

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: 5.2033.19

VICTORINOX | FIBROX - Chef's knife with serrated edge - Blade: 190mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Chef's Knife with Serrated Edge Blade 190mm

1. General Information

The Victorinox Fibrox Chef's Knife with Serrated Edge Blade (190mm) is a high-quality kitchen tool designed for professional chefs and home cooks alike. Its ergonomic handle and serrated blade make it ideal for slicing through a variety of foods including bread, fruits, and vegetables. Crafted from high-carbon stainless steel, this knife offers durability and precision for all your culinary needs.

2. Safety Information

- General Precautions: Always handle the knife with care. Keep it out of reach of children and inexperienced users.
- Cutting Safety: Use a cutting board to prevent injury. Do not attempt to catch the knife if it falls.
- Storage: Store the knife in a safe location, preferably in a knife block or sheath, to prevent accidents.
- Maintenance: Regularly check the blade for damage. Do not use a damaged knife as it may break or slip during use.
- Cleaning: Always clean the knife immediately after use to prevent food residues from causing slips or contamination.

3. Product Specifications

- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Blade Length: 190mm
- Handle Material: Fibrox
- Weight: 120g
- Type: Serrated Edge
- Dishwasher Safe: Yes, recommended hand washing for longevity.

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging, taking care not to touch the blade directly.
2. Inspection: Inspect the knife for any damage. Ensure the blade is sharp and the handle is securely attached.
3. Storage: Choose a clean and dry location for storage. It is advisable to use a knife block or magnetic strip for safety.
4. Preparation for Use: Before first use, wash the knife with warm, soapy water, and dry it thoroughly to remove any manufacturing residues.

5. Operation

- Using the Knife: Hold the knife by the handle with a firm grip. For bread or pastries, use a sawing motion to allow the serrated edge to cut through without crushing.
- Safety Hold: Ensure your fingers are tucked away and use a stable cutting surface.
- Tips: For best results, use a consistent slicing motion and avoid twisting the blade while cutting.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning Post-Use: Rinse the knife under warm water to remove any food particles. Use dish soap and a non-abrasive sponge for a thorough wash.
- Drying: Dry the knife immediately with a soft cloth to prevent water spots and corrosion.
- Sharpening: Regularly hone the blade with a honing steel. Professional sharpening is recommended as needed.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife struggles to cut, it may need sharpening. Use a whetstone or professional sharpening service.
- Handle Issues: If the handle feels loose, discontinue use immediately and contact customer service for potential repairs or replacements.
- Rust: If rust develops, remove it gently with a fine abrasive. For severe rust, professional cleaning may be necessary.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If disposing of an old or damaged knife, wrap it securely in cardboard or similar material and place it in a way to prevent injury to sanitation workers. Check local regulations for any specific disposal guidelines.

9. Contact

For any inquiries or assistance:

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

Please retain this manual for future reference and follow all guidelines for optimal use and safety.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Victorinox Fibrox Kochmesser mit gezahntem Klingenrand - 190mm

1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Fibrox Kochmesser mit gezahntem Klingenrand bietet eine vielseitige Lösung für eine Vielzahl von Kochaufgaben. Es ist perfekt zum Schneiden von Brot, Obst und Gemüse und ist ein unverzichtbares Werkzeug für Hobby- und Profiköche. Die Klinge hat eine Länge von 190mm und besteht aus hochwertigem Edelstahl, um Langlebigkeit und optimale Schneideleistung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie das Messer nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Halten Sie die Klinge von Kindern und unbefugten Personen fern.
- Verwenden Sie beim Schneiden eine stabile Unterlage, um Verletzungen zu vermeiden.
- Seien Sie beim Schärfen des Messers vorsichtig, um Schnittverletzungen zu verhindern.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nach dem Gebrauch sofort und vermeiden Sie den Kontakt mit der Klinge.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Victorinox Fibrox Kochmesser mit gezahntem Klingenrand
- Klingenlänge: 190mm
- Material Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Fibrox (rutschfest)
- Farbe: Schwarz
- Pflege: Spülmaschinenfest
- Marke: Victorinox

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen.
- Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder in einer Schublade mit einem Schutz.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und den Zeigefinger leicht entlang der Klinge, um bessere Kontrolle zu haben.
- Verwenden Sie die gezahnte Kante für Produkte wie Brot oder reifes Obst.
- Achten Sie darauf, beim Schneiden gleichmäßigen Druck auszuüben, um ein effektives Schneiden zu gewährleisten.

6. Reinigung und Pflege

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsschwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung mit einem sauberen Tuch ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Das Messer kann in der Spülmaschine gereinigt werden, wir empfehlen jedoch Handwäsche zur Schonung der Klinge.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.
- Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder einem Messerschärfer.
- Problem: Klinge ist beschädigt.
- Lösung: Wenden Sie sich an den Kundendienst für Reparatur oder Austausch.
- Problem: Griff ist rutschig.
- Lösung: Reinigen Sie den Griff gründlich und lassen Sie ihn vollständig trocknen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, die Klinge vor der Entsorgung zu schützen, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Fibrox Koksmes met gekartelde rand, 190 mm (5.2033.19)

1. Algemene informatie

Welkom bij uw Victorinox Fibrox Koksmes met gekartelde rand van 190 mm. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor zowel professionele koks als enthousiaste thuishokks. Met zijn unieke ontwerp en duurzaamheid is het een essentieel hulpmiddel in elke keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit mes is scherp; gebruik het met zorg. Vermijd contact met de slijtagezone van de handen.
- Opbergen: Bewaar het mes in een meshouder of een beschermende hoes om verwondingen te voorkomen.
- Kinderen: Houd het mes buiten het bereik van kinderen. Leer kinderen nooit zelf met messen om te gaan zonder toezicht.
- Onderhoud: Na gebruik het mes grondig reinigen en goed opdrogen. Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage.
- Eerste hulp: In geval van snijwonden druk stevig met een steriel verband en zoek medische hulp indien nodig.

3. Productspecificaties

- Merk: Victorinox
- Type: Koksmes
- Blade type: Gekarteld
- Blade lengte: 190 mm
- Materiaal: Hoogwaardige roestvrijstalen snijkant
- Handvat: Antislip Fibrox
- Functie: Geschikt voor snijden van vlees, brood en groente

4. Installatie en Setup

1. Haal het mes uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Zorg ervoor dat het werkoppervlak schoon en droog is voordat u het mes gebruikt.
3. Plaats het mes in een meshouder of leg het op een snijplank om veiligheid te garanderen tijdens het gebruik.

5. Bediening

- Gebruik de juiste snijtechnieken volgens het soort voedsel dat u wilt bereiden.
- Voor het snijden van vlees, gebruik een stabiele ondergrond. Snijd altijd van u af voor een veilige grip.
- Het gekartelde mes is ideaal voor het snijden van brood en gekookte producten; gebruik een stevige zaagbeweging.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die het mes kunnen beschadigen.
- Droog het mes zorgvuldig af met een schone doek voordat je het opbergt.
- Het mes is niet geschikt voor de vaatwasser; handwas wordt aanbevolen.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes geslepen moet worden. Gebruik een slijper voor messen indien nodig.
- Roestplekken: Dit kan wijzen op slechte droogpraktijken. Zorg voor een goede droging na het reinigen.
- Handvat los: Neem contact op met de klantenservice als het handvat los begint te zitten.

8. Afvalverwerking

- Het mes moet volgens de lokale wetgeving voor metaalrecycling worden verwerkt. Zorg ervoor dat het niet in het reguliere huisvuil wordt weggegooid.

9. Contact

Bij vragen of problemen kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

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

Dank u voor uw aankoop van het Victorinox Fibrox Koksmes. Wij wensen u veel kookplezier!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef Victorinox Fibrox con Hoja Serrada de 190 mm

1. Información General

El Cuchillo de Chef Victorinox Fibrox con Hoja Serrada de 190 mm es una herramienta esencial para cualquier cocina. Diseñado para proporcionar un corte preciso y efectivo, es adecuado para una variedad de tareas culinarias.

2. Información de Seguridad

- Siempre use el cuchillo con cuidado y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que la superficie de corte sea estable y adecuada.
- Nunca intente atrapar un cuchillo que cae.
- Mantenga el cuchillo afilado; un cuchillo desafilado puede ser más peligroso.
- Utilice guantes protectores si es necesario al manipular el cuchillo.
- Evite el uso del cuchillo en superficies duras que puedan dañar la hoja.
- Inspeccione regularmente el cuchillo para detectar cualquier daño o desgaste.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 190 mm
- Material de la hoja: acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Fibrox, antideslizante y ergonómico
- Peso: 140 g
- Usos: corte de pan, frutas, verduras y otros alimentos
- Apto para lavavajillas, aunque se recomienda el lavado a mano para prolongar la vida útil.

4. Instalación y Configuración

No se requiere una instalación compleja para el cuchillo. Simplemente retire el cuchillo de su empaque y asegúrese de que esté limpio. Para un uso óptimo, asegúrese de que su superficie de corte esté limpia y estable.

5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
- Utilice un movimiento de corte adecuado, aplicando la presión necesaria al cortar.
- Para cortes en pan, utilice el lado serrado de la hoja para facilitar el proceso.
- Asegúrese de mantener la cuchilla en un ángulo correcto al cortar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Seque el cuchillo inmediatamente con un paño limpio para evitar manchas.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro, preferentemente en un bloque para cuchillos o en su funda.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta adecuadamente, asegúrese de que esté afilado.
- Si presenta óxido o manchas, limpie la hoja con un limpiador de acero inoxidable.
- Si el mango está roto o suelto, considere contactar al servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

El cuchillo debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales. En general, no debe ser eliminado con los residuos comunes debido a su naturaleza afilada. Considere llevarlo a un punto de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para consultas, póngase en contacto con nosotros:

Correo electrónico: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Couteau de Chef Victorinox Fibrox avec Lame Dentée de 190 mm

1. Informations Générales

Le couteau de chef Victorinox Fibrox est un outil de cuisine de haute qualité, conçu pour les professionnels et les amateurs. Avec sa lame dentée de 190 mm, il est idéal pour la découpe de divers aliments, y compris le pain, les fruits et les légumes.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface de coupe appropriée pour éviter les accidents.
- Ne touchez pas la lame pendant qu'elle est en mouvement.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser le couteau pour des tâches autres que celles pour lesquelles il est conçu.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame pour éviter les blessures dues à des lames émoussées ou endommagées.
- Portez des gants de protection si nécessaire pour éviter les coupures.
- Ne pas plonger le couteau dans l'eau chaude après l'utilisation, car cela peut endommager la poignée.

3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Matériau de la Lame: Acier inoxydable
- Longueur de la Lame: 190 mm
- Type de Lame: Dentée
- Poignée: Fibrox antidérapant
- Poids: 150 g
- Durabilité: Résistant à la corrosion
- Utilisation: Cuisine professionnelle et domestique

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le couteau de son emballage en prenant soin de ne pas toucher la lame.
2. Avant la première utilisation, lavez le couteau à l'eau chaude savonneuse et séchez-le avec un chiffon propre.
3. Vérifiez que la poignée est correctement fixée à la lame et qu'il n'y a pas de pièces lâches.
4. Trouvez un espace de rangement approprié, tel qu'un bloc à couteaux ou un tiroir, pour éviter tout accident.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée, avec les doigts enroulés autour et le pouce sur le côté.
- Pour couper, appliquez une pression uniforme sur la lame et utilisez des mouvements de va-et-vient pour trancher les aliments.
- Pour des coupes plus précises, utilisez la partie avant de la lame.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela pourrait endommager la lame et la poignée.
- Séchez immédiatement avec un chiffon sec pour éviter la corrosion.
- Aiguissez la lame régulièrement avec un aiguiser adapté pour maintenir son efficacité.

7. Résolution des Problèmes

- Si la lame devient émoussée, utilisez un aiguiser à couteaux pour la réaffûter.
- Si la poignée semble lâche, contactez le service clientèle pour un remplacement.
- Si vous trouvez des éclats ou des fissures sur la lame, cessez de l'utiliser immédiatement et contactez le service clientèle.

8. Élimination

- En fin de vie, ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères.
- Contactez un centre de recyclage local qui accepte les objets métalliques.
- Assurez-vous que la lame est protégée pour éviter tout accident pendant son élimination.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter 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 Chef Victorinox Fibrox con Lama Seghettata 190mm

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Chef Victorinox Fibrox con lama seghettata da 190 mm è un utensile da cucina di alta qualità progettato per la massima funzionalità e durata. Realizzato da Victorinox, un marchio rinomato per la sua esperienza e innovazione nella produzione di coltelli, questo prodotto è ideale per chef professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Utilizzare il coltello con attenzione. Seguire le seguenti linee guida di sicurezza:

- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.
- Utilizzare il coltello su una superficie di taglio stabile.
- Non tentare mai di bloccare la lama con una mano o altri oggetti.
- Assicurarsi di affilare il coltello regolarmente per garantire prestazioni ottimali.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Coltello da Chef
- Lunghezza della lama: 190 mm
- Materiale della lama: Acciaio inox
- Tipo di lama: Seghettata
- Manico: Fibrox, antiscivolo per una presa sicura
- Peso: 0.26 kg

4. Installazione e Montaggio

Il coltello non richiede installazione. Rimuoverlo dalla confezione con attenzione, evitando di toccare la lama. Assicurarsi che la superficie su cui si utilizza il coltello sia pulita e asciutta.

5. Funzionamento

Per utilizzare il coltello da chef:

- Posizionare il cibo sulla superficie di taglio.
- Afferrarlo saldamente con una mano e utilizzare l'altra mano per afferrare il coltello.
- Usare movimenti di taglio lunghi e decisi, applicando la giusta pressione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non lavare in lavastoviglie, in quanto potrebbe danneggiare la lama e il manico.
- Asciugare bene il coltello con un panno pulito.
- Affilare la lama regolarmente con una pietra per affilare o un affilatore apposito.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta facilmente, potrebbe essere necessario affilarla.
- Se il manico risulta scivoloso, pulirlo con un panno umido per rimuovere eventuali residui di grasso o cibo.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Non gettare il coltello nell'indifferenziato; informarsi sulle procedure per il riciclaggio o lo smaltimento dei prodotti in acciaio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania