

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: 5.6613.15D

VICTORINOX | FIBROX DUAL GRIP - Boning knife - flexible 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 with Flexible Blade (150mm)

1. General Information

The Victorinox Fibrox Dual Grip Boning Knife with Flexible Blade (150mm) is designed for precision cutting of meat and fish. It features a flexible blade that allows for effortless maneuverability, making it an ideal tool for professional chefs and home cooks alike. The dual grip handle ensures a secure and comfortable hold during use.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care to avoid cuts and injuries.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use the knife only for its intended purpose.
- Ensure the blade is sharp before use; dull blades can slip and cause injuries.
- Always cut away from your body and keep your fingers clear of the blade's path.
- Do not attempt to catch a falling knife.
- Use a stable cutting board to prevent slipping during use.
- Regularly inspect the knife for any signs of damage or wear.
- Store the knife in a sheath or knife block when not in use to prevent accidental injuries.

3. Product Specifications

- Blade Length: 150mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Fibrox
- Weight: 130g
- Function: Boning, filleting, and trimming

4. Setup and Installation

No complex setup is required for the Victorinox Fibrox Dual Grip Boning Knife. Simply remove the knife from its packaging and inspect it for any damage. The knife is ready for use. For optimal performance, ensure the knife is stored properly when not in use.

5. Operation

- Begin by placing the meat or fish on a stable cutting board.
- Hold the handle firmly with one hand and use the other hand to stabilize the meat or fish.
- Use swift, smooth motions to cut along the bones or skin, allowing the flexible blade to guide your cuts for maximum efficiency.
- After completing your cutting tasks, wipe the blade clean and store the knife appropriately.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm soapy water after each use.
- Avoid putting the knife in a dishwasher as this can damage the blade and handle.
- Wipe the blade dry immediately after washing to prevent corrosion.
- Regularly sharpen the blade using a suitable knife sharpener to maintain optimal cutting performance.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, sharpen it using a sharpening stone or a honing rod.
- If the handle becomes loose, check for screws or fasteners that may need tightening.
- If the knife shows signs of rust, clean it with a mild abrasive and apply food-safe oil to the blade to protect it.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly in accordance with local regulations. The knife should not be discarded in regular waste due to its sharp blade. Check with local authorities for guidelines on how to safely dispose of kitchen knives.

9. Contact

For any inquiries or customer support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für das Victorinox Fibrox Dual Grip Filetirmesser - Flexible Klinge 150mm (5.6613.15D)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Victorinox Fibrox Dual Grip Filetirmessers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde für professionelle und private Köche entwickelt und eignet sich hervorragend zum Filetieren von Fleisch, Fisch und Geflügel. Die Flexible Klinge mit 150 mm sorgt für präzise Schnitte und eine optimale Handhabung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Vermeiden Sie es, das Messer ungeschützt zu lagern; benutzen Sie stets die Schutzabdeckung, wenn das Messer nicht in Gebrauch ist.
- Schneidefläche: Achten Sie darauf, beim Schneiden von Lebensmitteln alle Finger und Hände von der Klinge fernzuhalten, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schärfe: Die Klinge ist sehr scharf. Seien Sie beim Umgang mit dem Messer vorsichtig. Halten Sie die Klinge beim Reinigen immer von sich weg.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch, um zu verhindern, dass sich Essensreste anlagern und die Verwendung des Messers erschweren.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Victorinox Fibrox Dual Grip Filetirmesser
- Klingenlänge: 150 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Fibrox
- Gewicht: 200 g
- Flexibilität: Flexibel

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer aus der Verpackung: Achten Sie darauf, dass Sie das Messer nicht mit den Händen an der Klinge berühren.
2. Reinigungsprozess: Waschen Sie das Messer vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab. Trocknen Sie es gründlich ab.
3. Aufbewahrung: Verwenden Sie eine Schnittmatte oder ein Schneidebrett, um die Klinge zu schützen und Verletzungen zu vermeiden. Store das Messer in einer Messerblock, einer Magnetleiste oder in einer Hülle zum Schutz.

5. Bedienung

1. Halten Sie den Griff sicher mit einer Hand und führen Sie mit der anderen Hand das Schneidegut zu der Klinge.
2. Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und schneiden Sie in einem gleichmäßigen Tempo.
3. Reinigen Sie das Messer nach der Verwendung gründlich.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel von Hand ab. Trocknen Sie es sofort ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Nicht spülmaschinenfest: Das Messer darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, da dies die Klinge beschädigen kann.
- Schärfen: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstahl oder einem Schleifgerät, um die optimale Leistung zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Klinge funktioniert nicht richtig.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge scharf ist. Schärfen Sie das Messer oder führen Sie es zur Wartung zu einem Fachmann, falls benötigt.
- Problem: Der Griff rutscht während der Benutzung.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände sauber und trocken sind, um einen sicheren Halt zu gewährleisten.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Edelstahl. Bitte achten Sie darauf, die Klinge sicher abzudecken oder in einer sicheren Verpackung zu lagern, um Verletzungen bei der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Fibrox Dual Grip Ontbeendmes met Flexibele Blade 150mm (5.6613.15D)

1. Algemene informatie

Dit product is een hoogwaardig ontbeendmes van Victorinox, ontworpen voor professioneel en huishoudelijk gebruik. Met een flexibele blade van 150 mm is dit mes ideaal voor het ontbeenen van vlees en het snijden van delicate structuren. Het ergonomische Dual Grip-handvat biedt comfort en controle tijdens het snijden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit mes uitsluitend voor de bedoelde toepassing.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is. Een bot mes vereist meer kracht en verhoogt het risico op blessures.
- Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om schade aan oppervlakken en het mes te voorkomen.
- Draag bij het werken met messen geschikte handschoenen en vermijd het snijden in de richting van uw lichaam.
- Controleer regelmatig op slijtage van het handvat en de blade. Vervang het mes indien nodig.

3. Productspecificaties

- Merk: Victorinox
- Model: Fibrox Dual Grip Ontbeendmes
- Blade Lengte: 150 mm
- Blade Materiaal: Roestvrij staal, flexibel
- Handvat: Dual Grip, ergonomisch
- Afmetingen: 150 mm x 22 mm x 1.8 mm

4. Installatie en opstelling

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele schade voordat u het gebruikt.
3. Indien nodig, bevestig het mes aan een meshouder of gebruik een beschermhoes voor veilig opslaan.
4. Positioneer uw snijplank op een stabiele en vlakke ondergrond.

5. Gebruik

- Zorg dat u de juiste snijtechniek toepast. Houd het mes stevig vast en gebruik een geleidelijke beweging voor een gelijkmatige snede.
- Maak gebruik van het flexibele ontwerp voor het ontbeenen en nauwkeurig snijden van vlees.
- Na gebruik kan het mes eenvoudig worden gereinigd.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Was het mes met warm water en zeep.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Het mes kan ook in de vaatwasser worden geplaatst, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Controleer regelmatig de scherppte en slijp indien nodig met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

Probleem: Mes is bot.

Oplossing: Gebruik een slijper om de scherppte te herstellen.

Probleem: Handvat is beschadigd.

Oplossing: Stop met het gebruik van het mes en neem contact op voor vervanging.

Probleem: Roest op het mes.

Oplossing: Reinig grondig met een niet-schurende schoonmaakmiddel en droog het mes direct.

8. Afvoer

Oude of beschadigde messen mogen niet zomaar bij het huisafval worden gegooid. Neem het mes mee naar een recyclingpunt of volg lokale richtlijnen voor de afvoer van metalen voorwerpen. Zorg ervoor dat het mes goed is verpakt om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@ggmgastro.com

- Telefoonnummer: 0800 7000 220

- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding goed voor toekomstig gebruik en raadpleeg deze indien nodig.

ES ESPAÑOL

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

1. Información General

El cuchillo de deshuese flexible Victorinox Fibrox de doble agarre de 150 mm es una herramienta diseñada para facilitar el deshuese y la preparación de carnes con precisión y eficiencia. Con un diseño ergonómico y una hoja flexible, este cuchillo es ideal tanto para profesionales como para aficionados de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el deshuese de carnes. No utilizar para otros fines.
- Manejo: Siempre usar un soporte antideslizante y cortar sobre una superficie adecuada para evitar accidentes.
- Corte: Mantener los dedos alejados de la hoja durante el uso. Utilizar técnicas de corte seguras.
- Almacenamiento: Guardar el cuchillo en un bloque para cuchillos o en una funda protectora. No dejar a la vista de niños.
- Mantenimiento: Revisar regularmente la hoja en busca de daños. No utilizar cuchillos con hoja dañada.
- Limpieza: Lavar a mano con agua y jabón después de cada uso. No sumergir en agua durante mucho tiempo.

3. Visión General y Especificaciones

- Nombre del Producto: Cuchillo de deshuese flexible Victorinox Fibrox de doble agarre
- Longitud de la hoja: 150 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Fibrox, antideslizante
- Flexibilidad de la hoja: Alta
- Uso: Profesional y doméstico

4. Instalación y Configuración

1. Desempaquetado: Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado para evitar cortes.
2. Dióxido de carbono: Si presenta un recubrimiento protector, retírelo antes del uso.
3. Inspeccione el cuchillo: Asegúrese de que la hoja esté intacta y libre de imperfecciones.
4. Instalación del soporte: Si se utiliza un bloque para cuchillos, colóquelo sobre una superficie plana y estable.

5. Operación

1. Técnica de Corte: Sujete el mango con firmeza y utilice un movimiento de balanceo para cortar carne.
2. Deshuese: Introduzca la hoja entre el hueso y la carne y siga la línea del hueso para un corte limpio.
3. Cuidado con los bordes: Utilice solo la parte afilada del cuchillo para evitar desgastes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lavar inmediatamente después de su uso con agua caliente y jabón. No usar en el lavavajillas.
- Secado: Secar bien con un paño limpio antes de guardarlo.
- Afilar: Afíle la hoja regularmente utilizando un afilador adecuado para mantener su rendimiento.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Afíle la hoja con un afilador o consulte a un profesional.
- Mango resbaladizo: Asegúrese de que las manos estén limpias y secas al utilizar el cuchillo.
- Daños visibles: Si la hoja está dañada o doblada, no utilice el cuchillo y contacte al servicio técnico.

8. Eliminación

Para desechar el cuchillo, envuélvalo en papel o una bolsa resistente y colóquelo en la basura destinada a residuos peligrosos para evitar cortes accidentales.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, puede comunicarse con nosotros en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau à désosser flexible Victorinox Fibrox Dual Grip 150 mm

1. Informations générales

Le couteau à désosser flexible Victorinox Fibrox Dual Grip 150 mm est un outil de cuisine professionnel conçu pour faciliter le désossage et la découpe de viandes. Sa lame flexible et son design ergonomique garantissent un confort et une efficacité maximaux lors de l'utilisation.

2. Informations de sécurité

- Avant utilisation, assurez-vous que la lame est en bon état et correctement affûtée.
- Utilisez le couteau uniquement pour des fins culinaires.
- Tenez la lame pointée loin de vous et ne la dirigez pas vers d'autres personnes durant l'utilisation.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne tentez pas de désosser des morceaux de viande trop durs pour éviter la rupture de la lame.
- Évitez de plonger le couteau dans l'eau pendant un nettoyage immédiat pour prévenir les accidents.
- Portez des gants de protection si vous êtes sensible à la coupe ou aux blessures.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle: Victorinox Fibrox Dual Grip Boning Knife
- Longueur de la lame: 150 mm
- Type de lame: Flexible
- Poignée: Fibrox avec prise double
- Poids: Environ 150 g
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Entretien: Lavable au lave-vaisselle, mais un lavage à la main est recommandé pour prolonger la durée de vie.

4. Installation et mise en place

L'installation du couteau à désosser n'exige pas d'assemblage. Déballez soigneusement le produit en veillant à ne pas toucher la lame directement à mains nues. Conservez l'emballage pour un éventuel retour ou échange.

5. Utilisation

Pour utiliser le couteau à désosser :

- Tenez le couteau par la prise en plastique caoutchoutée pour une meilleure prise.
- Placez la lame entre la viande et l'os.
- Appliquez une pression légère tout en faisant glisser la lame le long de l'os pour couper proprement.
- Nettoyez immédiatement la lame après utilisation pour éviter que l'acier ne rouille.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les produits abrasifs ou les brosses métalliques qui pourraient rayer la lame.
- Séchez soigneusement avec un chiffon propre après le lavage.
- Rangez le couteau dans un endroit sûr, de préférence avec un protège-lame.

7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas bien, vérifiez si elle a besoin d'être aiguisée.
- Si le couteau glisse lors de la coupe, assurez-vous que votre surface de travail est stable.
- En cas de dommages importants à la lame ou à la prise, contactez le service client pour des conseils supplémentaires.

8. Élimination

En fin de vie, éliminez le couteau conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Ne jetez pas le couteau dans les poubelles ordinaires. Considérez de le retourner au fabricant pour un recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da disosso flessibile Victorinox Fibrox Dual Grip 150mm (5.6613.15D)

1. Informazioni Generali

Il coltello da disosso flessibile Victorinox Fibrox Dual Grip è progettato per i professionisti e gli appassionati della cucina. Il design ergonomico e la lama flessibile lo rendono ideale per disossare carne, pesce e pollame con precisione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello in modo responsabile e non lasciare mai a portata di mano dei bambini.
- Assicurarsi che il manico sia asciutto e privo di grasso per evitare scivolamenti durante l'uso.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Custodire il coltello in un luogo sicuro e utilizzare coperture per la lama quando non è in uso.
- Evitare di utilizzare forze eccessive durante il taglio per prevenire lesioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Modello: Fibrox Dual Grip Boning Knife
- Lunghezza della lama: 150 mm
- Tipo di lama: Flessibile
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Colore del manico: Nero
- Caratteristiche aggiuntive: Design ergonomico per una presa sicura.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Assicurarsi che la lama non presenti danni o difetti.
3. Asciugare il coltello completamente prima dell'uso.
4. Non è necessaria alcuna installazione specifica; il coltello è pronto all'uso.

5. Funzionamento

- Tenere il coltello con una presa salda.
- Utilizzare la punta della lama per iniziare a disossare il pezzo di carne.
- Eseguire movimenti fluidi e controllati per rimuovere le ossa, seguendo la curva naturale della carne.
- Lavare e asciugare il coltello dopo ogni utilizzo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Non utilizzare la lavastoviglie per evitare danni alla lama e al manico.
- Asciugare immediatamente il coltello con un panno morbido.
- Affilare regolarmente la lama con una pietra per affilare o un affilatore compatibile.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama risulta opaca: Affilare con pietra per affilare.
- Se il manico sembra allentato: Controllare che non vi siano difetti di fabbricazione e contattare il servizio clienti.
- Se il coltello presenta segni di ruggine: Pulire con una soluzione di acqua e aceto, quindi asciugare immediatamente.

8. Smaltimento

- Il coltello deve essere smaltito secondo le normative locali vigenti per i materiali metallici.
- Non abbandonare il coltello nell'ambiente; utilizzare centri di raccolta adeguati per materiali pericolosi.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattare il servizio clienti:

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