

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: 5.6603.15

VICTORINOX | FIBROX - Boning knife - narrow blade: 150mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Boning Knife (Narrow Blade 150mm - 5.6603.15)

1. General Information

Thank you for choosing the Victorinox Fibrox Boning Knife. This high-quality kitchen tool is designed for precision and efficiency in boning meat, fish, and poultry. The narrow blade allows for intricate work and accuracy, making it an essential addition to your culinary arsenal.

2. Safety Information

- Proper Usage: Always use the knife for its intended purpose. Avoid using it to cut hard or frozen foods as this may damage the blade.
- Handle with Care: Keep the knife out of reach of children. Always maintain a firm grip on the handle while in use.
- Cutting Surface: Use cutting boards made of wood or plastic. Avoid glass, metal, or any hard surfaces.
- Knife Maintenance: Regularly check for signs of damage or wear. Do not use if the blade is chipped or bent.
- Storage: Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or sheath to prevent injury.
- Cleaning: Always clean the knife immediately after use to prevent food particles from hardening on the blade.

3. Product Specifications

- Product Number: 5.6603.15
- Blade Length: 150 mm (5 inches)
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Fibrox, slip-resistant
- Weight: 0.098 kg
- Color: Black handle

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the knife from its packaging. Ensure that there are no pieces damaged or missing.
2. Inspection: Check the blade for any signs of damage or defects. If any are found, do not use the knife and contact customer service.
3. Storage: Place the knife in a suitable storage solution such as a knife block or magnetic wall strip.

5. Operation

1. Preparation: Ensure your cutting surface is clean and stable.
2. Grip: Hold the knife by the handle firmly with three fingers on the handle and your thumb on one side for stability.
3. Cutting Technique: Maintain a slight angle while applying gentle pressure to the blade. Utilize minimal force for precise cutting. Glide the knife along the bone for efficient boning.
4. Post-Use Handling: After use, ensure that the knife is safely placed down on the cutting board before attending to other tasks.

6. Cleaning and Maintenance

- Manual Cleaning: Hand wash the knife with warm, soapy water after each use. Avoid abrasive cleaners that can scratch the surface.
- Drying: Immediately dry with a soft cloth to prevent rust.
- Sharpening: Regularly sharpen the knife using a whetstone or knife sharpener to maintain its edge. Follow the manufacturer's guidelines for sharpening.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife is not cutting effectively, it may need sharpening. Use the proper sharpening technique or consider professional sharpening.
- Handle Issues: If the handle appears loose or damaged, do not use the knife until it has been repaired or replaced.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If it becomes unusable, wrap it securely to prevent injury and discard it in accordance with local waste disposal regulations.

9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us at:

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

Thank you for your trust in Victorinox. Enjoy your culinary experience with the Fibrox Boning Knife!

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für das Victorinox Fibrox Filetierreßer mit schmaler Klinge 150mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Victorinox Fibrox Filetierreßers. Dieses hochwertige Messer ist ideal für die präzise Verarbeitung von Fleisch und Fisch. Mit seiner schmalen Klinge bietet es optimale Kontrolle und Schnitthaltigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Bitte verwenden Sie das Messer nur zu seinem vorgesehenen Zweck.
- Schutz: Tragen Sie immer Schnittschutzhandschuhe, wenn Sie das Messer verwenden.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Wartung: Halten Sie die Klinge scharf, um Verletzungen bei der Anwendung vorzubeugen.
- Reinigung: Achten Sie darauf, das Messer nicht in die Spülmaschine zu geben, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Haltbarkeit: Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Abnutzung oder Beschädigung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Victorinox Fibrox Filetierreßer mit schmaler Klinge 150 mm
- Artikelnummer: 5.6603.15
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Klingenlänge: 150 mm
- Griffmaterial: Fibrox
- Gewicht: 90 g
- Besonderheiten: Rutschfester Griff, spülmaschinenfest, ergonomisches Design

4. Einrichtung und Installation

1. Verpackung öffnen: Nehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Sichtprüfung: Überprüfen Sie die Klinge und den Griff auf Risse oder andere Beschädigungen.
3. Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Scheide auf, um die Klinge zu schützen und Verletzungen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Anwendung: Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff, während Sie mit der anderen Hand das zu schneidende Lebensmittel stabilisieren.
- Schnitttechnik: Verwenden Sie sanfte, gleichmäßige Bewegungen, um präzise Schnitte zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Waschen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trocknen Sie es sofort ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Wartung: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem Schleifgerät, um die Schnitthaltigkeit zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf
 - Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder lassen Sie das Messer professionell schärfen.
- Problem: Klinge rostet
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Messer nach dem Reinigen ordentlich trocknen kann und lagern Sie es an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle. Verwenden Sie einen geeigneten Behälter, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Fibrox Fileermes met Smalle Blade 150mm (5.6603.15)

1. Algemene Informatie

Het Victorinox Fibrox fileermes met een smalle blade van 150 mm is ontworpen voor precisie en gebruiksgemak. Dit mes is ideaal voor het fileren van vlees en vis, en het is een onmisbaar hulpmiddel in elke professionele keuken of voor de thuiskok.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes altijd met de punt naar beneden en de snijkant van je lichaam af.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen en onervaren gebruikers.
- Gebruik altijd een snijplank om verwondingen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat je handen en het mes droog zijn om uitglijden te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage aan het mes. Gebruik het mes niet als het beschadigd is.
- Let op de snede; de messen zijn scherp en kunnen ernstige verwondingen veroorzaken.
- Bij gebruik, trek het mes nooit terug naar je toe.
- Berg het mes op in een veilige houder of met een beschermkap wanneer het niet in gebruik is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Blade lengte: 150 mm
- Handgreep materiaal: Fibrox
- Kleur: Zwart
- Gewicht: 80 g

4. Installatie en Setup

Dit product vereist geen speciale installatie. Zorg ervoor dat het mes gereinigd is voordat je het voor het eerst gebruikt.

1. Verwijder het mes uit de verpakking.
2. Controleer het mes op schade.
3. Was het mes met warm water en een mild afwasmiddel.
4. Droog het één zorgvuldig af met een schone doek.
5. Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een meshouder.

5. Bediening

- Houd het mes stevig vast bij de handgreep.
- Gebruik zachte, gelijkmatige bewegingen om te snijden.
- Voor het fileren, positioneer het mes aan de rand van het te fileren stuk en snijd met een vloeiende beweging.
- Maak gebruik van het gewicht van het mes om druk uit te oefenen bij het snijden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen of staalwol, om krassen te voorkomen.
- Het mes kan in de vaatwasser worden gewassen, maar handwas wordt aanbevolen voor langetermijnonderhoud.
- Zorg ervoor dat het mes volledig droog is voordat je het opbergt.
- Controleer regelmatig op scherpheid en slijp indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer de scherpheid van het mes en slijp indien nodig.
- Probleem: Er zijn roestplekken.
Oplossing: Maak het mes grondig schoon en droog het goed af; gebruik een roestverwijderaar als dat nodig is.
- Probleem: De handgreep voelt los aan.
Oplossing: Controleer de schroeven en bevestig deze indien nodig. Contacteren indien het probleem aanhoudt.

8. Afvoer

Wanneer het mes aan het einde van zijn levensduur is, zorg ervoor dat je het op een veilige manier afvoert. Verpak het mes in een stevige verpakking of snijd het in stukjes om verwondingen te voorkomen. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor de juiste afvalmethoden voor metaalproducten.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Deshuesar Victorinox Fibrox - Hoja Estrecha 150mm (5.6603.15)

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Deshuesar Victorinox Fibrox con hoja estrecha de 150mm. Este cuchillo está diseñado para proporcionar un rendimiento excepcional en el deshuesado de carne, garantizando calidad y durabilidad.

2. Información de Seguridad

- Cuidado con la Cuchilla: Mantenga los dedos alejados de la hoja al manejar el cuchillo.
- Uso Apropriado: Utilice el cuchillo únicamente para su propósito previsto. No lo use para cortar elementos duros o congelados.
- Supervisión: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Afilado y Mantenimiento: Afilé la cuchilla de forma regular y mantenga la hoja limpia para prevenir accidentes.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o con una funda protectora.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: 5.6603.15
- Tipo de cuchillo: Cuchillo de deshuesar
- Longitud de la hoja: 150 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Fibrox (antideslizante)
- Color: Negro
- Uso recomendado: Deshuesar carne y como cuchillo versátil en la cocina.

4. Instalación y Configuración

El cuchillo no requiere instalación. Antes de su primer uso, realice los siguientes pasos:

1. Retire el cuchillo de su empaque.
2. Limpie la hoja con agua tibia y jabón suave.
3. Seque cuidadosamente con un paño limpio.
4. Para un manejo seguro, asegúrese de utilizar una superficie adecuada para cortar.

5. Operación

Para un uso eficaz del cuchillo:

1. Coloque la carne sobre una superficie de corte estable.
2. Sostenga el cuchillo con firmeza, utilizando un agarre seguro.
3. Realice cortes controlados y precisos.
4. No aplique demasiada presión; deje que la hoja haga el trabajo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos.
- Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo.
- Afíle la cuchilla utilizando una piedra de afilar o una chaira de manera regular para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Cuchilla desafilada: Afíle la cuchilla utilizando el método adecuado.
- Ruidos inusuales al cortar: Asegúrese de que la superficie de corte sea estable y que el cuchillo esté limpio.
- Óxido en la cuchilla: Limpie y seque el cuchillo adecuadamente después de cada uso. El uso de aceites recomendados puede prevenir el óxido.

8. Eliminación

Deseche el cuchillo de manera responsable al final de su vida útil. Considere la posibilidad de llevarlo a un punto de reciclaje adecuado o a un servicio de eliminación especializado en herramientas de cocina.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, por favor contáctenos:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com

- Número de teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Agradecemos su elección del Cuchillo de Deshuesar Victorinox Fibrox y esperamos que disfrute de su uso.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau à Désosser Étroit Victorinox Fibrox 150 mm - 5.6603.15

1. Informations Générales

Le couteau à désosser étroit Victorinox Fibrox est conçu pour une utilisation professionnelle et domestique. Sa poignée ergonomique en Fibrox offre une prise en main confortable et sécurisée, tandis que sa lame étroite et flexible permet de suivre les contours des os pour un désossage rapide et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez le couteau uniquement pour les tâches pour lesquelles il a été conçu. Ne l'utilisez pas pour d'autres types de coupe.
- Tranchant : Le couteau est extrêmement tranchant. Manipulez-le avec soin pour éviter les blessures.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sûr et hors de portée des enfants. Utilisez un bloc à couteaux ou un protège-lame.
- Entretien : Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Aiguillez le couteau suivant les recommandations pour maintenir son efficacité.
- Sécurité électrique : Ce produit ne doit pas être immergé dans l'eau. Évitez également de l'utiliser à proximité d'équipements électriques non adaptés.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Couteau à désosser étroit Victorinox Fibrox
- Longueur de la lame : 150 mm
- Poids : 150 g
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Fibrox noir
- Design de la lame : Flexible et tranchante, idéale pour le désossage

4. Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage avec soin. Vérifiez que le produit est intact.
2. Stockage : Placez le couteau dans un bloc à couteaux ou sur un support de rangement sécurisé. Assurez-vous qu'il ne gêne pas les autres ustensiles.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

1. Assurez-vous que la zone de travail est propre et bien éclairée.
2. Tenez le couteau fermement par la poignée, en veillant à garder les doigts éloignés de la lame.
3. Placez le couteau contre la zone à désosser et appliquez une pression douce pour suivre les contours.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, lavez le couteau immédiatement à l'eau chaude savonneuse. Évitez le lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement avec un chiffon propre.
- Pour maintenir la lame en bon état, aiguillez le couteau régulièrement avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteaux.

7. Dépannage

Si le couteau ne coupe pas correctement :

- Vérifiez s'il est bien aiguisé. Aiguillez-le si nécessaire.
- Nettoyez la lame pour enlever toute saleté ou résidu qui pourrait affecter la performance.
- Si le couteau présente des dommages visibles, n'utilisez pas le produit et contactez le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle ordinaire. Suivez les réglementations locales concernant l'élimination des produits tranchants. Prévoyez un emballage en toute sécurité et déposez-le dans un point de collecte approprié.

9. Contact

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

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Coltello da Disosso Victorinox Fibrox - Lama Stretta 150mm (5.6603.15)

1. Informazioni Generali

Il coltello da disosso Victorinox Fibrox è progettato per un'eccellente precisione e maneggevolezza nel disossare e nell'affettare carne, pesce e pollame. La lama stretta da 150 mm permette di raggiungere facilmente aree difficili e offre un taglio netto e preciso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Appropriato: Utilizzare il coltello esclusivamente per la preparazione di alimenti. Non usarlo per altri scopi.
- Manutenzione della Lama: Tenere il coltello affilato. Un coltello smussato richiede pressione maggiore e aumenta il rischio di incidenti.
 - Manipolazione Sicura: Evitare di toccare la lama con le mani bagnate o umide. Non lasciare il coltello nella lavastoviglie per lungo tempo.
 - Conservazione: Conservare il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
 - Cura delle Ferite: In caso di ferite, pulire immediatamente e consultare un medico se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Victorinox Fibrox - Lama Stretta 150mm
- Codice Prodotto: 5.6603.15
- Lunghezza Lama: 150 mm
- Materiale Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Fibrox, antiscivolo
- Colore Manico: Nero
- Lavabile in Lavastoviglie: Sì
- Taglia: Coltello da disosso

4. Installazione e Setup

Non è richiesta alcuna installazione per il coltello da disosso. Può essere utilizzato immediatamente dopo la rimozione dall'imballaggio. Assicurati che la lama sia ben affilata e che il manico sia pulito e asciutto prima dell'uso.

5. Funzionamento

Affila la lama del coltello se necessario. Utilizza il coltello con movimenti controllati e precisi per disossare e affettare. Tieni sempre il coltello in un angolo sicuro, e fai attenzione alla tua posizione delle mani mentre lavori.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Dopo ogni utilizzo, lavare la lama con acqua calda e sapone. Asciugare con un panno morbido.
- Manutenzione: Affila la lama regolarmente con un affilatore per garantire performance ottimali. Evita detergenti aggressivi o materiali abrasivi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama è smussata.
 - Soluzione: Affila la lama utilizzando un apposito affilatore per coltelli.
- Problema: Il manico è scivoloso.
 - Soluzione: Pulisci il manico con acqua e sapone per rimuovere eventuali residui di grasso.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del coltello, smaltirlo secondo le normative locali. Può essere riciclato in quanto realizzato in acciaio inossidabile, mentre il manico in Fibrox deve seguire le indicazioni di smaltimento della plastica.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com
Telefono: 0800 7000 220
Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania