

# 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: 5.4003.18

### VICTORINOX | FIBROX - Kitchen cleaver - Blade: 180mm



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Kitchen Cleaver Blade 180mm (5.4003.18)

## 1. General Information

The Victorinox Fibrox Kitchen Cleaver Blade is designed for chopping, slicing, and dicing with precision. It features a high-quality stainless steel blade that is durable, sharp, and resistant to rust and corrosion. The ergonomic Fibrox handle provides a secure and comfortable grip, making it suitable for both professional chefs and home cooks.

## 2. Safety Information

- Always handle the cleaver with care to avoid cuts and injuries.
- Keep the cleaver out of reach of children.
- Use the cleaver only for its intended purpose.
- Ensure the cleaver is sharp before use; a dull blade can cause accidents.
- Always cut on a stable surface and do not apply excessive force when cutting.
- Do not attempt to catch a falling cleaver.
- When storing, ensure the blade is protected to prevent accidental injury.
- Avoid using the cleaver on hard surfaces that may damage the edge.
- Clean the cleaver after every use to prevent the buildup of bacteria.

## 3. Product Specifications

- Product: Kitchen Cleaver Blade
- Brand: Victorinox
- Blade Length: 180 mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Fibrox
- Weight: [insert weight if available]
- Dishwasher Safe: No
- Warranty: [insert warranty period if available]

## 4. Setup and Installation

No special installation is required for the Victorinox Fibrox Kitchen Cleaver. It is ready to use upon purchase. Simply remove the cleaver from its packaging, ensuring to handle it carefully to avoid injury.

## 5. Operation

- To use the cleaver, grip the handle firmly with one hand while using the other hand to guide the food.
- Ensure the surface is stable and clean.
- Start by placing the food item on the cutting board and gently press the cleaver downwards using a rocking motion to chop or slice.
- For larger items, place the item securely on the board and apply even pressure as you cut.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cleaver with warm, soapy water and a soft sponge.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they can scratch the blade.
- Rinse thoroughly and dry immediately with a soft cloth to prevent rusting.
- Regularly sharpen the blade to maintain its cutting performance using an appropriate sharpening tool.

## 7. Troubleshooting

- If the cleaver becomes dull, use a sharpener to restore its edge.
- If the handle becomes loose or damaged, discontinue use and contact customer service for assistance.
- For any discoloration or rust spots, clean with a rust remover suitable for stainless steel and follow up with proper maintenance.

## 8. Disposal

- Dispose of the cleaver responsibly when it is no longer usable.
- Wrap the blade in protective material to prevent injury and follow local regulations regarding knife disposal.

## 9. Contact

For any queries or concerns regarding the product, please contact:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Victorinox Fibrox Küchenmesser 180mm (5.4003.18)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zu Ihrem Victorinox Fibrox Küchenmesser. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um effizientes Schneiden in Ihrer Küche zu gewährleisten. Nutzen Sie dieses Produkt zum Zubereiten, Schneiden und Hacken von Lebensmitteln.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer niemals gegen harte Oberflächen, um Beschädigungen der Klinge zu vermeiden.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Tragen Sie beim Schneiden Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie immer darauf, dass Ihre Hände trocken sind, um ein Abrutschen zu verhindern.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um die Sicherheit und Effizienz beim Schneiden sicherzustellen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Victorinox Fibrox Küchenmesser
- Klingenlänge: 180 mm
- Gewicht: 130 g
- Material der Klinge: Edelstahl
- Griffmaterial: Fibrox
- Anwendung: Universelles Küchenmesser zum Hacken, Schneiden und Zerkleinern

## 4. Einrichtung und Installation

Das Victorinox Fibrox Küchenmesser ist ein handliches, gebrauchsfertiges Produkt. Es bedarf keiner speziellen Installation.

- Stellen Sie sicher, dass das Messer aus der Verpackung genommen wird.
- Vor der ersten Benutzung empfehlen wir, die Klinge vor der Nutzung gründlich zu reinigen.
- Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder mit einer Klingenschutzabdeckung, um Beschädigungen zu vermeiden.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer sicher in der Hand, mit einem stabilen Griff.
- Vermeiden Sie es, das Messer überlastet zu verwenden; arbeiten Sie lieber in einem angemessenen Tempo.
- Nutzen Sie ein Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff, um die Klinge zu schonen.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um die Lebensdauer zu maximieren.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Unterlauchen Sie das Messer nicht in der Geschirrspüler, um Kratzer und Beschädigungen zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer gründlich mit einem weichen Tuch, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem speziellen Messerschärfer.

## 7. Fehlerbehebung

- Klinge ist stumpf: Verwenden Sie einen Wetzstein oder einen Messerschärfer, um die Klinge wieder scharf zu machen.
- Rostflecken auf der Klinge: Reinigen Sie die Klinge gründlich und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.
- Griff ist locker: Überprüfen Sie den Griff auf Schäden; falls notwendig, kontaktieren Sie den Hersteller.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen während des Entsorgungsprozesses zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Fibrox Keuken Cleaver Blade 180mm (5.4003.18)

## 1. Algemene Informatie

De Victorinox Fibrox Keuken Cleaver is een veelzijdig keukengereedschap ontworpen voor het snijden, hakken en voorbereiden van verschillende ingrediënten. Deze hoogwaardige cleaver is vervaardigd van roestvrij staal en heeft een ergonomische Fibrox-handgreep voor een veilige en comfortabele grip.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cleaver uitsluitend voor het bedoelde doel, namelijk het snijden en hakken van voedsel.
- Houd de cleaver uit de buurt van kinderen. Bewaar het op een veilige plaats wanneer het niet in gebruik is.
- Zorg ervoor dat het snijoppervlak stabiel en stevig is bij het gebruik van de cleaver om uitglijden te voorkomen.
- Gebruik altijd de cleaver in een goed verlichte ruimte om ongelukken te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van de cleaver; een beschadigd of roestig mes dient onmiddellijk vervangen te worden.
- Vermijd het gebruik van de cleaver op hardere materialen, zoals glas of metaal, om schade aan het lemmet te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 180 mm
- Materiaal mes: Roestvrij staal
- Handgreep: Fibrox
- Gewicht: 300 gram

## 4. Opstelling en Installatie

De Victorinox Fibrox Keuken Cleaver is direct gebruiksklaar bij aankoop. Volg deze stappen voor gebruik:

- Pak de cleaver uit en controleer of er geen zichtbare schade aan het mes of de handgreep is.
- Zorg voor een schoon, droog snijvlak waarop je de cleaver gebruikt.
- Geen montage of installatie nodig; het gereedschap is onmiddellijk gereed voor gebruik.

## 5. Bediening

- Voor optimale prestaties, houd de cleaver met de dominante hand vast aan de handgreep.
- Maak lange, gecontroleerde snijbewegingen om de beste resultaten te behalen.
- Gebruik de cleaver met een stabiliserende hand op het voedsel om je vingers te beschermen tijdens het snijden.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de cleaver na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek; vermijd schurende materialen die het lemmet kunnen beschadigen.
- Droog de cleaver onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bevochtig het lemmet regelmatig met een olie geschikt voor keukenmessen om het in goede staat te houden.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes is bot.
  - Oplossing: Gebruik een slijpsteen of een messenslijper om het lemmet opnieuw te slijpen.
- Probleem: Roestvorming op het mes.
  - Oplossing: Reinig het mes grondig en gebruik een fijne staalborstel om roest te verwijderen. Bevochtig vervolgens met olie.
- Probleem: Handgreep voelt los aan.
  - Oplossing: Controleer de schroeven en bevestigingen. Neem contact op met de klantenservice indien nodig.

## 8. Afvoer

Gooi de cleaver niet zomaar weg. Controleer de lokale richtlijnen voor het afdanken van keukengereedschappen. Zorg ervoor dat het mes veilig is verpakt om verwondingen te voorkomen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Cocina Victorinox Fibrox - Hoja de 180 mm (5.4003.18)

## 1. Información General

El Cuchillo de Cocina Victorinox Fibrox con hoja de 180 mm es una herramienta esencial para cualquier cocina profesional o doméstica. Diseñado para la versatilidad y eficacia en el corte, este cuchillo es ideal para picar, cortar y preparar una variedad de alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el cuchillo.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice el cuchillo únicamente para los fines previstos.
- Asegúrese de que la superficie de corte sea estable y no deslizante.
- Siempre corte en una dirección alejada de su cuerpo para evitar lesiones.
- Evite el uso de fuerza excesiva al cortar alimentos duros.
- Mantenga el cuchillo afilado; un cuchillo desafilado puede ser más peligroso.
- No use el cuchillo para abrir latas o como herramienta para cortar materiales no alimentarios.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro y siempre en un bloque de cuchillos o cubierta de hoja.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: acero inoxidable
- Longitud de la hoja: 180 mm
- Mango: Fibrox, antideslizante
- Uso: profesional y doméstico
- Peso: aproximadamente 200 g
- Fabricante: Victorinox

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el cuchillo. Simplemente retire el cuchillo de su envase y asegúrese de que esté limpio y seco antes de su primer uso. Asegúrese de tener una superficie de corte adecuada y un lugar seguro para almacenar el cuchillo.

## 5. Funcionamiento

Para utilizar el cuchillo:

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango, utilizando una técnica de corte adecuada.
- Coloque el alimento en la superficie de corte y asegúrese de que esté estable.
- Realice cortes firmes y controlados, adaptando la presión según el tipo de alimento.
- Después de usar, limpie el cuchillo y asegúrelo en su lugar de almacenamiento.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave siempre el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave.
- No lo sumerja en agua durante largos períodos y no utilice lavavajillas, ya que puede dañar el filo.
- Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para evitar corrosión.
- Afile el cuchillo regularmente para mantener su rendimiento, utilizando una piedra de afilar o una chaira.

## 7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Puede estar desafilado. Afilelo usando un afilador adecuado.
- El cuchillo tiene manchas: Limpie con un paño suave y detergente suave. Para manchas persistentes, use una pasta de bicarbonato y agua.
- El mango parece suelto: Verifique si hay signos de daño. Si es necesario, contacte al servicio de atención al cliente.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, este producto debe ser eliminado de acuerdo con las regulaciones locales. El cuchillo de acero inoxidable puede ser reciclado. Consulte con el servicio de residuos local para determinar el método de eliminación adecuado.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas sobre el producto, póngase en contacto con nosotros:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau de Cuisine Victorinox Fibrox - Lame 180mm (5.4003.18)

## 1. Informations Générales

Le couteau de cuisine Victorinox Fibrox avec une lame de 180 mm est conçu pour répondre aux exigences professionnelles et domestiques. Sa fabrication de haute qualité et son design ergonomique garantissent une utilisation optimale dans toutes les cuisines.

## 2. Informations de Sécurité

- Maniement : Toujours manipuler le couteau avec précaution pour éviter les coupures accidentelles.
- Stockage : Conservez le couteau dans un endroit approprié, hors de portée des enfants, et sur un support dédié pour éviter les accidents.
- Utilisation : Utilisez le couteau exclusivement pour sa fonction prévue. Évitez d'utiliser le couteau sur des surfaces dures qui pourraient endommager la lame.
- Entretien : Inspectez régulièrement la lame pour s'assurer qu'elle ne présente pas d'endommagés. Une lame endommagée doit être remplacée.
- Nettoyage : Lavez le couteau à la main immédiatement après utilisation avec de l'eau savonneuse. Ne pas le plonger dans l'eau ou le mettre au lave-vaisselle pour préserver sa lame.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque : Victorinox
- Modèle : Couteau de Cuisine Fibrox
- Longueur de la Lame : 180 mm
- Poids : 250 g
- Matériau de la Lame : Acier inoxydable
- Matériau du Manche : Fibrox
- Type de Produit : Couteau de cuisine polyvalent

## 4. Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez soigneusement le couteau de son emballage en évitant de toucher la lame.
2. Inspection : Vérifiez que le couteau ne présente pas de défauts visibles ou de dommages.
3. Équipement de Support : Placez le couteau sur un support pour couteaux ou dans un tiroir, en veillant à ce que la lame soit protégée.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau pour couper différents types d'aliments, notamment les légumes, la viande et le poisson.
- Pour des performances optimales, utilisez un mouvement de va-et-vient lors de la coupe des aliments.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la lame immédiatement après utilisation avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Séchez le couteau immédiatement avec un chiffon doux pour éviter la corrosion.
- Aiguissez la lame régulièrement avec un aiguiser approprié pour maintenir sa performance.

## 7. Dépannage

- Problème : La lame semble émoussée.  
- Solution : Aiguissez la lame avec un aiguiser à lames.
- Problème : Le manche devient glissant.  
- Solution : Nettoyez le manche avec un chiffon humide pour enlever toute saleté ou résidu.

## 8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle ordinaire. Envisagez de le rapporter aux déchets dangereux ou à un centre local de recyclage approprié pour une élimination sécurisée.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso del Coltellone da Cucina Victorinox Fibrox con lama da 180mm. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze culinarie professionali e domestiche, offrendo prestazioni eccellenti e comfort nell'uso.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltellone su superfici di taglio appropriate per prevenire danni o incidenti.
- Tenere il coltellone lontano dalla portata dei bambini e non lasciarlo incustodito.
- Non utilizzare il coltellone per scopi diversi da quelli previsti, come aprire barattoli o romperne altri.
- Assicurarsi di utilizzare il coltellone solo quando è affilato; un coltellone smussato richiede più forza e aumenta il rischio di infortuni.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante la manutenzione dell'utensile.
- In caso di lesioni, contattare subito le autorità sanitarie competenti.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Coltellone da Cucina Victorinox Fibrox è caratterizzato da:

- Lama in acciaio inossidabile
- Lunghezza lama: 180mm
- Manico in materiale Fibrox antiscivolo
- Design ergonomico per un uso confortevole e sicuro
- Adatto per tagliare carne, pesce e verdure

### 4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione per il Coltellone da Cucina Victorinox. Si consiglia di:

- Riporre il coltellone in un luogo sicuro, come un ceppo per coltelli o un magnete da cucina per evitare incidenti.
- Assicurarsi che il coltellone sia riposto in posizione verticale o con la lama rivolta verso il basso.

### 5. Funzionamento

- Impugnare saldamente il manico, mantenendo sempre le dita lontane dalla lama.
- Utilizzare un movimento di taglio avanti e indietro per garantire precisione.
- Applicare una pressione uniforme durante il taglio per ottenere risultati ottimali.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltellone a mano con acqua calda e sapone, evitando la lavastoviglie per preservare il materiale della lama.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando una pietra per affilare o un affilacoltelli professionale.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama risulta smussata, utilizzare un affilacoltelli per ripristinare il taglio.
- In caso di manico usurato o danneggiato, contattare il servizio assistenza clienti per una sostituzione.

### 8. Smaltimento

- Smaltire il coltellone secondo le normative locali per i rifiuti metallici.
- Non gettare il coltellone nell'indifferenziato.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania