

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: 5.6663.12D

**VICTORINOX | FIBROX DUAL GRIP - Boning knife - super flexible blade:
120mm**



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Dual Grip Boning Knife Super Flexible Blade (120mm)

1. General Information

The Victorinox Fibrox Dual Grip Boning Knife is designed for professional chefs and home cooks alike. With a super flexible blade, it allows for precise boning and filleting of meat and fish. The ergonomic handle provides superior grip and control, ensuring safe and efficient use in all culinary tasks.

2. Safety Information

- Always handle knives with care. Keep the blade away from your body and hands while cutting.
- Use a cutting board to prevent the knife from slipping and causing injury.
- Store the knife in a safe place, ideally in a knife block or sheath, to avoid accidents.
- Keep the knife away from children and ensure it is out of reach.
- If the blade becomes dull, sharpen it before further use to maintain cutting efficiency.
- Avoid using the knife for tasks it is not designed for, such as prying or opening cans.

3. Product Specifications

- Blade Length: 120 mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Fibrox
- Weight: 130 g
- Design: Dual Grip

4. Setup and Installation

No installation is required for the Victorinox Fibrox Dual Grip Boning Knife. Ensure the knife is clean and dry before use. Familiarize yourself with the knife's features and practice safe handling techniques.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle with one hand, ensuring a secure grip.
- Position the food item securely on a cutting board.
- Use smooth and controlled motions to bone or fillet meat or fish, maintaining a consistent angle for optimal results.
- Clean the knife after each use to maintain hygiene.

6. Cleaning and Maintenance

- Wash the knife by hand using warm, soapy water and a soft cloth.
- Rinse thoroughly and dry immediately with a soft towel to prevent water spots and rust.
- Do not place the knife in a dishwasher, as it can damage the blade and handle.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or sharpening steel to maintain its cutting performance.

7. Troubleshooting

If you experience issues with the knife, consider the following solutions:

- If the knife feels dull, sharpen it as per the cleaning and maintenance section.
- If the handle becomes loose, check if the screws need tightening.
- If the blade shows signs of rust, clean it immediately and ensure it is dried thoroughly after washing.

8. Disposal

When disposing of the knife, it is essential to do so responsibly:

- Wrap the blade in protective material to avoid injury.
- Dispose of the knife in accordance with local regulations regarding sharp objects and metal waste.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Victorinox Fibrox Dual Grip Boning Knife. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Victorinox Fibrox Dual-Grip Entbeiner-Messer mit superflexiblem Blatt 120mm (5.6663.12D)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Victorinox Fibrox Dual-Grip Entbeiner-Messers. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine präzise und mühelose Entbeinerfahrung zu bieten. Mit seiner speziellen Flexibilität eignet es sich ideal für die Fleischverarbeitung.

2. Sicherheitsinformationen

- Berühren Sie die Klinge nur am Griff, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Schneiden Sie auf stabilen, rutschfesten Oberflächen.
- Überprüfen Sie das Messer regelmäßig auf Beschädigungen, und ersetzen Sie es bei Bedarf.
- Verwenden Sie keine übermäßige Kraft, um zu verhindern, dass das Messer bricht oder rutscht.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenlänge: 120 mm
- Griffmaterial: Fibrox
- Gewicht: 75 g
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

Das Victorinox Entbeiner-Messer ist sofort einsatzbereit. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung. Stellen Sie sicher, dass der Griff sauber und trocken ist, bevor Sie das Messer verwenden. Es sind keine weiteren Schritte zur Installation erforderlich.

5. Betrieb

Halten Sie den Griff des Messers fest und verwenden Sie eine gleichmäßige Bewegung, um das Fleisch zu schneiden oder die Knochen zu trennen. Die flexible Klinge ermöglicht präzises Arbeiten auch an schwer erreichbaren Stellen. Reinigen Sie das Messer nach jeder Verwendung.

6. Reinigung und Wartung

Nach jeder Benutzung reinigen Sie das Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Korrosion zu verhindern. Lagern Sie das Messer in einem Block oder in einer Schutzhülle, um die Klinge zu schützen.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder bringen Sie das Messer zu einem Fachmann.
- Problem: Griff ist locker.
Lösung: Überprüfen Sie die Verbindung. Wenn notwendig, kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge vor der Entsorgung sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Victorinox Fibrox Dual Grip Fileermes (Super Flexibele Blad 120mm)

1. Algemene Informatie

Dit product is een Victorinox Fibrox Dual Grip Fileermes met een super flexibele 120 mm (5") lemmet. Het mes is ontworpen voor professionele chefs en kookliefhebbers. Het biedt een uitstekende grip en controle, waardoor het ideaal is voor het fileren van vis en vlees.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het snijden; gebruik een snijplank voor stabiliteit.
- Controleer regelmatig de staat van het mes en vervang het indien nodig.
- Vergeet niet dat het lemmet scherp is en kan leiden tot snijwonden. Draag indien nodig een snijbestendige handschoen.
- Vermijd het mes te laten vallen; dit kan letsel veroorzaken.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of met een lemmetbeschermer.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Victorinox Fibrox Dual Grip Fileermes
- Lemmetlengte: 120 mm
- Lemmetmateriaal: Roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Fibrox
- Gewicht: 0.1 kg

4. Installatie en Setup

Het mes vereist geen installatie. Het is klaar voor gebruik zodra u het uit de verpakking haalt. Zorg ervoor dat het mes veilig is opgeborgen, bij voorkeur in een messenblok of met een beschermhoes.

5. Bediening

- Houd het mes stevig vast bij het handvat.
- Gebruik het mes voor fileren door de gewenste snijkant van het vlees of vis te kiezen.
- Beweeg het mes in een vloeiende, gecontroleerde beweging voor een effectief resultaat.
- Na gebruik, spoel het mes af met warm water en zeep voor een grondige reiniging.

6. Reiniging en Onderhoud

- Handwas aanbevolen: was het mes met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog het mes meteen af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Vermijd de vaatwasser om beschadiging van het mes te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherpte van het lemmet; indien nodig slijpen met een messenslijper.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer de scherpte van het lemmet en slijp indien nodig.
- Probleem: Mes is roestig.
Oplossing: Zie reinigingsinstructies. Zorg voor juiste opslag en onderhoud.

8. Afvoer

Afhankelijk van de plaatselijke wetgeving kan het mes meestal met restafval worden weggegooid. Zorg ervoor dat het mes goed verpakt is om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over het product kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

MANUAL DEL PRODUCTO: CUCHILLO PARA DESPOSTAR VICTORINOX FIBROX DUAL GRIP

1. Información General

El cuchillo para despostar Victorinox Fibrox Dual Grip es una herramienta de alta calidad diseñada para facilitar la despiece y la manipulación de carne. Con una hoja super flexible de 120 mm, este cuchillo es ideal para chef profesionales y aficionados.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice el cuchillo únicamente para su propósito previsto. No lo utilice para actividades que puedan comprometer la seguridad o la integridad de la herramienta.
- Cuidado con el Filo: La hoja es extremadamente afilada. Maneje el cuchillo con precaución para evitar accidentes.
- Almacenamiento Seguro: Almacene el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- Superficie de Corte: Utilice siempre una superficie de corte adecuada para evitar que el cuchillo se resbale.
- Desgaste: Inspeccione regularmente el cuchillo. Si la hoja está dañada o desgastada, reemplácelo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la Hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la Hoja: 120 mm
- Mango: Fibrox, ergonómico y antideslizante
- Peso: 100 g
- Color: Negro

4. Configuración e Instalación

El cuchillo para despostar no requiere instalación. Asegúrese de que el cuchillo esté limpio y seco antes de su primer uso. Mantenga el cuchillo en su estuche o soporte de cuchillos para un almacenamiento seguro.

5. Operación

Para operar el cuchillo:

- Sostenga el mango firmemente con una mano.
- Con la otra mano, mantenga el alimento en su lugar sobre la superficie de corte.
- Aplique una presión moderada y corte siguiendo la forma de la carne para obtener un corte limpio y preciso.
- Después de usar, limpie la hoja inmediatamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Se recomienda secar el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para prevenir la oxidación.
- Almacene en un lugar seco, preferentemente en un soporte para cuchillos.

7. Solución de Problemas

- Problema: Dificultad para cortar.

Solución: Asegúrese de que la hoja esté afilada y libre de residuos. Si es necesario, afile la hoja.

- Problema: Acumulación de óxido.

Solución: Limpie y seque el cuchillo adecuadamente después de cada uso. En caso de óxido, utilice un limpiador especial para acero inoxidable.

8. Eliminación

Este cuchillo es un producto de acero inoxidable y puede ser reciclado. Consulte las regulaciones locales para la eliminación adecuada. No lo deseche en el basurero común.

9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, contáctenos en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau à désosser Super Flexible Victorinox Fibrox Dual Grip 120mm (5.6663.12D)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à désosser Super Flexible Victorinox Fibrox Dual Grip. Ce produit est conçu pour offrir performance et confort lors de la découpe des viandes et des poissons.

2. Informations de Sécurité

- Usage prévu : Ce couteau est uniquement destiné à un usage alimentaire.
- Conditions d'utilisation : Ne pas utiliser ce couteau pour des matériaux non alimentaires ou des surfaces dures.
- Tranchant : La lame est très aiguisée. Manipulez avec précaution pour éviter les coupures.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sûr, à l'écart des enfants. Utilisez un bloc à couteaux ou un protège-lame pour éviter les accidents.
- Entretien : Nettoyez le couteau après chaque utilisation pour éviter la contamination.
- Défectuosité : Si le couteau montre des signes d'usure, remplacez-le immédiatement.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Marque : Victorinox
- Type de produit : Couteau à désosser
- Longueur de la lame : 120 mm
- Type de lame : Lame flexible
- Manipulation : Poignée Dual Grip pour un confort optimal
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité et matériau antidérapant pour la poignée

4. Configuration et Installation

- Déballez le couteau avec soin.
- Inspectez le couteau pour toute anomalie ou dommage.
- Si nécessaire, lavez la lame à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
- Pour une meilleure prise en main, il est recommandé de se familiariser avec le poids et l'équilibre du couteau en le tenant comme indiqué.

5. Fonctionnement

- Pour les coupes : tenez fermement la viande sur une planche à découper stable.
- Utilisez des mouvements de glisse lors de la découpe pour obtenir des morceaux uniformes.
- Évitez d'appliquer une pression excessive pour ne pas endommager la lame.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle pour éviter d'endommager la lame et la poignée.
- Séchez immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Lame émoussée : Utilisez un aiguiseur de couteaux pour restaurer le tranchant.
- Dommages visibles : Si la lame est fissurée ou ébréchée, ne pas utiliser le couteau et le remplacer.
- Problèmes de prise : Si la poignée devient glissante, nettoyez-la avec un détergent doux et assurez-vous qu'elle est sèche avant utilisation.

8. Élimination

- Disposez du couteau usé de manière responsable conformément aux règlements locaux de recyclage.
- Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans l'emballer correctement pour éviter les blessures.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service clientèle :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Coltello per disossare Victorinox Fibrox Dual Grip - Lama super flessibile 120mm (5.6663.12D)

1. Informazioni Generali

Il coltello per disossare Victorinox Fibrox Dual Grip è progettato per offrire un'eccellente flessibilità e precisione nel taglio delle carni. Con un manico ergonomico e una lama affilata, questo coltello è ideale per macellai e chef professionisti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello esclusivamente per il suo scopo previsto: disossare carne e pesce.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali diversi da cibo.
- Assicurarsi che la lama sia sempre affilata per prevenire incidenti.
- Non lavare in lavastoviglie. Lavare a mano per mantenere la qualità della lama.
- Utilizzare un tagliere antiscivolo per stabilità durante l'uso.
- Evitare di esercitare troppa forza durante il taglio per prevenire scivolamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Modello: Fibrox Dual Grip
- Tipo di Lama: Super flessibile
- Lunghezza Lama: 120 mm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Fibrox con grip duale
- Colore: Nero
- Utilizzo: Professionale e domestico

4. Configurazione e Installazione

Non è richiesta alcuna installazione specifica per il coltello. Prima dell'uso:

- Rimuovere l'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
- Lavare la lama con acqua calda e sapone, quindi asciugare con un panno morbido.

5. Operazione

- Impugnare il manico in modo sicuro e posizionare la lama sul punto da tagliare.
- Applicare una pressione uniforme per riuscire a disossare efficacemente.
- Dopo l'uso, lavare a mano e asciugare immediatamente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Conservare in un luogo asciutto per prevenire la corrosione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affila, utilizzare un affilatore per coltelli appropriato.
- Se il manico presenta segni di usura, considerare di sostituirlo se necessario.

8. Smaltimento

- Smaltire il coltello in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti pericolosi.
- Non gettare il coltello in contenitori per rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania