

# 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: 5.2003.19

### VICTORINOX | FIBROX - Chef's knife - Blade: 190mm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual: Victorinox Fibrox Chef's Knife (Blade 190mm)

### 1. General Information

The Victorinox Fibrox Chef's Knife is an essential kitchen tool designed for professional chefs and home cooks alike. With its high-quality blade and ergonomic handle, this knife provides superior performance for a variety of cutting tasks. Made by Victorinox, a renowned manufacturer of Swiss Army knives, the Fibrox line embodies precision, durability, and functionality.

### 2. Safety Information

- Warning: This knife is sharp. Handle with care to avoid cuts and injuries.
- Use a stable cutting board to prevent slipping.
- Always cut away from your body and keep fingers away from the blade.
- Store the knife in a protective sheath or knife block when not in use.
- Do not use for purposes other than intended (e.g., not for prying or opening cans).
- Keep out of reach of children.
- If the knife is damaged or broken, do not attempt to repair it. Discontinue use and dispose of it safely.

### 3. Product Specifications

- Brand: Victorinox
- Model: Fibrox Chef's Knife
- Blade Length: 190 mm
- Blade Material: Stainless steel
- Handle Material: Fibrox
- Handle Type: Ergonomic, slip-resistant
- Weight: 0.166 kg (approx.)
- Dishwasher Safe: Yes (hand wash preferred)

### 4. Setup and Installation

1. Remove the knife from its packaging.
2. Ensure the blade is free from any protective sheaths or stickers.
3. Place the knife in a safe location where it can be easily accessed but is out of reach of children.
4. For optimal safety, consider using a knife block, magnetic strip, or plastic sheath for storage.

### 5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle with a comfortable grip.
- Position the food item securely on a cutting board.
- Use a rocking motion from the tip to the bolster for efficient chopping and slicing.
- For precision cuts, adjust the angle based on the type of food you are preparing.
- Clean the knife immediately after use to maintain hygiene and prevent food particles from drying on the blade.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife in warm, soapy water with a non-abrasive sponge to preserve the blade's sharpness and surface integrity. Rinse thoroughly and dry immediately with a soft cloth.
- If using a dishwasher, secure the knife to prevent movement during the cycle.
- Regularly inspect the blade for damage or dullness. Sharpen as needed using a whetstone or professional sharpening service.
- Avoid using steel wool or other abrasive materials that could scratch the blade.

### 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife is not cutting effectively, it may require sharpening. Use a sharpening stone or professional service.
- Handle Issues: If the handle feels loose or unstable, discontinue use and contact customer service.
- Rust or Staining: If you notice rust spots, ensure you regularly clean and dry the knife. Use a gentle abrasive compound for removal, if necessary.

### 8. Disposal

When disposing of the knife:

- Wrap the blade in protective material, such as cardboard or bubble wrap, to prevent injury.
- Check local regulations for disposal guidelines regarding sharp objects.
- Consider recycling options if available.

### 9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Victorinox Fibrox Kochmesser Klinge 190mm (5.2003.19)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Victorinox Fibrox Kochmessers mit einer Klingenlänge von 190 mm. Dieses Messer wurde in der Schweiz entworfen und entwickelt, um höchste Qualität und Leistung in der Küche zu gewährleisten. Es eignet sich hervorragend für den täglichen Gebrauch und bietet eine ausgezeichnete Schnittqualität.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieses Messer ist ausschließlich für den privaten und gewerblichen Einsatz in der Küche gedacht. Es sollte niemals für andere Zwecke verwendet werden.
- Schneidefläche: Achten Sie darauf, die Klinge nicht gegen harte Oberflächen zu verwenden, da dies zu Beschädigungen führen kann.
- Schnittverletzungen: Seien Sie beim Umgang mit der Klinge vorsichtig, da sie sehr scharf ist. Bewahren Sie das Messer außer Reichweite von Kindern auf.
- Griff: Der Fibrox-Griff bietet eine rutschfeste Oberfläche. Vermeiden Sie die Verwendung von Schmierstoffen oder Reinigungsmitteln, die die Griffigkeit beeinträchtigen könnten.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer sicher in einem Messerblock oder einer Schutzhülle auf, um Verletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Victorinox Fibrox Kochmesser
- Klingenlänge: 190 mm
- Material Klinge: Edelstahl
- Griffmaterial: Fibrox (rutschfester Kunststoff)
- Farbe: Schwarz
- Gewicht: ca. 200 g
- Pflegehinweis: Spülmaschinenfest, Handwäsche empfohlen

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung. Achten Sie darauf, nicht mit der Klinge in Kontakt zu kommen.
2. Aufbewahrungsort wählen: Wählen Sie einen sicheren Ort in Ihrer Küche für die Aufbewahrung des Messers. Ein Messerblock oder eine magnetische Halterung sind ideal.
3. Sicherheitsüberprüfung: Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen. Bei offensichtlichen Mängeln sollte das Messer nicht verwendet werden.

## 5. Bedienung

- Zum Schneiden von Lebensmitteln halten Sie das Messer an einem stabilen Griff und verwenden Sie eine geeignete Schneideunterlage.
- Führen Sie die Klinge sanft über das Schneidgut und üben Sie gleichmäßigen Druck aus.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Das Messer ist spülmaschinenfest; Handwäsche mit warmem Seifenwasser wird jedoch empfohlen, um die Langlebigkeit der Klinge zu gewährleisten.
- Trocken: Trocknen Sie das Messer nach dem Reinigen sofort mit einem sauberen Tuch.
- Schärfen: Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstahl, um optimale Leistung zu gewährleisten.

## 7. Fehlersuche

- Unzureichende Schneidfähigkeit: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder lassen Sie sie professionell schärfen.
- Griff locker: Prüfen Sie, ob der Griff fest sitzt. Bei Lockerheit wenden Sie sich an den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Messer in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften für gefährliche Abfälle. Bringen Sie es zu einer Entsorgungsstelle, die speziell für scharfe Objekte geeignet ist, oder wenden Sie sich an lokale Autoritäten, um weitere Anweisungen zu erhalten.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Fibrox Koksmes - Blad 190mm

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Victorinox Fibrox Koksmes met een blad van 190mm. Dit mes is ontworpen voor professionele chefs en thuiskokers die op zoek zijn naar een hoogwaardig, veelzijdig snijgereedschap. Het mes is voorzien van een ergonomisch ontworpen handvat voor een veilige grip en effectieve controle tijdens het snijden.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond.
- Let op uw vingers en handen tijdens het snijden om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik geen kracht bij het snijden; laat het mes het werk doen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of op een magneetstrip.
- Controleer regelmatig de staat van het mes en slijp het indien nodig. Een bot mes kan gevaarlijker zijn dan een scherp mes.

## 3. Productspecificaties

- Model: Victorinox Fibrox Koksmes
- Blade Lengte: 190mm
- Totale Lengte: 320mm
- Gewicht: 0,18 kg
- Materiaal Blade: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Fibrox, antislip
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

## 4. Installatie en Setup

Er zijn geen specifieke installatie-instructies nodig voor het gebruik van dit mes. Echter, volgen hier enkele tips voor het opslaan:

- Plaats het mes in een messenblok of aan een magneetstrip.
- Zorg ervoor dat het mes niet in aanraking komt met andere metalen voorwerpen om beschadiging van de snijkant te voorkomen.
- Vermijd opslag in een la zonder bescherming om te voorkomen dat het mes bot of beschadigd raakt.

## 5. Bediening

- Voordat u het mes gebruikt, zorg ervoor dat het goed is schoongemaakt en droog is.
- Bij het snijden, gebruik een snijplank en snijd van uzelf af voor maximale veiligheid.
- Houd de handgreep stevig vast met uw dominante hand en positioneer de andere hand op een veilige afstand van het mes.
- Voor optimale resultaten, gebruik een schone snijtechniek en vermijd grappen of afleiding tijdens het snijden.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak het mes direct na gebruik schoon met warm, zeepachtig water.
- Vermijd het gebruik van een afwasmachine, aangezien de hoge temperaturen en agressieve afwasmiddelen het mes kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen.
- Slijp het mes regelmatig om de snijkant in optimale staat te houden. Voor slijpen, gebruik een geschikte slijpstaaf of -steen.

## 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is en slijp het indien nodig.
- Mes is roestig: Maak het mes grondig schoon en droog na gebruik. Opslag op een droge plaats kan roest helpen voorkomen.
- Handvat is los: Controleer op beschadigingen en neem contact op voor verdere instructies.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het mes, zorg ervoor dat het veilig wordt verpakt om verwondingen te voorkomen. Goedkoop metalen voorwerpen kunnen meestal worden gerecycled; controleer lokale regels voor recycling.

## 9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning, neem contact op met:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw Victorinox Fibrox Koksmes!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef Victorinox Fibrox 190 mm (5.2003.19)

## 1. Información General

El Cuchillo de Chef Victorinox Fibrox de 190 mm es una herramienta esencial para cocineros y aficionados a la cocina. Su diseño ergonómico y la calidad de sus materiales aseguran un corte preciso y una durabilidad excepcional.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está diseñado para cortar alimentos. No utilizarlo para cortar materiales no alimentarios.
- Manejo: Mantener el cuchillo fuera del alcance de los niños. Utilizar siempre con cuidado y mantener la hoja afilada para evitarles lesiones.
- Superficies de Corte: Utilizar el cuchillo sobre una superficie de corte adecuada, como una tabla de cortar, para evitar daños.
- Afilado: Afilarse el cuchillo con regularidad utilizando un afilador adecuado. Un cuchillo bien afilado es más seguro que uno desafilado.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o en una funda.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Cuchillo de Chef Victorinox Fibrox
- Longitud de la Hoja: 190 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable
- Mango: Fibrox, antideslizante
- Peso: 150 g
- Tipo de Hoja: Afilada
- Uso: Cocina, preparación de alimentos

## 4. Instalación y Configuración

1. Retirar el Cuchillo: Sacar el cuchillo de su embalaje con cuidado. Evitar el contacto con la hoja.
2. Inspección Inicial: Verificar que no haya daños visibles en la hoja o el mango.
3. Almacenamiento Inicial: Colocar el cuchillo en un lugar seguro, lejos de fuentes de calor y humedad.

## 5. Operación

- Corte de Alimentos:
  1. Asegurarse de que el cuchillo esté afilado.
  2. Sostener el cuchillo firmemente por el mango.
  3. Hacer cortes firmes, utilizando movimientos suaves y controlados.
  4. Limpiar cualquier residuo de alimentos de la hoja después de usar.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lavar el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. No utilizar lavavajillas, ya que puede dañar la hoja y el mango.
- Secado: Secar inmediatamente con un paño limpio para evitar manchas o corrosión.
- Mantenimiento de la Hoja: Afilarse el cuchillo regularmente para mantener su eficacia de corte.

## 7. Solución de Problemas

- Cuchillo Embotado: Afilarse necesario.
- Óxido en la Hoja: Limpiar con una solución de vinagre y agua, y secar inmediatamente.
- Mango Dañado: Contactar al servicio al cliente para reemplazo.

## 8. Eliminación

Cumplir con las regulaciones locales de desecho. Separar los materiales reciclables y desechar el cuchillo en un contenedor de desechos cortantes debidamente marcado.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, por favor, contacte:

- Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Couteau de Chef Victorinox Fibrox - Lame 190mm (5.2003.19)

## 1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du Couteau de Chef Victorinox Fibrox avec une lame de 190mm. Ce couteau est conçu pour répondre aux besoins des professionnels et des amateurs de cuisine. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il offre durabilité et performances optimales.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Sûre: Ce couteau est conçu pour couper et trancher les aliments uniquement. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Manipulation: Toujours manipuler le couteau avec précaution. Gardez la lame éloignée de votre corps et des autres lors de l'utilisation.
- Stockage: Rangez le couteau dans un endroit sûr et hors de portée des enfants. Utilisez un bloc de couteaux ou une gaine de protection.
- Avertissement Personnes Sensibles: Ne pas utiliser ce couteau si vous êtes fatigué, sous l'influence de substances ou trop distrait.
- Entretien: Maintenez la lame en bon état en la nettoyant et en la desserrant régulièrement.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Marque: Victorinox
- Nom du produit: Couteau de Chef Fibrox
- Longueur de la lame: 190 mm
- Type de lame: Lame en acier inoxydable
- Poignée: Fibrox, anti-dérapante et ergonomique
- Poids: 180 g
- Numéro du modèle: 5.2003.19

## 4. Configuration et Installation

1. Déballage: Retirez le couteau de son emballage avec précaution. Évitez de toucher la lame lors du déballage.
2. Vérification: Assurez-vous que le couteau n'est pas endommagé. En cas de dommage, ne pas utiliser le produit.
3. Stockage: Trouvez un emplacement sûr pour le rangement du couteau, tel qu'un bloc de couteaux, un tiroir ou un support de couteaux.

## 5. Fonctionnement

- Utilisation Générale: Ce couteau est idéal pour hacher, trancher, et couper une variété d'ingrédients tels que les légumes, fruits, viandes et poissons.
- Techniques de Coupe: Maintenez le couteau à un angle de 15-20 degrés pour une coupe optimale. Utilisez des mouvements de va-et-vient pour trancher.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Lavez le couteau immédiatement après usage à l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- Séchage: Séchez le couteau avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Affûtage: Affûtez la lame régulièrement avec une pierre à aiguiser ou un fusil.

## 7. Dépannage

- Difficulté à couper: Si la lame ne coupe pas correctement, elle peut être émoussée. Affûtez la lame pour restaurer son efficacité.
- Corrosion: Si de la rouille apparaît, nettoyez immédiatement avec un nettoyant doux et séchez soigneusement.
- Poignée glissante: Si la poignée semble glissante, assurez-vous qu'elle est propre et sèche.

## 8. Élimination

- Lame et Poignée: En cas de fin de vie du produit, éliminez le couteau conformément aux réglementations locales. Ne jetez pas dans les déchets ménagers.
- Recyclage: Feuilletter le métal de la lame peut être recyclé selon les consignes de recyclage de votre région.

## 9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez contacter notre service client :

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Tél.: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Il Coltello da Cucina Victorinox Fibrox con lama di 190 mm (modello 5.2003.19) è progettato per soddisfare le esigenze professionali e domestiche nella preparazione degli alimenti. Questo coltello offre un'eccezionale qualità di taglio e maneggevolezza, grazie al suo design innovativo e ai materiali di alta qualità.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Usare sempre una superficie di taglio stabile e duratura.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare lesioni.
- Affilare il coltello solo con strumenti adeguati e seguire le istruzioni del produttore.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante l'uso.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: 5.2003.19
- Lunghezza lama: 190 mm
- Tipo di lama: acciaio inox
- Manico: Fibrox, antiscivolo
- Lunghezza totale: 305 mm
- Peso: 140 g
- Adatto per lavastoviglie

### 4. Configurazione e Installazione

Non è necessaria alcuna installazione specifica per utilizzare il coltello. Si consiglia di seguire le seguenti istruzioni:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Controllare che non ci siano danni visibili alla lama o al manico.
- Affilare il coltello se necessario prima dell'uso.

### 5. Funzionamento

- Afferrare il manico del coltello in modo saldamente.
- Posizionare la lama sulla superficie da tagliare.
- Eseguire movimenti netti e controllati per affettare, tritare o sminuzzare gli alimenti.
- Non esercitare eccessiva forza durante il taglio.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare bene con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Evitare l'uso della lavastoviglie per prolungare la vita del coltello.
- Affilare regolarmente la lama con un affilatore adatto.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama appare arrugginita, pulire con un detergente delicato.
- Se il coltello non affetta come dovrebbe, procedere con l'affilatura.
- In caso di danni, contattare il servizio clienti per assistenza.

### 8. Smaltimento

Smaltire il coltello in modo responsabile. Si consiglia di portarlo presso un centro di raccolta per rifiuti metallici o seguire le disposizioni locali riguardanti lo smaltimento degli oggetti affilati.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania