

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: TRGSV

VICTORINOX | SWISS CLASSIC - Carving Fork



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

EN ENGLISH

Victorinox Swiss Classic Carving Fork Product Manual

1. General Information

The Victorinox Swiss Classic Carving Fork is an essential kitchen tool designed for effortless carving and serving of meat. Crafted with precision and a high-quality stainless-steel design, this carving fork enables users to hold meats securely and serves as a perfect companion to Victorinox carving knives.

2. Safety Information

To ensure safe operation and avoid injury:

- Always use the carving fork on a stable, flat surface to prevent slipping.
- Keep fingers clear of the tines when carving.
- Do not use the fork for unintended purposes, such as prying or as a tool.
- Store the carving fork safely in a designated place away from children's reach.
- Inspect the fork for damage before each use; do not use if any part is damaged or broken.
- Hand wash and dry immediately after use to prevent corrosion.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads which may scratch the fork.

3. Product Specifications

- Brand: Victorinox
- Model: Swiss Classic Carving Fork
- Length: 33 cm
- Material: Stainless Steel / Polypropylene
- Color: Black

4. Setup and Installation

The Victorinox Swiss Classic Carving Fork requires no installation. Simply unpack the product, wash it thoroughly with warm soapy water, and rinse before first use. Ensure a clean, stable surface when ready to carve.

5. Operation

To operate the carving fork:

1. Place the meat on a cutting board.
2. Use the tines to securely hold the meat in place.
3. With a Victorinox carving knife, carve slices from the meat as desired while utilizing the fork to maintain control over the meat.
4. Serve the sliced meat directly from the cutting board or transfer it to a serving platter.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the fork after each use with warm, soapy water and a sponge.
- Rinse thoroughly and dry immediately with a soft cloth to prevent water spots or corrosion.
- Avoid dishwasher cleaning, as it may affect the fork's lifespan and performance.
- Periodically check the fork for any wear and tear and follow proper maintenance practices to ensure longevity.

7. Troubleshooting

- If the fork feels loose or wobbly, inspect for any damage or debris lodged in the tines.
- For any rusting issues, ensure proper drying after each cleaning or consider using a stainless-steel polish as needed.
- If the fork does not hold the meat securely, ensure that you are using it properly, with full insertion of the tines into the meat.

8. Disposal

When the Victorinox Swiss Classic Carving Fork reaches the end of its lifecycle:

- Ensure it is emptied of any food residue.
- Dispose of responsibly, following local recycling guidelines for metal products.

9. Contact

For further assistance or queries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Victorinox Swiss Classic Carving Fork

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Victorinox Swiss Classic Carving Fork. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist speziell für das präzise Tranchieren von Fleisch und Geflügel konzipiert und bietet eine perfekte Kombination aus Funktionalität und Ergonomie. Die Gabel ist aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und garantiert Langlebigkeit und Effizienz in der Anwendung.

2. Sicherheitshinweise

Um eine sichere Verwendung zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Sicherheitshinweise:

- Verwenden Sie die Gabel ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Gabel von Kindern fern.
- Seien Sie beim Schneiden von Lebensmitteln vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Gabel vor und nach jedem Gebrauch gründlich.
- Verwenden Sie die Gabel nicht, wenn sie beschädigt ist.
- Lagern Sie die Gabel an einem sicheren Ort, um das Risiko von Verletzungen zu minimieren.

3. Produktübersicht und technische Daten

Produktmerkmale:

- Material: Hochwertiger rostfreier Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Länge: 30 cm
- Farbe: Schwarz
- Gewicht: 200 g

4. Setup und Installation

Die Victorinox Swiss Classic Carving Fork benötigt keine besondere Installation. Entnehmen Sie die Gabel einfach aus der Verpackung und reinigen Sie sie vor dem ersten Gebrauch. Stellen Sie sicher, dass Ihr Arbeitsplatz sauber und stabil ist, um ein sicheres Tranchieren zu gewährleisten.

5. Betrieb

Um die Gabel richtig zu verwenden:

1. Platzieren Sie das Fleisch oder Geflügel auf einem stabilen Schneidebrett.
2. Stecken Sie die Gabel vorsichtig in das Fleisch, um es zu fixieren.
3. Tranchieren Sie das Fleisch mit einem scharfen Messer, während die Gabel Stabilität bietet.
4. Nutzen Sie die Gabel zum Servieren von Portionen direkt auf dem Teller oder der Servierplatte.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Gabel nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Gabel anschließend gründlich, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie die Gabel in einem Messerblock oder einer Schublade.

7. Fehlerbehebung

Für eventuelle Probleme:

- Problem: Schnittverletzungen treten auf.
 - Lösung: Achten Sie darauf, dass Sie die Gabel sicher und stabil halten und den richtigen Druck verwenden.
- Problem: Die Gabel fühlt sich nicht stabil an.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Griff in gutem Zustand ist und die Gabel keine sichtbaren Beschädigungen aufweist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Gabel nach den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Aufgrund des Materials kann die Gabel recycelt werden. Bitte entsorgen Sie Verpackungsmaterialien ebenfalls umweltgerecht.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Victorinox Swiss Classic Snijvork

1. Algemene Informatie

De Victorinox Swiss Classic Snijvork is een hoogwaardig keukenhulpmiddel ontworpen voor het snijden en serveren van vlees en andere gerechten. Deze vork is gemaakt van roestvrij staal en heeft een ergonomisch ontwerp voor optimaal gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijvork uitsluitend voor de beoogde doeleinden, zoals het snijden en serveren van voedsel.
- Houd de snijvork buiten het bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Vermijd contact met de snijkant van de vork om snijwonden te voorkomen.
- Reinig de vork grondig na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Controleer de snijvork regelmatig op slijtage of schade, en vervang deze indien nodig.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 37 cm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handvat: Kunststof
- Gewicht: 300 g
- Kleur: Zwart

4. Setup en Installatie

1. Haal de snijvork voorzichtig uit de verpakking en controleer of deze in goede staat is.
2. Zorg ervoor dat de werkplek schoon en droog is.
3. Plaats de snijvork op een stabiele snijplank om veilig te kunnen snijden.
4. Zorg ervoor dat je de juiste grip hebt op het handvat om een stabiele en veilige snijding te waarborgen.

5. Bediening

- Gebruik de snijvork door de tanden in het vlees te plaatsen en druk deze langzaam naar beneden voor een stabiele grip.
- Beweeg de vork met een gelijkmatige en gecontroleerde beweging om gelijkmatige stukken te snijden.
- Gebruik de snijvork ook om voedsel te serveren met een stevige grip.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijvork na elk gebruik met warm water en afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de snijvork onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de snijvork op een droge plaats, bij voorkeur op een snijplank of in een lade met zachte begeleiding om schade te voorkomen.

7. Problemen Oplossen

- Probleem: Vork blijft plakken aan het voedsel.
Oplossing: Zorg ervoor dat de vork schoon en droog is voor gebruik. Probeer ook het voedsel op kamertemperatuur te brengen.
- Probleem: Vork is dof.
Oplossing: Gebruik een snijder of slijpsteen om de punt weer scherp te maken.

8. Afvoer

- Gooi de snijvork niet in de reguliere afvalcontainer.
- Neem de snijvork mee naar een recyclingpunt dat keukenaccessoires accepteert.
- Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen voorwerpen.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tenedor de Carving Victorinox Swiss Classic

1. Información General

El Tenedor de Carving Victorinox Swiss Classic es un utensilio esencial para el corte de carnes. Está diseñado con un enfoque en la comodidad, durabilidad y eficiencia, proporcionando una experiencia de corte suave y controlada.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Mantenga el utensilio fuera del alcance de los niños. El uso incorrecto puede causar lesiones.
- Uso adecuado: Este utensilio es solo para uso en comidas. No utilice el tenedor para propósitos diferentes a los previstos.
- Cuidado al manipular: Siempre sostenga el tenedor por el mango y nunca toque la cuchilla con las manos desprotegidas.
- Limpieza: Para evitar lesiones, use guantes cuando limpie el tenedor.
- Almacenamiento: Guarde siempre el tenedor en un lugar seguro y seco, preferiblemente en un estante con compartimentos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Victorinox
- Modelo: Tenedor de Carving
- Longitud total: Aproximadamente 30 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Polipropileno (ergonómico y antideslizante)
- Color del mango: Rojo
- Peso: 130 g

4. Configuración e Instalación

1. Retire el tenedor de su embalaje con cuidado, evitando daños.
2. Si es necesario, limpie el tenedor con un paño suave y húmedo antes de su primer uso.
3. Almacene en un lugar húmedo, y asegúrese de que la superficie de almacenamiento esté limpia y libre de obstáculos.

5. Operación

- Utilice el tenedor para asegurar el corte de carnes durante el uso del cuchillo.
- Asegúrese de que la carne esté bien posicionada y estable.
- Inserte el tenedor en la carne y aplique presión hacia abajo para mantenerla en su lugar mientras corta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el tenedor a mano con agua caliente y jabón después de cada uso.
- No use estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Se puede lavar en lavavajillas, pero se recomienda lavar a mano para prolongar la vida útil del utensilio.
- Almacene en un lugar seco y fresco.

7. Solución de Problemas

- Problema: El tenedor no corta bien.
Solución: Asegúrese de que la carne esté adecuada para el corte y considere afilar la cuchilla apropiadamente.
- Problema: La superficie del tenedor tiene manchas.
Solución: Puede limpiarlo con un limpiador suave o bicarbonato de sodio.

8. Eliminación

- Para desechar el tenedor, asegúrese de que está limpio y seco.
- Coloque el utensilio en la sección de metales de su reciclaje local.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, por favor comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Fourchette à découper Victorinox Swiss Classic

1. Informations générales

La fourchette à découper Victorinox Swiss Classic est un ustensile de cuisine de haute qualité conçu pour faciliter la découpe de viandes et autres aliments. Fabriquée en Suisse, elle allie durabilité et performance, idéale pour une utilisation domestique ou professionnelle.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à la découpe d'aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins (par exemple, ouvrir des emballages).
- Manipulation : Tenir la fourchette par la poignée en évitant tout contact avec la lame.
- Stockage : Ranger la fourchette hors de portée des enfants et dans un endroit sûr pour éviter les coupures.
- Lavage : La fourchette peut être lavée au lave-vaisselle, mais il est recommandé de la laver à la main pour prolonger sa durée de vie.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état de la fourchette. Ne pas utiliser si elle est endommagée.

3. Présentation du produit et spécifications

Caractéristiques techniques :

- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Longueur de la lame : 15 cm
- Poignée : Polymère
- Poids : 100 g
- Couleur : Rouge

4. Installation et mise en route

1. Déballez soigneusement la fourchette à découper de son emballage.
2. Inspectez la fourchette pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages.
3. Lavez la fourchette à l'eau chaude savonneuse et rincez-la avant la première utilisation.
4. La fourchette est prête à être utilisée dès qu'elle est propre et sèche.

5. Utilisation

1. Placez la viande ou l'aliment à découper sur une planche à découper.
2. Prenez la fourchette par la poignée et piquez l'aliment pour le maintenir en place.
3. Utilisez un couteau approprié pour trancher l'aliment tout en maintenant celui-ci avec la fourchette.
4. Après utilisation, nettoyez la fourchette pour éviter les contaminations.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la fourchette à la main avec un détergent doux ou au lave-vaisselle.
- Évitez les éponges abrasives qui pourraient rayer la lame.
- Séchez toujours la fourchette immédiatement après lavage pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Problème : La fourchette glisse pendant la découpe.
- Solution : Assurez-vous que l'aliment est bien piqué et utilisez une bonne technique de découpe.
- Problème : La lame semble émoussée.
- Solution : Aiguiser la lame à l'aide d'un affuteur adéquat ou remplacer la fourchette si elle est trop usée.

8. Élimination

Veillez à vous débarrasser de la fourchette de manière responsable. Si la fourchette est usée ou endommagée, déposez-la dans les déchets métalliques ou suivez les directives locales en matière de recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Forchetta da Carving Victorinox Swiss Classic

1. Informazioni Generali

La forchetta da carving Victorinox Swiss Classic è uno strumento di alta qualità progettato per facilitare il taglio e la servitura di carni arrosto e altri alimenti. Realizzata con materiali durevoli e manico ergonomico per un uso confortevole.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la forchetta solo per il suo scopo previsto.
- Tenere la forchetta lontano dalla portata dei bambini.
- Non toccare la lama con le mani bagnate o umide.
- Evitare di utilizzare la forchetta su superfici calde o abrasive.
- Non utilizzare la forchetta se danneggiata, ad esempio con crepe o rotture.
- Lavare sempre la forchetta con molta attenzione per prevenire infortuni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale della lama: Acciaio inox di alta qualità
- Materiale del manico: Polipropilene
- Lunghezza della lama: 16 cm
- Stile: Classico, ergonomico
- Colore: Nero

4. Installazione e Configurazione

La forchetta da carving non richiede un'installazione complessa. Rimuovere la forchetta dalla confezione e assicurarsi che sia priva di imballaggi o materiali di protezione. Assicurarsi che non vi siano frammenti o residui di fabbrica prima del primo utilizzo. Non è necessario assemblare nessun componente.

5. Operazione

- Tenere la forchetta con una mano e il coltello nell'altra.
- Assicurarsi che la carne sia saldamente posizionata su un tagliere prima di iniziare a tagliare.
- Utilizzare la forchetta per afferrare la carne e mantenerla ferma mentre si effettuano i tagli.
- Esercitare una pressione adeguata per evitare scivolamenti o incidenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la forchetta a mano in acqua calda con sapone dopo ogni uso.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare immediatamente la forchetta con un panno morbido per evitare macchie di acqua.
- Non lavare in lavastoviglie per prolungarne la durata.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la forchetta non afferra bene la carne, assicurarsi che sia pulita e priva di residui.
- Se la lama appare opaca, utilizzare un affilatore di lame per riportarla a una condizione ottimale.
- In caso di manico allentato o danneggiato, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali relative ai rifiuti metallici.
- Non gettare la forchetta con la plastica non riciclabile.
- Assicurarsi che la forchetta non possa causare danni a persone o animali prima di smaltirla.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania