

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: 7.7433.26G

VICTORINOX | GRAND MAÎTRE - Bread and pastry knife with serrated edge - Blade: 260mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Grand Maitre Bread and Pastry Knife with Serrated Edge Blade 260mm

1. General Information

Thank you for choosing the Victorinox Grand Maitre Bread and Pastry Knife. This high-quality knife is designed for both professional chefs and home cooks, providing exceptional cutting performance and comfort. The serrated edge blade allows for effortless slicing of bread and pastries, making it an essential tool in your kitchen.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always use with caution. Keep out of reach of children.
- Cutting Technique: Always cut away from your body and use a stable cutting surface.
- Blade Handling: Handle the knife by its handle only. Avoid direct contact with the blade to prevent injury.
- Storage: Store the knife in a safe and secure manner, preferably in a knife block or protective sheath.
- Cleaning Precautions: Do not immerse the knife in water for prolonged periods and avoid abrasive cleaners.

3. Product Specifications

- Product Name: Victorinox Grand Maitre Bread and Pastry Knife
- Blade Length: 260 mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polyoxymethylene (POM)
- Weight: 0.30 kg
- Color: Black

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging. Ensure that no parts are damaged or missing.
2. Initial Inspection: Inspect the knife for any manufacturing defects. If any damage is found, contact customer service for assistance.
3. Storage Setup: Position the knife in a suitable and safe storage location such as a knife block or drawer with protective lining.

5. Operation

- Using the Knife: Hold the knife firmly by the handle. For bread, start at one end and apply gentle forward and downward pressure while cutting. For pastries, use a sawing motion to prevent crushing.
- Cutting Techniques: Utilize the serrated edge for optimal results on crusty breads and delicate pastries.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Wash the knife by hand using warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry immediately with a soft cloth.
- Storage: Always store in a dry place to prevent moisture accumulation. Avoid dishwashers as they can damage the blade and handle.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or a suitable knife sharpener to maintain cutting performance.

7. Troubleshooting

- If the blade feels dull: Sharpen using a whetstone or knife sharpener.
- If the handle is loose: Ensure that no screws are missing. If problems persist, contact customer service.
- If rust appears: Clean the blade with oil suitable for kitchen knives to prevent further rusting.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If the knife becomes irreparable, follow local regulations for the disposal of sharp objects. Consider recycling the materials where applicable.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung: Victorinox Grand Maitre Brot- und Gebäckschneidmesser mit gezahntem Klingenblatt 260 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Victorinox Grand Maitre Brot- und Gebäckschneidmessers mit gezahntem Klingenblatt! Dieses hochwertige Messer wurde in der Schweiz gefertigt und vereint Funktionalität mit eleganter Ästhetik. Es ist ideal zum Schneiden von Brot, Gebäck und anderen Backwaren geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Messer stets außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge scharf; stumpfe Klingen können die Gefahr von Verletzungen erhöhen.
- Schneiden Sie auf einer stabilen Schneidefläche, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, die Klinge von sich weg zu führen, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer immer gründlich nach der Benutzung und vermeiden Sie die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln.
- Lassen Sie das Messer niemals in Wasser liegen, um Rostbildung zu verhindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Victorinox Grand Maitre Brot- und Gebäckschneidmesser
- Klingenlänge: 260 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff, ergonomisch geformt
- Gewicht: 330 g

4. Einrichtung und Installation

Dieses Produkt erfordert keine spezielle Installation. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass die Klinge frei von Beschädigungen ist. Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, idealerweise in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.

5. Betrieb

Um das Brot oder Gebäck zu schneiden, platzieren Sie das Lebensmittel auf einer stabilen Unterlage. Halten Sie das Messer am Griff fest und üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um mit der gezahnten Klinge durch die Kruste zu schneiden. Ziehen Sie die Klinge in einer sanften, ziehenden Bewegung über das Brot oder Gebäck, um saubere Schnitte zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife ab.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm, um Kratzer an der Klinge zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer gründlich mit einem sauberen Tuch, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstahl, um die Schnittfähigkeit zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Klinge schneidet nicht mehr gut.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder bringen Sie das Messer zu einem Fachmann für eine professionelle Schleifung.
- Problem: Rostbildung auf der Klinge.
Lösung: Reinigen Sie das Messer gründlich, trocknen Sie es sofort und bewahren Sie es in einem trockenen Bereich auf.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften. Gebrauchte Messer können oftmals bei speziellen Wertstoffhöfen abgegeben werden. Bitte stellen Sie sicher, dass die Klinge geschützt ist, um Verletzungen während des Entsorgungsprozesses zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:
E-Mail: info@ggmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unser Produkt!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Victorinox Grand Maitre Brood- en Gebakmes met Gekarteld Lemmet 260mm

1. Algemeen Informatie

Het Victorinox Grand Maitre brood- en gebakmes is ontworpen voor zowel professioneel als thuisgebruik. Met een scherp, gekarteld lemmet van 260 mm biedt dit mes een uitstekende snijervaring voor brood en gebak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes altijd met voorzichtigheid.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, buiten bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank bij het snijden om verwondingen of schade aan het lemmet te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van het mes om op harde oppervlakken te snijden.
- Controleer regelmatig de staat van het mes voor gebroken of beschadigde delen.
- Wees voorzichtig bij het reinigen. Gebruik geen scherpe voorwerpen voor het reinigen van het lemmet.
- Gebruik het mes niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.

3. Productspecificaties

- Lemmetlengte: 260 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Robuust kunststof
- Totale lengte: 400 mm (ongeveer)
- Gewicht: 200 g (ongeveer)
- Kleur: Zwart of gesatineerd
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Installatie en Opstelling

Dit mes vereist geen installatie. Zorg ervoor dat het mes correct en veilig wordt bewaard in een snijblok of een meshoes om beschadiging en letsel te voorkomen.

5. Bediening

Houd het mes stevig vast met één hand aan het handvat en gebruik de andere hand om het voedsel dat gesneden moet worden op zijn plaats te houden. Begin met het aanleggen van gelijkmatige druk en beweeg het mes met een zaagachtige beweging om door het voedsel te snijden.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinigen met warm zeepsop en een zachte spons. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Maak het mes direct na gebruik schoon om aantasting van het lemmet te voorkomen.
- Droog het mes grondig af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Opslag in een snijblok of meshoes is aanbevolen voor bescherming.

7. Probleemoplossing

- Mes is niet scherp: slijpen met een geschikte slijper of neem contact op met een professionele slijper.
- Verkleuring van het lemmet: Dit kan normaal zijn bij gebruik. Zorg voor goede reiniging en drogen na gebruik.
- Handvat los: Controleer en zorg ervoor dat het mes goed is gemonteerd. In geval van schade, neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

Dit product kan na gebruik worden afgevoerd volgens de lokale richtlijnen voor metaalrecycling. Zorg ervoor dat het mes veilig is voordat u het weggooit.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Pan y Pastelería con Filo Serranado Victorinox Grand Maitre 260mm (7.7433.26G)

1. Información General

El cuchillo de pan y pastelería Victorinox Grand Maitre con filo serranado es una herramienta esencial en cualquier cocina profesional o doméstica. Diseñado con precisión suiza, este cuchillo permite un corte limpio y sin esfuerzo de panes y pasteles.

2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Use el cuchillo solo para su propósito destinado.
- Evite usar el cuchillo sobre superficies duras para prolongar su vida útil.
- Maneje el cuchillo con cuidado para prevenir cortes o lesiones.
- Siempre limpie y seque el cuchillo después de su uso para evitar la corrosión.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Cuchillo de Pan y Pastelería Victorinox Grand Maitre
- Modelo: 7.7433.26G
- Longitud de la hoja: 260 mm
- Tipo de hoja: Serrada
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Polipropileno resistente
- Uso recomendado: Pan, pasteles y productos de panadería

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación para el uso del cuchillo. Simply retire el cuchillo de su embalaje y verifique que la hoja esté en buen estado, sin daños visibles. Asegúrese de tener una tabla de cortar adecuada para un uso seguro y eficiente.

5. Operación

Para usar el cuchillo de pan y pastelería:

- Coloque el pan o pastel sobre una superficie plana y estable.
- Sostenga el cuchillo con una mano y el alimento con la otra.
- Utilice un movimiento de sierra, aplicando una ligera presión al cortar. No presione demasiado fuerte para evitar aplastar el pan o pastel.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No use estropajos abrasivos que puedan dañar el filo.
- Seque completamente el cuchillo antes de guardarlo.
- Para mantener el filo en condiciones óptimas, afile el cuchillo según sea necesario utilizando un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Dificultad para cortar: Asegúrese de que la hoja esté afilada. Si la hoja está desafilada, utilice un afilador para restaurar el filo.
- Óxido o manchas en la hoja: Limpie y seque el cuchillo completamente después de cada uso. Aplique una pequeña cantidad de aceite mineral a la hoja para proteger el acero inoxidable.

8. Eliminación

Este producto debe ser eliminado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Si el cuchillo está dañado, envuélvalo en papel o en un material seguro antes de desecharlo para prevenir lesiones a otros.

9. Contacto

Para consultas, asistencia o más información, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir el cuchillo de pan y pastelería Victorinox Grand Maitre. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau à pain et à pâtisserie Victorinox Grand Maître avec lame à bord cranté 260mm

1. Informations générales

Le couteau à pain et à pâtisserie Victorinox Grand Maître est un outil de cuisine de haute qualité conçu pour trancher facilement et avec précision le pain, les gâteaux et autres pâtisseries. Il fait partie de la légendaire gamme Grand Maître, qui est réputée pour sa durabilité et son design ergonomique.

2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser le couteau pour des fins autres que celles recommandées.
- Tenir le couteau hors de portée des enfants.
- Utiliser toujours le couteau sur une surface de coupe stable et résistante.
- Éviter de plier ou de tordre la lame, cela pourrait entraîner des blessures.
- Toujours saisir le couteau par le manche et éviter de toucher la lame lors de l'utilisation.
- Si le couteau est endommagé, ne pas l'utiliser. Remplacer immédiatement.

3. Présentation et spécifications du produit

- Longueur de la lame : 260 mm
- Matériau de la lame : acier inoxydable de haute qualité
- Type de lame : crantée
- Poignée : ergonomique, en matériau antidérapant
- Usage : convient pour couper le pain et les pâtisseries

4. Installation et mise en place

Aucune installation spécifique n'est requise pour l'utilisation de ce produit. Pour garantir son efficacité :

1. Déballez soigneusement le couteau et retirez tout matériau d'emballage.
2. Vérifiez l'intégrité de la lame et du manche avant la première utilisation.
3. Placez le couteau dans un tiroir ou un support de couteaux adéquat pour garantir sa sécurité.

5. Utilisation

1. Placez le pain ou la pâtisserie sur une planche à découper stable.
2. Tenez fermement la poignée du couteau.
3. Appliquez une pression légère tout en effectuant un mouvement de va-et-vient pour trancher.
4. Évitez d'utiliser trop de force ; laissez la lame crantée faire le travail.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou d'outils de nettoyage qui pourraient rayer la lame.
- Séchez bien le couteau avec un chiffon propre après le lavage.
- Pour maintenir le tranchant, un affûtage occasionnel avec un fusil à affûter est recommandé.

7. Dépannage

- Si le couteau ne tranche pas efficacement, cela peut être dû à un manque d'affûtage.
- Si vous constatez des dommages sur la lame ou le manche, cessez immédiatement l'utilisation et contactez le service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Recyclez-le de manière appropriée en respectant les réglementations locales sur les déchets métalliques.
- Si le couteau est endommagé, enveloppez-le soigneusement pour éviter des blessures avant de le jeter.

9. Contact

Pour toute question ou besoin de support, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il coltello da pane e pasticceria Victorinox Grand Maitre con lama seghettata da 260 mm è progettato per offrire una precisione eccezionale e un'impugnatura ergonomica. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, è ideale per tagliare pane, dolci e altri prodotti da forno con facilità e senza sforzo.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso solo per scopi previsti: Utilizzare esclusivamente per il taglio di pane e prodotti da forno.
- Taglienti AIT: Maneggiare con attenzione per evitare tagli o ferite.
- Bambini: Tenere fuori dalla portata dei bambini. Non lasciare mai il coltello incustodito.
- Controllo periodico: Ispezionare il coltello regolarmente per segni di usura o danni.
- Conservazione: Riporre in un luogo sicuro e asciutto quando non viene utilizzato.
- Rimozione dell'ostruzione: Se il coltello si blocca durante l'uso, spegnerlo immediatamente e rimuovere l'ostruzione con attenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Modello: Grand Maitre
- Tipo di Lama: Seghettata
- Lunghezza della Lama: 260 mm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile
- Impugnatura: Ergonomica e antiscivolo
- Progettato per: Pane e prodotti da forno

4. Installazione e Configurazione

Non è richiesta alcuna installazione per il coltello. Prima dell'uso, rimuovere la protezione della lama, se presente, e assicurarsi che il coltello sia pulito. Per favore, seguite i passi seguenti:

- Lavare il coltello con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido.

5. Operazione

- Uso: Tenere il coltello con una mano sull'impugnatura e posizionare la lama sul prodotto da tagliare.
- Taglio: Esercitare una pressione uniforme mentre si muove avanti e indietro per ottenere un taglio netto.
- Consiglio: Per un taglio migliore, utilizzare un movimento lento e controllato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua e sapone, evitando l'uso di spugne abrasive.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia, in quanto potrebbe danneggiare la lama e l'impugnatura.
- Asciugare con un panno morbido dopo il lavaggio e riporre in un luogo sicuro.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama smussata: Se il coltello non taglia bene, è consigliato affilarlo utilizzando un affilatore di coltelli appropriato.
- Segni di ruggine: Pulire la lama con un panno umido e asciugare immediatamente. Se la ruggine persiste, utilizzare un prodotto specifico per la rimozione della ruggine.

8. Smaltimento

- Non gettare il coltello nell'indifferenziata. Seguire le normative locali per lo smaltimento degli utensili da cucina. Preferibilmente, riportare il coltello presso un centro di riciclaggio o un punto di raccolta.

9. Contatti

Per assistenza, informazioni o domande, contattare:

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