejados de la hoja.
- Superficie de Corte: Asegúrese de usar una tabla de cortar adecuada y estable para evitar resbalones.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferentemente en un block de cuchillos o una funda protectora.
- Mantenimiento de la Hoja: Mantenga la hoja afilada y limpie el cuchillo inmediatamente después de su uso para evitar acumulación de bacterias.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Victorinox
- Modelo: Grand Maitre
- Tipo de Producto: Cuchillo de Chef
- Longitud de la Hoja: 150 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable
- Mango: Polipropileno, ergonómico
- Peso: 150 g
- Uso recomendado: Corte general en cocina

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el cuchillo de chef. Asegúrese de que esté limpio y afilado antes de su primer uso. Realice lo siguiente:

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Lave la hoja con agua tibia y jabón suave, y enjuáguela.
3. Seque bien el cuchillo con un paño limpio.

5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango, utilizando una técnica en la que el dedo pulgar esté en el lado opuesto de la hoja.
- Realice cortes con un movimiento de balanceo para mayor precisión.
- Use el cuchillo con firmeza y aplique la presión necesaria al cortar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón. Evite el uso de esponjas abrasivas.
- No sumerja el cuchillo en agua durante periodos prolongados.
- Seca el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para prevenir corrosión.
- Afíle la hoja regularmente utilizando un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Problema: El cuchillo no corta correctamente.
Solución: Asegúrese de que la hoja esté afilada, si es necesario, afíle el cuchillo.
- Problema: La hoja tiene manchas.
Solución: Lave el cuchillo y seque adecuadamente para prevenir manchas de agua.

8. Eliminación

El cuchillo de chef Victorinox debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Cuando ya no sirva, envuelva la hoja en papel o una tela y viértalo en un contenedor de desechos adecuado.

9. Contacto

Si necesita asistencia o tiene alguna consulta, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau de chef Victorinox Grand Maitre 150 mm

Informations générales

Le couteau de chef Victorinox Grand Maitre de 150 mm est un outil de cuisine de premier plan, conçu pour les professionnels et les amateurs de cuisine exigeants. Fabriqué en Suisse avec des matériaux de haute qualité, il allie durabilité, performance et confort.

Informations de sécurité

- Manipulation : Toujours manipuler le couteau avec prudence. Évitez de couper vers vous et utilisez une planche à découper stable.
- Stockage : Conservez le couteau dans un étui de protection ou un bloc de couteaux pour éviter les accidents.
- Enfants : Gardez le couteau hors de portée des enfants. Ne les laissez pas utiliser ce couteau sans supervision.
- Récipients adaptés : Ne coupez pas sur des surfaces dures comme le marbre ou le verre, car cela peut émousser le tranchant. Utilisez des planches en bois ou en plastique.
- Entretien : Ne laissez pas le couteau dans l'eau pendant une longue période. Lavez-le à la main et séchez-le immédiatement après utilisation.

Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Couteau de chef Victorinox Grand Maitre
- Longueur de la lame : 150 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poids : 154 g
- Type de manche : Plastique noir, ergonomique
- Caractéristiques : Forgé, tranchant exceptionnel, équilibré

Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez soigneusement le couteau de son emballage, en prenant soin de ne pas toucher le fil de la lame.
2. Évaluation : Inspectez le couteau pour détecter d'éventuels dommages pendant le transport.
3. Mise en place : Placez le couteau dans un endroit sec et sûr, de préférence dans un bloc de couteau ou un support afin d'éviter tout risque de coupure.

Fonctionnement

Utilisez le couteau de chef pour une variété de tâches culinaires, y compris la coupe de légumes, de fruits, de viandes et de poissons. La lame aigüe permet une coupe précise et sans effort. Assurez-vous de toujours utiliser une planche à découper appropriée.

Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Évitez les lave-vaisselle qui peuvent endommager le tranchant et le manche.
- Séché : Essuyez le couteau avec un chiffon doux après le lavage pour éviter la rouille.
- Affûtage : Pour maintenir le tranchant, affûtez le couteau régulièrement avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteau spécifique.

Dépannage

- Problème de tranchant : Si le couteau ne coupe pas correctement, affûtez-le à l'aide d'un aiguiser.
- Rouille ou taches : Utilisez un polish pour métaux et une éponge douce pour corriger les taches. Ne laissez pas le couteau humide après le nettoyage.

Élimination

Lorsque vous n'avez plus besoin du couteau, éliminez-le de manière responsable. Vérifiez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux et veillez à ce que la lame soit protégée pour éviter toute blessure lors de la manipulation.

Contact

Pour toute question ou assistance concernant le produit, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

MANUALE DEL PRODOTTO: COLTELLO DA CHEF VICTORINOX GRAND MAITRE - BLADE 150MM

1. INFORMAZIONI GENERALI

Il coltello da chef Victorinox Grand Maitre è progettato per offrirti l'utensile ideale in cucina, perfetto per una varietà di compiti, dalla preparazione di ingredienti al taglio di carne e verdure. Realizzato con materiali di alta qualità, questo coltello è un must-have per ogni appassionato di cucina.

2. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello con una mano bagnata per evitare scivolamenti.
- Affilare il coltello regolarmente per garantire una prestazione ottimale.
- Maneggiare il coltello con attenzione per evitare tagli e ferite.
- Non tentare di forzare il coltello su materiali per cui non è progettato.

3. PANORAMICA DEL PRODOTTO E SPECIFICHE

- Lunghezza della lama: 150 mm
- Tipo di lama: Acciaio inox
- Manico: Polipropilene, ergonomico
- Peso: 200 g (circa)
- Colore: Nero
- Edges: Doppio taglio

4. INSTALLAZIONE E CONFIGURAZIONE

- Aprire la confezione con attenzione e rimuovere il coltello.
- Controllare che il coltello non presenti danni visibili.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o in una custodia protettiva.
- Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e asciutta prima di utilizzare il coltello.

5. FUNZIONAMENTO

- Prima dell'uso, affilare la lama se necessario.
- Utilizzare una superficie di taglio stabile e adatta.
- Guidare il coltello con movimento fluido, esercitando una pressione adeguata per il tipo di alimento.
- Dopo l'uso, sciacquare il coltello con acqua e asciugarlo immediatamente.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Lavare il coltello a mano con acqua e sapone. Non utilizzare lavastoviglie.
- Asciugare bene il coltello per prevenire la corrosione.
- Affilare regolarmente la lama per mantenere un taglio efficiente.
- Controllare periodicamente il manico per usura o danni.

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Se la lama non affetta correttamente, affilarla con una pietra per affilare.
- Se si nota ruggine, pulire l'area con un detergente delicato e asciugare immediatamente.
- Se il manico appare danneggiato, contattare il servizio clienti.

8. DISPOSIZIONE

- Smaltire il coltello secondo le normative locali per i rifiuti metallici.
- Non gettare il coltello nei rifiuti domestici ordinari.

9. CONTATTI

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania