

# 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: 5.4723.30**

**VICTORINOX | FIBROX - Ham 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 Ham Knife with Scalloped Edge Blade 300mm (5.4723.30)

## 1. General Information

The Victorinox Fibrox Ham Knife with Scalloped Edge Blade 300mm is designed for precision slicing of ham and other meats. Its ergonomic handle provides comfort and control, making it ideal for professional chefs and home cooks alike. Manufactured by Victorinox, the knife is created to meet high standards of quality and durability.

## 2. Safety Information

- Always handle the knife with care. Keep the blade pointed away from your body and others while using.
- Ensure your hands are dry before handling the knife to prevent slipping.
- Do not use the knife for purposes other than its intended use. This is a kitchen knife; do not attempt to cut hard materials.
- Keep the knife out of reach of children.
- When cutting, use a stable surface and avoid placing any body parts in the path of the blade.
- Always store the knife safely when not in use, preferably in a designated knife block or sheath.
- Inspect the knife regularly for damage; if the blade is chipped or damaged, discontinue use.

## 3. Product Specifications

- Brand: Victorinox
- Model: Fibrox Ham Knife
- Blade Length: 300 mm
- Blade Type: Scalloped edge
- Material: Swiss stainless steel
- Handle: Fibrox; slip-resistant

## 4. Setup and Installation

This product does not require installation. Upon purchase, carefully unpack the knife from its packaging. Remove any protective coverings from the blade. Before usage, wash the knife with warm water and mild detergent, then dry thoroughly to ensure hygiene.

## 5. Operation

To operate the Victorinox Fibrox Ham Knife:

- Place the item to be cut on a stable cutting board.
- Hold the knife by the handle, ensuring a firm grip.
- Use smooth, even strokes to cut through the meat, allowing the scalloped edge to assist in creating clean slices.
- For best results, maintain a consistent angle with the blade while slicing.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife by hand with warm soapy water. Avoid soaking or placing it in a dishwasher as it may damage the blade and handle.
- Dry the knife thoroughly with a soft cloth to prevent moisture accumulation.
- Periodically hone the blade with a whetstone or honing steel to maintain sharpness. Replace the knife if significant wear or damage occurs.

## 7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, hone it using a whetstone or honing steel.
- If the handle feels loose or unstable, inspect for damage. If any issues are found, replace the knife.
- If the knife slips during operation, ensure your hands are dry and using a secure grip.

## 8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If it is damaged beyond repair, wrap the blade in protective material to prevent injury and discard it in a waste bin designated for sharp objects. Follow local regulations concerning the disposal of kitchen knives.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Victorinox Fibrox® Schinkenmesser mit gewelltem Klingenrand 300 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Fibrox® Schinkenmesser mit gewelltem Klingenrand ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das speziell für das Schneiden von Schinken und anderen Fleischsorten entwickelt wurde. Dank seiner scharfen Klinge ermöglicht es präzise und mühelose Schnitte.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge scharf; ein stumpfes Messer erfordert mehr Kraft und kann zu Verletzungen führen.
- Schneiden Sie niemals in Richtung Ihres Körpers.
- Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch und vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen.
- Nutzen Sie bei der Handhabung des Messers immer geeignetes Schneidewerkzeug wie ein Schneidebrett.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Marke: Victorinox
- Produktname: Fibrox® Schinkenmesser
- Klingenlänge: 300 mm
- Klingenmaterial: Hochleistungsstahl
- Griffmaterial: Fibrox®
- Klingenart: Gewellter Klingenrand

## 4. Einrichtung und Installation

Die Verwendung des Victorinox Fibrox® Schinkenmessers erfordert keine spezielle Montage. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und frei von Hindernissen ist. Verwenden Sie ein stabiles Schneidebrett, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

## 5. Bedienung

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff, während Sie mit der anderen Hand das Lebensmittel auf dem Schneidebrett stabilisieren. Setzen Sie die Klinge an der gewünschten Stelle an und üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um das Schneiden zu erleichtern. Nutzen Sie den gewellten Klingenrand, um gleichmäßige Scheiben zu erzeugen.

## 6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, die die Klinge beschädigen könnten. Trocknen Sie das Messer gründlich ab und lagern Sie es an einem trockenen Ort. Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um deren Leistung zu optimieren.

## 7. Problemlösung

- Klinge ist stumpf: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Messerschärfer.
- Schneiden ist mühsam: Überprüfen Sie, ob die Klinge scharf ist und ob das Schneidebrett stabil ist.
- Fleisch bleibt an der Klinge haften: Versuchen Sie, das Messer mit Leichtigkeit zu bewegen und reinigen Sie die Klinge gegebenenfalls.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer in Übereinstimmung mit den lokalen Vorschriften für gefährliche Abfälle. Achten Sie darauf, dass die Klinge vor der Entsorgung sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung 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: Victorinox Fibrox Ham Knife met Schaalrand Blade 300mm

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Victorinox Fibrox Ham Knife met schalrand blade van 300mm. Dit mes is ontworpen voor precisie en duurzaamheid, ideaal voor het snijden van ham en andere vleeswaren.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor de bedoelde doeleinden om verwondingen te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is; een stomp mes kan leiden tot ongevallen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en wees voorzichtig met uw vingers tijdens het snijden.
- Gebruik een snijplank van goede kwaliteit om schade aan oppervlakken en het mes te voorkomen.
- Reinig het mes na gebruik met de hand om de scherpste en kwaliteit te behouden.

## 3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 300 mm
- Materiaal van het blad: Hoogwaardig staal
- Handgreep: Fibrox
- Schaalrand: Ja

## 4. Installatie en Opstelling

Het mes is gebruiksklaar en vereist geen installatie. Volg deze stappen voor optimaal gebruik:

- Haal het mes uit de verpakking.
- Controleer het blad op eventuele beschadigingen voordat u het gebruikt.
- Zorg ervoor dat de handgreep goed vastzit en vrij is van vuil.

## 5. Bediening

- Neem het mes stevig vast bij de handgreep.
- Gebruik soepele, gecontroleerde bewegingen bij het snijden.
- Pas uw snijtechniek aan afhankelijk van het type vlees; voor ham is een langzame, gelijkmatige beweging het meest effectief.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm zeepwater.
- Vermijd het gebruik van een afwasmachine, aangezien dit de scherpste en de kwaliteit van het blad kan aantasten.
- Droog het mes goed af om roestvorming te voorkomen.
- Laat het mes niet weken in water om schade aan het handvat te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is stomp  
Oplossing: Gebruik een slijper of wrijfstaaf voor het slijpen van het mes.
- Probleem: Mes roest  
Oplossing: Droog het mes grondig na het reinigen en bewaar het op een droge plaats.

## 8. Afvoer

Dit product heeft een lange levensduur en kan bij correct gebruik jarenlang worden gebruikt. Bij afvoer van het mes, volg lokale regelgeving voor het recyclen van metaalproducten.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo para Jamón Victorinox Fibrox con Hoja de Bisel Serrado (300mm) - 5.4723.30

## 1. Información General

El cuchillo para jamón Victorinox Fibrox con hoja de bisel serrado está diseñado para ofrecer un corte preciso y eficiente en la preparación de jamones y otros productos cárnicos. Este producto es fabricado con materiales de alta calidad, asegurando su durabilidad y facilidad de uso.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este cuchillo es solo para el corte de alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Cuidado: Maneje el cuchillo con cuidado, mantenga la hoja afilada y evite el contacto con superficies duras.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- Uso de Guantes: Se recomienda utilizar guantes resistentes para un mayor agarre y protección durante su uso.
- Corte Seguro: Corte siempre en una tabla de cortar adecuada y nunca en el aire.
- Mantenimiento: Limpie y mantenga el cuchillo regularmente. Una hoja bien mantenida es más segura y efectiva.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Cuchillo para Jamón Victorinox Fibrox
- Modelo: 5.4723.30
- Longitud de la Hoja: 300 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable
- Mango: Fibrox, antideslizante
- Color del Mango: Negro
- Uso: Profesional y doméstico

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su empaque con cuidado.
2. Lave el cuchillo con agua y jabón suave antes de usarlo por primera vez.
3. Se recomienda secar completamente antes de almacenar.
4. Asegúrese de tener una tabla de cortar estable y adecuada en su lugar de trabajo.

## 5. Operación

- Para cortes precisos, sostenga el cuchillo firmemente por el mango.
- Aplique presión uniforme mientras corta hacia abajo a través del alimento.
- Utilice el bisel serrado para atravesar la piel del jamón y facilitar un corte limpio.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón.
- No use limpiadores abrasivos o estropajos duros.
- Seca completamente con un paño suave.
- Para un mantenimiento óptimo, afile la hoja regularmente utilizando una piedra de afilar o un afilador de cuchillos.

## 7. Solución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Afilar con un afilador de cuchillos.
- Dificultad para realizar cortes suaves: Asegúrese de que la cuchilla esté limpia y afilada; si persiste el problema, considere un afilado profesional.
- Manguito suelto: Verifique que el manguito esté correctamente instalado y seguro; si no es así, comuníquese con el servicio técnico.

## 8. Eliminación

- Este producto se debe desechar de acuerdo a las normativas locales de gestión de residuos.
- La hoja de acero inoxidable puede ser reciclada, mientras que el mango debe ser considerado según su material.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o requiere asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU COUTEAU À JAMBON VICTORINOX FIBROX À LAME SCALLOPÉE 300MM

### 1. Informations Générales

Le couteau à jambon Victorinox Fibrox est conçu pour trancher les viandes, en particulier le jambon, avec précision et facilité. Sa lame scalloquée de 300 mm vous permet de réaliser des tranches délicates et uniformes.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable et ferme pour éviter les accidents.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
- Veuillez porter des gants de protection si vous êtes sensible aux coupures.
- Assurez-vous que le couteau est bien aiguisé pour éviter les dérapages.
- Ne laissez pas le couteau immergé dans l'eau, car cela peut causer une usure prématurée de la lame.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque : Victorinox
- Modèle : Fibrox Couteau à Jambon
- Longueur de la Lame : 300 mm
- Type de Lame : Scallopée
- Matériau de la Lame : Acier inoxydable
- Poignée : Fibrox antidérapante
- Poids : 200 grammes

### 4. Installation et Configuration

Le couteau ne nécessite aucune installation, mais il est conseillé de le déballer soigneusement pour éviter les coupures. Une fois déballé, il est prêt à être utilisé immédiatement. Stockez le couteau dans un bloc à couteaux ou un support pour assurer sa sécurité et sa longévité.

### 5. Utilisation

Tenir le couteau par la poignée en Fibrox, avec une prise ferme. Positionnez la lame à l'angle approprié sur la viande et effectuez des mouvements de va-et-vient doux pour trancher. Évitez la force excessive, car cela pourrait compromettre la qualité de la découpe.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau immédiatement après utilisation à l'eau chaude savonneuse.
- Évitez d'utiliser un nettoyeur à haute pression ou un lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame.
- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon propre après le lavage.
- Aiguiser régulièrement la lame avec une pierre à aiguiser appropriée pour maintenir sa performance.

### 7. Dépannage

En cas de problème avec le couteau :

- Si la lame est émoussée, aiguiser avec un aiguiser de couteaux.
- Si la poignée est endommagée, cessez de l'utiliser et contactez le service client.
- Pour toute défaillance matérielle, conservez le couteau pour l'examen et contactez notre service client pour assistance.

### 8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Contactez le service des déchets local pour des conseils sur l'élimination appropriée des ustensiles de cuisine en métal. Alternativement, envisagez de recycler.

### 9. Contact

Pour toute question ou support, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Prosciutto Victorinox Fibrox con Lama Seghettata - 300mm (5.4723.30)

---

## 1. Informazioni Generali

Il Coltello da Prosciutto Victorinox Fibrox con Lama Seghettata è progettato per garantire tagli precisi e uniformi, ideale per i professionisti della cucina e per gli appassionati di gastronomia. La lama lunga 300 mm è perfetta per affettare prosciutto e altri tipi di carne.

---

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenza: Maneggiare il coltello con attenzione. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Uso: Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Lama: La lama è estremamente affilata; evitare di toccare la lama con le dita.
- Superfici: Utilizzare sempre su taglieri stabili per evitare scivolamenti.
- Mantenimento: Controllare regolarmente la lama per segni di usura o danni. Non utilizzare un coltello danneggiato.
- Pulizia: Pulire il coltello attentamente dopo l'uso per evitare contaminazioni.

---

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale della Lama: Acciaio Inossidabile
- Lunghezza Lama: 300 mm
- Manico: Fibrox antiscivolo
- Colore Manico: Nero
- Caratteristica Speciale: Lama seghettata per un taglio facile e preciso

---

## 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili sulla lama o sul manico.
3. Lavare il coltello con acqua calda e sapone, quindi asciugare bene.
4. Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o in una custodia protettiva per evitare lesioni.

---

## 5. Operazione

- Utilizzare la parte seghettata della lama per affettare il prosciutto e altri alimenti.
- Effettuare movimenti lunghi e fluidi per ottenere fette uniformi.
- Non spingere o usare la forza eccessiva, lasciare che la lama svolga il proprio lavoro.

---

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare sempre il coltello a mano con acqua calda e sapone, evitando l'uso di lavastoviglie per preservare la lama.
- Asciugare subito dopo la pulizia per prevenire la formazione di ruggine.
- Affilare regolarmente il coltello con una pietra affilatrice o un affilacoltelli per mantenere la lama in ottime condizioni.

---

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Danno alla Lama: Se la lama risulta danneggiata o scheggiata, non utilizzare il coltello e contattare il servizio assistenza.
- Lama Spuntata: Se il coltello non affetta come prima, procedere all'affilatura.
- Manico Danneggiato: Controllare che il manico non presenti crepe; in caso di danni non utilizzare il coltello.

---

## 8. Smaltimento

Smaltire il coltello secondo le normative locali. Se il coltello è usurato o danneggiato, utilizzare un contenitore sicuro per evitare ferite durante lo smaltimento.

---

## 9. Contatto

Per domande o ulteriori informazioni:  
Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

---