

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: 5.2003.22

VICTORINOX | FIBROX - Chef's knife - Blade: 220mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Chef's Knife (Blade 220mm)

1. General Information

The Victorinox Fibrox Chef's Knife is a high-quality kitchen tool designed for professional chefs and home cooks alike. With its ergonomic handle and precision blade, this knife is ideal for a variety of cutting tasks, making meal preparation efficient and enjoyable.

2. Safety Information

- Sharp Blade: Always handle the knife with care to avoid cuts. Keep away from children.
- Cutting Surface: Use the knife on appropriate cutting boards. Avoid glass or stone surfaces to prevent damage.
- Cleaning: Do not attempt to clean the knife while it is still in use or while it is wet. Always handle it cautiously during cleaning.
- Storage: Store the knife in a protective sheath or a knife block to prevent accidental cuts and to preserve the blade's sharpness.
- Personal Protective Equipment: Consider wearing cut-resistant gloves when using and cleaning the knife for added safety.

3. Product Specifications

- Brand: Victorinox
- Model: Fibrox Chef's Knife
- Blade Length: 220 mm
- Blade Material: Stainless steel
- Handle Material: Fibrox
- Weight: 220 g
- Dishwasher Safe: Yes
- Certification: NSF (National Sanitation Foundation)

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the knife from its packaging, avoiding any sharp edges.
2. Inspecting the Product: Check for any visible damage or defects. If found, do not use the knife and contact customer service.
3. First Use Preparation: Rinse the blade under warm water and dry it with a clean cloth before first use. This ensures the knife is free from any manufacturing residues.

5. Operation

- Grip the Handle: Firmly grasp the Fibrox handle, ensuring your fingers are wrapped securely around it for maximum control.
- Cutting Technique: Use a rocking motion for chopping herbs and vegetables. For slicing, maintain even pressure and glide the blade smoothly through the food.
- Maintenance During Use: Periodically wipe food residues off the blade with a damp cloth during operation to maintain cleanliness.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand Washing: Rinse under warm water with mild soap. Avoid abrasive scrubbers that could scratch the blade.
- Dishwasher Cleaning: The knife is dishwasher safe; however, hand washing is recommended to preserve the sharpness of the blade.
- Drying: Always dry the knife immediately after washing to prevent water spots and corrosion.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade with a whetstone or professional sharpener to maintain optimal cutting performance.

7. Troubleshooting

- Issue: Knife Not Cutting Well
 - Solution: Ensure the blade is sharp; consider sharpening if dull. Clean any residue that may be stuck to the blade.
- Issue: Handle Slipping
 - Solution: Ensure your hands are dry and clean before handling the knife. Do not use the knife if the handle is damaged.
- Issue: Rust or Spots on Blade
 - Solution: Clean the blade with a soft cloth and vinegar. Always dry the knife after washing to prevent rusting.

8. Disposal

- Disposing the Knife: If the knife is irreparably damaged, dispose of it in a way that prevents accidental injury. Wrap the blade in cardboard before disposal to protect from cuts.
- Recyclable Materials: Check local regulations for recycling options pertaining to metal and plastic.

9. Contact

For further assistance, please reach out via the following:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Victorinox Fibrox Kochmesser (Klingenlänge: 220 mm)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zur Bedienungsanleitung für das Victorinox Fibrox Kochmesser. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um Ihnen bei der Zubereitung Ihrer Lieblingsgerichte zu helfen. Ideal für professionelle Köche und Home-Köche, ganz gleich, ob Sie Gemüse schneiden, Fleisch zerteilen oder Fisch filetieren.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzerhinweis: Verwenden Sie das Messer nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Klingenpflege: Halten Sie die Klinge scharf, um die Sicherheit zu gewährleisten. Ein stumpfes Messer kann zu schnittbedingten Verletzungen führen.
- Sicherer Griff: Halten Sie das Messer stets mit einem festen Griff, um das Risiko des Abrutschens zu minimieren.
- Kindersicherheit: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verwenden Sie eine geeignete Aufbewahrungslösung.
- Schnittverletzungen: Achten Sie beim Schneiden stets auf die Finger und andere Körperteile. Tragen Sie bei Bedarf einen Schnitenschutz.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jeder Benutzung. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsutensilien, die die Klinge beschädigen könnten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Victorinox Fibrox Kochmesser
- Klingenlänge: 220 mm
- Material der Klinge: Hochgeschätzter Edelstahl
- Griffmaterial: Fibrox
- Gewicht: 130 g
- Gesamtlänge: 350 mm
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Im Falle von Schäden oder Mängeln kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.
3. Lagern Sie das Messer sicher in einer Schublade oder an einem geeigneten Messerblock, um Verletzungen zu vermeiden.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie die Schnittbewegung mit der anderen Hand aus.
- Schieben Sie die Klinge sanft durch die Lebensmittel, um präzise Schnitte zu erzielen.
- Für richtige Schnitttechnik siehe Videoanleitung auf unserer Website.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspülern, um die Klinge und den Griff nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch ab.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die optimale Schneidleistung zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Messer schneidet nicht gut: Mögliche Ursachen könnten eine stumpfe Klinge oder eine falsche Schneidetechnik sein. Schärfen Sie die Klinge oder üben Sie die Technik.
- Klinge beschädigt: Bei sichtbaren Schäden an der Klinge wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.
- Rutschiger Griff: Stellen Sie sicher, dass der Griff sauber und trocken ist, um ein Abrutschen zu vermeiden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Schützen Sie die Klinge während der Entsorgung, indem Sie sie in Zeitungspapier oder ein dummes Material einwickeln.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Victorinox Fibrox Koksmes 22 cm (5.2003.22)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Victorinox Fibrox Koksmes. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor zowel professionele koks als thuishokks, waarmee het snijden en hakken van ingrediënten eenvoudig en efficiënt wordt.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond.
- Wees voorzichtig bij het hanteren, zodat u zich niet snijdt.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om corrosie te voorkomen.
- Berg het mes op in een veilige en droge omgeving.

3. Productspecificaties

- Lengte mes: 22 cm
- Materiaal van de lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Materiaal van het handvat: Fibrox
- Gewicht: 0.150 kg
- Kleur handvat: Zwart
- Geschikt voor de vaatwasser, hoewel handwas wordt aangeraden voor behoud van de scherpte.

4. Setup en Installatie

Er is geen specifieke installatie vereist voor het Victorinox Koksmes. Het mes is direct klaar voor gebruik. Volg deze stappen voor optimale prestaties:

1. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Inspecteer de lemmet voor eventuele beschadigingen.
3. Maak het mes schoon met een vochtige doek voordat u het gebruikt.

5. Gebruik

- Houd het mes stevig vast met uw dominante hand.
- Gebruik uw andere hand om het voedsel te stabiliseren.
- Snijd met een constante druk langs de snijranden van het mes voor optimale controle en precisie.
- Voor bestendige resultaten, onderhoud de scherpte van het mes regelmatig met een slijper of staal.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel het mes na elk gebruik onmiddellijk af onder warm stromend water.
- Gebruik een zachte spons en milde afwasmiddelen om krassen op het lemmet te voorkomen.
- Droog het mes grondig af met een schone doek.
- Bewaar het mes in een mesblok, opbergdoos of aan een magneetstrip.

7. Probleemoplossing

Probleem: Mes snijdt niet goed.

Oplossing: Controleer de scherpte van de lemmet. Slijp het mes indien nodig met een geschikte slijper.

Probleem: Rimpels of deuken in het lemmet.

Oplossing: Inspecteer het mes en neem contact op met de klantenservice indien schade is vastgesteld.

8. Afvalverwerking

- Gooi het mes niet weg bij huisvuil.
- Neem contact op met de lokale afvalverwerkingsdienst voor correcte afvalverwerking van metalen artikelen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef Victorinox Fibrox (Hoja de 220 mm)

1. Información General

El cuchillo de chef Victorinox Fibrox es una herramienta de cocina versátil diseñada para el uso profesional y doméstico. Con una hoja de 220 mm, es ideal para cortar, picar y rebanar una variedad de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo solamente para los fines previstos.
- Manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Manipule con cuidado: la hoja es afilada y puede causar cortaduras.
- No utilice el cuchillo sobre superficies duras que puedan dañar la hoja.
- Asegúrese de que la hoja esté siempre limpia y seca después de su uso.
- No intente afilar la hoja si no tiene experiencia en el afilado de cuchillos.

3. Visión General y Especificaciones

- Marca: Victorinox
- Modelo: Fibrox Chef's Knife
- Longitud de la hoja: 220 mm
- Material de la hoja: acero inoxidable
- Mango: Fibrox, antideslizante y ergonómico
- Peso: 280 g

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso de este cuchillo. Sin embargo, asegúrese de que la hoja esté afilada antes de su uso. Puede utilizar un afilador de cuchillos adecuado si es necesario.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo de chef:

- Sujete el cuchillo con firmeza por el mango, asegurándose de que su mano esté seca.
- Use un movimiento de corte fluido, evitando aplicar demasiada presión.
- Para cortes más precisos, utilice un tabla de cortar adecuada para proteger la hoja y garantizar una mayor seguridad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No lo coloque en el lavavajillas, ya que puede dañar la hoja y el mango.
- Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para evitar la corrosión.
- Afile el cuchillo regularmente para mantener su rendimiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja se siente desafilada, utilice un afilador de cuchillos correcto.
- Si el mango se siente sucio o resbaladizo, lave el área del mango con agua y jabón suave.
- En caso de daño visible en la hoja, deje de usar el cuchillo y comuníquese con el fabricante.

8. Eliminación

Sigue las normativas locales para la eliminación de productos de acero inoxidable. Si el cuchillo está dañado y no puede ser reparado, es recomendable llevarlo a un centro de reciclaje adecuado para su disposición.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Couteau de Chef Victorinox Fibrox 220 mm

1. Informations Générales

Le couteau de chef Victorinox Fibrox de 220 mm est conçu pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine. Avec une lame robuste et une prise en main ergonomique, ce couteau est idéal pour couper, hacher et trancher une variété d'aliments.

2. Informations de Sécurité

- Manipulation : Toujours manipuler le couteau avec précaution. Ne jamais diriger la lame vers le corps.
- Stockage : Gardez le couteau hors de portée des enfants. Utilisez un protège-lame ou un bloc de couteaux pour le rangement.
- Utilisation : Ne pas utiliser le couteau pour des tâches non destinées, comme ouvrir des boîtes ou des bouteilles.
- Entretien : Aiguillez régulièrement la lame pour éviter tout accident dû à un manque de précision. Assurez-vous que le couteau est propre avant et après usage.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Longueur de la lame : 220 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Fibrox
- Poids : 300 g (estimation)
- Certifications : Conforme aux normes de sécurité alimentaire

4. Installation et Configuration

- Déballage : Retirez le couteau de son emballage avec prudence. Évitez de toucher la lame avec des mains nues.
- Mise à niveau : Placez le couteau dans un tiroir à couteaux ou un bloc de couteaux pour un accès facile.
- Remarque: Aucun assemblage n'est requis pour ce produit.

5. Fonctionnement

Ce couteau est optimisé pour la coupe d'aliments variés. Faites des mouvements de va-et-vient en vous assurant de ne pas exercer une force excessive. L'utilisation d'une planche à découper stable est recommandée.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon. Évitez de le mettre au lave-vaisselle.
- Aiguillage : Aiguillez régulièrement la lame avec une pierre à aiguiser ou un fusil à aiguiser.
- Sécher : Séchez toujours le couteau après le lavage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème de coupe : Si le couteau ne coupe pas bien, vérifiez s'il est bien aiguisé.
- Manche glissant : Si la poignée devient glissante, nettoyez-la avec de l'eau chaude savonneuse pour enlever toute graisse.

8. Élimination

Le couteau doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Si le couteau est endommagé et ne peut plus être utilisé, placez-le dans un conteneur approprié pour objets tranchants.

9. Contact

Pour toute demande d'informations, contactez-nous à l'adresse suivante :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cuoco Victorinox Fibrox 220mm

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Cuoco Victorinox Fibrox da 220mm è un attrezzo essenziale per ogni chef e appassionato di cucina. Progettato per offrire prestazioni eccezionali, è realizzato con materiali di alta qualità per garantire durata e resistenza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che la lama sia sempre affilata. Un coltello affilato è più sicuro di uno smussato.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari.
- Fare attenzione durante l'uso per evitare tagli accidentali.
- Utilizzare un tagliere stabile e scivoloso durante il taglio.
- Lavare il coltello a mano e evitare l'uso di lavastoviglie per preservare la lama.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza lama: 220 mm
- Materiale lama: acciaio inossidabile di alta qualità
- Impugnatura: Fibrox antiscivolo, ergonomica
- Garanzia: Garanzia a vita contro difetti di produzione

4. Setup e Installazione

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Non è richiesta alcuna installazione. Preparare il coltello per l'uso semplicemente affilando la lama se necessario.
- Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e asciutta.

5. Operazione

- Utilizzare il coltello per affettare, tritare e preparare alimenti.
- Tenere il coltello in modo sicuro e afferrare l'impugnatura saldamente.
- Esercitare una pressione uniforme mentre si esegue il taglio.
- Pulire la lama con un panno umido tra un taglio e l'altro, se necessario, per evitare contaminazioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la formazione di ruggine.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando una pietra per affilare o un affilacoltelli.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro, come un blocco per coltelli o una protezione per lame.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta bene, potrebbe essere necessario affilarlo.
- Se l'impugnatura è allentata, contattare il supporto per assistenza.
- Verificare visivamente la lama per eventuali scheggiature o danni; in caso di danni, non utilizzare il coltello e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Al termine della vita utile del prodotto, smaltire il coltello secondo le normative locali di riciclaggio per materiali metallici.
- Non gettare il coltello nell'indifferenziato per evitare infortuni.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o domande, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania