

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: 5.8404.13

VICTORINOX | SWIBO - Boning knife - semi-flexible blade: 130mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Swibo Boning Knife Semi-Flexible Blade 130mm (5.8404.13)

1. General Information

The Victorinox Swibo Boning Knife with a semi-flexible blade of 130mm is designed for effortless deboning of meat, fish, and poultry. Its ergonomic handle ensures a comfortable grip, providing precision control for professional and home use alike.

2. Safety Information

- Intended Use: This knife is intended for culinary purposes only. Ensure it is used only for its designed function to prevent accidents.
- Sharp Blade: The blade is extremely sharp. Always cut away from your body and keep fingers and other body parts clear of the cutting path.
- Storage: Store the knife in a protective sheath or knife block when not in use to prevent unintentional cuts and injuries.
- Children: Keep out of reach of children. This product is not a toy and should only be handled by individuals over the age of 18.
- Inspection: Regularly inspect the knife for damages. A damaged blade or handle may increase the risk of injury.
- First Aid: In case of injury, apply pressure to the wound and seek medical attention if necessary.

3. Product Specifications

- Model: Swibo Boning Knife
- Blade Length: 130 mm (5 inches)
- Blade Type: Semi-Flexible
- Total Length: 253 mm
- Weight: 110 g
- Material: Stainless Steel Blade, Plastic Handle

4. Setup and Installation

There is no specific installation procedure for the Victorinox Swibo Boning Knife. However, we recommend the following steps for optimal usage:

- Handle the knife with care upon removal from its packaging.
- Before first use, wash the knife in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.
- If using in a commercial setting, ensure all knives are organized in a designated storage area that is readily accessible.

5. Operation

- Ensure your hands are dry and the cutting surface is stable before use.
- Use a cutting board suitable for knife work.
- To debone, position the knife against the bone and apply gentle pressure while moving it back and forth to separate the meat. Maintain a steady hand for clean cuts.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use. Hand wash with warm, soapy water; do not leave it submerged.
- Rinse and dry the knife thoroughly to prevent rusting.
- Avoid using abrasive cleaners or pads that could scratch the blade.
- Regularly inspect the blade for signs of wear or dullness; sharpen as needed with a sharpening tool specifically designed for knives.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife is not cutting effectively, it may require sharpening. Use a whetstone or sharpening steel.
- Handle Damage: If the handle has cracks or signs of damage, discontinue use and consider replacing the knife.
- Rust Spots: For rust, clean with a fine abrasive pad and apply a thin layer of oil to protect the blade.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If the knife is no longer usable, wrap it securely in thick cardboard or newspaper before discarding in a way that prevents injury to sanitation workers. Check local regulations regarding disposal of kitchen knives.

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Victorinox Swibo Ausbeinmesser mit semi-flexiblem Blatt 130 mm (5.8404.13)

1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Swibo Ausbeinmesser ist ein professionelles Küchenwerkzeug, das für Fleischverarbeitung und Ausbeinen konzipiert ist. Mit seiner semi-flexiblen Klinge ist es ideal zum Zuschneiden von Fleisch und für präzise Schnitte.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieses Produkt ist ausschließlich zum Schneiden und Ausbeinen von Fleisch gedacht. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Benutzung: Halten Sie das Messer immer mit beiden Händen, um die Kontrolle über das Schnittwerkzeug zu gewährleisten.
- Sicherheit: Vermeiden Sie den Kontakt mit der Klinge, wenn das Messer nicht in Gebrauch ist. Lagern Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schnittverletzungsgefahr: Achten Sie darauf, dass die Klinge scharf ist. Eine stumpfe Klinge kann zu Verletzungen führen.
- Benutzung von Schutzhandschuhen: Tragen Sie beim Umgang mit dem Messer Schutzhandschuhe, um das Risiko von Schnittverletzungen zu minimieren.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach der Benutzung, um ein Verkleben von Lebensmitteln an der Klinge zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Victorinox Swibo Ausbeinmesser
- Klingenlänge: 130 mm
- Klingenmaterial: Rostfreier Stahl
- Griffmaterial: Kunststoff, rutschfest
- Farbe: Gelb
- Gewicht: 150 g
- Herkunft: Schweiz

4. Einrichtung und Installation

Das Messer ist vollständig gebrauchsfertig und erfordert keine spezielle Installation. Vor der ersten Nutzung empfehlen wir, die Klinge gründlich zu reinigen.

5. Bedienung

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand, um das Fleisch zu positionieren. Führen Sie gleichmäßige, kontrollierte Schnitte in die gewünschte Richtung aus. Die semi-flexible Klinge ermöglicht präzise Bewegungen beim Ausbeinen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach der Benutzung sofort mit warmem Wasser und Seife abspülen. Trocknen Sie die Klinge sorgfältig mit einem weichen Tuch.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, z. B. in einer Messerablage oder in einem speziellen Messerblock.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Schärfe der Klinge. Schärfen Sie die Klinge bei Bedarf mit einem geeigneten Wetzstahl.

7. Fehlersuche

- Schnitt nicht präzise: Überprüfen Sie, ob die Klinge scharf ist. Schärfen Sie das Messer, falls nötig.
- Schmutz oder Ablagerungen: Reinigen Sie die Klinge gründlich, um Verunreinigungen zu entfernen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, dass die Klinge bei der Entsorgung sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Victorinox Swibo Ontbeende Mes - Semi-flexibele Blad 130mm 5.8404.13

1. Algemene Informatie

Het Victorinox Swibo ontbeende mes is speciaal ontworpen voor de professionele slagerij en voedselverwerking. Het mes beschikt over een semi-flexibel lemmet dat perfect is voor het sneller en efficiënter ontbeenderen van vlees.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat het mes scherp is. Een bot mes kan gevaarlijker zijn dan een scherp mes.
- Houd het mes altijd uit de buurt van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank en snij veilig weg van uw lichaam.
- Reinig het mes goed na elk gebruik om bacteriële besmetting te voorkomen.
- Berg het mes veilig op in een mesbescherming of een snijblok.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen en slijtage.

3. Productspecificaties

- Model: Victorinox Swibo Ontbeende Mes
- Lemmetlengte: 130 mm
- Type Lemmet: Semi-flexibel
- Handgreep: Swibo kunststof handgreep
- Materiaal Lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Gewicht: 150 gram
- Afmetingen: 130 mm x 25 mm x 15 mm
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.

4. Setup en Installatie

- Het mes wordt gebruiksklaar geleverd en vereist geen verdere installatie.
- Zorg ervoor dat u een geschikte snijplank en een veilige opslagplek voor het mes heeft.
- Controleer voordat u het mes gebruikt of het lemmet goed vastzit en scherp is.

5. Gebruik

- Houd het mes stevig vast met uw dominante hand bij de handgreep.
- Voor een optimale controle, gebruik uw andere hand om het te snijden voedsel op zijn plaats te houden.
- Snijd altijd in een gecontroleerde beweging, gebruikmakend van een voorwaartse of achterwaartse beweging voor precisie.
- Werk van het bot naar het vlees en zorg ervoor dat het lemmet vrij van obstakels is.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes met warm water en milde afwasmiddel na elk gebruik.
- Gebruik geen schurende middelen die het lemmet kunnen beschadigen.
- Het mes kan in de vaatwasser worden gewassen, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Droog het mes zorgvuldig af en bewaar het op een veilige plek.

7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Slijp het mes met een aanzetstaal of gebruik een slijpmachine.
- Lemmetschade: Controleer op gebroken of beschadigde punten. Neem contact op met de klantenservice voor reparatie of vervanging.
- Slipperige handgreep: Zorg ervoor dat de handgreep schoon en droog is vóór gebruik.

8. Afvalverwerking

- Gooi het mes niet weg met huishoudelijk afval.
- Neem het mes mee naar een recyclepunt of afvalcentrum dat metaalproducten aanneemt.
- Volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van scherpere voorwerpen om letsel te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met onze klantenservice:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Deshuese Semi Flexible Victorninox Swibo 130mm (8404.13)

1. Información General

Gracias por elegir el cuchillo de deshuese semi flexible Victorninox Swibo de 130 mm. Este cuchillo ha sido diseñado para proporcionar un rendimiento superior en la preparación de carne, permitiendo cortes precisos y cómodos.

2. Información de Seguridad

- Este cuchillo es extremadamente afilado. Maneje con cuidado para evitar cortes y lesiones.
- Nunca deje el cuchillo al alcance de los niños.
- Use siempre el cuchillo en las condiciones para las que fue diseñado.
- Al limpiar el cuchillo, evite tocar el borde afilado.
- No use el cuchillo para ninguna tarea que no sea la prevista.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro y seco.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Victorninox
- Modelo: Swibo
- Longitud de hoja: 130 mm
- Tipo de hoja: Semi flexible
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante y ergonómico
- Uso: Ideal para deshuese de carne

4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Simplemente retire el cuchillo de su envase y asegúrese de que el mango esté limpio y seco antes de usar.

5. Operación

- Sujete el mango firmemente y asegúrese de estar en una superficie estable para cortar.
- Realice cortes suaves y controlados siguiendo la forma del contorno de la carne.
- Siempre utilice una tabla de cortar adecuada para proteger el filo del cuchillo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón inmediatamente después de usar.
- No lo sumerja en agua durante un largo periodo ni lo lave en lavavajillas.
- Seque el cuchillo con un paño suave después de lavarlo.
- Para mantener el filo, afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta correctamente, verifique si está afilada. Afile según sea necesario.
- Si el mango se siente suelto, no utilice el cuchillo y contacte al servicio al cliente para una revisión.

8. Eliminación

- Deséchelo de acuerdo con las normativas locales sobre desechos peligrosos.
- No tire el cuchillo en la basura normal. Considere la posibilidad de reciclar el metal, siguiendo las normas pertinentes.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU COUTEAU À DÉCOUPER VICTORINOX SWIBO AVEC LAME SEMI-FLEXIBLE 130MM

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau à découper Victorinox Swibo avec une lame semi-flexible de 130 mm. Conçu pour une utilisation professionnelle, ce couteau est idéal pour la découpe précise de viandes, poissons et autres aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface de coupe appropriée.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Ne pas utiliser le couteau à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Aiguissez le couteau régulièrement pour assurer une performance optimale.
- Évitez de toucher le bord de la lame pendant l'utilisation pour prévenir les coupures.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Marque : Victorinox
- Modèle : Swibo
- Type de lame : Semi-flexible
- Longueur de la lame : 130 mm
- Matériau du manche : Polypropylène (sans phthalate)
- Poids : 140 g

4. Installation et Montage

Le couteau ne nécessite pas d'installation. Veuillez suivre ces étapes :

- Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
- Vérifiez que la lame ne présente pas de dommages avant l'utilisation.
- Conservez le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans un bloc à couteaux ou un étui.

5. Utilisation

- Tenez le couteau avec une main, en utilisant un mouvement fluide pour couper.
- Pour des coupes précises, inclinez légèrement la lame par rapport à la surface de coupe.
- Évitez de forcer le couteau lors de la découpe de produits plus durs.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et du détergent doux.
- N'utilisez pas de nettoyeur en machine pour préserver la qualité de la lame.
- Essuyez-le soigneusement avec un chiffon doux après nettoyage pour éviter toute corrosion.

7. Dépannage

- Problème : La lame semble émoussée.
Solution : Affûtez la lame avec un aiguiser de couteaux approprié.
- Problème : Coups sur la lame.
Solution : Évaluez le dommage et remplacez le couteau si nécessaire.

8. Élimination

Il est important d'éliminer le couteau de manière responsable. Suivez les réglementations locales concernant l'élimination des objets tranchants. Si le couteau est en dommages irrémédiables, veuillez enrober la lame avant de le jeter pour éviter les blessures.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, n'hésitez pas à nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance envers Victorinox Swibo.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Disossare Semi-Flessibile Victorinox Swibo 130mm

1. Informazioni Generali

Il coltello da disossare semi-flessibile Victorinox Swibo è uno strumento professionale progettato per i macellai e i cuochi che richiedono precisione e robustezza. Questo coltello è realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, ideale per la lavorazione delle carni.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il coltello, assicurati di aver letto e compreso tutte le istruzioni nel manuale.
- Maneggia il coltello con cautela. La lama è affilata e può causare lesioni.
- Utilizza sempre una superficie di taglio stabile per evitare scivolamenti.
- Non lasciare mai il coltello incustodito e lontano dalla portata dei bambini.
- Indossa guanti protettivi se necessario durante l'uso intensivo.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: 8404-13
- Lunghezza della lama: 130 mm
- Tipo di lama: Semiflessibile
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Impugnatura: Antiscivolo, ergonomica
- Peso: 150 g

4. Installazione e Montaggio

Il prodotto viene fornito pronto per l'uso. Non è necessario alcun montaggio. Tuttavia, segui queste istruzioni per assicurarti che il coltello sia in condizioni ottimali:

- Rimuovi il coltello dalla confezione.
- Controlla che non ci siano danni alla lama o all'impugnatura.
- Lava il coltello con acqua calda e sapone, quindi asciugalo bene prima dell'uso.

5. Operazione

- Utilizza il coltello su una superficie di taglio pulita.
- Affetta le carni mantenendo un angolo di 20-30 gradi tra la lama e la superficie di taglio per ottenere i migliori risultati.
- Assicurati di affilare regolarmente la lama per mantenere la sua efficienza.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulisci il coltello con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia poiché potrebbe danneggiare la lama.
- Asciuga sempre il coltello dopo la pulizia per prevenire la ruggine.
- Conserva il coltello in un portautensili o in una fodera protettiva per mantenerlo affilato e in sicurezza.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta come previsto, potrebbe essere necessario affilarlo.
- Se noti che la lama è danneggiata, interrompi l'uso e contatta il servizio assistenza.
- Per eventuali difficoltà di utilizzo, riferisciti alla sezione Operazione di questo manuale.

8. Smaltimento

- Non gettare il coltello nell'indifferenziata.
- Segui le normative locali per il riciclaggio della plastica e del metallo.
- Considera di restituire il coltello a un centro di raccolta specializzato.

9. Contatti

Per assistenza e ulteriori informazioni, contattaci:

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