

# 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: 7.7403.25G

### VICTORINOX | GRAND MAÎTRE - Chef's knife - Blade: 250mm



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Grand Maitre Chef's Knife Blade 250mm (7.7403.25G)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Victorinox Grand Maitre Chef's Knife. This premium knife is designed for culinary professionals and home cooks alike, combining Swiss precision with ergonomic design for optimal performance in the kitchen.

## 2. Safety Information

- Keep Out of Reach of Children: This knife is sharp and should not be handled by children or individuals who are not trained in handling kitchen knives.
- Proper Handling: Always use a cutting board when using the knife. Avoid cutting on hard surfaces to prevent damage to the blade.
- Cut Away from Your Body: When slicing or chopping, always cut away from your body to prevent injury.
- Sharpness: The blade is extremely sharp. Handle with care and store securely when not in use.
- Cleaning Precautions: Do not leave the knife in sink or submerged in water. Clean it immediately after use to avoid potential injuries.
- Blade Protection: Use a blade guard or sheath when transporting the knife to prevent accidents.

## 3. Product Specifications

- Brand: Victorinox
- Product Name: Grand Maitre Chef's Knife
- Blade Length: 250 mm
- Blade Material: High carbon stainless steel
- Handle Material: Ergonomic wooden handle
- Weight: 0.25 kg
- Country of Origin: Switzerland

## 4. Setup and Installation

The Victorinox Grand Maitre Chef's Knife requires no installation. It comes fully assembled and ready for use. Follow these steps to prepare your knife for first-time use:

- Remove the knife from the packaging.
- Wash the knife with warm soapy water and dry it thoroughly with a clean cloth before its first use.
- Store the knife in a designated knife block or a protective sheath to ensure safety.

## 5. Operation

To use the Victorinox Grand Maitre Chef's Knife:

- Hold the handle firmly with your dominant hand and position the blade at the desired angle against the food.
- Use a rocking motion for chopping and slicing, ensuring to maintain control and stability.
- For added precision, use your guide hand to hold the food you are cutting with your fingers curled underneath to avoid injury.

## 6. Cleaning and Maintenance

To maintain the cleanliness and longevity of your knife:

- After each use, wash the knife with warm, soapy water and a soft sponge.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as these can scratch the blade.
- Dry the knife immediately with a soft cloth to prevent moisture retention.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or knife sharpener to maintain optimal sharpness.

## 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If you find the blade is not cutting effectively, it may be dull. Sharpen the blade as needed.
- Handle Slippage: If the handle feels slippery, it may be due to moisture or food residues. Ensure it is clean and dry before use.
- Chips or Nicks in Blade: If the blade appears damaged, avoid using it. Seek professional sharpening services or contact customer service for assistance.

## 8. Disposal

When disposing of the knife, ensure it is done safely:

- Wrap the blade securely in cardboard or a thick cloth to avoid injury during disposal.
- Dispose of the wrapped knife in accordance with local regulations regarding sharp objects, or return to the manufacturer if they offer a recycling program.

## 9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer support:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Victorinox Grand Maitre Chef's Knife. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktanleitung: Victorinox Grand Maitre Kochmesser Klinge 250mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Victorinox Grand Maitre Kochmessers mit einer Klinge von 250 mm. Dieses hochwertige Kochmesser ist ein handliches und vielseitiges Werkzeug, das für den professionellen und Heimkochkünstler entwickelt wurde. Mit seiner präzisen Klinge und ergonomischen Griffform bietet es hervorragende Leistung und Komfort.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und ordentlich ist, um Unfälle zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge scharf ist. Ein scharfes Messer schneidet besser und ist sicherer als ein stumpfes.
- Benutzen Sie ein Schneidebrett und vermeiden Sie den Kontakt mit harten Oberflächen.
- Schneiden Sie immer von sich weg und nie in Richtung Ihrer Hände oder Ihres Körpers.
- Reinigen Sie das Messer sofort nach der Benutzung, um Lebensmittelreste zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer sicher in einer Schutzhülle oder an einem geeigneten Ort.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenlänge: 250 mm
- Material der Klinge: Hochlegierter Edelstahl
- Griffmaterial: Hochwertiges Kunststoffmaterial
- Gewicht: 450g
- Herkunft: Schweiz
- Besonderheiten: Ergonomischer Griff, perfekte Balance, rostbeständig, spülmaschinenfest.

## 4. Einrichtung und Installation

Das Victorinox Grand Maitre Kochmesser erfordert keine spezielle Installation. Entfernen Sie vorsichtig das Messer aus der Verpackung und stellen Sie sicher, dass alle Schutzvorrichtungen entfernt sind. Stellen Sie das Messer an einem sicheren Ort in Ihrer Küche ab, bevor Sie es verwenden.

## 5. Bedienung

Halten Sie das Messer von der Klinge und der Spitze mit einer Hand und verwenden Sie die andere Hand, um das Lebensmittel zu stabilisieren. Verwenden Sie eine gleichmäßige Druck- und Schnittbewegung für optimale Ergebnisse. Achten Sie darauf, stets die richtige Technik anzuwenden, um Verletzungen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser und mit einem sanften Geschirrspülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Materialien oder aggressive Reinigungsmittel, um Kratzer auf der Klinge zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem geeigneten Schleifgerät.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Die Klinge ist stumpf.  
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder Schleifgerät.
- Problem: Lebensmittel bleiben an der Klinge haften.  
Lösung: Verwenden Sie ein gutes Schneidebrett und schneiden Sie in einer gleichmäßigen Bewegung.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für scharfe Gegenstände. Geben Sie es in einen Sicherheitsack oder eine sichere Verpackung, um Verletzungen zu vermeiden, bevor Sie es im Haushaltsmüll entsorgen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## PRODUCTHANDLEIDING VOOR DE VICTORINOX GRAND MAITRE CHEFS MESSER (BLADE 250MM)

### 1. Algemeen Informatie

Dank u voor uw aankoop van het Victorinox Grand Maitre Chef's Messer. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor professionele keukens en thuiskeoks die de voorkeur geven aan precisie en kwaliteit. Het heeft een 250mm lang lemmet dat ideaal is voor snijden, hakken en dicing.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik het mes alleen voor voedselbereiding. Vermijd contact met andere materialen om schade aan het lemmet te voorkomen.
- Afhandelen: Altijd met beiden handen hanteren. Gebruik een snijplank en vermijd snijden in de lucht.
- Opslag: Bewaar het mes op een veilige plaats, zoals een messenset of een messenmagneet, weg van kinderen.
- Inspectie: Controleer regelmatig op schade of slijtage. Bij schade, gebruik het mes niet.
- Reiniging: Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met een zachte spons en milde zeep. Vermijd de vaatwasser.

### 3. Productspecificaties

- Productnaam: Victorinox Grand Maitre Chef's Messer
- Lemmetlengte: 250mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch handvat van polypropyleen

### 4. Installatie en Setup

Er is geen speciale installatie vereist voor het Victorinox Grand Maitre Chef's Messer. Volg deze stappen om uw mes te gebruiken:

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer het lemmet op eventuele beschadigingen.
3. Plaats een snijplank op een stabiele ondergrond.
4. Begin met snijden!

### 5. Bedieningsinstructies

Houd het mes vast bij het handvat en gebruik een stevige grip. Snijd voedsel met een zachte beweging, gebruik altijd de juiste techniek om de veiligheid te waarborgen.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Na elk gebruik het mes met warm water en zeep schoonmaken.
- Niet in de vaatwasser plaatsen.
- Droog het mes zorgvuldig af met een schone handdoek.
- Gebruik periodiek een slijpsteen om het lemmet scherp te houden.

### 7. Problemen Oplossen

- Probleem: Lemmet is bot.  
Oplossing: Slijp het mes met een slijpsteen volgens de instructies voor gebruik.
- Probleem: Handvat is losgekomen.  
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor advies.

### 8. Afvalverwerking

Wanneer u het mes niet meer gebruikt, zorg ervoor dat het op een veilige manier wordt afgevoerd. Breng het naar een recyclingcentrum of volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef Victorinox Grand Maitre 250 mm

## 1. Información General

El cuchillo de chef Victorinox Grand Maitre de 250 mm es una herramienta altamente eficiente diseñada para satisfacer las necesidades de los chefs profesionales y aficionados. Con una hoja de acero inoxidable de alta calidad, este cuchillo es ideal para picar, cortar y rebanar una variedad de ingredientes.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado únicamente para corte de alimentos. No utilizar para otras aplicaciones.
- Cuidado con el filo: La hoja es extremadamente afilada. Mantener fuera del alcance de los niños y utilizar con cuidado para evitar lesiones.
- Superficie de corte: Utilizar siempre sobre una tabla de cortar adecuada para proteger la hoja y evitar lesiones.
- Manipulación: Sostener el cuchillo por el mango cuando no esté en uso. Evitar el contacto con superficies duras que puedan dañar el filo.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seguro, preferentemente en un bloque de cuchillos o con una funda de protección.
- Limpieza: Nunca sumergir en agua caliente o en el lavavajillas, ya que esto puede dañar el mango y remaches.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Tipo: Cuchillo de Chef
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la hoja: 250 mm
- Mango: Ergonomía de alta calidad para un agarre cómodo
- Uso recomendado: Todo tipo de cortes en carnes, vegetales y frutas

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación previa para el uso del cuchillo. Asegúrese de que el cuchillo esté limpio y seco antes de usar. Para mantener su eficacia, realice el primer uso sobre una superficie de corte adecuada. Se recomienda afilar la hoja regularmente para asegurar un rendimiento óptimo.

## 5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango.
- Realice cortes controlados aplicando una presión uniforme.
- Use movimientos de adelante hacia atrás para conseguir cortes limpios y uniformes.
- Evite forzar el cuchillo para prevenir daños a la hoja.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo inmediatamente después de su uso con agua tibia y jabón suave.
- Seque con un paño suave.
- Afilar la hoja regularmente con una piedra de afilar o un afilador apropiado.
- Inspeccione periódicamente el mango y la hoja en busca de daños.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: Dificultad para cortar alimentos.  
Solución: Afilé la hoja para restaurar su filo.
- Problema: La hoja está dañada.  
Solución: Evite el uso y póngase en contacto con un servicio profesional para su reparación.
- Problema: Manchas en la hoja.  
Solución: Limpie con un paño húmedo y seque cuidadosamente.

## 8. Eliminación

No tire el cuchillo a la basura normal. Verifique las regulaciones locales sobre la eliminación de utensilios de cocina y, si es posible, recicle el acero. Mantenga siempre la hoja protegida al desecharla.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du Couteau de Chef Victorinox Grand Maître 250 mm

### 1. Informations Générales

Le couteau de chef Victorinox Grand Maître de 250 mm est un outil de cuisine professionnel, conçu pour faciliter la préparation des aliments. Avec sa lame acérée et son design ergonomique, ce couteau est idéal pour trancher, hacher et émincer.

### 2. Informations de Sécurité

- Usage approprié : Utilisez le couteau uniquement pour la coupe d'aliments. Ne l'utilisez pas pour d'autres tâches comme ouvrir des boîtes ou découper des matériaux non alimentaires.
- Maniement : Toujours tenir le couteau par le manche et faire attention à la direction de la lame pour éviter les coupures.
- Enfants : Gardez le couteau hors de portée des enfants. Ne laissez jamais un enfant utiliser ce couteau sans surveillance.
- Entretien : Assurez-vous que la lame est toujours bien aiguisée pour éviter une force excessive lors de la coupe.
- Stockage : Rangez le couteau dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou dans un protège-lame pour éviter les accidents.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit : Couteau de Chef Victorinox Grand Maître
- Longueur de la lame : 250 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Matériau du manche : Matériau composite ergonomique, résistant à la chaleur et aux produits chimiques
- Poids : 300 g
- Caractéristiques particulières : Lame aiguisée à la main, manche riveté, design équilibré pour un confort optimal.

### 4. Installation et Configuration

1. Déballage : Ouvrir l'emballage avec précaution pour éviter d'endommager la lame.
2. Vérification : Inspectez le couteau pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages visibles.
3. Stockage : Trouvez un endroit sûr et accessible pour ranger le couteau, comme un bloc à couteaux ou une barre magnétique.

### 5. Fonctionnement

1. Tenez le couteau par le manche, en maintenant votre main ferme mais détendue.
2. Utilisez des mouvements de coupe fluides pour trancher ou hacher les aliments. Évitez d'appliquer une pression excessive.
3. Pour des coupes précises, utilisez la pointe du couteau pour débiter la coupe, puis faites glisser la lame à travers l'aliment.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau savonneuse chaude après chaque utilisation. Évitez le lavage au lave-vaisselle.
- Séchage : Séchez le couteau immédiatement avec un chiffon doux pour éviter la corrosion.
- Affûtage : Aiguiser la lame régulièrement avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser de cuisine pour maintenir son efficacité.

### 7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.
  - Solution : Affûtez la lame à l'aide d'un aiguiser approprié.
- Problème : Accumulation de résidus alimentaires.
  - Solution : Lavez le couteau avec de l'eau savonneuse et séchez-le soigneusement.

### 8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle pour éviter les accidents. Si vous devez vous débarrasser du couteau, enveloppez-le dans un matériau protecteur (comme du carton) et déposez-le dans un centre de recyclage approprié ou un point de collecte pour les objets coupants.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Chef Victorinox Grand Maitre - Lama da 250mm (7.7403.25G)

## 1. Informazioni generali

Il coltello da chef Victorinox Grand Maitre è progettato per chef professionisti e appassionati di cucina. Con una lama di 250mm, questo coltello offre prestazioni eccezionali nella preparazione dei cibi.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare solo il coltello per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello se la lama è danneggiata o scheggiata.
- Eseguire sempre una manutenzione corretta per evitare incidenti.
- Non tagliare su superfici dure per evitare rotture della lama.
- Indossare guanti protettivi se necessario per evitare lesioni durante la pulizia.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Marca: Victorinox
- Modello: Grand Maitre
- Lunghezza della lama: 250mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico in polimero
- Peso: 320g
- Uso: Cucina professionale e domestica

## 4. Installazione e configurazione

Non è richiesta alcuna installazione specifica. Si consiglia di effettuare i seguenti passaggi prima dell'uso:

1. Rimuovere il coltello dalla confezione.
2. Controllare la lama per eventuali danni durante il trasporto.
3. Lavare il coltello con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.

## 5. Operazione

1. Impugnare il manico in modo saldo e confortevole.
2. Utilizzare il coltello su una superficie di taglio appropriata.
3. Affettare, tritare o cubettare gli ingredienti come desiderato.
4. Non forzare il coltello su materiali più duri di quanto raccomandato.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare con un panno morbido per evitare macchie.
- Non utilizzare la lavastoviglie per la pulizia.
- Affilare la lama regolarmente con un affilatore di alta qualità.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Se la lama è opaca, affilarla con un apposito affilatore.
- Se il manico è allentato, contattare l'assistenza per assistenza professionale.
- Se ci sono danni visibili alla lama, non utilizzare il coltello e contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

Smaltire il coltello seguendo le norme locali per i materiali metallici. Non gettare nella spazzatura domestica. Assicurarsi che la lama sia protetta per evitare ferite.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Si prega di conservare questo manuale per riferimento futuro.