

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: 5.6003.15D

VICTORINOX | FIBROX DUAL GRIP - Boning knife - Blade: 150mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Dual Grip Boning Knife Blade 150mm

1. General Information

The Victorinox Fibrox Dual Grip Boning Knife Blade 150mm (5.6003.15D) is a precision tool designed for easy boning and filleting of meat, fish, and poultry. It features a unique ergonomic handle for a comfortable grip and enhanced control, ensuring optimal performance in culinary environments.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable, flat cutting surface to prevent slips and accidents.
- Handle the knife with caution; the blade is extremely sharp.
- Keep the knife out of reach of children and untrained individuals.
- Ensure that your hand is dry when using the knife to maintain a firm grip.
- Always cut away from yourself to avoid injury.
- Do not attempt to catch the knife if it slips from your hand; allow it to fall.
- In case of an injury, seek immediate medical assistance.
- Regularly inspect the knife for damage or wear; do not use if the blade is chipped or broken.

3. Product Specifications

- Blade Length: 150mm
- Blade Material: Stainless steel
- Handle Material: Fibrox
- Weight: 0.200 kg
- Design: Dual grip for enhanced control and safety
- Dishwasher safe but hand washing is recommended to prolong the life of the knife.

4. Setup and Installation

- Remove the knife from its packaging carefully to avoid injury.
- Ensure the knife is clean and dry before use.
- Store the knife in a designated area, such as a knife block or magnetic strip, to protect the blade and ensure safety.
- Familiarize yourself with the proper grip and handling before beginning any cuts.

5. Operation

- To begin using the boning knife, hold it firmly by the handle with your dominant hand.
- Position the blade at the desired angle against the meat, fish or poultry.
- Apply light pressure and glide the blade along the bone or fillet, using a smooth and steady motion.
- Use the tip of the blade for precision cuts, and the full length for deeper cuts.
- After each use, clean the blade and handle thoroughly to remove any food residues.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, rinse the knife under warm water to remove any food particles.
- Use a mild detergent and a soft sponge or cloth for thorough cleaning.
- Avoid abrasive cleaners or scouring pads to prevent damage to the blade.
- Dry the knife immediately with a clean towel to prevent rust.
- Regularly sharpen the blade with a whetstone or professional sharpener to maintain its cutting efficiency.

7. Troubleshooting

- If the knife is not cutting effectively, ensure it is sharp and clean.
- If the handle feels loose, inspect it for damage and replace if necessary.
- For any persistent issues, please contact customer support.

8. Disposal

- When disposing of the knife, ensure it is packaged securely to prevent injury to others during disposal.
- Check with local regulations for proper disposal methods in your area.
- Consider recycling if the material is suitable; contact your local recycling center for details.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Victorinox Fibrox Dual Grip Ausbeinmesser 150mm (5.6003.15D)

1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Fibrox Dual Grip Ausbeinmesser ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das speziell für das Ausbeinen und das Schneiden von Fleisch entwickelt wurde. Mit seiner ergonomischen Griffform und der scharfen Klinge bietet es eine hervorragende Handhabung und Präzision.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck des Ausbeinens und Schneidens von Fleisch.
- Scharfe Klinge: Seien Sie beim Umgang mit der Klinge vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Verunreinigungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Beschädigungen: Verwenden Sie das Messer nicht, wenn die Klinge beschädigt oder abgebrochen ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Victorinox Fibrox Dual Grip Ausbeinmesser
- Klingenlänge: 150 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Fibrox
- Gewicht: 120 g
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

1. Produktentnahme: Nehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfung: Prüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen.
3. Aufbewahrung: Verwenden Sie einen Messerschutz oder ein Messerblock zur sicheren Aufbewahrung.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und platzieren Sie Ihre andere Hand auf dem Lebensmittel, das Sie schneiden möchten.
- Führen Sie eine kontrollierte Schneidbewegung aus und lassen Sie die Klinge sanft durch das Fleisch gleiten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel ab.
- Trocknen: Trocknen Sie die Klinge mit einem weichen Tuch, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Wetzstahl, um die Schneidfähigkeit zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Wenn das Messer nicht schneidet: Überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist. Schärfen Sie die Klinge und testen Sie erneut.
- Wenn der Griff locker ist: Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Klinge und Griff und ziehen Sie gegebenenfalls die Schrauben nach.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle. Reduzieren Sie Abfall, indem Sie das Messer bei Bedarf an professionelle Dienste zur Wiederaufbereitung abgeben.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen erreichen Sie uns unter:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für das Victorinox Fibrox Dual Grip Ausbeinmesser entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Victorinox Fibrox Dual Grip Filerenmes 150mm (5.6003.15D)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Victorinox Fibrox Dual Grip Filerenmes. Dit mes is ontworpen voor professionele en huiselijke koks die op zoek zijn naar precisie en gebruiksgemak. Het biedt een uitstekende grip en is ideaal voor het fileren van vis, vlees en andere producten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden, namelijk het snijden en fileren van voedsel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank om ongevallen te voorkomen en de scherpste van het mes te behouden.
- Wees voorzichtig bij het snijden om snijwonden te vermijden.
- Bij het reinigen, zorg ervoor dat het mes niet in contact komt met andere scherpe voorwerpen om letsel of schade te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een meshouder of met een beschermkap.

3. Productspecificaties

- Model: Victorinox Fibrox Dual Grip Filerenmes
- Blade Lengte: 150 mm (5.9 inch)
- Materiaal: Roestvrij staal, oppervlakte behandeld voor optimale scherpste en duurzaamheid
- Handgreep: Fibrox, ergonomisch ontwerp voor een veilige grip
- Gewicht: 120 gram
- Kleur handgreep: Zwart
- Geschikt voor professioneel gebruik en thuisgebruik.

4. Installatie en Montage

1. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer de staat van het mes op eventuele beschadigingen.
3. Plaats het mes in een veilige meshouder of op een snijplank. Het is niet nodig om het mes te monteren.

5. Gebruik

- Zorg ervoor dat de handgreep droog en schoon is voor een optimale grip.
- Houd het mes met de dominante hand vast en gebruik de andere hand om het voedsel voorzichtig te stabiliseren.
- Snijd met een gelijkmatige druk en laat de scherpste van het mes zijn werk doen.
- Vermijd het snijden op harde oppervlakken om de scherpste van het mes te behouden.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes vóór en na elk gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik een spons of een zachte borstel om krassen te voorkomen; schrob niet met staalwol of schurende reinigingsmiddelen.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen af om roestvorming te voorkomen.
- Sla het mes op een droge, veilige plaats op.
- Laat het mes niet in de vaatwasser om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer de scherpste. Slijp het mes indien nodig met een geschikte slijper.
- Handgreep is ongemakkelijk: Controleer of de handgreep schoon en vrij van vet is; een schone handgreep biedt betere grip.
- Roestvorming: Droog het mes altijd na reiniging en bewaar het op een droge plaats om roest te voorkomen.

8. Afvalverwerking

- Dit product is vervaardigd uit recyclebare materialen. Bij het afvoeren van het mes zorg ervoor dat u het volgens de lokale voorschriften voor metalen afval afvoert.
- Zorg ervoor dat het mes niet meer scherp is om verwondingen te voorkomen tijdens het afvoeren.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Deshuese Victorinox Fibrox Doble Agarre 150mm (5.6003.15D)

1. Información General

El cuchillo de deshuese Victorinox Fibrox Doble Agarre de 150 mm es una herramienta de cocina diseñada para facilitar el deshuese y la preparación de carnes. Su diseño ergonómico y la calidad de los materiales garantizan un uso prolongado y eficiente, ideal para chefs y aficionados a la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el deshuese de carnes. No debe utilizarse para otros fines.
- Cuidado del Producto: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Manipulación: Siempre use una superficie de corte adecuada. Sostenga el cuchillo por el mango y evite el contacto con los dedos cerca de la hoja.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o en una funda protectora.
- Mantenimiento: Afile el cuchillo regularmente para garantizar un rendimiento óptimo y prevenir accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la Hoja: 150 mm
- Tipo de Mango: Fibrox antideslizante
- Peso: 130 g
- Uso: Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

No se requiere una instalación especial para este cuchillo. Simplemente retírelo del envase y asegúrese de que esté limpio y seco antes de su uso.

5. Operación

Para usar el cuchillo de deshuese:

- Paso 1: Coloque su carne en una superficie de corte estable.
- Paso 2: Con un agarre firme en el mango, use un movimiento de corte hacia abajo para realizar el deshuese.
- Paso 3: Asegúrese de mantener siempre los dedos alejados del borde de la hoja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lavado: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave.
- Secado: Seque inmediatamente con un paño limpio para evitar manchas.
- Afilado: Use un afilador adecuado para mantener la hoja en óptimas condiciones.

7. Solución de Problemas

- Falta de Corte: Si el cuchillo no corta bien, es posible que necesite ser afilado.
- Óxido: En caso de que aparezcan manchas de óxido, limpie inmediatamente la superficie con un paño húmedo y un poco de limpiador para acero inoxidable.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínelo de manera responsable. Las hojas de cuchillos pueden ser peligrosas, así que envuélvalas adecuadamente antes de desecharlas. Verifique las regulaciones locales para la eliminación de productos metálicos.

9. Contacto

Para consultas y servicio al cliente:

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Désosser à Poignée Double Victorinox Fibrox. Ce couteau est conçu pour offrir une performance de découpe exceptionnelle et un confort d'utilisation optimal. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, il est idéal pour le désossage et la découpe de viandes.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur des surfaces de coupe sûres et appropriées 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.
- Assurez-vous que la lame est toujours maintenue propre et affûtée.
- En cas de blessure, consultez immédiatement un professionnel de santé.
- Lorsque vous transportez le couteau, faites-le avec précaution, utilisez un protège-lame si possible.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 150 mm (5")
- Type de lame : Acier inoxydable
- Poignée : Fibrox avec prise antidérapante
- Utilisation : Idéal pour le désossage de viandes

4. Configuration et Installation

Le produit est prêt à l'emploi. Aucune installation particulière n'est nécessaire. Avant la première utilisation, il est recommandé de nettoyer la lame à l'eau chaude savonneuse, puis de la rincer et de l'essuyer soigneusement.

5. Fonctionnement

Ce couteau est conçu pour le désossage et la découpe précise. Tenez-le fermement par la poignée, en utilisant vos doigts pour guider la lame. Pour un meilleur résultat, exercez une pression régulière mais douce lors de la découpe.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation pour éviter les résidus alimentaires.
- Évitez de laver le couteau au lave-vaisselle pour préserver la qualité du matériau.
- Aiguillez le couteau régulièrement pour maintenir sa performance optimale.
- Rangez le couteau dans un tiroir à l'abri de l'humidité ou dans un bloc de couteaux pour éviter les dommages.

7. Dépannage

Si le couteau n'effectue pas des coupes nettes :

- Vérifiez l'état de la lame, elle pourrait avoir besoin d'être aiguisée.
 - Assurez-vous que la prise en main est ferme et appropriée lors de l'utilisation.
- En cas de problème persistant, contactez notre service clientèle.

8. Élimination

En fin de vie, le couteau doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Veuillez ne pas jeter le couteau dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou commentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Disossecare Victorinox Fibrox Dual Grip - Lama 150mm (5.6003.15D)

1. Informazioni Generali

Il Coltello da disossecare Victorinox Fibrox Dual Grip è progettato per tagli di precisione e per l'uso professionale in cucina. Con una lama di 150 mm, questo coltello è ideale per disossare carne, pollame e pesce.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Usare un tagliere stabile e antiscivolo per migliorare la sicurezza durante l'uso.
- Non tentare di affilare il coltello senza le adeguate competenze.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante l'uso.
- Pulire il coltello dopo ogni utilizzo per evitare corrosione e mantenere le prestazioni.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Marca: Victorinox
- Modello: 5.6003.15D
- Tipo di coltello: Coltello da disossecare
- Lunghezza lama: 150 mm
- Materiale lama: Acciaio inox
- Manico: Fibrox (antiscivolo)
- Design: Dual Grip per un miglior comfort e controllo

4. Installazione e Set Up

Il coltello non richiede un'installazione complessa. Seguire i passaggi seguenti:

1. Rimuovere il coltello dalla confezione.
2. Assicurarsi che la lama sia integro e privo di difetti.
3. Posizionare il coltello su un tagliere pulito e stabile.
4. Verificare che il manico sia sicuro e ben fissato alla lama.

5. Operazione

- Impugnare il coltello con una mano, assicurandosi di avere un buon grip sul manico.
- Utilizzare movimenti fluidi e controllati per disossare carne o pesce.
- Il coltello è progettato per tagli di precisione; non forzare il coltello in aree dure.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare utensili abrasivi sulle lame.
- Asciugare accuratamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un astuccio o un supporto da coltelli.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama sembra opaca, affilare con una pietra o un affilatore specifico per coltelli.
- Se il manico è allentato, contattare il rivenditore per un possibile sostituto.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali per i rifiuti metallici. Non gettarlo nell'immondizia senza precauzioni, per evitare lesioni.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Effettuare un uso e una manutenzione appropriati garantirà la durata e la sicurezza del vostro coltello da disossecare Victorinox Fibrox Dual Grip.