

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: 5.5203.36

VICTORINOX | FIBROX - Boning knife - Blade: 360mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Boning Knife - Blade 360mm (5.5203.36)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Victorinox Fibrox Boning Knife. This versatile knife is designed for precision cutting, making it an invaluable tool in professional kitchens and home cooking alike. With a blade length of 360mm, it is perfect for filleting, deboning, and trimming meats.

2. Safety Information

- Usage: Always use the knife in a dedicated cutting area. Avoid cutting on hard surfaces to prevent dulling the blade.
- Handling: Keep the knife out of reach of children. Always handle with care to avoid cuts and abrasions.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or sharpening steel. A dull blade can lead to accident-prone situations.
- Storage: Store the knife in a secure place, preferably in a knife block or sheath, to prevent accidental cuts when reaching for other utensils.
- Cleaning: Clean the knife immediately after use. Do not leave it submerged in water to avoid rust and corrosion.

3. Product Specifications

- Blade Material: Stainless steel
- Handle Material: Thermoplastic elastomer (TPE)
- Blade Length: 360 mm
- Weight: 210 g
- Color: Black handle

4. Setup and Installation

The Victorinox Fibrox Boning Knife does not require assembly. Follow these steps for optimal performance:

- Ensure that your working area is clean and dry.
- Familiarize yourself with the knife by holding it to ensure comfort and control.
- If intended to be used in a commercial kitchen, ensure all food safety guidelines are followed when utilizing the knife.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle, ensuring your grip is secure.
- Position the blade at an angle suitable for boning or filleting tasks.
- Apply consistent pressure while cutting, using a smooth motion to guide the blade through the meat.
- Clean the knife after each use to maintain hygiene standards.

6. Cleaning and Maintenance

- Washing: Hand wash the knife with warm, soapy water. Avoid using abrasive sponges or cleaning agents that may damage the blade or handle.
- Drying: Immediately dry the knife with a soft cloth to prevent water spots and prolong its lifespan.
- Sharpening: Sharpen regularly with a suitable sharpening tool to maintain cutting edge.

7. Troubleshooting

- Blade Dulling: If the blade is dull, sharpen using a whetstone or honing steel.
- Rust: If rust appears, gently scrub with a rust eraser or mild abrasive pad. Clean and dry the knife properly after each use to prevent this issue.
- Handle Issues: If the handle becomes loose or damaged, discontinue use and consult a professional for repair or replacement.

8. Disposal

- Dispose of the knife responsibly. If the knife is damaged beyond repair, wrap it securely in cardboard before disposing of it in accordance with local regulations.
- Do not toss the knife loosely in the trash to prevent injury during disposal.

9. Contact

For any inquiries or assistance regarding the Victorinox Fibrox Boning Knife, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Victorinox Fibrox Ausbeinmesser (Klingenlänge: 360 mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Victorinox Fibrox Ausbeinmessers mit einer Klingenlänge von 360 mm. Dieses professionelle Werkzeug wurde entwickelt, um den Anforderungen von Köchen und Fleischverarbeitern gerecht zu werden. Es bietet hohe Leistung, Langlebigkeit und eine hervorragende Handhabung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Messer ist ausschließlich für die Lebensmittelverarbeitung vorgesehen.
- Schutz: Tragen Sie immer einen geeigneten Handschutz, wenn Sie mit dem Messer arbeiten.
- Schnittgefahr: Die Klinge ist sehr scharf. Seien Sie vorsichtig und verwenden Sie das Messer nur auf einer stabilen Schneidunterlage.
- Benutzung durch Kinder: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigung: Das Messer sollte nach dem Gebrauch gründlich gereinigt werden, um Kontaminationen zu vermeiden. Verwenden Sie es nicht, wenn die Klinge beschädigt ist.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Produktname: Victorinox Fibrox Ausbeinmesser
- Klingenlänge: 360 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Fibrox (Rutschfest und ergonomisch)
- Gewicht: ca. 270 g
- Farbe: Schwarz
- Anwendung: Ideal für die Zuverlässigkeit in professionellen Küchen und Metzgereien.

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Messer auf sichtbare Schäden.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und stabil ist.
- Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle, um Verletzungen und Klingenbeschädigungen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Messer für Schneidvorgänge wie das Ausbeinen von Fleisch, das Trimmen von Sehnen oder das Schneiden von Fisch.
- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie präzise Schnitte mit der Klinge.
- Reinigen Sie das Messer nach Gebrauch sofort, um die Lebensdauer der Klinge zu verlängern und Hygiene zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jeder Benutzung mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab und lagern Sie es an einem sicheren Ort.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Leistungsfähigkeit zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl.
- Problem: Rutschender Griff
Lösung: Reinigen Sie den Griff von Lebensmittelfetten.
- Problem: Klinge bricht oder schnappt ab
Lösung: Das Messer muss sofort außer Betrieb genommen werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer in Übereinstimmung mit den lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Denken Sie daran, dass scharfe Gegenstände sicher verpackt werden sollten, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anmerkungen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Fibrox Ontbeensmes - Blad 360mm (5.5203.36)

1. Algemene Informatie

Dit Victorinox Fibrox ontbeensmes is ontworpen voor precisie en gebruiksgemak, ideaal voor slaggers en kookliefhebbers. Het mes heeft een lengte van 360mm en is vervaardigd uit hoogwaardig staal, wat zorgt voor een lange levensduur en uitstekende snijprestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel, namelijk het ontbenen van vlees.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is; een bot mes vereist meer kracht en kan leiden tot ongevallen.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank en zorg ervoor dat deze stabiel is.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een goede grip op het mes.
- Bewaar het mes in een beschermhuls of in een meshouder wanneer het niet in gebruik is.

3. Productspecificaties

- Artikelnummer: 5.5203.36
- Bladlengte: 360mm
- Materiaal blad: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Fibrox, antislip
- Totale lengte: circa 480mm
- Gewicht: 250g
- Geschikt voor machinewas, maar handwas wordt aanbevolen voor een langere levensduur.

4. Installatie en Opstelling

Het mes vereist geen speciale installatie. Zorg ervoor dat het mes recht omhoog staat, op een veilige plaats wordt opgeslagen en klaar is voor gebruik. Bij ontvangst, controleer of het mes geen zichtbare schade heeft en dat de snijkant scherp is.

5. Gebruik

- Begin met het vastzetten van het stuk vlees op de snijplank.
- Houd het mes met de handgreep veilig vast en gebruik de andere hand om het vlees te stabiliseren.
- Snijd voorzichtig en gebruik lange, gelijkmatige bewegingen.
- Na gebruik, maak het mes schoon en droog het grondig af om roestvorming te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om de snijkant te reinigen.
- Droog het mes onmiddellijk af met een schone, droge doek.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of pads die de kwaliteit van het mes kunnen aantasten.
- Laat het mes niet langdurig in water liggen.

7. Problemen Oplossen

- Bot Mes: Als het mes bot aanvoelt, slijp het dan met een geschikte slijper. Bij veelvuldig gebruik is regelmatig slijpen noodzakelijk.
- Roest: Behandel roest met een zacht schuurmiddel en zorg ervoor dat het mes goed wordt gedroogd na gebruik.
- Schade aan de Handgreep: Controleer de handgreep regelmatig op slijtage. Vervang indien nodig.

8. Afvoer

Afhankelijk van de toestand van het mes, kan het op de volgende manieren worden afgevoerd:

- Als het mes nog in goede staat is, overweeg dan om het te schenken of te recyclen.
- Voor kapotte of verroeste messen, gooi ze weg met het grofvuil of volg de richtlijnen van uw lokale afvalbeheer.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop van het Victorinox Fibrox ontbeensmes. Volg deze handleiding voor een veilig en efficiënt gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Deshuesador Victorinox Fibrox - 360 mm (5.5203.36)

1. Información General

El cuchillo deshuesador Victorinox Fibrox es una herramienta de alta calidad diseñada para facilitar la separación de la carne del hueso. Su hoja de 360 mm y su empuñadura ergonómica ofrecen precisión y comodidad durante su uso.

2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice siempre el cuchillo en una superficie de corte estable.
- Asegúrese de que la hoja esté siempre afilada. Un cuchillo desafilado puede causar accidentes.
- No utilice el cuchillo para cortar materiales que no sean alimentos.
- Lave el cuchillo a mano con agua y jabón; no use lavavajillas.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un soporte para cuchillos.
- Evite el contacto con la hoja al limpiar o manipular el cuchillo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 360 mm
- Material de la hoja: acero inoxidable
- Tipo de empuñadura: Fibrox, ergonómica y antideslizante
- Peso: 220 g
- Uso recomendado: deshuesar carnes, aves y pescados

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el cuchillo deshuesador. Asegúrese de tener un área de trabajo limpia y desinfectada. Coloque un superficie de corte adecuada y mantenga todos los ingredientes necesarios al alcance.

5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango, manteniendo la mano alejada de la hoja.
- Use un movimiento de corte hacia adelante y hacia abajo para deshuesar con precisión.
- Aplique presión uniforme y asegúrese de seguir la forma del hueso para evitar dañar la carne.
- Limpie la hoja frecuentemente durante el proceso para obtener resultados óptimos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave siempre el cuchillo a mano con agua tibia y jabón.
- Séquelo inmediatamente después de lavarlo para evitar la corrosión.
- Almacene en un soporte adecuado o en un lugar protegido para mantener la afiladura de la hoja.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta bien:
 - Verifique si la hoja está afilada. Si no, afile el cuchillo adecuadamente.
- Si hay manchas en la hoja:
 - Lave el cuchillo de inmediato. No permita que los restos de alimentos se adhieran.

8. Eliminación

El cuchillo debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales sobre residuos de metal. Verifique las regulaciones de reciclaje en su área.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, comuníquese:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU COUTEAU À DÉOSSER VICTORINOX FIBROX - LAME 360MM (5.5203.36)

1. Informations Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi le couteau à désosser Victorinox Fibrox, modèle 5.5203.36 avec une lame de 360 mm. Ce produit est conçu pour les professionnels de la cuisine et les amateurs de cuisine passionnés, offrant précision et confort.

2. Informations de Sécurité

Il est impératif de suivre les consignes de sécurité suivantes pour garantir votre sécurité et celle des autres lors de l'utilisation de ce couteau :

- Ne jamais laisser le couteau sans surveillance, surtout près des enfants.
- Toujours utiliser le couteau sur une surface stable et non glissante.
- Ne pas forcer le couteau lors de la coupe. Utilisez une pression modérée pour éviter les accidents.
- Entretenez régulièrement le couteau en le gardant aiguisé pour éviter les blessures dues à un tranchant émoussé.
- Évitez de couper des aliments congelés ou très durs.
- Stockez le couteau dans un bloc à couteaux ou une housse protectrice pour éviter les coupures.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : Victorinox Fibrox
- Type : Couteau à désosser
- Longueur de la lame : 360 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Fibrox, ergonomique et antidérapante
- Poids : 205 g
- Lavable au lave-vaisselle : Oui, mais le lavage à la main est recommandé pour prolonger la durée de vie.

4. Installation et Configuration

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Examinez le couteau pour tout dommage. Si le couteau est endommagé, contactez le service client.
3. Pour votre sécurité et une bonne utilisation, assurez-vous de le ranger dans un endroit sûr et accessible, comme un bloc à couteaux.

5. Utilisation

1. Tenez le couteau fermement par la poignée, en utilisant votre main dominante.
2. Placez l'aliment à découper sur une surface stable.
3. Effectuez un mouvement de va-et-vient pour une coupe efficace, en gardant le couteau à un angle approprié selon l'aliment à découper.
4. Nettoyez le couteau après chaque utilisation.

6. Nettoyage et Entretien

- Pour nettoyer la lame, utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la lame.
- Après nettoyage, séchez soigneusement le couteau avec un chiffon doux.
- Aiguissez régulièrement la lame avec un aiguiser approprié pour maintenir sa performance.

7. Dépannage

- Problème : Le couteau ne coupe pas correctement.
- Solution : Vérifiez si la lame est émoussée. Aiguiser la lame si nécessaire.
- Problème : La poignée glisse.
- Solution : Nettoyez la poignée pour enlever toute graisse ou résidu.

8. Élimination

Conformément aux réglementations de sécurité des produits, veuillez éliminer ce produit de manière responsable. Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les options de recyclage dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci encore pour votre achat et bonne cuisine !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da disosso Victorinox Fibrox 360mm (mod. 5.5203.36)

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del coltello da disosso Victorinox Fibrox. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti nel disosso carne e pesce. Il coltello è dotato di una lama inclinata che consente di effettuare tagli precisi e una maniglia ergonomica per una presa sicura.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Attenzione: Il coltello è estremamente affilato. Maneggialo con cura per evitare infortuni.
- Tieni il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.
- Assicurati di utilizzare un tagliere adeguato per evitare danni al coltello e ferite personali.
- Non lasciare mai il coltello in ammollo in acqua.
- Controlla regolarmente la lama per eventuali segni di usura o danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: 5.5203.36
- Lunghezza lama: 360mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Fibrox, anti-scivolo
- Certificazione: Certificato NSF e FDA
- Uso: Professionale e domestico

4. Installazione e Configurazione

Non è necessaria alcuna installazione specifica. Prima dell'uso, assicurati che il coltello sia ben affilato. È consigliabile testare la lama su un pezzo di carne o pesce per verificarne l'efficacia. Conserva il coltello in una custodia o su un supporto per coltelli quando non in uso.

5. Funzionamento

1. Prendi il coltello per il manico, mantenendo una presa salda.
2. Posiziona la carne o il pesce sul tagliere.
3. Esegui movimenti lunghi e decisi per ottenere un disosso preciso.
4. Pulisci il coltello dopo ogni utilizzo per evitare contaminazioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Non utilizzare strumenti abrasivi o lavastoviglie.
- Verificare l'affilatura della lama regolarmente e affilare se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Danno alla lama: Se la lama è scheggiata o piegata, contattare il servizio assistenza per una riparazione.
- Difficoltà di taglio: Assicurarsi che la lama sia sufficientemente affilata. Affilare se necessario.
- Manico scivoloso: Pulire il manico con un detergente non abrasivo per ripristinare la presa.

8. Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, smaltirlo seguendo le normative locali sulla raccolta dei rifiuti. La lama metallica deve essere smaltita in modo tale da non rappresentare un rischio per la sicurezza di altre persone.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania