

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: 5.6613.15

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



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Boning Knife Flexible Blade 150mm (5.6613.15)

1. General Information

Thank you for choosing the Victorinox Fibrox Boning Knife Flexible Blade 150mm. Designed for precision and comfort, this knife is a professional-grade tool perfect for filleting, trimming, and deboning various types of meat. With its flexible blade and ergonomic handle, it ensures excellent control and maneuverability while providing durability that meets the highest culinary standards.

2. Safety Information

- Always use the knife with caution. Keep fingers and hands away from the blade while cutting.
- Ensure the knife is handled only by individuals trained in its use to prevent injuries.
- Do not attempt to catch a falling knife; let it drop.
- Store the knife in a safe place away from children.
- Regularly inspect the blade for damage; do not use if the blade is chipped, broken, or damaged.
- Always use a cutting board; do not cut on hard surfaces that may dull the blade.
- Follow the manufacturer's guidelines to prevent any misuse and ensure longevity of the product.

3. Product Specifications

- Blade Length: 150 mm (5.9 inches)
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Fibrox
- Handle Type: Ergonomic
- Flexibility: Flexible blade design for enhanced maneuverability
- Dishwasher Safe: Yes
- Weight: 100 g

4. Setup and Installation

1. Unpack the knife carefully, ensuring to remove any packaging without damaging the blade.
2. Ensure that the cutting area is clean and dry before use.
3. Place the knife in a designated knife block or magnetic strip for safety storage.
4. If applying for personal use, familiarize yourself with the knife's handling and operation techniques.
5. Always ensure the knife is securely stored when not in use.

5. Operation

1. Before use, ensure the knife is clean and dry.
2. Hold the knife firmly by the handle, ensuring your grip is secure.
3. Position your guiding hand with fingers curled inward to keep fingers safe from the blade.
4. Slice, trim, or debone meat as required, utilizing the flexibility of the blade for optimal performance.
5. After use, clean the knife immediately to prevent food residue from drying on the blade.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife with hot, soapy water after each use.
- Avoid soaking the knife in water for extended periods to prevent rust or damage.
- Do not use abrasive scouring pads as they may scratch or damage the handle or blade.
- For optimal blade maintenance, regularly hone the knife with a sharpening steel, and sharpen it according to usage frequency.
- Store the knife in a dry place and ensure it is completely dry before storage.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade cannot slice through food easily, consider honing or sharpening it.
- Corrosion or Rust: Ensure the knife is cleaned and dried thoroughly after each use. If rust occurs, polish the blade with a suitable metal cleaner.
- Handle Damage: If the handle shows signs of wear or damage, do not use the knife until it has been assessed or replaced.

8. Disposal

- When disposing of the knife, please follow local regulations for disposing of sharp objects. Wrap the blade in protective material (e.g., cardboard) to prevent injury during disposal.
- Do not toss the knife in regular waste without protection to avoid accidents.

9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual

1. Allgemeine Informationen

Diese Anleitung bezieht sich auf das Victorinox Fibrox Deba-Messer mit flexiblem Blatt, 150 mm (Art. Nr. 5.6613.15). Dieses hochwertige Messer ist speziell für die Bearbeitung von Fleisch und Fisch entwickelt worden.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Benutzung: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Schneiden: Schneiden Sie auf stabilen, rutschfesten Unterlagen, um Stabilität zu gewährleisten.
- Schneidetechnik: Achten Sie darauf, die Klinge von Ihrem Körper weg zu führen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Scheide, um Verletzungen zu vermeiden.
- Klingenpflege: Achten Sie darauf, die Klinge nach dem Gebrauch zu reinigen und vor Feuchtigkeit zu schützen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Marke: Victorinox
- Modell: Fibrox Deba-Messer
- Klingenlänge: 150 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Griffmaterial: Fibrox
- Gewicht: 150 g
- Anwendung: Ideal für das Filetieren von Fleisch und Fisch

4. Einrichtung und Installation

Das Victorinox Fibrox Deba-Messer benötigt keine besondere Installation. Es ist sofort einsatzbereit nach dem Auspacken. Stellen Sie sicher, dass das Messer sauber und trocken ist, bevor Sie es verwenden.

5. Betrieb

Halten Sie das Messer am Griff und verwenden Sie eine sichere Schneidetechnik. Verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage. Für beste Ergebnisse führen Sie gleichmäßige, gezielte Schnitte aus.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Trocknung: Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder Schleifstein, um eine optimale Schneidleistung sicherzustellen.

7. Fehlerbehebung

- Probleme beim Schneiden: Überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist. Schärfen Sie das Messer nach Bedarf.
- Rostbildung: Sorgen Sie dafür, dass das Messer immer trocken und sauber gehalten wird. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer entsprechend den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Bringen Sie das Messer zur nächsten Recyclingstelle oder verwenden Sie einen speziellen Behälter für scharfe Gegenstände.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung 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 Ontbeende Mes Met Flexibele Lemmet 150mm (5.6613.15)

1. Algemene Informatie

Het Victorinox Fibrox ontbeende mes is ontworpen voor professionele koks en culinaire enthousiastelingen die flexibiliteit en precisie verlangen in hun bereidingen. Dit mes heeft een lemmet van 150 mm en is ideaal voor het ontbenen en snijden van vlees.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd een snijplank bij het snijden om schade aan oppervlakken te voorkomen.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen en gebruik het alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat het mes goed is geslepen voor optimale prestaties en om te voorkomen dat je krachtiger moet drukken, wat het risico op snijwonden verhoogt.
- Voorkom direct contact met de huid of ogen tijdens het gebruik.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik en vermijd langdurig contact met voedselresten om bacteriegroei te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of met een beschermkap.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Victorinox Fibrox ontbeende mes met flexibele lemmet
- Modelnummer: 5.6613.15
- Lemmetlengte: 150 mm
- Handgreep: Fibrox
- Gewicht: 130 g
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal

4. Setup en Installatie

- Het mes is klaar voor gebruik en hoeft niet te worden geassembleerd.
- Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking, zorg ervoor dat je je handen weg van de snijkant houdt.
- Voor eerste gebruik kan het handig zijn om het lemmet te slijpen met een geschikte slijper voor optimale prestaties.

5. Bediening

- Gebruik het mes door het lemmet in een vloeiende beweging te bewegen tegen het te snijden voedsel aan.
- Voor ontbenen, positioneer het mes voorzichtig langs de botten en gebruik de flexibiliteit van het lemmet om het vlees schoon te scheiden.
- Vergeet niet om je grip op de handgreep stevig te houden voor controle en veiligheid.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik, spoel het mes af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen op het lemmet te voorkomen.
- Droog het mes grondig af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plaats, weg van vocht en direct zonlicht.

7. Probleemoplossing

- Als het mes niet goed snijdt, controleer dan of het lemmet scherp is. Gebruik een slijper indien nodig.
- Bij schade aan het lemmet of de handgreep, stop met het gebruik van het mes en neem contact op voor vervanging of reparatie.

8. Afvoer

- Dit mes kan eenvoudig worden weggegooid in de reguliere afvalbak als het niet meer bruikbaar is.
- Overweeg recyclingmogelijkheden voor het roestvrij staal, indien beschikbaar in uw regio.

9. Contact

Voor verdere vragen of assistentie, neem contact op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Deshuese Flexible Victorinox Fibrox 150mm

1. Información General

El cuchillo de deshuese flexible Victorinox Fibrox de 150 mm es una herramienta de alta calidad diseñada para facilitar el deshuese y la preparación de carne. Este cuchillo combina un mango ergonómico y una hoja flexible, lo que ofrece un control óptimo y precisión en el corte.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el uso en la cocina. No utilizar para otros fines.
- Cuidado al cortar: Siempre corta sobre una superficie estable y adecuada. Evita cortar sobre superficies duras que puedan dañar la hoja.
- Manejo seguro: Mantén el cuchillo lejos del alcance de los niños y personas no capacitadas.
- Almacenamiento: Guarda el cuchillo en un lugar seguro, protegido y fuera del alcance de los niños, preferiblemente en un bloque para cuchillos o con una funda de protección.
- Revisar la hoja: Antes de cada uso, verifica que la hoja no esté dañada o desafilada. Si presenta daño, no uses el cuchillo.
- Limpieza: Después del uso, limpia el cuchillo inmediatamente para evitar la acumulación de bacterias.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoz: Acero inoxidable de alta calidad.
- Longitud de la hoja: 150 mm.
- Mango: Fibrox, antideslizante y ergonómico.
- Peso: 120 g.
- Color: Negro.
- Número de artículo: 5.6613.15.

4. Configuración e Instalación

1. Apertura del paquete: Retira el cuchillo del empaque con cuidado para no dañar la hoja.
2. Inspección: Verifica que no existan daños visibles en la hoja o el mango.
3. Almacenamiento inicial: Guarda el cuchillo en un lugar seco y seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos.

5. Operación

1. Preparación: Asegúrate de que la superficie de corte esté limpia y estable.
2. Corte: Sujeta firmemente el mango y usa un movimiento suave y controlado para deshuesar o preparar carne.
3. Post-operación: Después de usar, enjuaga inmediatamente el cuchillo si hay residuos de alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lavar a mano con agua tibia y jabón, evitando el uso de estropajos abrasivos. No se recomienda el uso de lavavajillas.
- Secado: Seca el cuchillo con un paño limpio inmediatamente después de lavarlo para evitar la corrosión.
- Afilado: Afila la hoja regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado para mantener un corte óptimo.

7. Solución de Problemas

- Hoja desafilada: Si notas que el cuchillo no corta adecuadamente, procede a afilar la hoja con cuidado.
- Dañada o astillada: Si la hoja está dañada, deja de usar el cuchillo y considera llevarlo a un profesional para su reparación o sustitución.

8. Eliminación

Recomendamos que los cuchillos dañados o no utilizables sean llevados a un punto de reciclaje adecuado o se eliminen en un lugar designado para artículos afilados, siguiendo las normativas locales para la eliminación de productos de acero.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, por favor contáctenos en:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau à Désossé Flexible Victorinox Fibrox 150 mm

1. Informations Générales

Le couteau à désossé flexible Victorinox Fibrox de 150 mm est un outil de cuisine professionnel, conçu pour faciliter le désossage et la préparation des viandes. Sa lame de qualité supérieure garantit précision et durabilité, ce qui en fait un choix idéal pour les chefs et les cuisiniers amateurs.

2. Informations de Sécurité

- Attention: Manipulez le couteau avec précaution et évitez les blessures. Ne pas utiliser avec des aliments congelés ou durs.
- Enfants: Tenir hors de portée des enfants. Ce produit n'est pas un jouet.
- Utilisation: Utiliser uniquement pour les fonctions pour lesquelles le produit est conçu. Ne pas utiliser comme un outil autre que pour le désossage.
- lame: Protégez la lame lors du stockage pour éviter tout accident. Utilisez un protège-lame ou rangez le couteau dans un bloc de couteaux.
- Usure: Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Remplacez immédiatement en cas d'endommagement.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque: Victorinox
- Modèle: Fibrox
- Type de lame: Flexible
- Longueur de la lame: 150 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Poignée: Fibrox ergonomique
- Poids: 100 g

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le couteau de son emballage.
2. Inspectez le couteau pour tout dommage visible.
3. Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche.
4. Stockez le couteau dans un bloc de couteaux ou un protège-lame pour éviter d'endommager la lame.

5. Utilisation

- Tenez le couteau par la poignée avec une prise ferme.
- Positionnez la lame à l'endroit souhaité sur la viande.
- Appliquez une légère pression et effectuez un mouvement de va-et-vient pour désosser la viande efficacement.
- Pour un meilleur résultat, guidez la lame avec des mouvements lents et contrôlés.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation: Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Évitez les abrasifs.
- Séchage: Essuyez avec un chiffon propre et sec immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Affûtage: Aiguillez régulièrement la lame avec un aiguisoir pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Problème: La lame ne coupe pas correctement.
 - Solution: Vérifiez si la lame nécessite un aiguisage. Si la lame est endommagée, remplacez le couteau.
- Problème: Difficulté à manier le couteau.
 - Solution: Assurez-vous que votre prise est ferme et que vous utilisez le couteau sur une surface stable.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Pour vous débarrasser du produit, contactez votre service local de gestion des déchets pour une élimination appropriée des articles tranchants.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da disosso flessibile Victorinox Fibrox 150mm

1. Informazioni Generali

Questo Coltello da disosso flessibile Victorinox Fibrox è progettato per la massima precisione e facilità d'uso durante la lavorazione della carne. Con una lama di alta qualità e un'impugnatura ergonomica, è ideale per professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi previsti.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali duri o per attività non destinate.
- Assicurarsi che il coltello sia affilato prima dell'uso per evitare infortuni.
- Lavare il coltello a mano con acqua e sapone; non utilizzare lavastoviglie.
- Prestare attenzione durante il taglio per evitare lesioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Tipo: Coltello da disosso flessibile
- Lunghezza lama: 150mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Impugnatura: Fibrox, antiscivolo e resistente al calore
- Colore: Nero
- Codice prodotto: 5.6613.15

4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione per questo prodotto. Assicurarsi semplicemente di rimuovere ogni imballaggio protettivo prima dell'uso. Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un portacoltelli.

5. Funzionamento

Affilare la lama se necessario prima dell'uso. Utilizzare una superficie di taglio adeguata e iniziare a tagliare la carne con movimenti fluidi e controllati. Per un miglior controllo, afferrare il coltello saldamente per un'adeguata manovrabilità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la formazione di ruggine.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o pagliette abrasive.
- Conservare il coltello in un ambiente asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama poco affilata: Affilare il coltello utilizzando una pietra per affilare o un'affilatrice.
- Difficoltà durante il taglio: Assicurarsi di utilizzare la giusta tecnica di taglio e una superficie appropriata.
- Segni di ruggine sulla lama: Pulire con un panno umido e asciugare immediatamente.

8. Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, smaltire in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il coltello nei normali rifiuti domestici per evitare infortuni.

9. Contatto

Per ulteriori domande o assistenza, contattaci:

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