

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: 5.4623.30

**VICTORINOX | FIBROX - Salmon knife with scalloped edge - Blade:
300mm**



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Salmon Knife with Scalloped Edge Blade (300mm)

1. General Information

The Victorinox Fibrox Salmon Knife is designed for professional chefs and culinary enthusiasts. Featuring a 300mm scalloped edge blade, this knife is engineered for precision slicing, particularly suited for fish and delicate meats. The ergonomic Fibrox handle ensures comfort and safety during use, allowing for extended periods of cutting without fatigue.

2. Safety Information

- Always handle knives with care and store them in a safe location away from children.
- Use a cutting board to prevent accidents and to protect surfaces.
- Never attempt to catch a falling knife; allow it to fall and avoid direct hand contact.
- Ensure your hands are dry to maintain grip while using the knife.
- Regularly check for any signs of damage or wear and do not use if the blade is chipped or broken.
- Only use the knife as intended; avoid using it for tasks it was not designed for, such as prying or whittling.
- Always cut away from your body and keep fingers clear of the blade.

3. Product Specifications

- Blade Length: 300mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Blade Type: Scalloped Edge
- Handle Material: Fibrox
- Weight: 290g
- Dishwasher Safe: Yes
- Warranty: Lifetime warranty against defects in material and workmanship

4. Setup and Installation

- No assembly required. Upon purchase, ensure the knife is clean and free of any packaging materials.
- Check the knife for sharpness before first use. It may require initial sharpening to achieve optimal cutting performance.

5. Operation

- Hold the knife securely by the handle, ensuring your grip is firm but not overly tight.
- For slicing fish, place the fish on a stable cutting board. Start at the tail and slice towards the head, applying slight pressure as needed.
- For best results, use a smooth, even motion and allow the scalloped edge to glide through the flesh.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife after each use with warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbing pads to maintain the integrity of the blade and handle.
- For best performance, regularly sharpen the blade using a whetstone or sharpening steel.
- Store the knife in a protective sheath or knife block to prevent damage to the blade and ensure safety.

7. Troubleshooting

- If the blade feels dull, it may require sharpening. Use a suitable sharpening method to restore cutting performance.
- If the handle feels loose or damaged, discontinue use immediately and contact support for replacement options.
- For issues related to cleaning or persistent stains, ensure to use recommended cleaning products and methods as described.

8. Disposal

- Dispose of the knife responsibly and safely, especially if it is damaged. Do not discard in regular waste. Follow local regulations for disposal of sharp objects.
- If the knife is no longer usable, consider recycling options if available or contact your local waste facility for guidance.

9. Contact

For inquiries or support, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Victorinox Fibrox Lachs-Messer mit gewellter Klinge 300 mm (5.4623.30)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Victorinox Fibrox Lachs-Messers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist speziell für die professionelle Nutzung konzipiert und bietet Ihnen die perfekte Kombination aus Präzision, Komfort und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- **Allgemeine Sicherheit:** Benutzen Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- **Schneide-Sicherheit:** Stellen Sie sicher, dass das Messer immer scharf ist, um unnötigen Druck während des Schneidens zu vermeiden. Verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage.
- **Handhabung:** Halten Sie das Messer immer in einer sicheren Position. Schneiden Sie stets von sich weg und vermeiden Sie ruckartige Bewegungen.
- **Reinigung:** Vermeiden Sie es, das Messer in Geschirrspülern zu reinigen. Handwäsche mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel wird empfohlen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- **Produktname:** Victorinox Fibrox Lachs-Messer mit gewellter Klinge
- **Klingenlänge:** 300 mm
- **Klingenmaterial:** Hochwertiger Edelstahl
- **Griffmaterial:** Fibrox (rutschfest)
- **Farbe:** Schwarz

4. Einrichtung und Installation

Das Victorinox Fibrox Lachs-Messer erfordert keine Installation. Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir, die Klinge mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel zu reinigen. Trocknen Sie das Messer anschließend gründlich ab. Lagern Sie das Messer in einer schützenden Schaufel oder einem Messerblock, um Beschädigungen zu vermeiden.

5. Bedienung

Halten Sie das Messer in einer bequemeren Handhaltung. Nutzen Sie die gewellte Kante für präzises Schneiden von Fisch und weichen Lebensmitteln. Üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um ein sauberes Schnittmuster zu erzielen. Bei Bedarf kann das Messer geschärft werden, um die Schneidleistung zu erhalten.

6. Reinigung und Wartung

- **Reinigung:** Nach jedem Gebrauch sollte das Messer unter fließendem Wasser gereinigt werden. Verwenden Sie ein mildes Spülmittel und einen weichen Schwamm.
- **Wartung:** Verwenden Sie bei Bedarf einen Wetzstahl oder einen Schleifstein, um die Klinge scharf zu halten. Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- **Wenn das Messer nicht schneidet:** Überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist. Schärfen Sie das Messer mit einem Wetzstahl oder einem geeigneten Schleifmittel.
- **Rostbildung:** Achten Sie darauf, dass das Messer nach der Reinigung gründlich getrocknet wird, um Rost zu vermeiden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass das Messer nicht lose oder zugänglich ist, um Schnittverletzungen beim Entsorgen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Victorinox Fibrox Zalm Knife met Geschulpte Rand 300mm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van de Victorinox Fibrox Zalm Knife met een geschulpte rand van 300 mm. Dit kwaliteitsproduct is ontworpen voor het efficiënt fileren en snijden van zalm en andere vissoorten, en voldoet aan de hoogste standaarden op het gebied van functionaliteit en veiligheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd het mes op een stabiele snijplank om te voorkomen dat het mes wegschuift.
- Zorg ervoor dat het mes altijd in goede staat is en scherp blijft. Een bot mes vergroot de kans op verwondingen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, buiten bereik van kinderen.
- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden; vermijd snijden in harde materialen zoals bevroren voedsel of botten.
- Draag altijd een snijbescherming, indien nodig, om verwondingen te voorkomen tijdens de behandeling van het mes.

3. Productspecificaties

- Lengte van het lemmet: 300 mm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Handgrepen: Fibrox
- Gewicht: 200 g
- Kleur: Zwart
- Geschulpte rand: Ja
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Installatie en Setup

Het mes behoeft geen specifieke installatie. Het is echter belangrijk om de volgende stappen te volgen voor het onderhoud van het mes:

- Controleer of het mes vrij is van beschadigingen voordat u het gaat gebruiken.
- Zorg ervoor dat een goede snijplank aanwezig is.
- Bij het eerste gebruik kan het mes worden gewassen met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Droog het mes onmiddellijk na het schoonmaken.

5. Bediening

- Voor het snijden van zalm, houd de vis stevig vast en begin aan de staartzijde, gebruik lange, scherpe halen met het mes.
- Zorg ervoor dat je het mes met de geschulpte rand in een schuine hoek houdt voor de beste resultaten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met de hand in warm water met een milde afwasmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve chemische schoonmaakmiddelen.
- Droog het mes goed af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het mes en slijp indien nodig met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed
Oplossing: Het mes is waarschijnlijk bot. Slijp het mes met een geschikte slijper.
- Probleem: Roest op het mes
Oplossing: Reinig het mes grondig, gebruik een staalborstel indien nodig en zorg ervoor dat het altijd droog is na gebruik.

8. Afvoer

- Dit product is vervaardigd van recyclebare materialen. Wanneer het mes het einde van zijn levensduur heeft bereikt, gooi het dan weg als klein gevaarlijk afval, afhankelijk van de lokale regelgeving. Zorg ervoor dat het mes niet bereikbaar is voor kinderen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met de klantenservice:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo para Salmón Victorinox Fibrox con Hoja de Bisel Escalloped 300mm

1. Información General

El cuchillo para salmón Victorinox Fibrox es una herramienta esencial para chefs y aficionados de la cocina por igual. Diseñado con una hoja escalloped de 300 mm, este cuchillo permite un corte preciso de pescados y otros alimentos delicados.

2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Utilice siempre el cuchillo en una superficie estable. Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Mano Correcta: Sujete el cuchillo por el mango, evitando cualquier contacto con la hoja.
- Corte Correcto: Corta alejándote de ti mismo para minimizar el riesgo de lesiones.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y seco, preferiblemente en un block de cuchillos o con una funda.
- Mantenimiento de la Hoja: Mantenga la hoja afilada. Un cuchillo desafilado puede causar accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Victorinox Fibrox
- Longitud de la hoja: 300 mm
- Tipo de hoja: Escalloped
- Mango: Fibrox
- Peso: 300 g
- Material: Acero inoxidable (alta calidad)
- Apta para lavavajillas: Sí

4. Configuración e Instalación

1. Retire el Producto del Empaque: Desempaque cuidadosamente el cuchillo, evitando tocar la hoja con las manos desnudas.
2. Verifique el Estado del Cuchillo: Asegúrese de que no haya daños visibles en la hoja o en el mango.
3. Colocación en Espacio de Trabajo: Coloque el cuchillo en una superficie de trabajo limpia y seca, lejos de bordes.

5. Operación

1. Preparación de Alimentos: Asegúrese de que los alimentos que va a cortar estén debidamente preparados y limpios.
2. Técnica de Corte: Utilice un movimiento de "serruchado" con la hoja escalloped para lograr cortes limpios en el salmón.
3. Almacenamiento: Después de su uso, limpie el cuchillo antes de guardarlo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave con agua caliente y jabón suave. Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan dañar la hoja.
- Secado: Seque inmediatamente después de la limpieza para prevenir la oxidación.
- Afilado: Afile el cuchillo regularmente con un afilador adecuado para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja no corta bien.
 - Solución: Afilar la hoja o verificar que no haya obstrucciones en el borde.
- Problema: El mango se siente suelto.
 - Solución: Verificar el ensamblaje; si es necesario, contactar a servicio técnico.

8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje. El cuchillo debe ser dispuesto de manera segura para no representar riesgo a otras personas.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contacte a:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Couteau à saumon Victorinox Fibrox à lame festonnée de 300 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à saumon Victorinox Fibrox. Ce produit est conçu pour faciliter la préparation et le service du saumon avec une précision exceptionnelle et un confort optimal.

2. Informations de Sécurité

- Usage approprié: Ce couteau est destiné à la découpe de poisson et ne doit pas être utilisé pour d'autres types d'aliments ou surfaces dures.
- Manipulation: Toujours utiliser une planche à découper stable et éviter de couper sur des surfaces dures pour préserver la lame.
- Rangement: Conservez le couteau hors de portée des enfants et dans un espace sûr, de préférence avec une protection pour la lame.
- Entretien: Toujours nettoyer le couteau après utilisation pour éviter la corrosion et préserver l'intégrité de la lame.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: Couteau à saumon Victorinox Fibrox
- Longueur de la lame: 300 mm
- Type de lame: Festonnée
- Poignée: Fibrox, offrant une prise confortable et antidérapante
- Poids: 270 g

4. Installation et Configuration

Le couteau ne nécessite aucune installation. Avant la première utilisation :

1. Retirez le couteau de son emballage.
2. Assurez-vous que le couteau est propre avant utilisation.
3. Testez la prise en main pour vous familiariser avec l'ergonomie de la poignée.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

1. Placez le saumon sur une planche à découper stable.
2. Tenez le couteau avec une main sur la poignée et aidez-vous de l'autre main pour maintenir le saumon en place.
3. Effectuez des mouvements longs et fluides en exerçant une pression légère pour obtenir des tranches uniformes.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux après chaque utilisation. Séchez immédiatement avec un chiffon doux.
- Entretien: Aiguissez la lame régulièrement avec un aiguiser approprié pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Problème: La lame ne coupe pas efficacement.
- Solution: Vérifiez si la lame est émoussée. Aiguissez-la si nécessaire.
- Problème: La poignée est glissante.
- Solution: Nettoyez la poignée pour enlever les résidus qui pourraient affecter l'adhérence.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans les déchets ménagers. Reportez-vous aux règlements locaux concernant l'élimination des produits en acier. Pensez à recycler le produit si possible.

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 Salmone Victorinox Fibrox con Lama Sagomata 300mm

1. Informazioni Generali

Il coltello da salmone Victorinox Fibrox con lama sagomata da 300 mm è progettato per offrire un'eccezionale precisione e facilità d'uso durante il taglio del salmone e di altri pesci. La lama affilata e flessibile facilita il taglio preciso, mentre il manico ergonomico in Fibrox garantisce una presa sicura anche in condizioni di umidità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Si prega di seguire attentamente le seguenti linee guida di sicurezza quando si utilizza il coltello:

- Maneggiare il coltello con attenzione per evitare tagli o ferite.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini e delle persone non autorizzate.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi che la lama sia sempre affilata per prevenire sforzi eccessivi e incidenti.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto dopo l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Coltello da Salmone Victorinox Fibrox con Lama Sagomata
- Lunghezza Lama: 300 mm
- Materiale Lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Fibrox antiscivolo
- Tipo di Lama: Sagomata
- Peso: 200 g
- Colore: Nero

4. Installazione e Configurazione

Il coltello non richiede installazione. Prima dell'uso, rimuovere eventuali protettivi sulla lama con cautela. Assicurarsi che la lama sia affilata e controllare il manico per eventuali danni.

5. Operazione

Per utilizzare il coltello:

- Impugnare il coltello saldamente per il manico in Fibrox.
- Posizionare il salmone su una superficie di taglio stabile.
- Iniziare a affettare il salmone con movimenti lunghi e fluidi, seguendo la direzione della grana del pesce.
- Pulire la lama tra un taglio e l'altro per evitare contaminazioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie e ruggine.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia, in quanto potrebbe danneggiare il manico e la lama.
- Affilare regolarmente la lama utilizzando una pietra per affilare o un affilatore.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama non affila più.
Soluzione: Affilare la lama con l'apposito attrezzo.
- Problema: Il manico scivola durante l'uso.
Soluzione: Pulire il manico con un panno asciutto e controllare il funzionamento.
- Problema: Reflective tread on the blade.
Solution: Ensure no residue is left on the blade; clean as recommended.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare nel contenitore della plastica o del vetro. Utilizzare un contenitore robusto per evitare infortuni durante lo smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il servizio clienti:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania