

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: 5.2533.21

VICTORINOX | FIBROX - Bread knife with serrated edge - Blade: 210mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Bread Knife with Serrated Edge Blade 210mm

1. General Information

The Victorinox Fibrox Bread Knife features a classic design and is specifically engineered for effortlessly slicing through all types of bread. The serrated edge ensures clean cuts while preserving the texture and integrity of the bread. This product is an essential tool for both professional chefs and home cooks who value quality and performance.

2. Safety Information

- Use the knife only for its intended purpose - cutting bread.
- Always handle the knife with care; the blade is sharp and can cause injury.
- Keep the knife out of reach of children when not in use.
- Do not attempt to catch the knife if it slips from your hand; let it fall.
- When cleaning, take extra care around the blade to avoid cuts.
- Ensure the knife is stored safely in a designated knife block or protective sleeve to prevent accidents.

3. Product Specifications

- Product Name: Victorinox Fibrox Bread Knife
- Material: Stainless steel blade, Fibrox handle
- Blade Length: 210 mm
- Blade Type: Serrated edge
- Handle Type: Non-slip, ergonomic
- Weight: 0.2 kg
- Manufacturer: Victorinox

4. Setup and Installation

The Victorinox Fibrox Bread Knife requires no assembly or installation. However, ensure the following before first use:

- Remove any packaging materials.
- Wash the knife with warm, soapy water to remove any manufacturing residues.
- Dry the knife thoroughly with a clean cloth.

5. Operation

To operate the knife effectively:

- Place the bread on a stable cutting board.
- Hold the handle firmly with one hand while keeping the other hand steadying the bread.
- Using a gentle sawing motion, apply light pressure and let the serrated blade do the work. Start at one end of the loaf and slice through to the other end without forcing the knife.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, hand wash the knife in warm, soapy water and rinse thoroughly.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads which can dull the blade.
- Do not place the knife in a dishwasher; this may damage the handle and blade.
- Regularly check the knife for sharpness. Sharpen as needed using a professional sharpening service or appropriate sharpening tool.

7. Troubleshooting

- Knife Not Cutting Smoothly: Ensure the blade is sharp. Sharpen if necessary. If the problem persists, consult a professional.
- Handle Loosening or Damage: Check for any visible damage. If the handle appears to be loose, do not attempt to repair it yourself. Contact customer service for advice.

8. Disposal

When disposing of the knife:

- Wrap the blade securely in thick cardboard or similar material to prevent injury.
- Dispose of it according to your local waste management guidelines for sharp objects.
- Do not discard in regular household waste.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Victorinox Fibrox Brotmesser mit Wellenschliff - 210mm (5.2533.21)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Victorinox Fibrox Brotmessers! Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und komfortable Handhabung beim Schneiden von Brot zu ermöglichen. Die spezielle Wellenschliffklinge gewährleistet saubere und präzise Schnitte.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schneiden Sie auf stabilen Unterlagen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Seien Sie beim Schärfen des Messers vorsichtig und verwenden Sie geeignete Schleifwerkzeuge.
- Verwenden Sie das Messer nicht, wenn die Klinge beschädigt oder rostig ist.
- Bei Gebrauch darauf achten, dass die Klinge nicht mit den Händen in Kontakt kommt.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Victorinox Fibrox Brotmesser mit Wellenschliff
- Klingenlänge: 210 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Fibrox, rutschfest
- Farbe des Griffs: Schwarz
- Gewicht: 150 g

4. Einrichtung und Installation

1. Entnehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen.
3. Für die optimale Nutzung platzieren Sie das Messer in einem Messerblock oder auf einem sicheren Platz in Ihrer Küchenschublade.
4. Ihr Brotmesser ist sofort einsatzbereit.

5. Bedienung

1. Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff, während die andere Hand das Brot fixiert.
2. Beginnen Sie am Ende des Brotes und üben Sie sanften Druck aus, während Sie mit einer ziehenden Bewegung schneiden.
3. Lassen Sie die Klinge durch das Brot gleiten, um ein zerbröckeln zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie einen nicht scheuernden Schwamm oder ein Tuch.
- Trocknen Sie das Messer gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Schärfergerät.

7. Fehlerbehebung

- Wenn das Messer stumpf ist, verwenden Sie einen Schärferstein oder eine Wetzstahl.
- Bei einem rutschenden Griff sollte das Messer nicht mehr verwendet werden. Überprüfen Sie den Griff auf Beschädigungen.
- Bei Anzeichen von Rost reinigen Sie die Klinge sofort und bewahren Sie das Messer an einem trockenen Ort auf.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß Ihren örtlichen Recyclingrichtlinien für Metall. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen und 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 Broodmes met gekartelde rand 210mm

1. Algemene Informatie

Gefabriceerd door Victorinox, bekend om zijn topkwaliteit en duurzame producten, is dit broodmes ontworpen voor zowel professionele als huishoudelijke koks. Het mes heeft een gekartelde rand die zorgt voor een soepele snede door brood en andere zachte voedingsmiddelen. De lengte van het mes is 210 mm.

2. Veiligheidsinformatie

- Het mes is scherp; gebruik het voorzichtig om snijwonden te voorkomen.
- Bewaar het mes buiten bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om het mes te gebruiken en voorkom contact met harde oppervlakken.
- Vermijd het gebruik van het mes voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Controleer regelmatig of het mes in goede staat is en geen schade vertoont.
- Gebruik speciale bescherming bij het reinigen om snijwonden te vermijden.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 210 mm
- Materiaal van het lemmet: Roestvrij staal
- Handgreep: Fibrox kunststof
- Kleur handgreep: Zwart

4. Setup en Installatie

Het mes hoeft niet geassembleerd te worden. Controleer bij ontvangst of het mes geen zichtbare schade vertoont. Als dat het geval is, neem dan contact op met de leverancier. Zorg ervoor dat het mes veilig is opgeborgen in een messenhouder of een beschermhoes om snijwonden te voorkomen.

5. Bediening

Gebruik een stevige snijplank van hout of kunststof. Houd het snijvlak goed vast en snijd in een gelijkmatige beweging. Voor het snijden van verdere ingrediënten, maak gebruik van de gekartelde rand voor een gemakkelijke en gecontroleerde snede.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes direct na gebruik met warm water en afwasmiddel. Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen.
- Spoel het mes goed af en droog het grondig met een schone doek.
- Bewaar het mes op een droge plaats.
- Het is aanbevolen om het mes regelmatig te slijpen om de scherpte te behouden.

7. Probleemoplossing

- Als het mes niet goed snijdt, controleer dan of het geslepen moet worden.
- Voor roestvorming kunt u een staalborstel of fijn schuurpapier gebruiken. Zorg ervoor dat u het mes opnieuw reinigt na het verwijderen van roest.
- Voor afwijkingen van de handgreep of beschadigingen, neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwijdering

Dit product bevat metalen en kunststof componenten. Bij het weggooien moet u de lokale voorschriften voor het afvalbeheer volgen. Het mes moet als metalen afval worden beschouwd.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Pan Victorinox Fibrox con Hoja Serrada de 210 mm

1. Información General

Bienvenido al manual del cuchillo de pan Victorinox Fibrox. Este producto está diseñado para ofrecer cortes precisos y sencillos en todo tipo de panes. La hoja de acero inoxidable y su empuñadura ergonómica lo convierten en una herramienta esencial en cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice el cuchillo solo para su propósito destinado: cortar pan.
- No intente usar el cuchillo para cortar alimentos congelados o alimentos duros que puedan dañar la hoja.
- Asegúrese de que el cuchillo esté siempre limpio y seco para evitar accidentes.
- Al manipular el cuchillo, hágalo con cuidado para evitar cortes en la piel.
- No intente modificar la hoja ni la empuñadura de ninguna manera.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Victorinox
- Modelo: Cuchillo de Pan Fibrox
- Longitud de la hoja: 210 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Tipo de hoja: Serrada
- Mango: Fibrox, antideslizante

4. Configuración e Instalación

- No requiere instalación; el cuchillo de pan Victorinox está listo para usarse al sacarlo de su embalaje.
- Retire el cuchillo de la caja con cuidado, evitando el contacto con la hoja.
- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón antes del primer uso.

5. Operación

- Para cortar pan, sostenga el cuchillo por el mango de Fibrox, asegurando un agarre firme.
- Con movimientos de vaivén, aplique una ligera presión para comenzar a cortar. Permita que la hoja serrada realice el trabajo de corte.
- No utilice el cuchillo para frotar sobre la superficie de corte; en su lugar, use un soporte estable como una tabla de cortar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso. No se recomienda el uso de lavavajillas, ya que puede dañar la hoja.
- Seque el cuchillo completamente antes de guardarlo.
- Afile la hoja regularmente con un afilador adecuado para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta adecuadamente, verifique que esté afilado. Si es necesario, afile la hoja.
- Si encuentra signos de óxido en la hoja, límpiela con un paño seco y aplique una pequeña cantidad de aceite mineral de grado alimenticio.
- Si la empuñadura presenta desgaste visible, considere reemplazarla o consultar a un profesional.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del cuchillo, consulte las normativas locales sobre la eliminación de acero inoxidable.
- No tire el cuchillo a la basura convencional; considere reciclar el material donde sea posible.

9. Contacto

Para más información, contáctenos en:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau à pain Victorinox Fibrox avec lame crantée de 210 mm. Ce produit est conçu pour vous offrir une performance de coupe optimale. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est conçu uniquement pour couper du pain et des produits de boulangerie. Ne l'utilisez pas pour d'autres aliments ou matériaux.
- Coupures et blessures : Ce produit a une lame tranchante. Manipulez toujours avec précaution. Gardez hors de portée des enfants.
- Entretien des lames : Gardez la lame propre et tranchante pour éviter les accidents. Ne tentez pas de redresser ou de modifier la lame de quelque manière que ce soit.
- Rangement : Rangez le couteau dans un endroit sûr, idéalement dans un bloc à couteaux ou un protège-lame, pour éviter les accidents.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Marque : Victorinox
- Modèle : Fibrox
- Longueur de la lame : 210 mm
- Type de lame : Crantée
- Poignée : Ergonomique et antidérapante
- Matériau de la lame : Acier inoxydable

4. Installation et configuration

Aucune installation particulière n'est nécessaire pour utiliser ce produit. Déballez soigneusement le couteau et assurez-vous qu'il ne présente pas de dommages. Vérifiez que la lame et la poignée sont en bon état avant utilisation.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau à pain, tenez fermement la poignée et effectuez un mouvement de va-et-vient, en laissant la lame crantée couper à travers la croûte du pain. Pour une coupe optimale, évitez d'exercer une pression excessive sur la lame.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon immédiatement après utilisation. Évitez le lave-vaisselle, car cela pourrait endommager la lame.
- Entretien : Afin de maintenir la qualité de la lame, utilisez un fusil à aiguiser régulièrement pour garder le tranchant lors de l'usage.

7. Dépannage

Si la lame est émoussée, utilisez un fusil à aiguiser ou un affûteur à couteaux approprié. En cas de dommages visibles à la lame ou à la poignée, cessez d'utiliser le produit et contactez le fabricant pour des conseils.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Consultez votre règlement local sur l'élimination des objets tranchants. Assurez-vous qu'il soit enlevé de manière sécurisée pour éviter des blessures à autrui.

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: Coltello da Pane Victorinox Fibrox con Lama Seghettata 210mm

Informazioni Generali

Il Coltello da Pane Victorinox Fibrox è progettato per tagliare pane e prodotti da forno con facilità. Con una lama seghettata di 210 mm, questo strumento è ideale per la cucina domestica e professionale. La maniglia in Fibrox è anti-scivolo, garantendo una presa sicura e confortevole.

Informazioni di Sicurezza

- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Affilare la lama regolarmente per garantire un taglio sicuro ed efficace.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Non lavare in lavastoviglie; lavare a mano per preservare la qualità del coltello.
- Evitare di esercitare una forza eccessiva durante il taglio per prevenire lesioni.

Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Lunghezza lama: 210 mm
- Tipo di lama: seghettata
- Maniglia: Fibrox, anti-scivolo
- Colore: Nero
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità

Setup e Installazione

Non è richiesta alcuna installazione particolare. Questo coltello è pronto all'uso. Si consiglia di lavarlo prima del primo utilizzo con acqua calda e sapone, quindi sciacquarlo e asciugarlo bene.

Operazione

1. Posizionare il pane o il prodotto da tagliare su una superficie piana e stabile.
2. Impugnare saldamente il coltello per afferrare la maniglia in Fibrox.
3. Utilizzare una pressione leggera e un movimento di sega per tagliare attraverso il pane.
4. Evitare di colpire la lama contro superfici dure.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano utilizzando acqua calda e detersivo per piatti.
- Sciacquare e asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali segni di usura e affilarla se necessario.

Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non taglia correttamente, provare ad affilarla.
- Se la maniglia presenta segni di usura, verificare che sia saldamente attaccata e non danneggiata.
- Contattare il servizio clienti per ulteriore assistenza in caso di problemi persistenti.

Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento degli utensili da cucina. Non gettare il coltello nell'indifferenziato; considera il riciclo del metallo se possibile.

Contatti

Per domande, assistenza o ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania