

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: STMSSV

**VICTORINOX | SWISS CLASSIC -Steak knife with serrated edge - Blade:
110mm**



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Swiss Classic Steak Knife with Serrated Edge Blade 110mm

1. General Information

The Victorinox Swiss Classic Steak Knife with Serrated Edge Blade (110mm) is a high-quality culinary tool designed for the precise cutting of steak and other meats. Crafted from durable stainless steel and featuring an ergonomic handle, this knife combines functionality with modern design.

2. Safety Information

- General Use: Always handle the knife with care to prevent cuts or injuries. Use a cutting board to maintain the knife's edge and prevent damage.
- Storage: Store the knife in a designated knife block, sheath, or drawer to protect the blade and ensure safety.
- Cutting Technique: Always cut away from your body and keep fingers clear of the blade while slicing.
- Sharpness: The knife is designed to be very sharp. Exercise caution, especially during initial use.
- Children: Keep the knife out of reach of children. Do not allow children to use the knife unless under adult supervision.

3. Product Specifications

- Blade Length: 110mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polypropylene
- Weight: 70g
- Color: Various

4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging.
- Initial Inspection: Check for any visible damage or defects. If any issues are observed, contact customer service.
- Preparation: Wash the knife with warm soapy water and dry it thoroughly before using for the first time.

5. Operation

- Cutting Technique: Position the steak knife at a 45-degree angle to the meat. Start slicing through the meat using a smooth, even motion without applying excessive force.
- Serving: After use, place the knife on a clean surface or cutting board to avoid dulling the blade.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry immediately with a soft cloth to prevent water spots.
- Dishwasher Safety: Avoid placing the knife in the dishwasher as this may dull the blade and damage the handle.
- Sharpening: Regularly sharpen the knife using a whetstone or professional sharpening service to maintain optimal cutting performance.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is not cutting effectively, consider sharpening it. Use a whetstone or contact a professional.
- Handle Damage: Inspect the handle for cracks or damage. If the handle is compromised, discontinue use and contact customer service.
- Rust spots: If rust appears on the blade, remove it using a soft cloth and a rust remover formulated for stainless steel.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If the knife is damaged beyond repair, wrap it securely in paper or cloth and dispose of it in a manner that prevents injury to others.

9. Contact

For further information, questions, or assistance, please contact us at:

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

Thank you for choosing the Victorinox Swiss Classic Steak Knife. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produkt Handbuch

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum Bedienungshandbuch für das Victorinox Swiss Classic Steakmesser mit gezahntem Klingenrand (110 mm). Dieses Produkt wurde unter Berücksichtigung von Qualität, Langlebigkeit und Benutzerfreundlichkeit entwickelt. Es ist ideal für den professionellen Einsatz in der Gastronomie sowie für den Heimgebrauch.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Steakmesser ist ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie das Messer nicht für andere Zwecke.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verwenden Sie eine geeignete Messerschutzvorrichtung oder einen Halter.
- Schnittgefahr: Das Messer ist sehr scharf. Seien Sie beim Schneiden vorsichtig und verwenden Sie einen stabilen Schneideuntergrund.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um die Hygiene zu gewährleisten. Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen.
- Beschädigungen: Bei sichtbaren Beschädigungen des Messers verwenden Sie es nicht mehr, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Victorinox Swiss Classic Steakmesser
- Klingenlänge: 110 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Farbe: Rot
- Merkmale: Gezahnter Klingenrand für müheloses Schneiden
- Pflege: Spülmaschinenfest

4. Aufbau und Installation

Um das Victorinox Swiss Classic Steakmesser zu verwenden, befolgen Sie diese Schritte:

1. Entnehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf sichtbare Schäden.
3. Stellen Sie sicher, dass Sie eine stabile Arbeitsfläche haben, um das Messer zu verwenden.
4. Verwenden Sie einen geeigneten Schneidebrett für optimale Ergebnisse.

5. Bedienung

1. Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand, um das Lebensmittel zu stabilisieren.
2. Setzen Sie die gezahnte Klinge an der Stelle an, an der Sie schneiden möchten.
3. Wenden Sie gleichmäßigen Druck auf das Messer an, während Sie in einer Vorwärts- und Rückwärtsbewegung schneiden.
4. Nach dem Schneiden legen Sie das Messer sicher ab.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln oder Stahlwolle.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rost zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Klinge ist stumpf: Schärfen Sie das Messer mit einem geeigneten Schleifgerät.
- Klinge ist beschädigt: Ersetzen Sie das Messer, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schwierigkeiten beim Schneiden: Überprüfen Sie, ob das Lebensmittel stabil auf dem Schneidebrett liegt.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Victorinox Swiss Classic Steakmesser verantwortungsbewusst. Wenn das Messer nicht mehr verwendet werden kann, bringen Sie es zu einer geeigneten Recyclingstelle oder einer Entsorgungsstelle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Swiss Classic Steakmes met Getande Rand (110 mm)

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Victorinox Swiss Classic Steakmes met een getande rand. Dit hoogwaardige mes is ontworpen om een perfecte snede te bieden en is ideaal voor het aansnijden van steak en andere soorten vlees. Het mes is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en heeft een ergonomisch handvat dat comfortabele grip biedt.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om uw handen en werkoppervlak te beschermen.
- Vermijd het gebruik van het mes in de buurt van hete oppervlakken of open vlammen.
- Controleer regelmatig of het mes geen beschadigingen vertoont om ongelukken te voorkomen.
- Was het mes met de hand in plaats van in de afwasmachine om de kwaliteit van het lemmet te waarborgen.
- Scherpe messen vereisen nauwlettend toezicht; wees voorzichtig bij het hanteren.

3. Productspecificaties

- Lengte mes: 110 mm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Type snede: Getand
- Handvat: Swiss Classic
- Kleur handvat: Divers
- Gewicht: 70 g

4. Setup en Installatie

Het mes is gebruiksklaar en vereist geen installatie. Zorg ervoor dat u het mes op een veilige manier opruimt in een messenblok, of gebruik een beschermhoes om de snijkant te beschermen.

5. Bediening

- Houd het handvat stevig vast en snijd met een gelijkmatige druk.
- Gebruik een snijplank die stevig op zijn plaats staat om stabiliteit te garanderen.
- Snijd in een vloeiende beweging om de best mogelijke snede te verkrijgen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik een zachte spons of doek om het mes schoon te maken; vermijd schurende materialen.
- Droog het mes grondig af vóór het opbergen om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en slijtage; indien nodig, laat het mes slijpen door een professional.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Het lemmet kan bot zijn. Overweeg om het mes te laten slijpen door een professional.
- Roest op het mes: Dit kan veroorzaakt worden door niet goed drogen na het reinigen. Zorg ervoor dat het mes altijd goed wordt gedroogd.
- Losse handgreep: Controleer of de schroeven van de handgreep goed zijn aangedraaid. Indien nodig, neem contact op met klantenservice.

8. Afvoer

Gooi het mes niet als gewoon huisafval weg. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsfaciliteiten voor verwijderingsopties voor scherpe voorwerpen, of breng het mes naar een recyclingcentrum dat metalen accepteert.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

E-mailadres: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw Victorinox Swiss Classic Steakmes!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Carne Suizo Victorinox Classic con Hoja Serrada de 110mm

1. Información General

El cuchillo de carne Suizo Victorinox Classic es un utensilio de cocina esencial diseñado para ofrecer un corte preciso y cómodo. Ideal para cortar carne, pescado y vegetales, este cuchillo combina calidad suiza con un diseño ergonómico.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el corte de alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Cuidado al cortar: Siempre corte sobre superficies estables y resistentes para evitar lesiones.
- Manejo seguro: Sostenga el cuchillo por el mango, manteniendo los dedos alejados de la hoja para prevenir cortes accidentales.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños. Utilice un bloque de cuchillos o una funda protectora.
- Inspección regular: Verifique regularmente si la hoja está en buenas condiciones. Si está dañada, no utilice el cuchillo y contacte con el fabricante.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Victorinox
- Modelo: Cuchillo de Carne Classic
- Longitud de hoja: 110 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Tipo de hoja: Serrada
- Mango: Polipropileno
- Uso: Apto para lavavajillas
- Fabricado en: Suiza

4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Asegúrese de que esté limpio y seco antes de usarlo. Para un uso seguro y eficaz, siga las siguientes recomendaciones:

- Retire el cuchillo del empaque con cuidado, evitando el contacto de la hoja con la piel.
- Inspeccione el cuchillo para asegurarse de que no haya daños.

5. Operación

- Sujete el cuchillo por el mango con una mano, utilizando una técnica de corte adecuada.
- Aplique una presión uniforme al cortar para obtener los mejores resultados.
- Mantenga un movimiento estable y controlado al utilizar el cuchillo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo con agua tibia y detergente suave. Enjuague bien y seque con un paño limpio.
- Si se utiliza un lavavajillas, colóquelo en la bandeja superior para proteger la hoja.
- Afilé la hoja regularmente para mantener su agudeza. Use una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo sin filo: Afile la hoja según sea necesario.
- Dificultad al cortar: Verifique que el cuchillo esté limpio y bien afilado. Aplique la técnica adecuada al cortar.
- Manchas en la hoja: Limpie con un limpiador suave; en caso de manchas difíciles, use un poco de pasta de bicarbonato de sodio.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, elimínelo de manera responsable. Las partes metálicas pueden ser recicladas; consulte las normativas locales sobre reciclaje de metales.

9. Contacto

Si tiene preguntas o requiere soporte adicional, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau à steak Victorinox Swiss Classic avec lame dentelée 110mm

1. Informations générales

Le couteau à steak Victorinox Swiss Classic avec une lame dentelée de 110 mm est conçu pour offrir une performance et un confort exceptionnels lors de la découpe de viandes et d'autres aliments. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il est un outil indispensable pour toute cuisine.

2. Informations de sécurité

- Utilisez le couteau uniquement à des fins pour lesquelles il a été conçu.
- Ne jamais utiliser le couteau sans protection manuelle. Gardez les doigts à l'écart de la lame lors de la coupe.
- Ne pas laisser le couteau à portée des enfants.
- Ne pas utiliser le couteau sur des surfaces inadéquates, telles que le verre ou des surfaces très dures, qui peuvent endommager la lame.
- La lame est tranchante. Manipulez-le avec soin pour éviter les blessures.
- En cas de dommages ou d'usure visible, ne pas utiliser le couteau jusqu'à ce qu'il ait été réparé ou remplacé.

3. Présentation du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 110 mm
- Type de lame : Dentelée
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Plastique ergonomique
- Utilisation recommandée : Viandes, pains et autres aliments nécessitant une coupe précise.

4. Installation et mise en place

Aucune installation n'est requise pour le couteau à steak. Retirez le couteau de son emballage et assurez-vous qu'il est propre avant la première utilisation.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

1. Tenez fermement le couteau par le manche.
2. Placez la lame dentelée contre l'aliment.
3. Appliquez une pression constante et effectuez des mouvements de va-et-vient pour couper efficacement.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez de nettoyer le couteau au lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.
- Séchez soigneusement le couteau après nettoyage pour éviter la rouille.
- Affûtez la lame régulièrement pour maintenir son tranchant.

7. Dépannage

En cas de problème avec le couteau :

- Si la lame semble émoussée, utilisez un aiguiser pour restaurer le tranchant.
- En cas de dommages à la lame ou à la poignée, ne pas utiliser le couteau et contactez le service clientèle.

8. Élimination

Pour éliminer le couteau :

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans protection. Enveloppez-le dans un matériau dur et scellez-le pour éviter les blessures.
- Consultez les réglementations locales pour le recyclage des métaux.

9. 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 bistecca Victorinox Swiss Classic con lama seghettata 110mm

1. Informazioni Generali

Il Coltello da bistecca Victorinox Swiss Classic è progettato per garantire il massimo comfort e precisione durante l'uso. Questo coltello presenta una lama seghettata da 110mm, ideale per tagliare carni cotte, pesce e verdure con facilità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto e in modo responsabile.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non lasciare il coltello incustodito.
- Fare attenzione durante il taglio per evitare infortuni. Utilizzare una tavola da taglio stabile e pulita.
- Non utilizzare il coltello per aprire lattine o effettuare operazioni per le quali non è progettato.
- Verificare regolarmente l'integrità della lama. Se danneggiata o usurata, non utilizzare il coltello.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Modello: Swiss Classic
- Tipo di lama: Segmentata
- Lunghezza della lama: 110mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Plastica
- Colore manico: Nero
- Design ergonomico per un uso confortevole.

4. Setup e Installazione

Non richiede alcun montaggio. Troverete il coltello pronto all'uso direttamente dalla confezione. Assicurarsi di rimuovere qualsiasi etichetta o imballaggio nell'area della lama.

5. Operazione

Afferrate il coltello per la parte del manico con una mano salda. Utilizzate movimenti di seghettatura per tagliare la carne o altre pietanze. Non applicate troppa forza; il design della lama è progettato per un taglio facile e preciso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone per piatti dopo ogni uso.
- Non mettere il coltello in lavastoviglie per prolungarne la durata.
- Asciugare completamente il coltello prima di riporlo.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere la qualità del taglio.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non taglia bene: controllare l'affilatura della lama e affilarla se necessario.
- Se la lama appare danneggiata: cessare l'uso e contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali sul rifiuto degli oggetti taglienti. Non gettare il coltello nell'indifferenziato. Se possibile, portarlo presso un centro di raccolta dei rifiuti per la corretta gestione degli oggetti pericolosi.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

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