

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: 5.2933.26

**VICTORINOX | FIBROX - Bread and pastry knife with serrated edge -
Blade: 260mm**



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

EN ENGLISH

Product Manual: Victorinox Fibrox Bread and Pastry Knife with Serrated Edge Blade 260mm

1. General Information

Thank you for choosing the Victorinox Fibrox Bread and Pastry Knife. This professional-grade knife is designed for cutting bread and pastries with ease. Crafted with high-quality materials, it combines precision, comfort, and safety, making it ideal for both home and professional kitchens.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care to avoid cuts and injuries.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use the knife only for its intended purpose.
- Do not use the knife if it is damaged or the blade is dull; replace or sharpen as needed.
- Always cut away from your body and ensure your fingers are clear from the cutting path.
- Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or sheath, to protect the blade and prevent accidents.

3. Product Specifications

- Blade Length: 260mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Fibrox (thermoplastic elastomer)
- Weight: Approximately 220g
- Color: Black handle
- Blade Type: Serrated edge

4. Setup and Installation

Setting up your Victorinox Fibrox Bread and Pastry Knife does not require any assembly. Upon receiving your knife, remove it from the packaging carefully. Ensure the blade is free from any protective coverings before use. Store it in a knife block or a dedicated knife sheath for optimal safety.

5. Operation

- To slice bread, position the loaf securely with the stable side down.
- Use a gentle sawing motion while applying light pressure to the blade.
- For pastries, let the serrated edge navigate through the soft crust or flaky outer layer.
- Clean the blade immediately after use with warm soapy water and a non-abrasive cloth for best results.

6. Cleaning and Maintenance

- Wash the knife by hand with warm water and mild soap. Avoid using a dishwasher as it may damage the blade and handle.
- Dry the knife immediately with a soft cloth to prevent water spots.
- Regularly inspect the blade for any damage or dullness; sharpen the blade as needed with a suitable knife sharpener.
- Store the knife safely to maintain its sharpness and protect the blade.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, use a sharpening tool suitable for serrated blades.
- For any discrepancies or defects in workmanship, please contact customer support.

8. Disposal

When disposing of the knife, follow local regulations regarding the disposal of sharp objects. Wrap the blade securely in cardboard or a similar material to prevent injuries, and place it in a designated waste container.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Victorinox Fibrox Bread and Pastry Knife. Enjoy the precision and quality it brings to your culinary experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Victorinox Fibrox Brot- und Teilmesser mit gezahntem Klingenrand 260mm

1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Fibrox Brot- und Teilmesser mit gezahntem Klingenrand ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das speziell zum Schneiden von Brot und feinen Teigwaren entwickelt wurde. Mit seiner 260 mm langen Klinge bietet dieses Messer die perfekte Kombination aus Funktionalität und Handwerkskunst.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Benutzen Sie das Messer nur zum vorgesehenen Zweck.
- Handhabung: Verwenden Sie das Messer mit Bedacht und halten Sie es immer von Kindern fern.
- Klingenpflege: Achten Sie darauf, die Klinge nicht fallen zu lassen oder auf harte Oberflächen zu schlagen, um eine Beschädigung der Kante zu vermeiden.
- Schneidunterlage: Verwenden Sie stets eine geeignete Schneidunterlage, um Verletzungen zu vermeiden und die Klinge zu schonen.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach dem Gebrauch, um eine Anhaftung von Lebensmitteln zu verhindern.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle auf, wenn es nicht verwendet wird.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Marke: Victorinox
- Modell: Fibrox Brot- und Teilmesser
- Klingenlänge: 260 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Fibrox (hautfreundlich und rutschfest)
- Gewicht: 200 g
- Farbe: Schwarz
- Eignung für: Geschirrspüler (aber Handreinigung empfohlen)

4. Einrichtung und Installation

Die Verwendung dieses Messers erfordert keine komplexe Installation. Stellen Sie sicher, dass Sie eine geeignete Arbeitsfläche und Schneidunterlage haben. Unpacken Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie es auf Schäden. Bei ersten Gebrauch den Griff gründlich aufpassen und sicherstellen, dass er trocken und sauber ist.

5. Betrieb

Halten Sie den Griff des Messers fest und halten Sie das Lebensmittel stabil, während Sie schneiden. Führen Sie das Messer mit gleichmäßigen, kontrollierten Bewegungen durch das Brot oder den Teig, um gleichmäßige Scheiben zu erhalten. Bei gezackten Klingen nutzen Sie die Zahnung des Messers, um durch die Kruste oder harte Oberflächen zu schneiden.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Wasserflecken zu vermeiden. Lagern Sie es an einem trockenen, sicheren Ort. Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder lassen Sie sie professionell schärfen, um optimale Schneidleistung zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Klinge schneidet nicht richtig.
Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie sie falls notwendig.
- Problem: Der Griff rutscht.
Lösung: Reinigen Sie den Griff gründlich und lassen Sie ihn trocknen, um eine bessere Griffigkeit zu gewährleisten.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte. Trennen Sie die Klinge vom Griff, wenn möglich, und entsorgen Sie die Teile ordnungsgemäß, um die Umwelt zu schonen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Victorinox Fibrox Brood- en Banketmes met Gekartelde Mes - 260mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Victorinox Fibrox brood- en banketmes. Dit kwaliteitsproduct is ontworpen voor het snijden van brood en gebak met precisie en gemak. Het mes heeft een gekartelde rand die zorgt voor een soepele snijervaring.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit mes is scherp; gebruik voorzichtig om verwondingen te voorkomen.
- Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd het mes op een geschikte snijplank.
- Vermijd het snijden in harde materialen die het mes kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes en vervang het indien nodig.

3. Productspecificaties

- Product: Victorinox Fibrox Brood- en Banketmes met Gekartelde Rand
- Lengte mes: 260 mm
- Materiaal blade: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Fibrox, antislip
- Gewicht: 0,2 kg

4. Setup en Installatie

Er is geen specifieke installatie nodig voor het mes. Voordat u het mes voor het eerst gebruikt, raadt het aan om het zorgvuldig te reinigen met warm water en milde zeep voordat u het in gebruik neemt.

5. Bediening

- Plaats het brood of gebak stevig op een snijplank.
- Houd het mes met de handgreep in uw dominante hand.
- Gebruik een zaagbeweging voor het snijden door het brood of gebak. Laat het mes het werk doen; druk niet te hard.

6. Reinigen en Onderhouden

- Was het mes met warm water en een mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Gebruik geen schuurmiddelen om krassen op het mesoppervlak te voorkomen.
- Het is veilig om het mes in de bovenste lade van de vaatwasser te plaatsen, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of de mesrand scherp is. Slijp indien nodig met een geschikt slijpgereedschap.
- Probleem: Handgreep is losgekomen.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor ondersteuning.

8. Afvoer

Dit product bestaat uit materialen die gerecycled kunnen worden. Zorg ervoor dat u het mes op een veilige manier afdankt en houd rekening met lokale richtlijnen voor het weggooien van metalen en kunststof.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cuchillo de Pan y Pastelería Victorinox Fibrox con Hoja Serrada de 260 mm

1. Información General

El cuchillo de pan y pastelería Victorinox Fibrox con hoja serrada de 260 mm es una herramienta esencial para profesionales y aficionados de la cocina. Diseñado para cortar con precisión y facilidad, este cuchillo es ideal para la panadería y la pastelería.

2. Información de Seguridad

- Usar siempre el cuchillo en un área de trabajo estable y segura.
- Mantener el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilizar una tabla de cortar adecuada para evitar lesiones y daños en la superficie de trabajo.
- No usar el cuchillo para fines no previstos, como abrir paquetes o como herramienta de palanca.
- Asegúrese de que la hoja esté afilada antes de usarla; un cuchillo desafilado puede ser más peligroso.
- Al limpiar, asegúrese de que el cuchillo esté completamente desenergizado y cortado en una zona segura.

3. Vista General y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 260 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Fibrox, antideslizante, ergonómico
- Aptitud: Apto para lavavajillas
- Ideal para: Pan, pasteles y otros productos de panadería

4. Configuración e Instalación

El cuchillo no requiere instalación. Antes de su primer uso, retire el cuchillo de su embalaje y realice una limpieza inicial con agua tibia y jabón. Asegúrese de secarlo bien antes de usarlo.

5. Operación

Para usar el cuchillo de pan y pastelería:

1. Coloque el pan o pastel en una superficie resistente.
2. Sostenga el cuchillo por el mango, asegurándose de que su mano esté lejos de la cuchilla.
3. Comience a cortar con un movimiento de serrado, aplicando una ligera presión hacia abajo.
4. Corte de manera constante y controlada para obtener piezas uniformes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lavar a mano con agua tibia y jabón, evitando el uso de estropajos abrasivos.
- Asegúrese de secar el cuchillo completamente antes de guardarlo para prevenir la oxidación.
- Para mantener la hoja afilada, considere utilizar un afilador correcto de forma regular.

7. Solución de Problemas

Problema: La hoja no corta adecuadamente.

Solución: Afilando la hoja con un afilador adecuado.

Problema: El mango se siente resbaladizo.

Solución: Limpiar el mango con un paño húmedo para eliminar cualquier residuo.

8. Eliminación

Cuando el cuchillo ya no se necesite, asegúrese de desecharlo de manera responsable. No lo tire en contenedores de reciclaje comunes. Coloque la hoja en un material seguro, envuélvala para evitar cortes, y consúltele con su servicio local de gestión de residuos para el procedimiento adecuado.

9. Contacto

Para preguntas o inquietudes, contacte con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation du Couteau à Pain et à Pâtisserie Victorinox Fibrox avec lame à bord serré à 260 mm

1. Informations Générales

Le couteau à pain et à pâtisserie Victorinox Fibrox avec lame à bord serré de 260 mm est conçu pour une utilisation professionnelle et domestique. Fabriqué en Suisse avec des matériaux de haute qualité, il assure une coupe précise et efficace pour tous vos besoins de boulangerie et de pâtisserie.

2. Informations de Sécurité

- Avant utilisation, veuillez lire ce manuel attentivement.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable et anti-dérapante.
- Tenez le couteau par le manche, loin de la lame.
- Ne jamais tenter de rattraper un couteau tombant.
- Évitez le contact avec des surfaces métalliques pour prévenir l'usure de la lame.
- Nettoyez le couteau après chaque utilisation pour éviter toute contamination.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 260 mm
- Type de lame : Bord serré
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Matériau du manche : Fibrox, antidérapant
- Conception ergonomique pour un confort maximal
- Poids : 200 g

4. Installation et Mise en Place

Le couteau ne nécessite aucune installation. Avant la première utilisation, lavez la lame à la main avec de l'eau tiède et du savon doux, puis séchez soigneusement.

5. Utilisation

Pour utiliser le couteau à pain et à pâtisserie :

- Placez la miche de pain ou le gâteau sur une planche à découper.
- Tenez le couteau par le manche, avec une main stable.
- Appliquez une pression douce en utilisant un mouvement de va-et-vient pour couper.
- Laissez la lame effectuer le travail et ne forcez pas la coupe.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon doux après chaque utilisation.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame et du manche.
- Séchez immédiatement au chiffon doux pour éviter la corrosion.
- Vérifiez régulièrement la lame pour détecter tout signe d'usure.

7. Dépannage

Si le couteau ne coupe pas correctement :

- Vérifiez que la lame est propre et exempte de débris.
- Si la lame est émoussée, utilisez un aiguiser de lame approprié pour rétablir le tranchant.
- Assurez-vous que vous appliquez la bonne technique de coupe.

8. Élimination

En fin de vie, éliminez le couteau conformément aux réglementations locales sur le recyclage des déchets métalliques. Ne jetez pas le couteau à la poubelle normale.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello per Pane e Pasticceria Victorinox Fibrox con lama seghettata da 260 mm. Questo prodotto è stato progettato per offrire prestazioni eccellenti e durata nel tempo. È ideale per cuochi professionisti e appassionati di cucina.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto e seguire sempre le istruzioni.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Affilare il coltello con un affilatore adeguato.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Indossare guanti protettivi se è necessario manipolare la lama in caso di affilatura o pulizia.
- Non immergere il coltello in acqua calda o utilizzare in lavastoviglie. Pulire sempre a mano.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Coltello per Pane e Pasticceria Victorinox Fibrox è dotato delle seguenti specifiche tecniche:

- Lunghezza della lama: 260 mm
- Materiale lama: Acciaio inox
- Manico: Plastica Fibrox antiscivolo
- Tipo di lama: Seghettata
- Peso: 200 g

Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili o difetti.
3. Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva; il coltello è pronto per l'uso al momento dell'apertura.

Operazione

1. Tenere il coltello saldamente per il manico in plastica Fibrox per una presa antiscivolo.
2. Utilizzare la lama seghettata per affettare pane, pasticceria, e altri alimenti morbidi o croccanti.
3. Esercitare una leggera pressione durante il taglio per ottenere risultati migliori.

Pulizia e Manutenzione

1. Pulire il coltello con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
2. Asciugare accuratamente il coltello con un panno morbido per evitare ruggine.
3. Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi.

Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta correttamente, affilarla con un affilatore appropriato.
- Se il manico si allenta, contattare il servizio clienti per assistenza.

Smaltimento

Smaltire il coltello secondo le normative locali per il riciclaggio dei metalli. Non gettarlo nella spazzatura normalmente.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania