

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: 5.5203.20D

VICTORINOX | FIBROX DUAL GRIP - Butcher knife - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Dual Grip Butcher Knife Blade 200mm (5.5203.20D)

1. General Information

The Victorinox Fibrox Dual Grip Butcher Knife is expertly crafted for precision cutting. Featuring a 200mm stainless steel blade, it's designed for professional butchers and home cooks alike. The knife's ergonomic handle ensures comfort and safety during use, enabling users to achieve optimal cuts with ease.

2. Safety Information

- Cutting Awareness: Always handle the knife with care; the blade is extremely sharp. Keep fingers away from the blade's edge.
- Proper Storage: Store the knife in a dedicated knife block or with a blade guard to prevent accidents.
- Use Non-Slip Surfaces: When cutting, ensure that the cutting board is steady and won't slip.
- Child Safety: Keep the knife out of reach of children and ensure they understand cutting safety if allowed to use it.
- Cleaning: Avoid using sharp knives in the dishwasher; hand wash with warm, soapy water and dry immediately to prevent rust and damage.

3. Product Specifications

- Model: 5.5203.20D
- Blade Length: 200 mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Thermoplastic Elastomer (TPE)
- Blade Type: Butcher Knife
- Weight: 240 g
- Country of Origin: Switzerland

4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully remove the knife from its packaging. Ensure all materials, such as warranty information, are kept for future reference.
- Initial Review: Check the knife for any visible damage. If damaged, do not use and contact customer service.
- Storing: Use a knife block, magnetic strip, or sheathing cover for safe storage. Ensure storage method allows for easy access and protects the blade.

5. Operation

- Use: Hold the knife by the handle, ensuring a firm grip. Position the blade at an angle, and apply even pressure to cut through meat or vegetables.
- Technique: For best results, use a rocking motion when cutting. Do not apply excessive force, allowing the sharpness of the blade to do the work.
- Cutting Board: Utilize a non-slip cutting board to prevent slipping while cutting.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Immediately after use, wash the knife under warm, soapy water. Avoid using abrasive sponges for cleaning.
- Drying: Thoroughly dry the knife with a soft cloth to prevent moisture buildup that can cause rust.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or honing tool to maintain optimal cutting performance.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife does not cut smoothly, it may need sharpening. Follow the sharpening instructions provided.
- Handle Issues: If the handle becomes loose or damaged, stop using the knife and contact customer service for repair or replacement.
- Rust Appearance: Light rust can be removed with a rust eraser; however, always dry the blade immediately after washing to prevent corrosion.

8. Disposal

- Knife Disposal: When the knife has reached the end of its lifespan, wrap it securely in cardboard or a cloth to prevent injury. Dispose of it according to local regulations regarding sharp objects.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

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

Thank you for choosing the Victorinox Fibrox Dual Grip Butcher Knife. Enjoy your culinary experience with our product.

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Victorinox Fibrox Dual Grip Butcher Knife (Klingenlänge: 200mm)

1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Fibrox Dual Grip Butcher Knife ist ein hochwertiges, professionelles Schneidwerkzeug, das ideal für Fleischverarbeitung und allgemeine Kochanwendungen geeignet ist. Es zeichnet sich durch seine ergonomische Form und die rutschfeste Fibrox-Griffbeschichtung aus, die eine präzise und sichere Handhabung ermöglicht.

2. Sicherheitsinformationen

- Schneidkanten: Die Klinge ist extrem scharf. Arbeiten Sie vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden. Verwenden Sie stets ein stabiles Schneidebrett.
- Benutzung: Halten Sie das Messer immer von sich weg, wenn Sie schneiden, und verwenden Sie immer die Messerabdeckung, wenn das Messer nicht in Gebrauch ist.
- Kinder: Halten Sie dieses Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigung: Verwenden Sie beim Reinigen des Messers keine abrasiven Reinigungsmittel oder scharfen Schwämme, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock oder einer speziellen Aufbewahrungslösung auf, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Victorinox Fibrox Dual Grip Butcher Knife
- Klingenlänge: 200mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Rutschfester Fibrox Kunststoff
- Farbe: Schwarz
- Anwendungsbereich: Professionelle Fleischverarbeitung, Küchengebrauch

4. Einrichtung und Installation

Für die Nutzung des Victorinox Butcher Knife sind keine speziellen Installationsvorgänge erforderlich. Stellen Sie sicher, dass das Arbeitsumfeld gut beleuchtet und das Schneidebrett stabil ist. Nehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob die Klinge unbeschädigt ist.

5. Bedienung

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff. Nutzen Sie die andere Hand, um das Stück Fleisch zu stabilisieren. Schneiden Sie zügig und mit gleichmäßigem Druck, um saubere Schnitte zu erzielen. Reinigen Sie das Messer nach Gebrauch sofort, um Rückstände zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife. Trocknen Sie es gründlich ab, bevor Sie es lagern. Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schneide scharf zu halten. Lagern Sie das Messer in einem sicheren Behälter, um Kanten und Griff zu schützen.

7. Fehlerbehebung

- Das Messer schneidet nicht gut: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Schärfen Sie die Klinge bei Bedarf nach.
- Griff beschädigt: Überprüfen Sie den Griff auf Risse oder Abnutzung. Bei Beschädigungen setzen Sie sich bitte mit unserem Kundenservice in Verbindung.

8. Entsorgung

Alte oder beschädigte Messer sollten verantwortungsbewusst entsorgt werden. Wickeln Sie die Klinge in mehrere Lagen Papier oder verwenden Sie eine Schnitthülle, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Entsorgen Sie das Messer entsprechend den örtlichen Vorschriften für Hausmüll.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen können Sie uns wie folgt erreichen:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für das Victorinox Fibrox Dual Grip Butcher Knife entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Fibrox Dual Grip Slagersmes - 200mm (5.5203.20D)

1. Algemene Informatie

Het Victorinox Fibrox Dual Grip Slagersmes is een hoogwaardig keukengereedschap ontworpen voor professioneel gebruik. Het mes heeft een 200 mm lang lemmet en een ergonomisch handvat voor optimale grip en controle. Dit mes is ideaal voor het snijden van vlees, waardoor het een perfecte aanvulling is voor zowel professionele slagers als thuiskokken.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel. Zorg ervoor dat het mes altijd in goede staat is.
- Gebruik van het Mes: Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een snijplank om verwondingen te voorkomen.
- Opslag: Bewaar het mes op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen. Gebruik een beschermhoes voor het lemmet wanneer het niet in gebruik is.
- Onderhoud: Controleer regelmatig op beschadigingen en slijtage aan het lemmet. Vermijd schokken op harde oppervlakken.
- Reiniging: Was het mes handmatig in warm zeepsop en droog het goed af om roest te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Merk: Victorinox
- Model: Fibrox Dual Grip Slagersmes
- Lengte Lemmet: 200 mm
- Materiaal Lemmet: Roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Fibrox
- Afmetingen: 200mm lengte x 50mm breedte
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Opstelling en Installatie

Het mes is gebruiksklaar bij aankoop. Volg deze stappen voor veilig gebruik:

1. Neem het mes uit de verpakking en inspecteer het op eventuele schade.
2. Was het mes voor de eerste gebruik zorgvuldig met warm water en zeep.
3. Droog het mes goed af en bewaar het op een veilige plaats.
4. Zorg ervoor dat je een snijplank of een geschikte ondergrond gebruikt tijdens het snijden.

5. Bediening

Om het mes effectief te gebruiken:

1. Houd het mes met één hand vast bij het handvat en gebruik de andere hand om het voedsel vast te houden.
2. Snijd met een gelijkmatige, gecontroleerde beweging om te voorkomen dat je het voedsel verplettert.
3. Zorg ervoor dat je altijd recht snijdt voor maximale precisie.

6. Reinigen en Onderhouden

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van een vaatwasser, omdat dit het lemmet kan beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Dit mes heeft geen speciale onderhoudsbehoeften, maar periodiek slijpen zal de prestaties verbeteren.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
 - Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig het lemmet.
- Probleem: Roest op het lemmet.
 - Oplossing: Reinig het mes grondig en droog het af na gebruik. Behandel roest met een fijne staalwol en slijp het mes opnieuw.

8. Afvalverwerking

Aan het einde van de levensduur van het mes dient u het op een verantwoorde manier weg te gooien. Aanbevolen wordt om het mes in een geschikte verpakking te verpakken voordat u het weggooit om te voorkomen dat anderen zich verwonden.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Carnicero Victorinox Fibrox Dual Grip Blade 200mm

1. Información General

El Cuchillo de Carnicero Victorinox Fibrox Dual Grip de 200 mm está diseñado para ofrecer un excelente rendimiento en el corte y la preparación de carnes. Este cuchillo combina un diseño ergonómico con una hoja de alta calidad, garantizando durabilidad y precisión en cada uso.

2. Información de Seguridad

- Use siempre el cuchillo con cuidado, manteniendo los dedos alejados de la hoja al cortar.
- Utilice una superficie resistente y estable al realizar cortes.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No use el cuchillo para cortar materiales que no sean alimentos.
- Siempre limpie y seque el cuchillo después de cada uso para evitar la corrosión.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o en una funda protectora.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 200 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Tipo de mango: Fibrox Dual Grip
- Peso: 200 g
- Resistencia al desgaste: Alta
- Apta para lavavajillas: Sí

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación especial para el cuchillo. Asegúrese de que el cuchillo esté limpio antes de su primer uso. Para un mejor rendimiento, afile la hoja según sea necesario utilizando una piedra de afilar o un afilador adecuado.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo por el mango, usando un agarre cómodo y seguro.
- Realice cortes suaves y controlados, aplicando la presión necesaria en función del tipo de alimento que se esté cortando.
- Para cortes más grandes, use todo el movimiento del cuchillo desde la punta hasta el mango.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Se recomienda secar el cuchillo inmediatamente después de lavarlo.
- Afile la hoja regularmente para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Si experimenta dificultad para cortar, verifique que la hoja esté afilada.
- Si la hoja presenta manchas o decoloración, asegúrese de limpiar y secar correctamente el cuchillo después de cada uso.
- Si el mango está suelto, verifique la instalación y ajuste si es necesario.

8. Eliminación

Para desechar el cuchillo de manera segura, colóquelo en un contenedor resistente que impida cortes accidentales. Consulte las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de artículos de acero.

9. Contacto

Para más información, póngase en contacto con nosotros:

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau de Boucher Victorinox Fibrox Dual Grip, Lame 200mm (5.5203.20D)

1. Informations générales

Le couteau de boucher Victorinox Fibrox Dual Grip est conçu pour offrir une précision et un confort exceptionnels lors de la découpe de viandes. Sa conception ergonomique et sa lame tranchante en font un choix idéal pour les professionnels de la cuisine et les amateurs.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné à la découpe de viande. Évitez de l'utiliser pour d'autres types d'aliments.
- Manipulation sécurisée : Toujours tenir le couteau par son manche; ne jamais toucher la lame avec les mains nues.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sûr, loin d'enfants et d'animaux domestiques. Utilisez un protège-lame ou un bloc de couteaux pour éviter les accidents.
- Entretien : Assurez-vous que la lame soit toujours propre et bien aiguisée. Une lame émoussée peut causer des accidents.
- Précautions : Évitez de laver le couteau dans le lave-vaisselle; lavez-le à la main immédiatement après l'utilisation pour éviter l'accumulation de bactéries.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Couteau de Boucher Victorinox Fibrox Dual Grip
- Modèle : 5.5203.20D
- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 250 g
- Manche : Fibrox antidérapant

4. Configuration et installation

Le couteau n'exige pas d'installation complexe. Pour le préparer à l'utilisation :

1. Retirez le couteau de son emballage.
2. Inspectez la lame pour vous assurer qu'elle ne présente aucun dommage.
3. Lavez soigneusement la lame avec de l'eau chaude et du savon doux.
4. Séchez-le avec un chiffon propre.
5. Le couteau est maintenant prêt à être utilisé.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

1. Tenez le couteau par le manche, en positionnant votre pouce sur le dos de la lame pour un meilleur contrôle.
2. Utilisez un plan de découpe stable pour éviter que les aliments ne glissent.
3. Appliquez une pression uniforme lors de la découpe pour une efficacité maximale.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main à l'eau chaude savonneuse immédiatement après son utilisation. Évitez les produits abrasifs qui peuvent rayer la lame.
- Entretien des lames : Aigusez régulièrement la lame avec un aiguseur approprié pour maintenir ses performances.
- Stockage : Rangez-le à sec, à l'abri de l'humidité, dans un endroit approprié.

7. Dépannage

- Problème : Lame émoussée
Solution : Utilisez un aiguseur pour restaurer le tranchant de la lame.
- Problème : Gouttes de nourriture collées à la lame
Solution : Lavez immédiatement le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales en matière d'élimination des articles en acier inoxydable. Offrez-le à un centre de recyclage si possible.

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: Coltello da Macellaio Victorinox Fibrox Dual Grip 200mm (5.5203.20D)

1. Informazioni Generali

Il coltello da macellaio Victorinox Fibrox Dual Grip è progettato per garantire prestazioni ottimali e un'ergonomia superiore. Con una lama di 200 mm e manico in Fibrox, questo strumento è ideale per professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello con mani bagnate o su superfici instabili.
- Indossare guanti protettivi se si ha la pelle sensibile.
- Mantenere il tagliente della lama affilato; lame smussate possono essere più pericolose.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro per prevenire incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Lunghezza della lama: 200 mm

Materiale della lama: Acciaio inossidabile

Materiale del manico: Fibrox

Peso: 220 g

Colore: Nero

Caratteristiche: Manico Dual Grip per maggiore comfort e controllo.

4. Installazione e Montaggio

Non è richiesta alcuna installazione per questo prodotto. Si consiglia di estrarre il coltello dalla confezione e di conservarlo in un luogo sicuro. È importante non lasciare il coltello scoperto per ridurre il rischio di incidenti.

5. Funzionamento

Utilizzare il coltello per tagliare carni e altri alimenti. Assicurarsi di mantenere una presa salda sul manico per una massima stabilità. Utilizzare una superficie di taglio adeguata per proteggere il tuo piano di lavoro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Asciugare il coltello con un panno morbido.
- Non immergere il coltello in acqua e non utilizzare la lavastoviglie, poiché ciò potrebbe danneggiare la lama e il manico.
- Affilare la lama regolarmente con una pietra o un affilatore appropriato.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La lama è smussata.

Soluzione: Affilare con un'affilatrice o una pietra per affilare.

Problema: Il manico è allentato o danneggiato.

Soluzione: Contattare il servizio clienti per assistenza.

Problema: Difficoltà nel taglio.

Soluzione: Controllare lo stato di affilatura della lama.

8. Smaltimento

Eliminare il coltello in conformità alle normative locali sulle attrezzature taglienti. Non gettare mai il coltello nel cestino dei rifiuti comuni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania