

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: 5.6663.15D

VICTORINOX | FIBROX DUAL GRIP - Boning knife - 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 150mm (5.6663.15D)

1. General Information

Thank you for choosing the Victorinox Fibrox Dual Grip Boning Knife. This professional-grade knife is designed for precision and ease of use, making it an essential tool for chefs and culinary enthusiasts. With a 150mm blade, it offers versatility for boning meat, poultry, and fish.

2. Safety Information

- Proper Handling: Always handle the knife with care. Keep fingers clear of the blade when cutting.
- Storage: Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or with a blade guard to prevent accidental cuts.
- Cutting Surface: Use a stable cutting board to prevent slippage and ensure safety during use.
- Children: Keep this knife out of reach of children to prevent accidents.
- Dull Blades: A dull blade can be more dangerous than a sharp one. Regularly sharpen the knife to maintain its edge.
- Cleaning: Do not attempt to clean the knife in the dishwasher. Hand wash and dry immediately to prevent corrosion and ensure longevity.

3. Product Specifications

- Model Number: 5.6663.15D
- Blade Length: 150 mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Fibrox
- Handle Type: Dual Grip
- Weight: 125 g
- Dimensions (L x W x H): 295 x 21 x 15 mm

4. Setup and Installation

The Victorinox Fibrox Dual Grip Boning Knife requires no installation. Simply unpack the knife from its packaging, ensuring that any protective materials are removed without damaging the blade.

5. Operation

- Holding the Knife: Grip the handle firmly with your dominant hand, ensuring a comfortable fit in your palm. The dual grip design allows for added control.
- Cutting Technique: Use smooth, even strokes when boning. Let the knife do the work by allowing it to glide through the meat, ensuring precision without excessive force.
- Maintaining Control: Keep your other hand steady and use it to guide the meat as you cut, ensuring safety and accuracy.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand Washing: Wash the knife immediately after use with warm soapy water and a soft sponge. Avoid using abrasive materials that can scratch the blade.
- Drying: Thoroughly dry the knife with a clean cloth before storing it to prevent moisture and corrosion.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or knife sharpener to maintain its sharpness. Follow the manufacturer's instructions for use.

7. Troubleshooting

- Blade Not Cutting Properly: If the knife is not cutting effectively, inspect the blade for dullness. Sharpen if necessary.
- Loose Handle: If the handle feels loose, refrain from using the knife and contact customer service for assistance.
- Corrosion: Should any rust appear, clean the blade with a rust remover suitable for stainless steel and reapply light oil to prevent future corrosion.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly at the end of its lifecycle. Do not throw it in regular household waste. Contact local waste management services for guidance on proper disposal methods for kitchen knives.

9. Contact

For questions, concerns, or support, please contact us at:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase and enjoy the precision and quality of your Victorinox Fibrox Dual Grip Boning Knife.

DE DEUTSCH

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN VICTORINOX FIBROX DUAL GRIP FILETIERMESSE – Klinge 150mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Victorinox Fibrox Dual Grip Filetirmessers. Dieses Produkt ist speziell für präzises Filetieren und Schneiden von Fleisch und Fisch konzipiert. Es bietet eine ergonomische Handhabung und eine scharfe, langlebige Klinge, die Ihnen das Schneiden erleichtert.

2. Sicherheitsinformationen

- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schneiden Sie immer auf stabilen, rutschfesten Unterlagen.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge scharf ist. Eine stumpfe Klinge führt zu Unfällen.
- Verwenden Sie niemals das Messer, wenn es Beschädigungen aufweist.
- Verwenden Sie beim Reinigen und Schärfen des Messers Schutzhandschuhe.
- Lagern Sie das Messer sicher, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produkt: Victorinox Fibrox Dual Grip Filetirmesser
- Klingenlänge: 150 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Fibrox
- Gewicht: 200 g
- Farbe: Schwarz
- Typ: Flexibles Filetirmesser

4. Einrichtung und Installation

Das Victorinox Fibrox Dual Grip Filetirmesser benötigt keine spezielle Installation. Stellen Sie sicher, dass es vor der ersten Verwendung gereinigt und trocken ist. Lagern Sie das Messer in einem Messerschild oder einer Halterung, um die Klinge zu schützen.

5. Betrieb

Um das Messer zu verwenden:

- Halten Sie das Messer am Griff und führen Sie sanften Druck aus.
- Verwenden Sie gleichmäßige Bewegungen beim Schneiden, um ein sauberes Ergebnis zu erzielen.
- Für bestmögliche Ergebnisse sollten Sie das Messer regelmäßig schärfen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jeder Verwendung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie das Messer an der Luft trocknen und lagern Sie es an einem sicheren Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Schärfen.
- Problem: Messer ist rutschig.
Lösung: Reinigen Sie den Griff und stellen Sie sicher, dass er trocken und sauber ist.
- Problem: Beschädigungen an der Klinge.
Lösung: Nutzen Sie das Messer nicht weiter und setzen Sie sich mit dem Hersteller in Verbindung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Verpackungsmaterialien sind ebenfalls umweltgerecht zu entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Victorinox Fibrox Dual Grip Fileermes (150 mm)

1. Algemene Informatie

Dit Victorinox Fibrox Dual Grip fileermes is ontworpen voor het efficiënt fileren en snijden van vlees en gevogelte. Het ergonomische ontwerp en de hoogwaardige materialen zorgen voor een uitstekende grip en gebruiksgemak. Dit mes is geschikt voor zowel professioneel als thuisgebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om de snijbladen te beschermen en om schade aan andere oppervlakken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn tijdens het gebruik voor een betere grip.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen of slijtage. Een beschadigd mes moet niet worden gebruikt.
- Reinig het mes grondig na gebruik en bewaar het op een veilige plek.
- Wees voorzichtig bij het scherp maken van het mes; gebruik een geschikte slijper en volg de instructies van de fabrikant.
- Gebruik geen kracht tijdens het snijden; laat het mes zijn werk doen om ongelukken en blessures te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Product: Victorinox Fibrox Dual Grip Fileermes
- Bladlengte: 150 mm
- Materiaal van het blad: Roestvrij staal
- Handgreep: Fibrox
- Gewicht: 0,180 kg

4. Opstelling en Installatie

Dit product vereist geen specifieke installatie. Volg gewoon deze richtlijnen voor correct gebruik:

- Controleer bij ontvangst het mes op eventuele schade.
- Kies een geschikte snijplank en zorg voor een schone en veilige werkruimte.
- Zorg ervoor dat het mes scherp en schoon is voordat u begint met snijden.
- Gebruik geen kracht bij het snijden; laat het mes goed zijn werk doen.

5. Bediening

- Hef het mes op een veilige manier met de handgreep naar beneden.
- Plaats de voedselitem stevig op de snijplank en gebruik een stabiele houding.
- Snijd in een gecontroleerde beweging, waarbij u het mes in een hoek van 45 graden houdt voor optimale prestaties.
- Voor het fileren, plaats het mes dicht bij het bot en volg de contouren van het vlees.

6. Reinigen en Onderhouden

- Was het mes na elk gebruik met warm water en afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek; vermijd schurende materialen die het lemmet kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige manier, bij voorkeur in een mesblok of met een beschermhoes.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Slijp het mes met een geschikte slijper.
- Probleem: Handgreep voelt los aan.
Oplossing: Controleer de schroeven en bouten en maak deze zonnodig vast; neem contact op voor vervangingen indien nodig.
- Probleem: Roestvorming op het mes.
Oplossing: Reinig met een roestoplossend middel en zorg voor een goede droging na reiniging.

8. Afvoer

Dit product mag niet bij het huisafval worden weggegooid. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerbedrijf voor richtlijnen over recycling en veilige afvoer van keukenaccessoires.

9. Contact

Bij vragen of opmerkingen kunt u contact opnemen via:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Deshuesar Dual Grip Fibrox Victorinox

1. Información General

El cuchillo deshuesar Dual Grip Fibrox de Victorinox es una herramienta profesional diseñada para facilitar el deshuesado de carnes. Fabricado con acero inoxidable de alta calidad, combina durabilidad y precisión con un diseño ergonómico para un uso cómodo.

2. Información de Seguridad

- Este cuchillo es afilado. Maneje con cuidado para evitar cortes.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Úselo únicamente para su propósito previsto: deshuesar carnes.
- Nunca intente atrapar un cuchillo que se cae para evitar lesiones.
- Lave a mano y evite sumergir la hoja en agua durante largos períodos para prevenir daños.
- Revise regularmente el estado de la hoja y el mango. Si presenta daño, no lo use y procese su reparación o reemplazo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la hoja: 150 mm
- Mango: Fibrox, antideslizante
- Peso: 210 g
- Color: Negro

4. Configuración e Instalación

El cuchillo deshuesar Dual Grip no requiere instalación. Antes de su primer uso:

- Lave la hoja con agua tibia y jabón. Seque completamente.
- Afile la hoja, si es necesario, utilizando un afilador adecuado.

5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango antideslizante.
- Use técnicas adecuadas de deshuesado para maximizar la eficacia.
- Mantenga siempre la hoja alejada de partes no deseadas y use movimientos controlados.
- Después de su uso, limpie el cuchillo para mantener su rendimiento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y jabón, evitando limpiadores agresivos.
- Seque con un paño suave.
- Nunca lave en lavavajillas, ya que puede dañar la hoja y el mango.
- Afile la hoja regularmente para mantener su agudeza.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta correctamente, verifique si la hoja está afilada.
- Si el mango presenta desgaste excesivo o está suelto, no lo use y comuníquese con el servicio al cliente.

8. Eliminación

- No deseche el cuchillo en un contenedor de reciclaje común.
- Deseche de manera responsable en el sistema de gestión de residuos de su localidad.
- Si el cuchillo está dañado, envuélvalo en papel o material seguro para evitar cortes al manipularlo.

9. Contacto

Para más información o asistencia:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau à désosser Victorinox Fibrox Dual Grip - Lame 150 mm (5.6663.15D)

1. Informations générales

Le couteau à désosser Victorinox Fibrox Dual Grip est un outil de cuisine professionnel conçu pour la découpe précise de viandes et de volailles. Avec une lame de 150 mm, ce couteau combine fonctionnalité et confort pour les chefs amateurs et professionnels.

2. Informations de sécurité

- Toujours utiliser le couteau sur une surface de coupe stable pour éviter tout glissement.
- Assurez-vous que le couteau est correctement affûté avant utilisation pour éviter les accidents.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne pas plonger le couteau dans l'eau bouillante pour le nettoyer.
- Ne pas utiliser de lames abîmées ou défilantes.
- Évitez de placer la lame contre des surfaces dures pour éviter l'ébréchure.

3. Aperçu et spécifications du produit

- Marque: Victorinox
- Modèle: 5.6663.15D
- Type de produit: Couteau à désosser
- Longueur de la lame: 150 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Matériau du manche: Elastomère
- Entretien: Lavable au lave-vaisselle, bien que le lavage à la main soit recommandé.
- Origine: Fabriqué en Suisse.

4. Configuration et installation

Le couteau n'exige aucune installation particulière. Avant la première utilisation, il est conseillé de procéder aux étapes suivantes :

- Déballez soigneusement le couteau et retirez tout matériau d'emballage.
- Inspectez la lame pour vérifier qu'elle n'a pas subi de dommages pendant le transport.
- Si besoin, aigusez la lame à l'aide d'un aiguseur approprié.

5. Fonctionnement

Tenez le couteau à désosser par son manche ergonomique. Utilisez un mouvement de va-et-vient pour désosser la viande ou couper des filets. Travaillez avec précaution pour maintenir la lame à l'angle souhaité pour une coupe précise. Ne forcez jamais sur le couteau, laissez la lame faire le travail.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, lavez soigneusement le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon.
- Essuyez délicatement la lame avec un chiffon doux.
- Pour un entretien optimal, évitez le lave-vaisselle, bien que le couteau soit compatible.
- Stockez le couteau dans un support de couteaux pour préserver le tranchant de la lame.

7. Dépannage

Problème : La lame ne coupe pas correctement.

Solution : Vérifiez le tranchant de la lame. Si elle est émoussée, utilisez un aiguseur.

Problème : La poignée glisse ou semble instable.

Solution : Examinez la fixation et assurez-vous qu'elle est propre. Nettoyez le manche pour éliminer tout résidu.

8. Élimination

Le couteau devrait être éliminé conformément aux réglementations locales de gestion des déchets. Le matériau de la lame est recyclable. Renseignez-vous auprès de votre municipalité pour connaître le moyen approprié de le jeter.

9. Contact

Pour toute question ou problème concernant votre couteau à désosser Victorinox, 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 Victorinox Fibrox Dual Grip 150mm (5.6663.15D)

1. Informazioni Generali

Il coltello da disosso Victorinox Fibrox Dual Grip è un utensile di alta qualità progettato per i professionisti e gli appassionati di cucina. La lama da 150 mm è ideale per disossare carne e pollo con precisione e facilità.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Eseguire la manutenzione della lama regolarmente per garantire un uso sicuro.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello se la lama è danneggiata o usurata.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare tagli e infortuni.
- Non lasciare mai il coltello incustodito durante l'uso.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Marca: Victorinox
- Tipo: Coltello da disosso
- Modello: Fibrox Dual Grip
- Lunghezza della lama: 150 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Materiale Fibrox, antiscivolo, ergonomico
- Colore: Nero

4. Installazione e Montaggio

Il coltello da disosso Victorinox non richiede alcuna installazione complessa. Rimuovere l'imballo con attenzione e assicurarsi che la lama sia integra. Non è necessaria alcuna assemblaggio; il coltello è pronto all'uso.

5. Operazione

- Assicurarsi di avere una superficie di lavoro pulita e stabile.
- Impugnare il coltello con entrambe le mani, mantenendo il pollice sul manico per una grip sicura.
- Disossare la carne seguendo le curvature del osso per ottenere risultati ottimali.
- Lavare il coltello dopo ogni uso per evitare contaminazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano in acqua calda e sapone non abrasivo.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per preservare il filo della lama.
- Non lavare in lavastoviglie per evitare danni al manico e alla lama.
- Controllare regolarmente la lama per segni di usura e affilarla se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta come previsto, può essere necessario affilarla con una pietra per affilare di alta qualità.
- In caso di danni al manico o alla lama, contattare l'assistenza clienti per ulteriori istruzioni.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in modo responsabile. Se non utilizzato, assicurarsi di sigillarlo in un pacchetto sicuro e conferirlo a un centro di raccolta di rifiuti pericolosi o seguire le normative locali riguardanti i rifiuti metallici.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania