

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: 5.7223.25D

**VICTORINOX | FIBROX DUAL GRIP - Butcher knife with scalloped edge -
Blade: 250mm**



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 250mm (5.7223.25D)

1. General Information

The Victorinox Fibrox Dual Grip Butcher Knife is designed for professional chefs and culinary enthusiasts. With its scalloped edge blade and ergonomic design, it provides exceptional cutting performance and comfort.

2. Safety Information

- Always use the knife with care and keep it out of reach of children.
- Use cutting boards to avoid damage to surfaces and protect the blade.
- Do not attempt to catch the knife if it slips from your hands.
- Always handle the knife with both hands while cutting large pieces.
- Ensure blades are sharp to prevent slipping and unintended injuries.
- Never use the knife for purposes other than its intended use.
- Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or protective sheath when not in use.

3. Product Specifications

- Blade Length: 250 mm
- Blade Material: Stainless steel
- Handle Material: Fibrox (slip-resistant)
- Weight: 245 g
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Remove the knife from its packaging carefully.
- Ensure the knife is clean and dry before first use.
- If desired, attach a protective sheath for safe storage.
- No assembly is required; the knife is ready for immediate use.

5. Operation

- Hold the knife by the handle ensuring a firm grip.
- Position the blade at the desired cutting angle.
- Utilize a smooth, controlled motion for slicing.
- For best results, cut on a stable and non-slip surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Wash the knife with warm, soapy water after each use.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads.
- Rinse and dry immediately to prevent corrosion.
- Sharpen the knife regularly using a whetstone or professional sharpener to maintain cutting performance.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, sharpen it using the appropriate method.
- If the handle is loose, inspect for damage and replace the knife if necessary.
- Should the blade chip or crack, discontinue use and seek a replacement.

8. Disposal

- Dispose of the knife responsibly, considering local regulations.
- It is recommended to return damaged knives to the manufacturer for proper disposal.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für das Victorinox Fibrox Dual Grip Butcher Knife mit gezahntem Klingensrand 250mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Victorinox Fibrox Dual Grip Butcher Knife mit gezahntem Klingensrand. Dieses hochwertige Messer wird für den professionellen Einsatz in der Küche und für die Fleischverarbeitung entwickelt. Es vereint Funktionalität, Haltbarkeit und Ergonomie.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Benutzen Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie es nicht für andere Anwendungen.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer außer Reichweite von Kindern auf und verwenden Sie eine geeignete Messerschutzhülle.
- Schneidefläche: Achten Sie beim Schneiden darauf, dass Ihre Hände von der Klinge ferngehalten werden, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach dem Gebrauch, um bakterielle Kontamination zu verhindern. Verwenden Sie kein Scheuermittel oder aggressive Chemikalien.
- Professionelle Nutzung: Bei der Verwendung in einer professionellen Umgebung sind spezielle Schulungen zur sicheren Handhabung empfohlen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Victorinox Fibrox Dual Grip Butcher Knife mit gezahntem Klingensrand
- Klingenslänge: 250mm
- Klingematerial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Fibrox
- Gewicht: 250g
- Besonderheiten: Ergonomisches Design, rutschfeste Griffform, geschärfter gezahnter Rand

4. Einrichtung und Installation

- Entpacken: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung. Vermeiden Sie dabei Kontakt mit der Klinge.
- Vorbereitung: Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen. Schärfen Sie das Messer vor dem ersten Gebrauch, falls notwendig.
- Zubehör: Verwenden Sie einen stabilen Schneideblock aus Holz oder Kunststoff, um die Klinge zu schützen.

5. Betrieb

- Gebrauch: Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und mit der anderen Hand führen Sie das Schnittgut. Schaffen Sie einen stabilen Stand, um die Kontrolle zu erhöhen.
- Schnitttechnik: Für das Schneiden von Fleisch von der Klinge weg arbeiten, um Verletzungen zu vermeiden. Nutzen Sie den gewellten Klingensrand für präzisere Schnitte bei empfindlichen Oberflächen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch das Messer in warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Verwenden Sie einen Schwamm oder ein Tuch, um die Klinge zu reinigen.
- Trocknen: Das Messer sofort nach der Reinigung gut abtrocknen, um Rostbildung zu vermeiden.
- Wartung: Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem professionellen Schleifgerät.

7. Fehlerbehebung

- Klinge stumpf: Verwenden Sie einen Wetzstahl, um die Schneide zu schärfen.
- Rostbildung: Reinigen und trocknen Sie das Messer gründlich nach jedem Gebrauch. Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort.
- Griff locker: Überprüfen Sie die Verbindungsteile. Bei Bedarf wenden Sie sich an den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallschrott. Stellen Sie sicher, dass die Klinge zum Schutz anderer sicher verpackt ist, bevor Sie sie entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen zu Ihrem Produkt wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Fibrox Dual Grip Slagersmes met Golvende Rand 250mm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Victorinox Fibrox Dual Grip Slagersmes met een golvende rand van 250mm. Dit professionele mes is ontworpen voor de meest veeleisende keukens en biedt ongeëvenaarde precisie en grip.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit mes is scherp. Behandel het met zorg om snijwonden te voorkomen.
- Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes op een geschikte snijplank om schade aan de mesrand en het oppervlak te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van het mes voor doeleinden waarvoor het niet is ontworpen.
- Reinig het mes zorgvuldig na elk gebruik om het risico op voedselbesmetting te minimaliseren.
- Gebruik altijd een snijtechniek die stabiliteit biedt om ongelukken te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Type: Slagersmes
- Materiaal van het lemmet: Roestvrij staal
- Lengte lemmet: 250 mm
- Handvat: Fibrox, Dual Grip
- Gewicht: 250 g

4. Opstelling en Installatie

Er is geen complexe installatie nodig voor de Victorinox Fibrox Dual Grip Slagersmes. Volg deze stappen voor een correcte voorbereiding van het mes:

- Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer of het lemmet vrij van beschadigingen is.
- Voor gebruik, was het mes met warm zeepwater en droog het goed af.

5. Bediening

- Houd het handvat stevig vast met de palm van uw hand en de vingers die om het handvat gewikkeld zijn.
- Gebruik het mes in een snijdende beweging, waarbij u het mes schuin houdt voor een optimale snijwerking.
- Snijd alleen voedselproducten en gebruik het mes niet voor andere doeleinden zoals snijden op harde oppervlakken.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes direct na gebruik met warm water en een milde afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen die het lemmet kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Sla het mes op in een veilige en droge omgeving.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Slijp het mes met een geschikte slijper om de scherpte te herstellen.
- Probleem: Roestplekken verschijnen op het lemmet.
Oplossing: Zorg ervoor dat het mes goed wordt gedroogd na het wassen en bewaar het op een droge plaats.

8. Afvoer

Gooi dit product op een milieuvriendelijke manier weg. Roestvrij staal kan vaak worden gerecycled. Volg de lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgaastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Carnicero Victorinox Fibrox con Mango Dual Grip y Hoja con Bisel Escallopado (250 mm)

1. Información General

Este cuchillo de carnicero Victorinox está diseñado para cumplir con las altas exigencias de los profesionales en la cocina. Con su hoja de 250 mm y un mango ergonómico, proporciona un equilibrio perfecto entre precisión y comodidad.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cuchillo está destinado únicamente para el corte de carne y productos relacionados. No utilizar para otros fines.
- **Cuidado con el Cuchillo:** Manejar con cuidado para evitar cortes. Mantener fuera del alcance de los niños.
- **Almacenamiento:** Guardar en un lugar seguro, preferiblemente en un soporte para cuchillos o con una funda, para evitar accidentes.
- **Inspección Regular:** Verificar regularmente la hoja y el mango en busca de daños o desgastes. No utilizar el cuchillo si hay signos de daño.
- **Uso de Protección Personal:** Se recomienda el uso de guantes de cocina al manejar el cuchillo para una mayor seguridad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Marca:** Victorinox
- **Modelo:** Fibrox 5.7223.25D
- **Longitud de la Hoja:** 250 mm
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Fibrox, con diseño de agarre dual para mayor comodidad y control
- **Peso:** 390 g
- **Tipo de Bisel:** Escallopado

4. Configuración e Instalación

- **Desempaquetado:** Retire el cuchillo de la caja con cuidado. Asegúrese de no tocar la hoja con las manos desnudas durante este proceso.
- **Verificación:** Examine el cuchillo para asegurarse de que no haya daños visibles.
- **Almacenamiento Seguro:** Coloque el cuchillo en un soporte o funda específicamente diseñados para cuchillos de cocina para su almacenamiento seguro.

5. Operación

- **Técnica de Corte:** Sujete el cuchillo con una mano en el mango y la otra en la punta o en la parte superior de la hoja para tener un mejor control.
- **Corte:** Realice movimientos hacia adelante y hacia abajo, utilizando la hoja de manera eficiente en lugar de aplicar fuerza excesiva.
- **Cuidado Post-Corte:** Limpie la hoja inmediatamente después de su uso para evitar la acumulación de residuos y desinfecte si es necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave el cuchillo a mano con agua caliente y jabón después de cada uso. No usar limpiadores abrasivos. Aclárelo bien y séquelo con un paño suave.
- **Afilado:** Para mantener el filo, use una piedra de afilar o un afilador específico para cuchillos de cocina.

7. Resolución de Problemas

- **Problema:** La hoja no corta adecuadamente.
Solución: Revise si la hoja necesita ser afilada. Afilado por un profesional recomendado si no puede afilarlo usted mismo.
- **Problema:** Daños en el mango.
Solución: Si el mango está dañado, deje de usar el cuchillo y contáctenos para reparación o reemplazo.

8. Eliminación

- **Desecho del Producto:** Una vez que el cuchillo ya no sea utilizable, siga las regulaciones locales sobre la eliminación de productos metálicos. Evite arrojarlo en la basura doméstica sin haberse asegurado de que esté debidamente empaquetado para evitar lesiones.

9. Contacto

Para cualquier consulta, críticas o asistencia adicional, por favor, comuníquese con nosotros:

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

Apreciamos su compra y esperamos que disfrute de su cuchillo Victorinox Fibrox. Su seguridad y satisfacción son nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Couteau de Boucher Victorinox Fibrox à Double Prise avec Lame à Bord Scallopé (250 mm)

1. Informations Générales

Le couteau de boucher Victorinox Fibrox à double prise avec lame à bord scallopé (250 mm) est un outil de cuisine de haute qualité conçu pour les professionnels et les passionnés de cuisine. Il est fabriqué en Suisse selon des normes de qualité strictes, garantissant durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Destiné uniquement à la découpe et la préparation des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Avertissement : Lame très tranchante. Manipuler avec précaution pour éviter les coupures.
- Garder hors de portée des enfants : Ce produit n'est pas un jouet. Conservez-le dans un endroit sécurisé.
- Utiliser un plan de travail stable : Toujours utiliser sur une surface stable pour éviter les accidents durant la découpe.
- Réparation et maintenance : Ne pas essayer de réparer vous-même. Pour toute réparation, contacter le service agréé.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

- Marque : Victorinox
- Modèle : 5.7223.25D
- Longueur de la lame : 250 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Fibrox, antidérapante, ergonomique
- Poids : 300 g
- Caractéristiques : Lame à bord scallopé pour une coupe précise des viandes et autres aliments.

4. Configuration et Installation

Pas d'installation requise. Le couteau est prêt à l'emploi à la sortie de l'emballage. Il est recommandé de le rincer et de le sécher avant la première utilisation pour éliminer toute saleté de production.

5. Utilisation

- Tenez le couteau par la prise, en maintenant une bonne prise pour un meilleur contrôle.
- Utilisez des mouvements de va-et-vient doux pour couper; la lame scallopée améliore la coupe des surfaces dures comme les croutes de pain ou les peaux de viandes.
- Toujours couper sur une planche à découper appropriée pour éviter d'endommager la lame.

6. Nettoyage et Maintenance

- Nettoyage : Laver à la main avec de l'eau tiède et du savon. Éviter le lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame et de la poignée.
- Essuyer immédiatement après le lavage pour éviter les taches.
- Affûtage : Pour maintenir la performance de la lame, l'affûter régulièrement avec un fusil à aiguiser approprié.

7. Dépannage

- Problème : Lame émoussé
- Solution : Affûtez la lame avec un fusil à aiguiser.

- Problème : Difficulté à couper
- Solution : Assurez-vous que la lame est propre et bien entretenue. Réaffûtez si nécessaire.

8. Élimination

Suivez les réglementations locales concernant l'élimination des couteaux. Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères sans le sécuriser correctement. Pour des instructions spécifiques, contactez votre service d'élimination des déchets local.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Macellaio Victorinox Fibrox Dual Grip con lama seghettata da 250 mm è uno strumento professionale progettato per garantire prestazioni eccezionali e comfort durante l'uso. Realizzato con materiali di alta qualità, è ideale per macellai e chef che richiedono precisione e affidabilità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie stabile e sicura per evitare scivolamenti.
- Maneggiare il coltello con attenzione; la lama è estremamente affilata e può causare ferite.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per applicazioni non destinate.
- Sostituire immediatamente il coltello se la lama è danneggiata o scheggiata.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello da Macellaio Victorinox Fibrox Dual Grip
- Lunghezza lama: 250 mm
- Tipo di lama: Seghettata
- Manico: Fibrox, antiscivolo e ergonomico
- Peso: 300 g
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Colore: Nero

4. Installazione e Montaggio

Il Coltello da Macellaio Victorinox Fibrox non richiede installazione. Rimuovere semplicemente il coltello dalla confezione con attenzione. Assicurarsi di conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o in una custodia protettiva quando non utilizzato.

5. Operazione

Afferrate il manico del coltello con una presa sicura. Assicuratevi che la lama sia rivolta in modo appropriato verso il basso durante l'affilatura o il taglio. Utilizzate la lama seghettata per tagliare carne e prodotti simili con movimenti di seghettatura. Non forzare il coltello su materiali troppo duri.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Evitare di mettere il coltello in lavastoviglie, poiché ciò potrebbe danneggiare la lama.
- Asciugare il coltello con un panno morbido dopo il lavaggio.
- Affilare regolarmente la lama utilizzando una pietra per affilare o un affilatore specifico per coltelli per mantenerne la funzionalità e l'efficacia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non taglia correttamente, provate ad affilarla.
- Se si verifica ruggine o macchie, pulire la lama con un panno umido e asciugare immediatamente.
- Se il manico presenta segni di usura, contattare l'assistenza clienti per suggerimenti su eventuali sostituzioni.

8. Smaltimento

Smarcare il coltello in un modo sicuro. Non gettare mai il coltello incustodito nei rifiuti normali. Se non utilizzabile, è consigliabile portarlo presso un centro di raccolta locale per il corretto smaltimento dei metalli.

9. Contatti

Per assistenza o ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania