

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: MTSONV

VICTORINOX Butcher Steel - oval



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Butcher Steel Oval

1. General Information

The Victorinox Butcher Steel Oval is designed for professional and home kitchen use. This product is essential for maintaining the sharpness of your knives, ensuring they perform optimally. Crafted with high-quality materials, this butcher steel combines functionality and elegance, making it an indispensable tool for any kitchen.

2. Safety Information

- Use with Caution: Always handle the butcher steel with care and keep it out of reach of children.
- Proper Grip: Ensure a firm grip on the handle to prevent slipping during use.
- Cutting Away: When using the butcher steel, position the blade away from your body to avoid accidental cuts.
- Proper Tool for the Job: Do not use the steel for purposes other than honing knives.
- Inspect Regularly: Check the butcher steel for any signs of damage before each use to ensure safety.
- Storage: Store in a cool, dry place and make sure the sharpening steel is not exposed to moisture to prevent rusting.

3. Product Specifications

- Brand: Victorinox
- Material: High carbon stainless steel
- Length: 30 cm
- Handle: Ergonomic with a comfortable grip
- Shape: Oval
- Color: Classic stainless steel

4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully remove the butcher steel from its packaging.
- Inspection: Check for any damage or defects.
- Storage: Choose a suitable location for storage, such as a kitchen drawer, knife block, or magnetic strip. Ensure the area is clean and dry.
- No Installation Required: The butcher steel is ready for use straight out of the packaging.

5. Operation

- Preparing to Sharpen: Hold the butcher steel vertically with the tip on a stable surface.
- Honing the Knife:
 1. Hold the knife in one hand and the butcher steel in the other.
 2. Position the knife at a 20-degree angle to the steel.
 3. Firmly draw the knife down and across the steel, alternating sides (5-10 strokes per side).
- Maintaining Control: Apply even pressure and maintain a consistent angle during honing.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Wipe the butcher steel with a damp cloth to remove any metal filings or residue.
- Deep Cleaning: Occasionally, wash with soap and warm water, then dry immediately.
- Do Not Soak: Avoid submerging in water or placing in a dishwasher, as this may damage the handle and affect longevity.
- Regular Inspection: Check for any signs of wear and tear and ensure it remains in good condition.

7. Troubleshooting

- Dull Blades: If knives are not sharpening correctly, ensure proper technique is being used. Review the honing angle and applied pressure.
- Grip Issues: If the handle feels slippery, ensure hands are dry. Clean the handle if it feels greasy or dirty.
- Surface Rust: If rust appears, gently remove it with fine steel wool and reapply mineral oil to the steel surface.

8. Disposal

When disposing of the butcher steel, adhere to local waste disposal regulations. Do not simply discard it with regular household waste. If the product is damaged beyond repair, ensure that any sharp edges are safely covered to prevent injury before disposal.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Victorinox Butcher Steel Oval

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Victorinox Butcher Steel Oval. Dieses hochwertige Produkt ist speziell entwickelt, um Ihren Schneidewerkzeugen eine längere Lebensdauer und optimierte Schärfe zu verleihen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, um Ihren Butcher Steel richtig zu verwenden und zu pflegen.

2. Sicherheitshinweise

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Benutzung: Halten Sie den Stab immer von sich weg, um Verletzungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie den Butcher Steel von Kindern fern.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie den Stab an einem sicheren Ort auf, um Beschädigungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen; bei sichtbaren Schäden nicht verwenden.
- Reinigung: Reinigen Sie den Butcher Steel nach jeder Benutzung, um Hygiene sicherzustellen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Hochwertiger Stahl
- Länge: 30 cm
- Durchmesser: Oval
- Farbe: Silber (mit rotem Griff)
- Gewicht: 300 g
- Hersteller: Victorinox

4. Einrichtung und Installation

Die Installation des Victorinox Butcher Steel Oval ist einfach und erfordert keine speziellen Werkzeuge.

- Entfernen Sie den Butcher Steel vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
- Halten Sie den Butcher Steel mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand, um das Schneidewerkzeug zu schärfen.
- Es sind keine weiteren Schritte zur Einrichtung erforderlich.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer in einem Winkel von 15-20 Grad zum Butcher Steel.
- Ziehen Sie das Messer von der Basis zur Spitze über den Stab.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang auf beiden Seiten des Messers etwa 3-5 Mal für optimale Schärfe.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Butcher Steel nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie ihn gründlich mit einem sauberen Tuch ab.
- Lagern Sie den Butcher Steel an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Messer wird nicht scharf.
Lösung: Überprüfen Sie den Winkel und den Druck während des Schärfvorgangs.
- Problem: Rost oder Flecken auf dem Stab.
Lösung: Reinigen Sie den Stab gründlich. Verwenden Sie bei Bedarf einen milden Rostschutzmittel.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Stellen Sie sicher, dass der Butcher Steel nicht in den Hands von Kindern gelangt.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Butcher Steel Oval

1. Algemene Informatie

Deze Victorinox Butcher Steel Oval is ontworpen voor het slijpen en onderhouden van messen, zodat ze altijd in optimale staat zijn. Het unieke ontwerp maakt gebruik van premium materialen om de duurzaamheid en effectiviteit te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes niet tijdens het slijpen.
- Houd het slijpstaaf op een stabiele ondergrond en gebruik altijd twee handen.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn tijdens het gebruik.
- Controleer het product regelmatig op slijtage of schade. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Houd het product droog en op een veilige plaats om roestvorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Staal
- Lengte: 30 cm
- Vorm: Oval
- Kleur: Zilver

4. Installatie en Setup

1. Kies een stevige, vlakke ondergrond voor het gebruik van het slijpstaaf.
2. Plaats de slijpstaaf met de punt naar beneden op de ondergrond.
3. Zorg ervoor dat je voldoende ruimte hebt om het mes veilig te slijpen.
4. Houd de slijpstaaf stevig vast met één hand en gebruik de andere hand om het mes te slijpen.

5. Bediening

Om een mes te slijpen, volg deze stappen:

1. Plaats het mes in een hoek van 20 graden tegen de slijpstaaf.
2. Trek het mes met een gelijkmatige druk van de punt naar de handzijde van de slijpstaaf.
3. Herhaal dit proces aan beide zijden van het mes voor een gelijkmatige slijping.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de slijpstaaf na elk gebruik met een vochtige doek.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of borstels die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat de slijpstaaf goed droog is voordat je deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Indien het mes niet goed slijpt, controleer dan of de hoek correct is.
- Bij veelvuldig gebruik kan slijpen minder effectief zijn. overweeg een professioneel slijpen.
- Bij zichtbaar roest, gebruik een milde staalborstel om het weg te halen en volg met een doek.

8. Afvalverwerking

Dit product is recyclebaar. Lever het product in bij een erkend recyclingcentrum of neem contact op met lokale autoriteiten voor recyclinginstructies.

9. Contact

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Acero de Carnicero Victorinox Ovalado

1. Información General

El acero de carnicero Victorinox ovalado es una herramienta de alta calidad diseñada para mantener el filo de los cuchillos de cocina. Fabricado con acero inoxidable duradero, su diseño ovalado proporciona un equilibrio perfecto y un manejo seguro. Ideal para chefs y entusiastas de la cocina, este producto garantiza un rendimiento óptimo en el afilado de cuchillos.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el acero, asegúrese de que sus cuchillos estén limpios y en buen estado.
- Use siempre el acero en un área de trabajo estable y limpia.
- Mantenga el acero fuera del alcance de los niños.
- No utilice el acero para fines no previstos, como abrir botellas o apretar tornillos.
- Siempre sostenga el acero correctamente y mantenga las manos alejadas de la hoja del cuchillo durante el afilado.
- Si el acero está dañado, no lo use. Verifique regularmente su estado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material del acero: Acero inoxidable
- Longitud: 30 cm
- Tipo de empuñadura: Antideslizante
- Forma: Ovalado (Mtsonv)
- Uso: Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

1. Retire el acero de su embalaje.
2. Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y despejada.
3. Sujete el acero con una mano y coloque la otra mano en el mango del cuchillo que desea afilar.
4. No se necesita montaje adicional, es un producto listo para usar.

5. Operación

1. Sostenga el acero verticalmente frente a usted, asegurándose de que la punta esté apoyada en una superficie estable.
2. Coloque el cuchillo contra el acero en un ángulo de aproximadamente 20 grados.
3. Pase el cuchillo a lo largo del acero, de la base a la punta, utilizando una presión moderada.
4. Repita este proceso 3-4 veces por cada lado del cuchillo, alternando los lados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el acero con un paño húmedo después de cada uso.
- No lo sumerja en agua ni lo lave en el lavavajillas.
- Mantenga el acero en un lugar seco y fresco para evitar la corrosión.
- Verifique regularmente por signos de desgaste y reemplácelo si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no se afila correctamente, asegúrese de que el ángulo de afilado sea el adecuado.
- Si el acero está sucio o desgastado, límpielo o considere reemplazarlo.
- Si el acero se siente inestable, verifique que esté bien sujetado y que no haya daños.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, asegúrese de deshacerse del acero de manera responsable. Consulte las regulaciones locales para el reciclaje de acero inoxidable.
- No arroje el acero a la basura común.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional o tiene preguntas sobre el producto, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour Victorinox Butcher Steel Oval

1. Informations Générales

Le Victorinox Butcher Steel Oval est un outil essentiel pour tous les bouchers et chefs professionnels. Il est conçu pour aiguiser et entretenir la lame des couteaux, garantissant leur efficacité et leur durabilité.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement pour l'affûtage de couteaux. Ne pas utiliser sur d'autres surfaces.
- Protection personnelle : Portez des gants de protection pour éviter les coupures.
- Environnement sûr : Travaillez sur une surface stable et propice à l'utilisation de ce produit.
- Stockage : Conservez l'acier à aiguiser hors de portée des enfants.
- Surveillance : Ne laissez pas l'outil sans surveillance lors de son utilisation.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Marque : Victorinox
- Type : Acier à aiguiser
- Forme : Oval
- Longueur : 30 cm
- Matériel : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique pour une prise en main confortable

4. Installation et configuration

1. Retirez le Victorinox Butcher Steel Oval de son emballage.
2. Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche.
3. Positionnez l'acier à aiguiser verticalement contre la surface propre.
4. Tenez la poignée avec une main et le couteau avec l'autre, en vérifiant que la lame est bien affûtée.

5. Fonctionnement

- Pour affûter un couteau, tenez le couteau en angle de 20 degrés contre l'acier à aiguiser.
- Faites glisser la lame le long de l'acier à aiguiser de la base à la pointe, en effectuant des mouvements réguliers et contrôlés.
- Répétez de l'autre côté de la lame pour un affûtage uniforme.

6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation, essuyez l'acier à aiguiser avec un chiffon humide pour enlever les résidus.
- Ne pas immerger dans l'eau.
- Vérifiez régulièrement l'état de l'acier à aiguiser et remplacez-le si des signes d'usure sont visibles.

7. Dépannage

- Si le couteau ne s'affûte pas correctement, vérifiez l'angle de l'affûtage.
- Si l'acier à aiguiser présente des signes de dommages, contactez le service client pour des conseils.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers.
- Consultez les réglementations locales pour l'élimination des produits en métal.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Coltello da Macellaio Victorinox

1. Informazioni Generali

Congratulazioni per l'acquisto del Coltello da Macellaio Victorinox. Questo strumento di alta qualità è progettato per soddisfare le esigenze di macellai e cuochi professionisti. Victorinox è sinonimo di prestazioni, precisione e durabilità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un utilizzo sicuro del Coltello da Macellaio Victorinox, si prega di seguire queste linee guida:

- Utilizzare sempre il coltello su un tagliere adeguato.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per altri scopi, come aprire confezioni o come cacciavite.
- Assicurarsi di tagliare lontano dal proprio corpo.
- Maneggiare il coltello con attenzione.
- Non utilizzare il coltello se è danneggiato o se la lama è opaca.
- Lavare il coltello a mano e non in lavastoviglie per mantenere la qualità della lama.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della Lama: 30 cm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Polipropilene resistente
- Peso: 400 g
- Tipo di lama: Piena con un'ottima affilatura
- Garanzia: 1 anno

4. Installazione e Setup

Il Coltello da Macellaio non richiede installazione, ma è importante seguire le seguenti indicazioni prima dell'uso:

- Prima di utilizzare il coltello, assicurarsi che la lama sia affilata. Se necessario, utilizzare un affilatore adatto.
- Lavare il coltello con acqua calda e sapone neutro, quindi asciugare completamente.

5. Operazione

Per un utilizzo ottimale del Coltello da Macellaio:

- Posizionare il cibo saldamente sul tagliere.
- Utilizzare un movimento fluido e controllato mentre si affetta o si trita.
- Pulire la lama frequentemente per evitare che i residui compromettano la qualità del taglio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non immergere in acqua per lungo tempo.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la formazione di ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto, preferibilmente in un blocco per coltelli o un coprilama.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama non affilata: Utilizzare un affilatore o rivolgetevi a un professionista per affilare la lama.
- Difficoltà nel taglio: Assicurarsi che gli alimenti siano posti in modo stabile sul tagliere.
- Corrosione: Pulire e asciugare immediatamente dopo ogni utilizzo per prevenire la formazione di ruggine.

8. Smaltimento

Quando il Coltello da Macellaio Victorinox non è più utilizzabile, smaltirlo secondo le normative locali per il riciclo dell'acciaio. Non disperdere il coltello nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.