

# 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: 5.6403.15

### 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)

### 1. General Information

The Victorinox Fibrox Boning Knife is designed for precision and ease of use in the culinary environment. Its 150mm (5-inch) blade is perfect for separating meat from the bone, filleting fish, or trimming fat and sinew with accuracy. This professional-grade knife is made using high-quality stainless steel and features an ergonomic, slip-resistant Fibrox handle for a comfortable grip during extended use.

### 2. Safety Information

- Ensure that the knife is handled with care.
- Always cut away from your body and keep fingers and other body parts out of the cutting path.
- Use a stable and secure cutting board.
- Store the knife in a protective sheath or knife block to prevent accidental cuts.
- Regularly inspect the knife for damage; do not use it if the blade is chipped or bent.
- Keep out of reach of children.
- Use the knife only for its intended purpose—do not use it as a lever or for prying.
- Always wash the knife manually; do not place in a dishwasher to prevent damage.

### 3. Product Specifications

- Blade Length: 150 mm (5 inches)
- Blade Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Fibrox (slip-resistant)
- Weight: 0.2 kg (approx.)
- Dishwasher Safe: No
- Origin: Switzerland

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the knife from its packaging and remove any protective coverings.
2. Inspect the knife for damages. Ensure that the blade is intact and the handle is securely attached.
3. If applicable, affix any protective sheath for safe storage.
4. For optimal use, familiarize yourself with the knife's design and operation.

### 5. Operation

1. Hold the knife by the handle firmly, ensuring that your fingers are away from the blade.
2. Position the knife at a 15-20 degree angle when cutting.
3. Use smooth, even strokes to achieve the desired cuts.
4. When boning, keep the blade close to the bone and use a gentle sawing motion for precision.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm soapy water after each use.
- Dry immediately with a clean cloth to prevent water spots.
- Store the knife in a safe location, preferably in a sheath or knife block.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or knife sharpener to maintain optimal cutting performance.

### 7. Troubleshooting

- If the knife is difficult to use, check for dullness and sharpen as needed.
- If food sticks to the blade, ensure it is clean and dry before each use. A light coat of cooking oil can be applied for improved performance.
- If the handle feels loose or wobbly, discontinue use and contact customer service for assistance.

### 8. Disposal

When disposing of the knife, ensure it is wrapped securely to prevent injury. Dispose of it in accordance with local regulations for sharp objects. Consider recycling the materials where possible.

### 9. Contact

For further assistance, 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 Ausbeinmesser 150 mm (5.6403.15)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Victorinox Fibrox Ausbeinmessers 150 mm. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist ideal zum Ausbeinen von Fleisch und Fisch. Das Messer ist mit einem rutschfesten Griff ausgestattet, der sowohl Komfort als auch Sicherheit während der Benutzung bietet.

## 2. Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- Ziehen Sie das Messer niemals über den Körper oder in Richtung Ihres Körpers.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Bewahren Sie das Messer in einer Schutzhülle auf, wenn es nicht verwendet wird.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klingen auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Messer nicht, wenn die Klinge beschädigt oder stumpf ist.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch gründlich. Dies verhindert Kontamination und Bakterienbildung.
- Seien Sie vorsichtig beim Schneiden auf rutschigen oder glatten Oberflächen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Victorinox Fibrox Ausbeinmesser
- Produktcode: 5.6403.15
- Klingenlänge: 150 mm (5 Zoll)
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Fibrox, rutschfest
- Verpackungsgewicht: 0,2 kg

## 4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie die Lieferung: Stellen Sie sicher, dass das Messer unbeschädigt und vollständig ist.
2. Reinigen Sie das Messer: Waschen Sie das Messer vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Spülen Sie es gründlich ab und trocknen Sie es gut ab.
3. Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer in einer Schutzhülle oder in einem Messerblock, um die Klinge zu schützen.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer richtig: Legen Sie Ihren Zeigefinger auf die Klinge und die anderen Finger um den Griff.
- Anwendung: Nutzen Sie sanfte, gleichmäßige Bewegungen für das Ausbeinen. Verwenden Sie einen stabilen Untergrund zum Schneiden.
- Nach dem Gebrauch: Reinigen Sie das Messer sofort nach der Nutzung, um Lebensmittelreste zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie das Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Trocknen: Wischen Sie das Messer nach der Reinigung sofort trocken, um Rostbildung zu vermeiden.
- Wartung: Schärfen Sie die Klinge bei Bedarf mit einem Wetzstahl, um die Schärfe zu erhalten.

## 7. Fehlersuche

- Das Messer schneidet nicht gut: Möglicherweise ist die Klinge stumpf. Schärfen Sie das Messer.
- Rost auf der Klinge: Trocknen Sie das Messer immer gründlich nach der Reinigung und vermeiden Sie die Lagerung in feuchten Umgebungen.

## 8. Entsorgung

Bitte setzen Sie sich bei der Entsorgung des Messers an die örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Entsorgen Sie scharfe Gegenstände sicher, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Fibrox Botermes 150 mm (5.6403.15)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Victorinox Fibrox botermes. Dit mes is ontworpen voor zowel professionele koks als thuishokks en biedt uitzonderlijke prestaties bij het snijden van vlees en vis. Het mes heeft een ergonomisch handvat en een scherpe, duurzame lemmet.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd een snijplank om de scherpste van het mes te behouden en letsel te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes, vooral tijdens het schoonmaken.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang het mes indien nodig.
- Gebruik beschermende handschoenen indien mogelijk om letsel te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Lengte van het lemmet: 150 mm
- Type mes: Botermes
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Materiaal handvat: Fibrox
- Kleur handvat: Zwart
- Gewicht: 100 g

## 4. Setup en Installatie

Dit product vereist geen speciale installatie. Het is klaar voor gebruik zodra het uit de verpakking is verwijderd. Volg deze stappen voor optimale prestaties:

- Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer het mes op beschadigingen. Gebruik het mes niet als het beschadigd is.
- Zorg ervoor dat de snijplank vlak en stabiel is voordat u het mes gebruikt.

## 5. Gebruik

- Houd het mes stevig vast bij de goed gevormde handvat.
- Snijd voorzichtig door de gewenste ingrediënten. Gebruik een gelijkmatige druk en maak gebruik van een zaagachtige beweging voor de beste resultaten.
- Zorg ervoor dat je het mes van de snijplank af houdt en in de juiste hoek houdt tijdens het snijden.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm zeepwater en een zachte spons.
- Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of agressieve chemicaliën.
- Laat het mes niet in water liggen om roestvorming te voorkomen.
- Droog het mes grondig af met een schone doek.
- Bewaar het mes veilig in een meshouder of beschermhoes om schade te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp het mes indien nodig.
- Probleem: Lekkage van voedselresten tussen de kit van het handvat.  
Oplossing: Reinigen met een tandenborstel of zachte spons.
- Probleem: Het handvat voelt oncomfortabel aan.  
Oplossing: Controleer op slijtage of vervorming. Vervang indien nodig.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het mes, houd rekening met lokale wetgeving voor afvalverwerking en recycling. Het mes kan meestal als metaalafval worden gerecycled. Zorg ervoor dat het mes veilig verpakt is om letsel te voorkomen.

## 9. Contact

Voor vragen of problemen, 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 Despostar Victoriinox Fibrox 150mm (5.6403.15)

## 1. Información General

El cuchillo despostar Victoriinox Fibrox es una herramienta esencial diseñada para la preparación de carnes. Con una hoja de 150 mm, este cuchillo ofrece precisión y comodidad en cada corte. Su mango de fibra proporciona un agarre seguro y antideslizante, lo que facilita su uso en entornos profesionales y domésticos.

## 2. Información de Seguridad

- Siempre use el cuchillo de acuerdo con su propósito previsto.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto de la hoja con superficies duras para prevenir su deterioro.
- No use el cuchillo si está dañado o desafilado.
- Al limpiar, tenga cuidado con la hoja afilada para evitar cortes.
- Utilice guantes de protección si es necesario al manipular el cuchillo.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Victoriinox
- Modelo: Fibrox
- Tamaño de la hoja: 150 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Fibra antideslizante
- Peso: 150 g
- Uso: Cuchillo despostar para carne

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire el cuchillo de su empaque, asegurándose de no tocar la hoja con las manos desnudas.
2. Antes de usar, lave el cuchillo con agua caliente y jabón, luego enjuague y seque completamente.
3. Para almacenamiento, coloque el cuchillo en un soporte o funda para proteger la hoja y evitar accidentes.

## 5. Operación

- Sostenga el cuchillo con una mano en el mango y la otra en la carne que va a cortar.
- Aplique una presión uniforme para realizar cortes precisos.
- El cuchillo es adecuado para deshuesar, cortar y trocear carne.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No usar lavavajillas ya que puede dañar el filo de la hoja.
- Asegúrese de secar el cuchillo inmediatamente después de lavarlo.
- Afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado para mantener su eficacia.

## 7. Solución de Problemas

- Si la hoja está desafilada, utilice una piedra de afilar para restaurar el filo.
- Si el mango se siente suelto, verifique si hay acumulación de suciedad y límpielo adecuadamente.
- Si hay signos de óxido en la hoja, limpie con un paño húmedo y un limpiador adecuado.

## 8. Eliminación

- Al finalizar la vida útil del cuchillo, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales de residuos.
- Nunca tire el cuchillo a la basura sin envolverlo adecuadamente para evitar cortes accidentales.

## 9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia, contáctenos a:

- 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 de Désossage Victorinox Fibrox 150mm (5.6403.15)

## 1. Informations Générales

Le couteau de désossage Victorinox Fibrox, avec une lame de 150 mm, est un outil essentiel pour les professionnels et les amateurs de cuisine. Il est conçu pour offrir une précision et un confort d'utilisation, facilitant le désossage de la viande et la découpe d'aliments.

## 2. Informations de Sécurité

- Manipulation : Toujours manipuler le couteau avec soin. Évitez de toucher la lame pour prévenir les coupures.
- Utilisation appropriée : Utilisez ce couteau uniquement pour le désossage et la découpe. Ne l'utilisez pas pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sûr, hors de portée des enfants. Utilisez un protège-lame ou un bloc à couteaux.
- Produits électroménagers : Ne pas utiliser le couteau avec des appareils électroménagers.
- Lame nue : Ne pas toucher la lame immédiatement après utilisation, surtout si vous l'avez utilisée pour les aliments chauds.
- Nettoyage : Nettoyez le couteau immédiatement après utilisation pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires qui pourrait provoquer des accidents.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Victorinox Fibrox 5.6403.15
- Lame : 150 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Fibrox, antidérapante
- Type de couteau : Couteau de désossage
- Poids : 120 g
- Couleur : Noir

## 4. Configuration et Installation

Aucune installation spécifique n'est requise pour le couteau de désossage. Suivez ces étapes pour commencer à l'utiliser :

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Assurez-vous que la lame est intacte.
3. Lavez le couteau à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
4. Séchez-le soigneusement avec un chiffon propre.

## 5. Utilisation

1. Tenez le couteau à la base de la lame.
2. Utilisez une planche à découper stable pour éviter les accidents.
3. Utilisez des mouvements de balancement doux pour désosser la viande avec précision.
4. Veillez à maintenir vos doigts loin de la lame pour éviter de vous blesser.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Ne lavez pas au lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame et de la poignée.
- Séchez le couteau immédiatement après lavage pour éviter la corrosion.
- Affûtez la lame régulièrement pour maintenir son efficacité.

## 7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.

Solution : Affûtez la lame avec un aiguiser à couteaux approprié.

- Problème : Difficulté à manier le couteau.

Solution : Assurez-vous que la poignée est propre et sans graisse, et que vous utilisez le couteau sur une surface stable.

## 8. Élimination

En fin de vie, éliminez le couteau de manière responsable. Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans protection pour la lame. Consultez les règlements locaux concernant l'élimination des déchets et le recyclage des métaux.

## 9. Contact

Si vous avez des questions ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Informazioni Generali

Il coltello da disosso Victorinox Fibrox con lama di 150 mm è uno strumento essenziale per i professionisti della cucina e gli appassionati di gastronomia. Progettato per fornire un'eccellente precisione e comfort durante l'uso, questo coltello è perfetto per disossare carne e per altri utilizzi culinari.

### Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare tagli o ferite.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante l'uso prolungato.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Modello: Fibrox
- Tipo di Prodotto: Coltello da disosso
- Lunghezza Lama: 150 mm
- Materiale Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Fibrox antiscivolo
- Peso: 130 g

### Installazione e Montaggio

Il coltello non richiede alcuna installazione o montaggio. Si consiglia di tenere il coltello in un luogo sicuro e asciutto, lontano dalla portata dei bambini. Utilizzare un ceppo per coltelli o una custodia per proteggere la lama.

### Operazione

- Tenere il coltello con una presa salda, usando l'impugnatura in Fibrox per una maggiore aderenza.
- Posizionare la lama lungo il contorno della carne per un disosso preciso.
- Esercitare una pressione uniforme e controllata durante il taglio, seguendo le curve naturali del pezzo di carne.

### 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 utilizzare il lavastoviglie per la pulizia del coltello, in quanto può danneggiare la lama e il manico.
- Affilare la lama regolarmente con una pietra o una affilatrice per mantenerne l'efficacia.

### Risoluzione dei Problemi

- Se la lama del coltello sembra opaca, utilizzare un affilatore per ripristinare il filo.
- Se il manico presenta segni di usura o danni, contattare il produttore per assistenza e riparazioni.

### Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali riguardanti i materiali metallici. Non gettare il coltello nell'indifferenziato. Se il prodotto è gravemente danneggiato, consultare un servizio di smaltimento specializzato.

### Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania