

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: UKSSV

VICTORINOX | Universal Kitchen Scissors



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Universal Kitchen Scissors

1. General Information

Thank you for purchasing the Victorinox Universal Kitchen Scissors. Designed for versatility and comfort, these scissors are suitable for both professional and home kitchens. The Swiss quality craftsmanship ensures durability and precision in all cutting tasks.

2. Safety Information

- Sharp Blades: The blades are sharp and should be handled with care. Always keep the scissors stored out of reach of children.
- Cutting Technique: Always cut away from your body and avoid using excessive force.
- Avoid Distractions: Be attentive while using the scissors to prevent accidents.
- Inspection: Regularly check for any damage or deformation before use. If damaged, cease use immediately.
- Cleaning: Clean the scissors after each use to prevent food contamination.
- Storage: Store the scissors in a safe place, preferably with a protective cover when not in use.

3. Product Specifications

- Product Name: Victorinox Universal Kitchen Scissors
- Material: Stainless steel blades, synthetic handle
- Length: 23 cm
- Weight: 120 g
- Color: Black
- Usage: Suitable for cutting herbs, vegetables, and other kitchen ingredients.

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the scissors from the packaging. Dispose of packaging materials responsibly.
2. Inspection: Inspect the scissors for any signs of damage before use.
3. No Assembly Required: The Victorinox Universal Kitchen Scissors come fully assembled and ready for use.

5. Operation

To use the scissors:

- Hold the scissors with one hand at the handles.
- Open the blades by moving the handles apart.
- Place the item you wish to cut between the blades and squeeze the handles together to make the cut.
- For best results, utilize a smooth, steady motion.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the scissors after each use with warm soapy water and a soft cloth.
- Rinse and dry thoroughly to prevent rusting.
- Occasionally apply a drop of food-safe oil to the pivot point for smooth operation.
- Do not place in the dishwasher, as this can damage the blades and handles.

7. Troubleshooting

- Blades Not Cutting Smoothly: Ensure blades are clean and dry. Apply food-safe oil at the pivot.
- Rust Formation: Clean and dry the scissors immediately after use. Ensure they are stored in a dry area.
- Loose Pivot: If the blades feel loose, check for any visible screws and tighten if necessary.

8. Disposal

When the product reaches the end of its life cycle, dispose of the scissors responsibly:

- Check local regulations for metal recycling.
- Wrap the scissors in paper or another protective material to prevent injury during disposal.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

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

Thank you for choosing Victorinox Universal Kitchen Scissors. We hope you enjoy using this essential kitchen tool!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Victorinox Universal-Küchenschere (UKSSV)

1. Allgemeine Informationen

Die Victorinox Universal-Küchenschere (UKSSV) ist ein vielseitiges Küchengerät, das für das Schneiden von verschiedenen Materialien wie Lebensmitteln, Verpackungen und Kräutern konzipiert wurde. Sie vereint Funktionalität, Langlebigkeit und Ergonomie in einem handlichen Design.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Schere nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Schere außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie darauf, die Klängen beim Schneiden von Materialien immer von Ihrem Körper weg zu führen.
- Die Schere ist scharf; vermeiden Sie direkten Kontakt mit der Klinge.
- Reinigen Sie die Schere nach jedem Gebrauch, um Hygiene und Sicherheit zu gewährleisten.
- Lagern Sie die Schere an einem sicheren Ort, idealerweise in einer Schutzhülle oder in einem speziellen Behälter.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Material der Klängen: Edelstahl
- Länge der Klängen: 10 cm
- Gesamtlänge: 23 cm
- Gewicht: 200 g
- Griffmaterial: Kunststoff
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Schere vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Schere auf Beschädigungen oder Produktionsfehler.
3. Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Schere mit warmem Wasser und etwas Spülmittel ab und trocknen Sie sie gründlich.
4. Bei der Lagerung verwenden Sie eine Schutzhülle oder bewahren Sie die Schere sicher auf.

5. Bedienung

- Halten Sie die Schere mit einer Hand am Griff und bewegen Sie die Klängen mit der anderen Hand schneidende Materialien zum Schneiden.
- Bei der Anwendung auf Lebensmittel sollten die Klängen immer sauber und hygienisch sein.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schere nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Desinfizieren Sie die Klängen regelmäßig, besonders bei der Verwendung mit Lebensmitteln.
- Trocknen Sie die Schere sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klängen auf Schärfe und lassen Sie sie bei Bedarf nachschärfen.

7. Fehlersuche

- Wenn die Schere schwerfällig schneidet, reinigen Sie die Klängen gründlich.
- Bei Beschädigungen oder einer gebrochenen Klinge kontaktieren Sie unseren Kundenservice für Unterstützung.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Schere gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Wenn die Schere nicht mehr verwendet werden kann, stellen Sie sicher, dass die Klängen sicher verpackt sind, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Universele Keukenschaar

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Victorinox Universele Keukenschaar. Deze schaar is ontworpen voor veelzijdig gebruik in de keuken, van het knippen van voedsel tot het openen van verpakkingen. Met zijn duurzame constructie en ergonomische ontwerp is deze schaar een waardevolle aanvulling op uw keukengerei.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de schaar alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Houd de schaar buiten bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van de schaar om verwondingen aan handen of vingers te vermijden.
- Controleer regelmatig of de schaar goed werkt en geen gebreken vertoont.
- Gebruik de schaar niet als gereedschap voor andere doeleinden, zoals het openen van blikjes of het snijden van harde materialen.

3. Product specificaties

- Merk: Victorinox
- Model: Universele Keukenschaar
- Materiaal: Roestvrij staal en kunststof
- Lengte: 21 cm
- Gewicht: 125 g
- Kleuren: Zwart/rood
- Geschikt voor: Keuken en huishoudelijk gebruik

4. Installatie en Setup

De Victorinox Universele Keukenschaar is gebruiksklaar bij aankoop. Geen installatie is vereist. Volg de onderstaande stappen voor veilig en effectief gebruik:

- Haal de schaar uit de verpakking en controleer of deze volledig aanwezig is.
- Zorg ervoor dat de schaar scherp en schoon is voordat u deze gaat gebruiken.
- Bij eerste gebruik, test de schaar voorzichtig door deze enkele keren te openen en te sluiten.

5. Bediening

- Houd de schaar stevig vast aan het handvat.
- Open de schaar door de handvatten uit elkaar te bewegen.
- Plaats het object dat u wilt knippen tussen de bladen van de schaar.
- Sluit de schaar door de handvatten weer samen te drukken en knip door het object.
- Laat de schaar niet op een onbeheerde plek liggen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik, reinig de schaar met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmiddelen of schuursponsjes om krassen te voorkomen.
- Droog de schaar grondig af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Smeer de scharnier regelmatig met een druppel olie om soepel gebruik te garanderen.

7. Probleemoplossing

- De schaar knipt niet goed: Controleer of de bladen juist zijn uitgelijnd en dat ze scherp zijn. Indien nodig, slijp de bladen of vervang de schaar.
- De schaar zit vast: Controleer of er geen vreemd voorwerp tussen de bladen is gekomen en houd de scharnier goed gesmeerd.
- Roestvorming: Zorg ervoor dat de schaar na gebruik goed wordt gedroogd en bewaard op een droge plaats.

8. Afvalverwerking

Gooi de schaar niet weg met regulier huishoudelijk afval. Breng deze naar een lokale recyclingfaciliteit of volg de lokale richtlijnen voor het weggooien van metalen producten.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tijeras de Cocina Universales Victorinox

1. Información General

Las Tijeras de Cocina Universales Victorinox están diseñadas para proporcionar un corte eficiente y preciso en una amplia variedad de aplicaciones culinarias. Con una construcción robusta y de alta calidad, este utensilio se convierte en una herramienta indispensable para cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Utilizar las tijeras únicamente para su propósito previsto.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- No utilizar las tijeras para cortar materiales que no sean alimentos.
- Asegurarse de que las tijeras estén cerradas cuando no se utilicen.
- Revisar las tijeras regularmente para detectar signos de daño o desgaste y reemplazarlas si es necesario.
- Al cortar, utilizar una superficie estable y asegurarse de que los dedos y otras partes del cuerpo estén alejados de la hoja.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Victorinox
- Tipo de producto: Tijeras de cocina
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud total: 20 cm
- Longitud de la hoja: 8 cm
- Peso: 180 g
- Apta para lavavajillas: Sí
- Color: Plateado

4. Configuración e Instalación

Las Tijeras de Cocina Universales Victorinox no requieren instalación. Sin embargo, siga estos pasos para prepararlas para su uso:

- Retire las tijeras de su embalaje.
- Asegúrese de que no haya objetos extraños en las hojas.
- Pruebe el funcionamiento abriendo y cerrando las tijeras varias veces antes de su uso.

5. Operación

- Para cortar, sujete las tijeras con una mano y abra las hojas.
- Coloque el objeto que desea cortar entre las hojas.
- Presione las tijeras juntas firmemente para realizar el corte.
- Siempre empuje las tijeras hacia abajo de manera controlada para evitar lesiones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie las tijeras con agua tibia y jabón.
- Se recomienda secarlas inmediatamente con un paño suave para evitar manchas.
- Para mantener el filo de las hojas, afile las tijeras bajo la supervisión de un experto si es necesario.
- Almacene las tijeras en un lugar seco y seguro, preferiblemente en un soporte o fundas de protección.

7. Solución de Problemas

- Tijeras atascadas: Limpie cualquier residuo que pueda estar bloqueando las hojas.
- Dificultad para cortar: Verifique si las tijeras necesitan ser afiladas o si hay algún daño en las hojas.
- Óxido: Si observa manchas de óxido, limpie inmediatamente con un paño seco y almacene en un lugar seco.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de las Tijeras de Cocina Universales Victorinox, deséchelas de manera responsable. Las tijeras de acero inoxidable pueden reciclarse. Si no está seguro, consulte las pautas de reciclaje locales.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour Ciseaux de Cuisine Universels Victorinox

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi les ciseaux de cuisine universels Victorinox. Ce produit est conçu pour offrir une performance optimale dans la cuisine pour des tâches variées. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser les ciseaux afin d'assurer une utilisation sécurisée et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Utilisez uniquement pour les tâches de coupe en cuisine. Ne pas utiliser pour couper des matériaux non alimentaires.
- Avertissement d'Acuteté : Les lames sont très aiguisées. Manipulez avec précaution pour éviter les coupures.
- Stockage Sûr : Rangez les ciseaux dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- Inspection Régulière : Vérifiez régulièrement l'état des lames et du mécanisme. N'utilisez pas les ciseaux si des dommages sont observés.
- Ne pas forcer : Évitez de forcer les ciseaux sur des matériaux durs pour ne pas endommager les lames.
- Système de verrouillage : Si votre modèle comporte un mécanisme de verrouillage, utilisez-le lorsque les ciseaux ne sont pas en service.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque : Victorinox
- Type de produit : Ciseaux de Cuisine Universels
- Matériau des lames : Acier inoxydable de haute qualité
- Longueur totale : 20 cm
- Poids : 150 g
- Caractéristiques supplémentaires : Poignées ergonomiques, coupe-fil intégré

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement les ciseaux de l'emballage en évitant le contact avec les lames.
2. Évaluation des Composants : Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes et en bon état.
3. Préparation à l'Usage : Si les ciseaux sont dotés d'un mécanisme de verrouillage, débloquez-les avant utilisation.
4. Test de Fonctionnement : Testez l'ouverture et la fermeture des ciseaux pour vous assurer que le mécanisme fonctionne correctement.

5. Fonctionnement

- Pour couper, ouvrez les ciseaux en écartant les poignées puis fermez-les doucement sur le matériau à couper.
- Pour un meilleur résultat, appliquez une pression uniforme tout en coupant.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez les ciseaux à la main avec de l'eau chaude et du détergent doux, puis rincez et séchez immédiatement.
- Désinfection : Utilisez un désinfectant alimentaire si nécessaire.
- Affûtage : Affûtez les lames périodiquement pour maintenir leur efficacité. Utilisez un affûteur spécialisé pour les lames en acier inoxydable.

7. Résolution de Problèmes

- Les ciseaux ne coupent pas correctement : Vérifiez s'ils sont propres et affûtés.
- Mécanisme coincé : Inspectez pour des débris ou des blocages et nettoyez au besoin.
- Rouille visible : Nettoyez avec de l'huile alimentaire et rangez dans un endroit sec.

8. Élimination

Ne jetez pas les ciseaux dans les ordures ménagères. Réutilisez ou recyclez le produit selon les règlements locaux sur les déchets. Consultez les autorités locales pour les directives d'élimination correctes.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Forbici Universali Victorinox UKSSV

1. Informazioni Generali

Le forbici universali Victorinox UKSSV sono progettate per offrire un'elevata funzionalità e precisione in cucina. Realizzate con materiali di alta qualità, queste forbici sono ideali per tagliare ingredienti vari e svolgere molteplici funzioni in ambito culinario.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre le forbici su superfici stabili e piane.
- Mani umide o sostanze scivolose possono compromettere la presa. Assicurarsi che le mani siano asciutte.
- Non utilizzare le forbici per scopi diversi da quelli previsti, come tagliare oggetti duri o resistenti.
- Tenere le forbici lontano dalla portata dei bambini per evitare incidenti.
- Non forzare le forbici durante l'utilizzo; se non tagliano correttamente, controllare se sono pulite e affilate.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale delle lame: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Lunghezza totale: 20 cm
- Dimensioni delle lame: 9 cm
- Manici: Ergonomici e antiscivolo
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

4. Installazione e Montaggio

Le forbici non richiedono assemblaggio. Prima di utilizzare:

- Rimuovere eventuali imballaggi o etichette.
- Assicurarsi che le lame siano pulite e asciutte.
- Effettuare una prova di taglio su un materiale morbido per abituarsi al bilanciamento e alla maneggevolezza delle forbici.

5. Funzionamento

- Impugnare il manico di una forbice con una mano, utilizzando l'altra mano per stabilizzare l'oggetto da tagliare.
- Aprire e chiudere le forbici con un movimento controllato, evitando movimenti bruschi.
- Dopo l'uso, riporre le forbici in un luogo sicuro, lontano da altre utensili per evitare danni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire le forbici dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone. Asciugare con un panno morbido.
- Questa attrezzatura è lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia di lavarla a mano per una vita più lunga.
- Controllare regolarmente le lame per eventuali segni di usura e affilarle se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Le forbici non tagliano bene.
Soluzione: Controllare se le lame sono pulite e affilate. Se necessario, affilare le lame.
- Problema: Un manico è allentato.
Soluzione: Controllare il meccanismo di collegamento e serrare se necessario.

8. Smaltimento

Si prega di smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Non gettare le forbici nel cestino dei rifiuti domestici non differenziati. Consultare il proprio centro di raccolta locale per la corretta procedura di smaltimento.

9. Contatti

Per assistenza o domande, è possibile contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania