

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: 5.7223.20D

**VICTORINOX | FIBROX DUAL GRIP - Butcher knife with scalloped edge -
Blade: 200mm**



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Dual Grip Butcher Knife with Scalloped Edge Blade (200mm)

1. General Information

The Victorinox Fibrox Dual Grip Butcher Knife is designed for professional kitchens and home cooks alike. Featuring a scalloped edge blade, this knife allows for effortless slicing through meats, making it an essential tool for butchery tasks.

2. Safety Information

- General Use: Always use the knife with caution. Handle with care and keep out of reach of children.
- Cutting Surface: Use the knife on a stable cutting board to prevent slips and accidents.
- Blade Maintenance: Keep the blade sharp to ensure safe and effective cutting. A dull blade requires more pressure, increasing the risk of slips.
- Storing: Store the knife in a protective sheath or designated knife block to avoid injury and blade damage.
- Cleaning: Wash the knife after each use with warm, soapy water. Avoid using abrasive cleaners that can damage the blade.
- No Dishwasher: Do not place the knife in a dishwasher as it may dull the blade and compromise the handle's integrity.

3. Product Specifications

- Model: Victorinox Fibrox Dual Grip Butcher Knife
- Blade Length: 200mm
- Blade Material: Stainless steel
- Handle Material: Fibrox
- Blade Type: Scalloped Edge
- Ergonomic Design: Yes
- Weight: 150g

4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully remove the butcher knife from its packaging. Inspect for any damage.
- Safety Check: Ensure the blade is securely attached to the handle and free from defects.
- Tools Required: None required for setup.
- Recommended Storage: Use a knife block or magnetic strip for safe storage.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle, ensuring your fingers are away from the blade.
- Begin slicing with a smooth, even motion. For tougher materials, serrated edge provides better traction.
- Always cut away from your body and keep your other hand safely positioned.

6. Cleaning and Maintenance

- Wash the knife by hand with warm water and mild soap after each use.
- Dry immediately with a soft cloth to prevent rust and maintain the finish.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or a professional sharpening service to maintain optimal performance.
- Inspect the handle for any signs of wear or damage regularly.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is not cutting effectively, consider sharpening it using an appropriate sharpening tool.
- Handle Issues: If the handle feels loose or damaged, discontinue use and contact customer service for guidance.
- Rust Formation: Ensure all moisture is removed post-cleaning and store in a dry environment.

8. Disposal

When it's time to dispose of the knife, please take precautions:

- Wrap the blade securely in a cloth or bubble wrap to prevent injury.
- Dispose of it in accordance with local regulations regarding sharp objects.

9. Contact

For any inquiries or support, 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 Butcher Knife. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Gebrauchsanweisung für das Victorinox Fibrox Dual Grip Fleischmesser mit gewellter Klinge (200 mm)

1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Fibrox Dual Grip Fleischmesser ist ein professionelles Küchenwerkzeug, das für Fleischverarbeitung und -zubereitung entwickelt wurde. Dank seiner ergonomischen Form und scharfen, gewellten Klinge eignet es sich hervorragend für präzise Schnitte.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheitshinweise: Das Messer ist scharf. Verwenden Sie es mit Vorsicht und halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Verwendung: Schneiden Sie nur auf stabilen Schneideflächen. Vermeiden Sie es, in der Nähe von Personen zu schneiden.

- Hygiene: Reinigen Sie das Messer vor und nach Gebrauch gründlich.

- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer in einer Schutzhülle oder einem Messerblock, um Verletzungen zu vermeiden.

- Erste Hilfe: Bei Verletzungen durch das Messer sofort die Blutung stillen und medizinische Hilfe in Anspruch nehmen, falls erforderlich.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Victorinox Fibrox Dual Grip Fleischmesser

- Klingenlänge: 200 mm

- Klingenmaterial: Hochlegierter Edelstahl

- Griffmaterial: Fibrox

- Gewicht: 180 g

- Farbe: Schwarz

- Besonderheiten: Ergonomischer Dual Grip Griff, gewellte Klinge für präzise Schnitte

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Schäden.

2. Reinigung vor der ersten Verwendung: Waschen Sie das Messer mit warmem Wasser und Spülmittel vor der ersten Nutzung.

3. Aufbewahrung: Verwenden Sie einen Messerblock oder eine Klingendeckung für die sichere Lagerung des Messers.

5. Betrieb

- Schneiden: Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und stabilisieren Sie das Fleisch mit der anderen Hand. Führen Sie schnitt der Klinge mit gleichmäßigem Druck durch.

- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Schärfe der Klinge. Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstein oder Wetzstab.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel waschen. Für die Reinigung nicht in der Geschirrspülmaschine verwenden, da dies die Klinge beschädigen kann.

- Wartung: Halten Sie die Klinge regelmäßig scharf, um eine optimale Leistung zu gewährleisten. Trocknen Sie das Messer nach der Reinigung gründlich ab.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.

- Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder Wetzstab.

- Problem: Rost auf der Klinge.

- Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich und trocknen Sie sie sofort nach der Reinigung. Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Dieses Produkt sollte gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für die Entsorgung von Metallabfällen entsorgt werden. Achten Sie darauf, dass scharfe Kanten vor der Entsorgung ordnungsgemäß behandelt oder abgedeckt sind.

9. Kontakt

Für Anfragen und Unterstützung können Sie uns erreichen:

- E-Mail: info@gmgastro.com

- Telefon: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Fibrox Dual Grip Slagersmes met Golfsnede Blad 200mm (5.7223.20D)

1. Algemene Informatie

Het Victorinox Fibrox Dual Grip Slagersmes met Golfsnede Blad is ontworpen voor professional en thuisgebruik voor het snijden van vlees en andere levensmiddelen. Het mes heeft een ergonomisch ontwerp dat zorgt voor een comfortabele grip en optimale controle tijdens het snijden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor de beoogde doeleinden om ongelukken te voorkomen.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele snijplank en gebruik uw andere hand om het voedsel op zijn plaats te houden.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van het mes, vooral bij het snijden van harde of bevroren items.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om de kans op bacteriële groei te minimaliseren.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage aan het mes.

3. Productspecificaties

- Lengte van het blad: 200 mm
- Materiaal van het blad: Hoogwaardig staal
- Handgreep: Fibrox met dual grip
- Gewicht: 200 g
- Kleur handgreep: Zwart
- Type snede: Golfsnede

4. Opstelling en Installatie

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of het mes in goede conditie is en geen zichtbare beschadigingen vertoont.
3. Zorg voor een geschikte snijplank en plaats het mes op een veilige en stabiele ondergrond.
4. Geen verdere installatie vereist; het mes is gebruiksklaar na uitpakken.

5. Bediening

- Houd het mes stevig vast met uw dominante hand en gebruik uw andere hand om het voedsel vast te houden.
- Snijd met een gelijkmatige, gecontroleerde beweging en gebruik de schaarse snijkant van het mes voor de beste resultaten.
- Voor optimale prestaties, snijd in een beweging in plaats van te zagen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met warm water en een mild schoonmaakmiddel na gebruik.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -sponzen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige, droge plaats, bij voorkeur in een meshouder of beschermhoes.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp genoeg is. Indien nodig, slijp het mes met een geschikte slijper.
- Schoonmaakproblemen: Gebruik een zachte doek en een mild reinigingsmiddel voor hardnekkige vlekken.
- Handgreep zit los: Controleer de schroeven van de handgreep en draai ze indien nodig aan.

8. Afvoeren

Dit product dient op een verantwoorde wijze te worden afgevoerd. Gooi het mes niet in de gewone afvalbak. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor richtlijnen over de afvoer van scherpe voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning betreft dit product kunt u contact opnemen via:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Carnicero Victorinox Fibrox con Hoja de Bisel Escalopado 200mm

1. Información General

Este cuchillo de carnicero de 200mm de Victorinox está diseñado para ofrecer precisión y comodidad al cortar, rebanar y separar carne. Con su hoja escalopada, permite cortes limpios y eficientes, ideal para el uso profesional y doméstico.

2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo exclusivamente para su propósito previsto.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Maneje el cuchillo con cuidado, evitando cortes en la piel.
- Asegúrese de que la superficie de corte sea estable y antideslizante.
- No use el cuchillo para cortar materiales duros o congelados que puedan dañar la hoja.
- Mantenga la hoja afilada: una hoja desafilada requiere más fuerza y puede causar accidentes.
- Utilice guantes de protección si no está acostumbrado a manejar cuchillos afilados.

3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Nombre del producto: Cuchillo de Carnicero Victorinox Fibrox
- Longitud de la hoja: 200 mm
- Tipo de hoja: Hoja de bisel escalopado
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Fibrox con agarre dual para mayor comodidad y control
- Aptitud para lavavajillas: Sí

4. Configuración e Instalación

El cuchillo de carnicero Victorinox se entrega listo para usar. No requiere instalación adicional. Antes de su primer uso, limpie la hoja con agua y jabón suave, y seque completamente.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo por el mango Fibrox, asegurándose de que su mano esté seca para un mejor agarre.
- Use una superficie de corte adecuada, idealmente de madera o polietileno para proteger la hoja.
- Haga cortes mediante un movimiento de deslizar, evitando aplicar presión excesiva en el cuchillo.
- Para el corte de carne, asegúrese de usar el ángulo correcto para obtener mejores resultados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Use una esponja suave para evitar rayar la hoja.
- No use estropajos abrasivos.
- Para mantener el filo de la hoja, afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Problema: El cuchillo está desafilado.

Solución: Afile la hoja con un afilador de cuchillos.

- Problema: Dificultad al cortar.

Solución: Asegúrese de que la hoja esté limpia y bien afilada.

- Problema: El mango se siente suelto.

Solución: Inspeccione para asegurarse de que no haya daño; si es necesario, contacte al servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el cuchillo de acuerdo con las regulaciones locales. No tire la hoja suelta en la basura; en su lugar, envuélvala en papel para evitar cortes accidentales.

9. Contacto

Para obtener más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau de boucher Victorinox Fibrox Dual Grip avec lame dentée 200 mm

1. Informations générales

Le couteau de boucher Victorinox Fibrox Dual Grip est conçu pour répondre aux exigences des professionnels et des amateurs en matière de découpe. Sa conception ergonomique et sa lame dentée assurent une efficacité et une sécurité optimales lors de l'utilisation.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné exclusivement à la découpe de viandes. Évitez de l'utiliser pour des aliments durs, congelés ou d'autres matériaux non alimentaires.
- Maniement : Toujours manipuler le couteau avec précaution. Tenez-le par le manche et évitez tout contact avec la lame pendant l'utilisation.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sûr, hors de la portée des enfants. Utilisez une housse de protection pour prévenir les accidents.
- Aiguisage : Utilisez une meule appropriée pour l'affûtage de la lame. Ne jamais aiguiser lorsqu'il est en contact direct avec un aliment.
- Entretien : Nettoyez le couteau après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.

3. Présentation du produit et spécifications

Spécifications techniques :

- Longueur de la lame : 200 mm
- Poids : 195 g
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Type de lame : Lame dentée
- Manche : Fibrox, antidérapant et ergonomique

4. Configuration et installation

1. Déballage : Sortez le couteau de son emballage. Manipulez-le avec prudence pour éviter les coupures.
2. Vérification : Inspectez la lame et le manche pour tout dommage éventuel. Ne pas utiliser le couteau si vous constatez des défauts.
3. Stockage : Placez le couteau dans un bloc à couteaux ou un support magnétique pour assurer sa sécurité et son accessibilité.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau fermement par le manche.
- Placez la lame à un angle approprié contre la surface de travail pour effectuer la découpe.
- Utilisez des mouvements de va-et-vient pour trancher avec précision.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez le lave-vaisselle pour préserver le tranchant de la lame.
- Séchez le couteau immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame et affûtez-la si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.
- Solution : Affûtez la lame avec un aiguiser approprié.
- Problème : Le couteau glisse pendant l'utilisation.
- Solution : Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche. Vérifiez également que vos mains sont sèches.

8. Élimination

En fin de vie du produit, suivez les réglementations locales pour l'élimination des ustensiles de cuisine. Ne jetez pas le couteau dans les déchets ménagers. Prévoyez un emballage adéquat pour éviter les blessures lors de la mise au rebut.

9. Contact

Pour toute question ou assistance :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Macellaio Victorinox Fibrox Dual Grip con Lama Seghettata 200mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Macellaio Victorinox Fibrox Dual Grip con Lama Seghettata. Questo coltello è progettato per offrire precisione e comodità nella preparazione degli alimenti. Victorinox è sinonimo di qualità e innovazione, garantendo un prodotto che soddisfa le esigenze di chef professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Utilizzare questo coltello con cautela. Seguire le seguenti linee guida di sicurezza:

- Tenere il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare un tagliere stabile e anti-scivolo mentre si usa il coltello.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Eseguire tagli lontano da te per ridurre il rischio di lesioni.
- Maneggiare il coltello con attenzione per evitare di tagliarti.
- Assicurati che la lama sia sempre affilata e in buone condizioni prima dell'uso.

3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- Nome del Prodotto: Coltello da Macellaio Victorinox Fibrox Dual Grip con Lama Seghettata
- Lunghezza della Lama: 200mm
- Materiale della Lama: Acciaio Inossidabile
- Manico: Fibrox, antiscivolo
- Design: Dual Grip per una presa comoda e sicura
- Raccomandazioni per il Lavaggio: Lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano per preservare la qualità.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Assicurati di avere un tagliere pulito e stabile.
3. Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva: il coltello è pronto all'uso.

5. Funzionamento

- Tenere il manico del coltello saldamente durante l'uso.
- Usare movimenti fluidi per eseguire tagli precisi.
- Per tagliare carne e verdure, applicare una pressione uniforme sulla lama e lasciare che la seghettatura faccia il lavoro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente per prevenire la corrosione.
- Se si utilizza la lavastoviglie, posizionare il coltello in modo sicuro per evitare contatti con altri utensili.
- Controllare e affilare la lama regolarmente per mantenere le prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta uniformemente: controllare che la lama sia affilata. Affilare se necessario.
- Se il manico scivola : pulire il manico per rimuovere residui di grasso o alimenti.
- Se ci sono segni di ruggine sulla lama: pulire con un panno morbido e un detergente delicato.

8. Smaltimento

Dopo la dismissione del prodotto, smaltire il coltello in conformità con le normative locali per i metalli. Non gettare il coltello nella spazzatura comune. Porta il coltello in un centro di raccolta dei rifiuti pericolosi.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Grazie per aver scelto Victorinox. Buon taglio!