

# 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: TOMRSV

**VICTORINOX | SWISS CLASSIC- Tomato Knife with serrated edge - Blade:  
115mm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Swiss Classic Tomato Knife with Serrated Edge Blade (115mm)

## 1. General Information

The Victorinox Swiss Classic Tomato Knife is specifically designed for slicing tomatoes and other soft-skinned fruits and vegetables with precision and ease. Featuring a serrated edge, this knife ensures clean cuts without bruising the food.

## 2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting board to prevent slips and accidents.
- Keep the knife away from children and store it in a safe place.
- Use caution when handling the knife; the serrated edge is sharp and can cause injury.
- Never attempt to catch a falling knife.
- Clean the knife carefully to avoid cuts from the blade.
- Do not use the knife for purposes other than intended (i.e., do not use it to cut through bones or frozen foods).

## 3. Product Specifications

- Brand: Victorinox
- Model: Swiss Classic Tomato Knife
- Blade Length: 115mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polypropylene
- Handle Color: Various
- Weight: 60g
- Dishwasher Safe: Yes

## 4. Setup and Installation

The Victorinox Swiss Classic Tomato Knife does not require any special setup or installation. Proper handling instructions include:

- Ensure the knife is clean before use.
- If using for the first time, rinse with warm water and mild soap, then dry thoroughly.
- Store the knife in a kitchen drawer, knife block, or on a magnetic strip away from direct sunlight and moisture.

## 5. Operation

To operate the Victorinox Swiss Classic Tomato Knife:

1. Place the tomato on a stable cutting board.
2. Hold the handle firmly while applying gentle pressure to slice through the tomato skin using the serrated blade.
3. For best results, use a sawing motion without pressing down too hard.
4. After use, clean the knife thoroughly before storage.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Rinse the knife under warm water immediately after use.
- Wash with mild soap and a non-abrasive sponge or cloth to avoid scratching the blade.
- Do not place the knife in a dishwasher if excessive heat could damage the blade or handle.
- Dry the knife immediately after cleaning to prevent water spots or rust.
- Regularly check the blade for any signs of dullness; if necessary, sharpen using a knife sharpener designed for serrated blades.

## 7. Troubleshooting

- If the knife is dull: Use a specialized serrated knife sharpener to restore sharpness.
- If the handle feels loose: Ensure that the handle is properly attached. If issues persist, discontinue use and contact customer support.
- If food sticks to the blade: Use a gentle touch when slicing and ensure the knife is clean and dry before use.

## 8. Disposal

- When the knife is no longer usable, dispose of it responsibly. Wrap the blade securely in paper or cloth to prevent injury during disposal.
- Check local regulations regarding the disposal of metal products and recycle where possible.

## 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Victorinox Swiss Classic Tomatenmesser mit gezahntem Klingenrand (115 mm) - TOMRSV

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Victorinox Swiss Classic Tomatenmessers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um Ihnen beim Schneiden von tomatenähnlichen Obst- und Gemüsesorten zu helfen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur zum vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, die Klinge nicht zu berühren.
- Verwenden Sie beim Schneiden immer eine geeignete Schneidunterlage.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser, wenn das Messer nicht gereinigt wird, um Rostbildung vorzubeugen.
- Schärfen Sie die Klinge mit Vorsicht.

## 3. Produktübersicht und -spezifikationen

- Klingenmaterial: Edelstahl
- Klingenlänge: 115 mm
- Griffmaterial: Kunststoff
- Ergonomisches Design für bequemen Halt

## 4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Messer aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Klinge auf Schäden oder Verunreinigungen.
3. Wählen Sie einen geeigneten Ort in Ihrer Küche für die Aufbewahrung des Messers. Verwenden Sie eine Messerblock oder eine Magnetleiste, um die Sicherheit zu gewährleisten.

## 5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit einer Hand an der Griffform und führen Sie mit der anderen Hand die Kontrolle über das Schneidgut.
- Platzieren Sie die Spitze der Klinge auf der Oberfläche des Gemüses oder Obstes und führen Sie eine sanfte, zackige Bewegung durch, um das Schneiden zu erleichtern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keinen Geschirrspüler, um eine Beschädigung des Griffmaterials oder der Klinge zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer nach dem Waschen gründlich ab, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um eine optimale Schneidleistung zu gewährleisten.

## 7. Fehlersuche

- Wenn das Messer nicht richtig schneidet, könnte es stumpf sein. Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Schärfgerät.
- Bei Anzeichen von Rost reinigen Sie die Klinge sofort und lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer entsprechend den örtlichen Vorschriften für scharfe Gegenstände und Edelstahl.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen 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 het Victorinox Swiss Classic Tomatenmes met Getande Rand - 115mm

## 1. Algemene Informatie

Dit Victorinox Swiss Classic tomatenmes is ontworpen voor het efficiënt snijden van tomaten en andere zachte vruchten. Met een ergonomisch handvat en een scherp, getand mes zorgt dit product voor een moeiteloze snijervaring. Het mes is vervaardigd uit hoogwaardig staal en voldoet aan de hoogste kwaliteitsnormen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Dit mes is uitsluitend bedoeld voor zakelijk of huishoudelijk gebruik.
- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel en voorkom gebruik als speelgoed.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd op een veilige en stabiele ondergrond ligt wanneer het niet in gebruik is.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een snijplank.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen. Gebruik het mes niet als het beschadigd is.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenset of met een beschermhoes.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 115 mm (bladlengte)
- Materiaal mes: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Kunststof
- Gewicht: 60 gram
- Geschikt voor de vaatwasmachine: Ja (handwas aanbevolen voor langdurige scherpte)

## 4. Installatie en Setup

Er zijn geen specifieke installatie-instructies nodig voor het gebruik van dit mes. Zorg ervoor dat het mes op een geschikte en veilige manier wordt opgeslagen.

## 5. Gebruik

- Voor gebruik het mes goed afspoelen onder warm water.
- Plaats de tomaat op een snijplank.
- Houd het mes stevig vast en gebruik een gecontroleerde druk om door de huid van de tomaat te snijden.
- Snijd in de gewenste dikte en vorm.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met warm water en een mild afwasmiddel na gebruik.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -sponsjes die het mes kunnen beschadigen.
- Droog het mes goed af met een schone doek.
- Bewaar het mes op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes is bot.  
Oplossing: Slijp het mes met een geschikte slijper of laat het professioneel slijpen.
- Probleem: Schade aan het handvat of blad.  
Oplossing: Stop het gebruik van het mes en neem contact op met de klantenservice.

## 8. Afvoer

- Dit product bevat materialen die recyclebaar zijn. Zorg ervoor dat u het mes op een milieuvriendelijke manier verwijdert. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor de juiste afvoermethoden.

## 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u ons bereiken op:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en om de optimale prestaties van uw tomatenmes te waarborgen.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo para Tomates Swiss Classic de Victorinox con Hoja Serrada de 115 mm

## 1. Información General

El cuchillo para tomates Swiss Classic de Victorinox está diseñado específicamente para cortar tomates y otros alimentos blandos con su hoja serrada de 115 mm. Su diseño ergonómico y su excelente calidad garantizan precisión y comodidad durante el uso.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo únicamente para los fines previstos.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Siempre corte en una superficie estable y segura.
- Nunca intente atrapar un cuchillo que cae.
- Asegúrese de que la hoja esté afilada; un cuchillo desafilado puede ser más peligroso.
- Almacene el cuchillo en un lugar seco y seguro, preferiblemente en un soporte para cuchillos.
- Evite el contacto de la hoja con objetos duros que puedan dañarla, como otros utensilios de cocina.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Marca: Victorinox
- Modelo: Cuchillo para tomates Swiss Classic
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la hoja: 115 mm
- Mango: Polipropileno (PP)

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Lave el cuchillo antes del primer uso con agua y jabón.
3. Se recomienda secar el cuchillo inmediatamente para evitar manchas.
4. Guarde el cuchillo en un soporte o bloque para cuchillos para mantener la seguridad y proteger la hoja.

## 5. Operación

Para utilizar el cuchillo para tomates:

1. Coloque el tomate en una superficie estable.
2. Sujete firmemente el tomate con una mano.
3. Con la otra mano, use el cuchillo para hacer un corte en la parte superior del tomate.
4. A continuación, corte el tomate en rebanadas utilizando un movimiento de sierra. No presione demasiado fuerte, permita que las cuchillas de la hoja serrada hagan el trabajo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y jabón.
- No coloque el cuchillo en el lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja y el mango.
- Seque bien el cuchillo después de lavarlo.
- Afile la hoja según sea necesario para mantener su eficacia.

## 7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Afile la hoja usando un afilador adecuado.
- Desgaste en el mango: Verifique si hay daños; si es así, considere reemplazar el cuchillo.
- Oxidación: Limpie bien y seque después de cada uso, almacénelo en un lugar seco para prevenir la oxidación.

## 8. Disposición

Al final de la vida útil del cuchillo, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Se recomienda cubrir la hoja para evitar lesiones durante la disposición.

## 9. Contacto

Para más información o soporte, póngase en contacto 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 à Tomates Victorinox Swiss Classic - Lame à Bordes Dentés 115mm

## 1. Informations Générales

Le Couteau à Tomates Victorinox Swiss Classic est conçu pour trancher facilement et efficacement les tomates. Sa lame dentelée de 115 mm permet de couper sans écraser le fruit, garantissant une présentation parfaite pour vos plats.

## 2. Informations de Sécurité

- Ne laissez pas le couteau à la portée des enfants.
- Utilisez uniquement pour la découpe des tomates et des aliments similaires.
- Évitez de forcer la lame sur des surfaces dures.
- Lavez toujours le couteau à la main après utilisation pour éviter la corrosion.
- Ne pas utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 115 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Matériau du manche : Plastique
- Poids : 65g
- Couleur : Rouge
- Type de lame : Dentelée

## 4. Installation et Configuration

Le Couteau à Tomates Victorinox ne nécessite pas d'installation. Avant la première utilisation, rincez la lame sous l'eau courante pour éliminer tout résidu de fabrication.

## 5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

1. Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme.
2. Placez la tomate sur une planche à découper stable.
3. Avec une pression légère, commencez à trancher la tomate en effectuant un mouvement de va-et-vient avec la lame dentelée.
4. Continuez jusqu'à atteindre l'épaisseur de tranche souhaitée.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la lame à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle pour préserver la qualité du manche et de la lame.
- Essuyez le couteau avec un chiffon doux et sec avant de le ranger.

## 7. Dépannage

Si le couteau ne coupe pas correctement :

- Vérifiez que la lame est propre et sèche.
- Si la lame est émoussée, affûtez-la avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser approprié.
- Assurez-vous que vous utilisez le couteau correctement sur des surfaces adéquates.

## 8. Élimination

En fin de vie, éliminez le couteau de manière responsable. Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les points de collecte des métaux usagés et suivez les règlements locaux sur le recyclage.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Pomodoro Swiss Classic Victorinox

## 1. Informazioni generali

Il Coltello da Pomodoro Swiss Classic Victorinox è progettato per la preparazione di pomodori e altri frutti e verdure con buccia sottile. La lama seghettata consente un taglio preciso senza schiacciare i cibi, rendendolo un perfetto strumento da cucina per chef e appassionati di cucina.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare il coltello esclusivamente per il suo scopo designato. Non utilizzare per altri scopi come apertura di confezioni o taglio di materiali non alimentari.
- Manutenzione della lama: Tenere la lama affilata per ridurre il rischio di infortuni. Utilizzare un affilacoltelli appropriato quando necessario.
- Protezione: Conservare il coltello lontano dalla portata dei bambini. Considerare l'uso di un coprilama quando non è in uso.
- Superficie di lavoro: Assicurarsi che la superficie su cui si lavora sia stabile e antiscivolo per evitare incidenti.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche tecniche

- Lunghezza lama: 115 mm
- Tipo di lama: Seghettata
- Impugnatura: In plastica, continua, ergonomica
- Colore: Varie opzioni disponibili
- Materiale: Acciaio inossidabile per la lama, plastica per l'impugnatura

## 4. Installazione e configurazione

Il Coltello da Pomodoro Victorinox non necessita di montaggio. Si consiglia di seguire queste istruzioni per garantire un utilizzo sicuro:

- Aprire la confezione con cura per evitare danneggiamenti.
- Rimuovere eventuali materiali di imballaggio, come plastica o cartone.
- Tenere il coltello in un luogo asciutto e facile da raggiungere in cucina.

## 5. Funzionamento

Per utilizzare il coltello:

1. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e ben stabilizzata.
2. Tenere il pomodoro o il frutto con una mano e posizionarlo su un tagliere.
3. Utilizzare l'altra mano per afferrare il coltello per l'impugnatura ergonomica.
4. Iniziare a tagliare con una leggera pressione, applicando il movimento di sega della lama per un taglio ottimale.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua e sapone. Non utilizzare lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie.
- Controllare regolarmente la lama per segni di usura o danni.
- Affilare la lama secondo necessità per mantenere la funzionalità.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Difficoltà di taglio: Verificare se la lama è affilata e affilarla se necessario.
- Comportamento di taglio imprevisto: Assicurarsi di utilizzare il coltello su una superficie solida e stabile.
- Danni alla lama: Se la lama appare scheggiata o danneggiata, considerare la sostituzione del coltello.

## 8. Smaltimento

Per smaltire il coltello:

- Non gettarlo nella spazzatura domestica. Contattare il servizio locale di raccolta rifiuti per informazioni sullo smaltimento dei materiali metallici.
- Considerare programmi di riciclaggio se disponibili.

## 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