

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: 5.6003.15

VICTORINOX | FIBROX - Boning knife - Blade: 150mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Boning Knife - Blade 150mm (5.6003.15)

1. General Information

The Victorinox Fibrox Boning Knife is designed for precision meat preparation. With a blade length of 150mm, it allows for easy deboning and filleting. Its ergonomic handle ensures a comfortable grip, making food preparation a seamless task.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle with care to avoid cuts. Keep the knife out of reach of children.
- Personal Protective Equipment (PPE): It is recommended to wear cut-resistant gloves while using the knife, especially during initial usage.
- Usage: Use the knife only for its intended purpose - boning and filleting. Do not engage in any other activities that may put the user at risk of injury.
- Inspection: Regularly inspect the knife for any damage or wear. If the blade is dull or damaged, do not use it.
- Storage: Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or holder, to protect the blade and prevent accidental injury.

3. Product Specifications

- Model Number: 5.6003.15
- Blade Size: 150mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Fibrox
- Weight: 120g

4. Setup and Installation

The Victorinox Fibrox Boning Knife is ready for use upon purchase. No assembly is required.

1. Verify the knife is undamaged and clean.
2. Store it in a designated knife block or magnetic strip for safety.
3. Ensure the knife is sharp before each use for best performance.

5. Operation

1. Hold the knife firmly by the handle.
2. Position the blade at the joint or seam of the meat.
3. Apply gentle pressure and glide the blade along the bone, using smooth cutting motions.
4. Always cut away from your body for safety.
5. Clean the knife thoroughly after each use to maintain hygiene.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with warm, soapy water and a soft cloth. Avoid using abrasive materials that may scratch the blade.
- Drying: Immediately dry the knife with a clean towel to prevent rust and stains.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or knife sharpener designed for stainless steel to maintain optimum cutting performance.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife does not cut easily, it may require sharpening. Refer to sharpening instructions for use.
- Handling Issues: If the knife feels uncomfortable, ensure your grip is correct and consider using cut-resistant gloves for additional stability.
- Damage: If there is visible damage or the handle is loose, discontinue use and contact customer support.

8. Disposal

At the end of its lifecycle, dispose of the knife responsibly. It should be taken to a recycling center that can handle metal waste. Ensure the blade is covered or wrapped to prevent injury during disposal.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Victorinox. Enjoy your culinary experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Victorinox Fibrox Ausbeinmesser 150 mm (5.6003.15)

1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Fibrox Ausbeinmesser ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das speziell für die Verarbeitung von Fleisch und Fisch entwickelt wurde. Mit einer Klingenlänge von 150 mm bietet es eine optimale Balance zwischen Kontrolle und Schneidleistung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Messer ist scharf. Bei der Nutzung ist stets Vorsicht geboten, um Verletzungen zu vermeiden. Halten Sie das Messer von Kindern fern.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer in einem Messerschutz oder einer Schublade auf, um die Klinge und Ihre Sicherheit zu gewährleisten.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie keine Scheuermittel, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Benutzung: Schneiden Sie niemals auf harten Oberflächen wie Glas oder Metall. Verwenden Sie stets ein geeignetes Schneidebrett.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Victorinox Fibrox Ausbeinmesser
- Modellnummer: 5.6003.15
- Klingenlänge: 150 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Fibrox (rutschfest)
- Gewicht: 120 g
- Klingenform: Geschwungen
- Farbe: Schwarz

4. Montage und Installation

Die Montage des Victorinox Fibrox Ausbeinmessers erfordert keine spezielle Installation. Entnehmen Sie das Messer einfach aus der Verpackung. Überprüfen Sie vor der Benutzung, ob die Klinge unversehrt ist.

5. Bedienung

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand zur Stabilisierung des Fleischstücks. Führen Sie das Messer mit gleichmäßigen, kontrollierten Bewegungen. Vermeiden Sie hastige Bewegungen, um Präzision und Sicherheit zu gewährleisten.

6. Reinigung und Pflege

- Nach jedem Gebrauch: Spülen Sie das Messer unter heißem Wasser ab und verwenden Sie ein mildes Spülmittel. Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung.
- Lagerung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um Kantenvergütungen zu vermeiden. Verwenden Sie einen Klingenschutz, wenn möglich.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.
 - Lösung: Schleifen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder verwenden Sie einen Messerschärfer.
- Problem: Griff ist locker.
 - Lösung: Kontaktieren Sie den Kundendienst für weitere Unterstützung.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle. Wickeln Sie die Klinge in Papier, um Verletzungen zu vermeiden, bevor Sie es im Abfall entsorgen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung 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 150 mm (5.6003.15)

1. Algemene Informatie

Dit Victorinox Fibrox ontbeensmes met een lemmetlengte van 150 mm is een essentieel keukengerei voor het ontbeenen van vlees en andere culinaire toepassingen. Het mes is ontworpen met een ergonomisch handvat dat zorgt voor een comfortabele grip en optimale controle tijdens het snijden.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit mes is scherp en dient met de nodige voorzichtigheid te worden behandeld om snijwonden te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik alleen voor het doel waarvoor het is bedoeld.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen. Als het mes beschadigd is, gebruik het dan niet en neem contact op met de fabrikant.
- Gebruik altijd een snijplank om schade aan oppervlakken en het mes zelf te voorkomen.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om ophoping van bacteriën te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Model: Victorinox Fibrox ontbeensmes
- Lemmetlengte: 150 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Fibrox (antislip)
- Totale lengte: 260 mm
- Gewicht: 150 gram

4. Installatie en Setup

Dit mes vereist geen installatie. Bij ontvangst is het product klaar voor gebruik. Maak het mes schoon en controleer op eventuele schade voordat u het in gebruik neemt.

5. Bedieningsinstructies

- Hanteer het mes met de scherpste kant naar beneden.
- Voor het ontbeenen van vlees, houdt het stuk vlees stevig vast en snijd met een gelijkmatige druk langs de gewrichten.
- Gebruik een snijtechniek waarbij je de punt van het mes als hefboom gebruikt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes met warm water en afwasmiddel na elk gebruik.
- Laat het mes niet in de vaatwasser reinigen om schade aan de lemmetrand te voorkomen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherppte van het mes en slijp het indien nodig met een geschikte slijper.

7. Problemen Oplossen

- Als het mes niet goed snijdt, kan het zijn dat het bot is. Snijd het mes opnieuw met een slijper.
- Bij tekenen van roest, reinig het mes met een zachte staalborstel en olie om bescherming te bieden.

8. Afvalverwerking

- Gooi oude of beschadigde messen in overeenstemming met lokale wetgeving voor gevaarlijk afval.
- Het product is recyclebaar; schenk het mes als het niet meer in gebruik is aan een lokale recyclingfaciliteit.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Deshuesar Victorinox Fibrox 150 mm (5 6003 15)

1. Información General

Gracias por escoger el Cuchillo de Deshuesar Victorinox Fibrox. Este cuchillo está diseñado para proporcionar cortes precisos y efectivos en carne y otros alimentos. Con un mango ergonómico y una hoja de alta calidad, su uso en la cocina profesional o doméstica es ideal para chef y aficionados.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está destinado únicamente para el deshuesado y la preparación de carne. No use el cuchillo para otros fines.
- Manejo: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Siempre utilice la técnica adecuada al cortar para evitar lesiones.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o en una funda protectora.
- Inspección: Antes de cada uso, verifique que la hoja no esté dañada o desgastada. No use el cuchillo si presenta algún defecto.
- Cuidado: No utilice el cuchillo si está mojado o si sus manos están húmedas. Siempre seque el cuchillo después de lavarlo para evitar lesiones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del producto: Cuchillo de Deshuesar Victorinox Fibrox
- Longitud de la hoja: 150 mm (5")
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Fibrox (antideslizante)
- Peso: Aproximadamente 150 g
- Fabricante: Victorinox
- Uso: Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su embalaje.
2. Evalúe el cuchillo visualmente para asegurarse de que no haya daños visibles.
3. Lave el cuchillo con agua y un detergente suave antes del primer uso.
4. Seque completamente antes de utilizar.
5. No se requiere instalación adicional.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango.
- Aplique una presión moderada al cortar. Utilice un movimiento de vaivén para separar la carne del hueso.
- Para un uso óptimo, mantenga la hoja afilada. Puede utilizar un afilador de cuchillos cuando sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave. No se recomienda el lavado en lavavajillas.
- Mantenimiento: Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo. Afile periódicamente la hoja para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja no corta bien.
- Solución: Afile la hoja con un afilador adecuado.
- Problema: La hoja presenta óxido.
- Solución: Limpie con un paño suave y, si es necesario, use un limpiador especializado para acero inoxidable.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, elimínelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. No tire el cuchillo a la basura normal sin asegurarse de que no representará un peligro.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau de désossage Victorinox Fibrox 150 mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le couteau de désossage Victorinox Fibrox. Ce couteau est conçu pour un usage professionnel et domestique, offrant une précision et une qualité inégalées pour le désossage et la découpe de viandes et de volailles.

2. Informations de sécurité

Pour garantir votre sécurité et celle des autres, veuillez respecter les règles suivantes :

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable et bien entretenue pour éviter les accidents.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne laissez jamais le couteau sans surveillance lorsqu'il est en usage.
- Pour éviter les blessures, ne tentez pas d'attraper un couteau en chute.
- Assurez-vous que la lame est toujours propre et affûtée pour un fonctionnement optimal.
- En cas de coupure, nettoyez immédiatement la blessure et appliquez un bandage.
- Évitez de passer le couteau dans le lave-vaisselle, car cela pourrait endommager la lame et le revêtement.

3. Présentation et spécifications du produit

- Longueur de la lame : 150 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Manche : Fibrox antidérapant
- Poids : 140 g
- Certifications : Conforme aux normes de sécurité alimentaire

4. Installation et mise en route

Aucune installation particulière n'est nécessaire pour ce produit. Veuillez suivre ces étapes pour préparer le couteau à l'utilisation :

1. Retirez le couteau de son emballage.
2. Inspectez la lame pour vous assurer qu'elle n'a pas été endommagée durant le transport.
3. Lavez le couteau à l'eau chaude savonneuse puis rincez-le et séchez-le soigneusement avant la première utilisation.

5. Fonctionnement

Utilisez le couteau de désossage pour retirer les os de la viande et de la volaille :

1. Tenez fermement le morceau de viande sur une planche à découper.
2. Avec le couteau, commencez à couper autour de l'os avec des mouvements doux et précis.
3. Utilisez la pointe de la lame pour atteindre des zones difficiles d'accès.

6. Nettoyage et entretien

Pour assurer la longévité de votre couteau :

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon, puis séchez-le immédiatement.
- Ne le plongez pas dans l'eau pour le faire tremper.
- Aiguissez régulièrement la lame pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

En cas de problème avec le couteau :

- Si la lame semble émoussée, utilisez un aiguiser pour rétablir une coupe nette.
- Si vous remarquez des signes de rouille, nettoyez immédiatement la zone avec un chiffon doux et de l'huile minérale.

8. Élimination

À la fin de sa durée de vie, disposez du couteau conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères; envisagez de le recycler si possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

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

Merci d'avoir choisi Victorinox pour vos besoins de découpe. Nous espérons que vous profiterez pleinement de votre nouveau couteau de désossage.

IT ITALIANO

MANUALE DEL PRODOTTO

1. Informazioni Generali

Il coltello da disosso Victorinox Fibrox con lama da 150 mm è progettato per un uso professionale in cucina, ideale per disossare carne e pesce. La lama affilata e il manico ergonomico garantiscono precisione e comfort durante l'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello se presenta danni o difetti.
- Assicurarsi che le mani siano asciutte per evitare scivolamenti durante l'uso.
- Riporre il coltello in un luogo sicuro e asciutto dopo l'uso.
- Evitare contatti con oggetti di metallo o superfici dure che possono danneggiare la lama.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante la pulizia e la manutenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Modello: Fibrox
- Tipo: Coltello da disosso
- Lunghezza lama: 150 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Fibrox antiscivolo
- Peso: 140 g
- Lavabile in lavastoviglie: Sì, si consiglia il lavaggio a mano per una durata maggiore.

4. Installazione e Setup

Non è necessaria alcuna installazione per il coltello da disosso. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione. Assicurarsi che il coltello sia in perfette condizioni prima dell'uso. È consigliabile affilare la lama prima del primo utilizzo per garantire prestazioni ottimali.

5. Funzionamento

Utilizzare il coltello tenendo il manico saldamente con una mano e guidando la lama con l'altra. Eseguire movimenti decisi e controllati durante il disosso per ottenere risultati precisi. Assicurarsi di disossare in un'area di lavoro piana e sicura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare la ruggine.
- Non mettere il coltello in lavastoviglie se si desidera mantenere la lama in condizioni ottimali.
- Controllare regolarmente l'affilatura della lama e affilare quando necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è opaca, affilarla utilizzando una pietra o un affilatore di qualità.
- Se il manico sembra allentato, contattare l'assistenza clienti per valutare possibili riparazioni.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità alle normative locali sulle apparecchiature domestiche. Assicurarsi di avvolgere la lama in un tessuto sicuro o in un materiale protettivo per evitare infortuni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania