

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: 5.3763.20

VICTORINOX | FIBROX - Filleting knife - flexible blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Filleting Knife - Flexible Blade 200mm (5.3763.20)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Victorinox Fibrox Filleting Knife. This high-quality knife is designed for professional chefs and home cooks alike. The flexible blade allows for precision cutting and filleting of various types of fish, providing an optimal cutting experience.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Keep the knife out of reach of children.
- Cutting Techniques: Always cut away from your body and ensure that your cutting surface is stable.
- Personal Protection: Consider using cut-resistant gloves while handling the knife to prevent injury.
- Storage: Store the knife in a designated knife block or sheath to protect the blade and prevent accidents.
- Maintenance: Regularly inspect the blade for damage. Replace or professionally sharpen as necessary.
- Cleaning: Clean the knife after each use and avoid soaking it in water to prevent damage to the handle.

3. Product Specifications

- Model: 5.3763.20
- Blade Length: 200 mm (7.87 inches)
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Fibrox
- Weight: 110 grams (3.88 ounces)
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

This product is a knife and does not require any setup or installation. However, it is recommended to:

1. Remove the knife from its packaging.
2. Inspect the blade for any defects.
3. Place the knife in a designated storage location away from children and pets.

5. Operation

- Using the Knife:
 1. Grip the handle firmly with your dominant hand.
 2. Position the blade at the desired angle against the fish.
 3. Glide the blade gently along the bone structure to ensure a clean cut.
 4. Apply consistent pressure while moving the blade forward and back to remove fillets effectively.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning:
 1. Hand wash the knife with warm, soapy water immediately after use.
 2. Avoid abrasive cleaners which may scratch the surface.
 3. Dry thoroughly with a soft cloth to prevent moisture retention.
- Maintenance:
 1. Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service.
 2. Inspect to ensure the Fibrox handle remains intact and free from wear.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade is not cutting cleanly, it may need sharpening.
- Handle Damage: If the Fibrox handle is cracked or showing signs of wear, discontinue use and contact customer service for advice.

8. Disposal

The knife is made from materials that can be recycled. When disposing of the product:

- Wrap the knife securely to prevent injury to others.
- Check local guidelines for disposal of metal and plastic materials.

9. Contact

For further inquiries regarding your Victorinox Fibrox Filleting Knife, please reach out to us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Victorinox Fibrox Filetirmesser mit flexiblem Blatt 200mm (5.3763.20)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen beim Victorinox Fibrox Filetirmesser mit flexiblem Blatt von 200mm. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um Fleisch, Fisch und Gemüse präzise zuzuschneiden. Die Kombination aus ergonomischem Design und hochwertigem Stahl macht dieses Messer zur perfekten Wahl für professionelle Köche und Hobby-Köche.

2. Sicherheitsinformationen

- **Schnitthaftung:** Halten Sie das Messer immer von der Klinge entfernt. Vermeiden Sie es, das Messer in den Waschkorb zu legen.
- **Benutzung:** Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Vermeiden Sie die Verwendung in feuchten Umgebungen.
- **Lagerung:** Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, der für Kinder unzugänglich ist.
- **Schärfen:** Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem geeigneten Schleifgerät. Achten Sie darauf, auch während des Schärfens Ihre Fingern nicht an die Klinge zu bringen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Marke: Victorinox
- Typ: Flexibles Filetirmesser
- Klingenlänge: 200 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Stahl
- Griffmaterial: Fibrox
- Gesamtlänge: 320 mm
- Gewicht: 200 g
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Bei sichtbaren Schäden nutzen Sie das Messer nicht.
3. Reinigen Sie das Messer vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
4. Trocknen Sie das Messer gründlich ab, bevor Sie es verwenden oder lagern.

5. Betrieb

1. Halten Sie das Messer am Griffe und verwenden Sie eine sichere Schneidetechnik.
2. Schneiden Sie mit leichten, gleichmäßigen Bewegungen, um die beste Kontrolle zu gewährleisten.
3. Nach dem Gebrauch sollte das Messer sofort gereinigt und nicht in Wasser eingeweicht werden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um die Klinge und den Griff zu schonen.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstein oder Wetzstahl.

7. Fehlerbehebung

- Das Messer wird stumpf: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder Wetzstein.
- Klinge rostet: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch und trocknen Sie es sofort ab.
- Griff wird locker: Überprüfen Sie die Schrauben und ziehen Sie sie gegebenenfalls fest.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, die Klinge sicher zu verpacken, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Fibrox Fileermes Flexibel Blad 200mm (Art.nr. 5.3763.20)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van de Victorinox Fibrox Fileermes met een flexibel blad van 200 mm. Dit professionele fileermes is ontworpen voor efficiënt en nauwkeurig fileerwerk met een comfortabele grip en een flexibele, mes scherpste die het mogelijk maakt om delicate fileerwerkzaamheden eenvoudig uit te voeren.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden. Het is bedoeld voor het fileren van vis en andere zachte vleeswaren.
- Zorg ervoor dat u het mes op een veilige manier hanteert. Gebruik altijd een snijplank om verwondingen te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Reinig het mes voorzichtig om snijwonden te vermijden.
- Controleer regelmatig de staat van het lemmet op beschadigingen en slijtage.
- Verwijder het mes altijd uit de vaatwasser met de hand en met de punt van het mes naar beneden gericht.

3. Productspecificaties

- Lengte blad: 200 mm
- Materiaal blad: Roestvrij staal
- Handgreep: Fibrox-glijvaste handgreep
- Gewicht: 0,15 kg
- Voltagestroom: n.v.t. (handmatig mes)
- Vermogen: n.v.t. (handmatig mes)
- Capaciteit: n.v.t. (handmatig mes)

4. Installatie en Setup

Het fileermes vereist geen installatie. Voor optimale prestaties volgt u deze stappen:

- Ontpak het mes voorzichtig en controleer op eventuele beschadigingen.
- Voordat u het mes gebruikt, is het verstandig om een beschermd snijoppervlak te gebruiken.
- Zorg ervoor dat de snijplank stabiel is en niet kan verschuiven tijdens gebruik.

5. Bediening

- Houd het mes met één hand vast aan de handgreep en gebruik de andere hand om het te stabiliseren.
- Begin met het fileren van de vis door het mes voorzichtig langs de huid te schuiven met een zachte, vloeiende beweging.
- Gebruik de flexibiliteit van het blad om dichterbij de vleesstructuur te komen voor een nauwkeurige snede.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons om krassen op het lemmet te voorkomen.
- Het mes kan in de vaatwasser maar handwas wordt aanbevolen om de scherpste langer te behouden.
- Droog het mes goed af na het reinigen en bewaar het op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Slijpen met een slijpstaaf of slijpmachine aanbevelen.
- Handgreep is los: Controleer de bevestiging en neem contact op met de klantenservice.
- Snijden is moeilijk: Reinig het mes grondig en zorg voor een goede snede.

8. Afvoer

Dit product bestaat uit roestvrij staal en kunststof. Bij de afvoer is het belangrijk om lokale richtlijnen en wetgeving te volgen:

- Roestvrijstalen onderdelen kunnen worden gerecycled.
- Gooi de kunststof handgreep weg via de reguliere afvalstroom.

9. Contact

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

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met het gebruik van uw Victorinox Fibrox Fileermes!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Despiece Flexible Fibrox 200mm de Victorinox

1. Información General

El cuchillo de despiece flexible Fibrox de Victorinox es una herramienta de cocina diseñada para ofrecer precisión y comodidad al filetear pescados y otros alimentos. Con una hoja flexible de 200 mm, este cuchillo es perfecto para profesionales y aficionados de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice el cuchillo únicamente para su propósito previsto.
- Corte: Tenga cuidado al manipular el cuchillo, ya que la hoja es afilada.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Higiene: Lave el cuchillo después de su uso y no lo sumerja en agua durante largos periodos.
- Manejo: Utilice una tabla de cortar adecuada para evitar lesiones.
- Inspección: Revise regularmente la hoja por daños o desgastes y reemplace si es necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Victorinox
- Modelo: 5.3763.20
- Tipo de cuchillo: Cuchillo de despiece
- Longitud de la hoja: 200 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Fibrox antideslizante
- Peso: Aproximadamente 150 g
- Apto para lavavajillas: Sí

4. Configuración e Instalación

No requiere instalación. Simplemente retire el cuchillo del embalaje y asegúrese de que esté limpio y seco antes de usarlo.

5. Operación

1. Sostenga el cuchillo firmemente por el mango.
2. Utilice un movimiento suave y controlado al cortar.
3. Asegúrese de que la superficie de corte sea adecuada y estable.
4. Al filetear, trabaje desde la cabeza hacia la cola, siguiendo la línea del pescado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón después de cada uso, secando completamente con un paño limpio.
- Para mantener el filo, afile el cuchillo regularmente utilizando una piedra de afilar adecuada.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.

7. Solución de Problemas

- Problema: El cuchillo no corta bien.
Solución: Afile la hoja utilizando una piedra de afilar.
- Problema: La hoja tiene manchas.
Solución: Limpie con una solución de vinagre y agua para eliminar las manchas.

8. Eliminación

Deseche el cuchillo de acuerdo con las regulaciones locales sobre la eliminación de artículos de metal. Si está dañado, envuélvalo en papel o cartón para evitar cortes accidentales.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du couteau de filetage flexible Victorinox Fibrox 200 mm (5.3763.20)

1. Informations générales

Ce manuel d'utilisation fournit des instructions essentielles pour l'utilisation, l'entretien et la sécurité du couteau de filetage flexible Victorinox Fibrox de 200 mm. Ce couteau est conçu pour le filetage efficace et précis du poisson et de la viande, avec une lame flexible qui permet une manipulation aisée.

2. Informations de sécurité

- Assurez-vous que vos mains et l'aire de travail sont sèches pour éviter tout glissement.
- Utilisez le couteau uniquement pour les fins prévues (filetage).
- Ne laissez jamais le couteau sans surveillance, surtout à proximité d'enfants.
- Gardez la lame toujours affûtée; une lame émoussée nécessite plus de force et augmente le risque d'accidents.
- Utilisez un support adéquat lors du tranchage pour éviter d'endommager la lame et assurer votre sécurité.
- En cas de blessure, nettoyez soigneusement la plaie et consultez un professionnel de la santé si nécessaire.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit: Couteau de filetage flexible Victorinox Fibrox
- Référence: 5.3763.20
- Longueur de la lame: 200 mm
- Matériel de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Type de poignée: Fibrox antidérapant
- Poids: 160 g
- Caractéristiques supplémentaires: Résistant au lave-vaisselle

4. Installation et configuration

Le couteau de filetage Victorinox est prêt à l'emploi à l'achat. Aucun assemblage supplémentaire n'est nécessaire. Veuillez suivre ces étapes pour une utilisation sécurisée :

- Déballez le couteau avec précaution.
- Vérifiez visuellement qu'il n'y a pas de défauts visibles sur la lame ou la poignée.
- Gardez le couteau dans un bloc de couteaux ou un étui pour protéger la lame lorsqu'il n'est pas utilisé.

5. Fonctionnement

Pour une utilisation efficace :

- Tenez le couteau fermement en utilisant la poignée grip antidérapante.
- Transécutez doucement le poisson ou la viande en suivant les contours.
- Utilisez la flexibilité de la lame pour suivre les articulations et les os lors du filetage.
- Lavez le couteau après chaque utilisation pour maintenir l'hygiène.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon; un nettoyage immédiat est recommandé pour éviter les résidus.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs ou des éponges rugueuses pour empêcher les rayures.
- Bien sécher le couteau après le lavage pour éviter la rouille.
- Aiguillez régulièrement la lame pour maintenir sa performance.

7. Dépannage

- Problème: La lame est émoussée.
Solution: Aiguillez la lame avec un aiguiseur approprié.
- Problème: La poignée glisse.

Solution: Assurez-vous que vos mains et la poignée sont sèches. Si le problème persiste, vérifiez que la poignée n'est pas endommagée.

8. Élimination

Au terme de sa vie utile, éliminez le couteau de manière responsable. Vérifiez les règlements locaux sur le recyclage des métaux ou l'élimination des déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del coltello da filettare flessibile Victorinox Fibrox da 200 mm (5.3763.20). Questo prodotto è progettato per offrire un'eccellente precisione e controllo nel filettare carni e pesce. Realizzato con materiali di alta qualità, il coltello è adatto sia per uso domestico che professionale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per l'uso previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello se è danneggiato o smussato.
- Assicurarsi di eseguire tutte le operazioni di taglio su una superficie stabile e resistente.
- Fare attenzione a non mettere le mani o le dita sulla traiettoria di taglio.
- Lavare il coltello a mano piuttosto che in lavastoviglie per mantenerne la qualità.
- Indossare guanti protettivi se è necessario un utilizzo prolungato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Modello: Fibrox Filetting Knife
- Lunghezza della lama: 200 mm
- Tipologia di lama: Flessibile
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Materiale Fibrox antiscivolo
- Peso: 200 g

4. Installazione e Configurazione

Non è richiesta alcuna installazione per questo prodotto. Si consiglia di rimuovere eventuali etichette protettive prima dell'uso. Assicurarsi che il coltello sia affilato e pronto per l'uso.

5. Funzionamento

Utilizzare il coltello per filettare pesce e carne. Assicurarsi di impugnare saldamente il manico. Iniziare dall'estremità della carne o del pesce, esercitando una leggera pressione e facendo movimento lungo la lama per ottenere fette uniformi. Lavare la lama immediatamente dopo l'uso per evitare la corrosione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone utilizzando una spugna morbida.
- Non immergere il coltello in acqua per prolungati periodi di tempo.
- Asciugare immediatamente con un panno asciutto dopo il lavaggio.
- Conservare in un cassetto o un blocco per coltelli per proteggere la lama.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non è affilata, utilizzare una pietra per affilare o un affilacoltelli appropriato.
- In caso di danni alla lama o al manico, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali per il rifiuto di metalli e utensili da cucina. Non gettare il coltello in modo da ferire altre persone.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, si prega di contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania