

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: 5.2523.17

**VICTORINOX | FIBROX - Santoku knife with scalloped edge - Blade:
170mm**



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Santoku Knife with Scalloped Edge Blade (170mm)

1. General Information

The Victorinox Fibrox Santoku Knife is a versatile kitchen utensil designed to enhance your cooking experience. This knife features a scalloped edge blade that allows for smooth slicing, making it ideal for various food preparations. It combines quality craftsmanship with ergonomic design for optimum comfort and control.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care. Keep it out of reach of children and inexperienced users.
- Use the knife only for its intended purpose (food preparation).
- Ensure that the blade is sharp. A dull knife is more dangerous than a sharp one as it requires more force to cut.
- Always cut on a stable surface and do not use the knife on hard surfaces such as glass or stone.
- Store the knife in a safe place, such as a knife block or magnetic strip, to prevent accidents.
- Do not attempt to catch a falling knife.
- Periodically check the knife for wear and damage. If the blade is chipped or broken, discontinue use.

3. Product Specifications

- Brand: Victorinox
- Model: Fibrox Santoku Knife
- Blade Length: 170mm
- Blade Material: High carbon stainless steel
- Handle Material: Fibrox
- Weight: 0.24 kg
- Dishwasher Safe: Yes (though hand washing recommended)
- Color: Black

4. Setup and Installation

The Victorinox Fibrox Santoku Knife is delivered ready for use. Simply remove it from the packaging, ensuring to handle the blade carefully to avoid injury. The knife requires no additional assembly.

5. Operation

To use the knife effectively:

1. Start with a stable cutting board.
2. Grip the Fibrox handle firmly, ensuring your thumb and fingers are positioned safely away from the blade.
3. For optimal use, slice with a rocking motion, allowing the scalloped edge to create a clean cut.
4. Use appropriate cutting techniques depending on the food item.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand washing is recommended: Wash the knife with warm, soapy water after use and rinse thoroughly.
- Avoid leaving the knife soaked in water to prevent corrosion.
- Dry the knife immediately with a soft cloth.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or honing steel to maintain its cutting performance.

7. Troubleshooting

- If the knife does not cut effectively: Check if the blade is dull. Sharpen the blade as needed.
- If the handle feels loose: Inspect for any physical damage. If structural damage is found, discontinue use immediately.
- For any other issues, contact customer service.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If the knife is damaged beyond use, wrap it securely to prevent injury during disposal. Check local regulations for hazardous waste disposal guidelines.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Victorinox Fibrox Santoku-Messer mit gezackter Klinge 170 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Victorinox Fibrox Santoku-Messers mit gezackter Klinge. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um die Vorbereitungszeit zu verkürzen und eine herausragende Schneiderfahrung zu bieten. Es ist ideal zum Schneiden, Würfeln und Zerkleinern von Obst, Gemüse und Fleisch.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur wie vorgesehen.
- Halten Sie Ihre Hände und andere Körperteile von der Klinge fern, während Sie das Messer verwenden.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um Verletzungen durch unsachgemäßen Gebrauch eines stumpfen Messers zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie keine beschädigten oder defekten Messer.
- Reinigen Sie die Klinge vorsichtig, um Schnitte zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Victorinox Fibrox Santoku-Messer
- Klingenlänge: 170 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Fibrox
- Gewicht: 200 g
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

Das Santoku-Messer erfordert keine Installation. Stellen Sie sicher, dass Sie eine geeignete und stabile Schneideunterlage verwenden. Platzieren Sie das Messer immer so, dass die Klinge nicht mit der Arbeitsfläche in Kontakt kommt, wenn es nicht verwendet wird.

5. Betrieb

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie die Klinge mit der anderen Hand, indem Sie sanften Druck ausüben. Die gezackte Kante erleichtert das Schneiden durch feste Oberflächen. Für gleichmäßige Schnitte wenden Sie eine sanfte Hin- und Herbewegung an.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm. Vermeiden Sie Scheuermittel oder harte Gegenstände, die die Klinge zerkratzen könnten. Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu verhindern. Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um ihre Schärfe zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Das Messer schneidet nicht gut: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie sie gegebenenfalls.
- Rost auf der Klinge: Reinigen und trocknen Sie die Klinge regelmäßig. Verwenden Sie möglicherweise ein wenig Speiseöl, um die Klinge vor Feuchtigkeit zu schützen.
- Griff löst sich: Überprüfen Sie den Griff und ziehen Sie die Schrauben gegebenenfalls nach.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Victorinox Fibrox Santoku Mes met Gezaagde Rand 170mm (5.2523.17)

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van het Victorinox Fibrox Santoku mes. Dit hoogwaardige keukengerei is ontworpen voor zowel professionele koks als thuishoukers. Het mes heeft een gezaagde rand die een optimale snijervaring biedt voor verschillende soorten voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd een snijplank tijdens het snijden om schade aan oppervlakken of het mes te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen om verwondingen te vermijden.
- Snijd altijd van u af en gebruik een stevige grip op het handvat om ongelukken te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes en vervang het indien nodig om de veiligheid te waarborgen.
- Vermijd het gebruik van het mes voor doeleinden waarvoor het niet bedoeld is, zoals het openen van verpakkingen of het snijden van bevroren voedsel.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 170 mm
- Materiaal blade: Roestvrij staal
- Handvat: Fibrox (antislip)
- Gewicht: 210 gram
- Geschikt voor vaatwasser: Ja
- Volta: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.

4. Opzetten en Installatie

Dit mes vereist geen installatie. Het is gebruiksklaar bij aankoop. Zorg ervoor dat het mes goed wordt bewaard in een messenset of op een veilige plek om schade te voorkomen.

5. Gebruik

- Voor de beste snijresultaten, gebruik het mes op een stabiele snijplank.
- Maak een stevige grip op het handvat en positioneer het voedsel dat u wilt snijden stevig.
- Gebruik het mes met een lichte, gelijkmatige druk voor het snijden van groenten, vlees en vis.
- Maak gebruik van de gezaagde rand voor het snijden van voedsel met een harde buitenkant en een zachte binnenkant.

6. Reiniging en Onderhoud

- Handwas aanbevolen voor langdurig behoud van de kwaliteit. Gebruik een mild schoonmaakmiddel en een zachte spons.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en de vaatwasser kan de levensduur van het mes verkorten.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Slijp het mes regelmatig met een slijper om de snijprestaties te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp het mes indien nodig.
- Probleem: Mes piept tijdens het snijden.
Oplossing: Zorg ervoor dat de snijplank stabiel is en dat het voedsel goed is gepositioneerd.

8. Afvoer

Dit product is vervaardigd uit duurzame materialen. Wanneer het mes aan het einde van zijn levensduur is, moet het op een verantwoorde manier worden afgevoerd. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor specifieke richtlijnen over de recycling van keukenuitrusting.

9. Contact

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

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Santoku con Bisel Serrado 170mm de Victorinox Fibrox

1. Información General

Este cuchillo Santoku de la serie Fibrox de Victorinox es una herramienta de cocina versátil que combina un diseño innovador con materiales de alta calidad. Su hoja de 170 mm con filo serrado es ideal para cortar, picar y rebanar todo tipo de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Siempre utilice el cuchillo en una superficie de corte adecuada y estable.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Use guantes de protección si es necesario para evitar cortes durante la manipulación.
- No intente atrapar el cuchillo si se cae, retírese y déjelo caer.
- Evite el uso del cuchillo en superficies duras que puedan dañar la hoja.
- Inspeccione el cuchillo regularmente; si la hoja está dañada, no lo use y contáctenos.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Nombre del Producto: Cuchillo Santoku Fibrox con Bisel Serrado
- Marca: Victorinox
- Longitud de la hoja: 170 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Fibrox, que ofrece un agarre antideslizante
- Características: Hoja con bisel serrado para un corte eficaz de alimentos.
- Uso recomendado: Ideal para verduras, frutas y carnes.

4. Instalación y Configuración

1. Desempaque el cuchillo con cuidado y retire cualquier protecciones de la hoja.
2. Verifique que no haya daños visibles en el cuchillo.
3. Coloque el cuchillo en una superficie de trabajo limpia y seca.
4. Asegúrese de que la superficie de corte sea adecuada para evitar que la hoja se dañe.
5. El cuchillo está listo para su uso; no se requiere instalación adicional.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo por el mango con firmeza, asegurándose de que la mano esté alejada de la hoja.
- Utilice un movimiento de corte suave y controlado al picar o rebanar.
- Para alimentos más duros, aplique presión de manera uniforme sin forzar el cuchillo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No coloque el cuchillo en el lavavajillas, ya que puede dañar el filo.
- Seque con un paño limpio y suave antes de guardar.
- Afile la hoja regularmente con un afilador adecuado para mantener su rendimiento.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta correctamente, verifique si está desafilado y asegúrese de afilarlo.
- En caso de picaduras o daños en la hoja, no lo use y contáctenos para recibir asistencia.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del cuchillo, considere reciclar el acero de la hoja en un centro de reciclaje apropiado.
- Asegúrese de envolver la hoja en papel o un material que evite cortes al desechar.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia con su cuchillo, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT : COUTEAU SANTOKU VICTORINOX FIBROX À BLADE À BORD SCALLOPÉ (170MM)

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du couteau Santoku Victorinox Fibrox à lame à bord scalloped (170 mm). Ce couteau est conçu pour offrir une performance exceptionnelle dans la cuisine, alliant confort et efficacité. Veuillez lire attentivement ce manuel afin d'assurer une utilisation sécurisée et efficace de votre produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné à la préparation des aliments. Ne l'utilisez pas pour d'autres fins ou dans des contextes inappropriés.
- Coupures : Sa lame est extrêmement tranchante. Manipulez-le avec précaution pour éviter les blessures.
- Enfants : Tenez-le hors de portée des enfants. Ne laissez jamais un enfant utiliser ce couteau sans supervision.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans un bloc à couteaux ou avec un protège-lame pour éviter tout contact accidentel.
- Entretien : Ne plongez pas la lame dans l'eau ou d'autres liquides pendant de longues périodes pour éviter la corrosion.
- Inspections : Vérifiez régulièrement le couteau pour repérer tout dommage ou malfonction. Si la lame est endommagée, ne l'utilisez pas.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : Couteau Santoku Victorinox Fibrox
- Longueur de la lame : 170 mm
- Type de lame : Scallopée
- Manche : Fibrox, antidérapant
- Poids : 0,2 kg
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité

4. Installation et Mise en Place

Le couteau Santoku Victorinox ne nécessite pas d'installation spécifique. Suivez ces étapes :

1. Déballez soigneusement le couteau et retirez tout emballage.
2. Nettoyez la lame avec de l'eau tiède et du savon doux avant la première utilisation.
3. Assurez-vous que la surface de travail est propre et stable.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau Santoku :

1. Tenez le couteau par le manche avec une prise sûre.
2. Utilisez un mouvement de va-et-vient pour trancher, coupant à travers les aliments plutôt que de les écraser.
3. Assurez-vous de toujours garder vos doigts à l'écart de la lame pendant l'utilisation.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et du savon doux.
- Évitez de mettre le couteau au lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame.
- Essuyez-le soigneusement avec un chiffon doux avant de le ranger.
- Aiguissez la lame régulièrement pour maintenir sa performance optimale.

7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.
- Solution : Aiguissez la lame en utilisant une pierre à aiguiser ou un aiguisoir adapté.

- Problème : La lame présente des taches de corrosion.
- Solution : Nettoyez la lame avec une solution vinaigrée et séchez-la immédiatement.

8. Élimination

Ne jetez pas votre couteau dans les ordures ménagères. Si vous devez vous débarrasser de celui-ci :

- Vérifiez les réglementations locales concernant l'élimination des objets tranchants.
- Enveloppez la lame pour éviter les blessures.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi le couteau Santoku Victorinox Fibrox. Nous espérons qu'il vous apportera satisfaction et confort dans toutes vos préparations culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Santoku Victorinox Fibrox con Lama Scallopata 170mm (5.2523.17)

1. Informazioni Generali

Il Coltello Santoku Victorinox Fibrox è progettato per soddisfare gli standard di qualità professionale, combinando funzionalità e comfort. Con una lama da 170mm e un manico in Fibrox antiscivolo, questo coltello è ideale per il taglio di carne, pesce e verdure.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso del Prodotto: Utilizzare solo per scopi indicati. Non utilizzare per tagliare oggetti duri o pericolosi.
- Maneggio: Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini. Utilizzare sempre una superficie di taglio stabile.
- Affilatura: Affilare il coltello con un affilatore appropriato. Non utilizzare mai un coltello smussato.
- Pulizia: Lavare a mano con acqua e sapone subito dopo l'uso per evitare macchie e corrosione. Non utilizzare in lavastoviglie.
- Conservazione: Conservare in un luogo sicuro, preferibilmente con una custodia o un supporto per coltelli.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Modello: Fibrox Santoku
- Lunghezza Lama: 170mm
- Materiale Lama: Acciaio inossidabile
- Materiale Manico: Fibrox antiscivolo
- Peso: 150g
- Colore: Nero

4. Installazione e Montaggio

Il Coltello Santoku non richiede installazione. Tuttavia, per un uso sicuro:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Assicurarsi che la lama non sia danneggiata.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro e facilmente accessibile.

5. Operazione

- Tenere il coltello con una mano sul manico e l'altra sulla parte superiore della lama per stabilità.
- Utilizzare movimenti fluidi e controllati per affettare o tritare.
- Non applicare pressione eccessiva per evitare di danneggiare la lama.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello dopo ogni uso con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente per prevenire la ruggine.
- Controllare regolarmente la lama per segni di usura e affilarla quando necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama smussata: Affilare con un affilatore adeguato.
- Difficoltà nel taglio: Verificare se la lama è affilata e in buone condizioni.
- Danni alla lama: Contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, smaltirlo in modo responsabile seguendo le normative locali per i materiali metallici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania