

# 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: 5.8404.16

### VICTORINOX | SWIBO - Boning knife - semi-flexible blade: 160mm



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Swibo Boning Knife - Semi-Flexible Blade (160mm/5")

## 1. General Information

The Victorinox Swibo Boning Knife with a semi-flexible blade of 160mm (5 inches) is designed for professionals and home chefs alike. This knife provides precision cutting for various meats, ensuring clean and efficient bone removal. The high-quality craftsmanship and ergonomic design make it a reliable tool in any kitchen.

## 2. Safety Information

- Always keep the knife out of reach of children.
- Use a cutting board to protect your surfaces and knife edge.
- When handling the knife, always use a secure grip.
- Always cut away from your body to prevent accidental injuries.
- Keep the blade clean and dry to avoid rust and damage.
- Do not use the knife for purposes other than those intended.
- Replace the knife if the blade is chipped or damaged.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Victorinox Swibo Boning Knife
- Blade Length: 160mm (5 inches)
- Blade Material: Stainless steel
- Handle Material: Polypropylene
- Weight: 0.1 kg
- Color: Yellow (handle)

## 4. Setup and Installation

No installation is required for the Victorinox Swibo Boning Knife. It is ready for use upon purchase. Ensure the knife is securely stored in a knife block or sheath when not in use to protect the blade and avoid accidents.

## 5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle, ensuring that your grip is secure.
- Position the blade at the desired angle against the meat or fish you wish to cut.
- Apply gentle pressure and use a smooth motion to guide the blade through the meat.
- For boning, slide the blade along the bone to isolate the meat effectively.
- Clean the knife thoroughly after each use.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Wash the knife by hand using warm soapy water immediately after use.
- Do not place the knife in a dishwasher as this can damage the blade and handle.
- Dry the knife immediately with a soft cloth to prevent water spots and rust.
- Regularly hone the blade with a honing steel to maintain sharpness.
- Periodically sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service as needed.

## 7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, hone or sharpen it as per the maintenance guidelines.
- If the handle becomes loose or the blade is damaged, discontinue use and contact customer support.
- For difficulty in handling, ensure that your grip is firm and practice proper cutting techniques.

## 8. Disposal

Dispose of the knife responsibly at the end of its lifecycle. The knife should not be disposed of in regular household waste. Instead, check local regulations for hazardous waste disposal or recycle the knife as per your local recycling guidelines.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Victorinox Swibo Boning Knife - Product Manual

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Victorinox Swibo Bonermessers mit semi-flexiblem Klingen von 160 mm (Artikelnr. 5.8404.16). Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde mit Blick auf professionelle Köche und Küchenliebhaber entwickelt und bietet hervorragende Leistung und Benutzerfreundlichkeit.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Messer ist speziell zum Entbeinen von Fleisch geeignet. Verwenden Sie das Messer nicht für andere Aufgaben.

- Schnittverletzungen: Seien Sie vorsichtig mit der Klinge. Halten Sie die Klinge von Ihrem Körper und anderen Personen fern. Verwenden Sie Schutzvorrichtungen, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

- Reinigung: Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungsmittel oder -geräte, die die Klinge beschädigen können.

- Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einem sicheren Messerblock oder einer Schutzhülle auf. Vermeiden Sie lose Lagerung, die das Risiko von Schnittverletzungen erhöht.

- Kinder: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Marke: Victorinox

- Kollektion: Swibo

- Klingenlänge: 160 mm

- Klingentyp: Semi-flexibel

- Material: Hochqualitativer Edelstahl

- Griff: Ergonomisch, rutschfest

- Anwendung: Professionelle Küchen, Fleischer, und Gastronomie

### 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass Ihre Arbeitsfläche sauber und stabil ist.

2. Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einer Schutzhülle oder in einem Messerblock auf.

3. Benutzung: Zur Verwendung nehmen Sie das Messer in die Hand, sodass der Griff bequem in Ihrer Hand liegt. Vergewissern Sie sich, dass die Klinge vor der Anwendung scharf ist.

### 5. Betrieb

1. Halten Sie das Fleisch sicher fest, während Sie das Messer verwenden.

2. Benutzen Sie ruhige und gleichmäßige Schnitte.

3. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, arbeiten Sie sich schrittweise vor, um eine präzise Entbeinerung zu erreichen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit klarem Wasser.

- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch oder einen Schwamm.

- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.

- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Messerschärfer, um die Schnitthaltigkeit zu gewährleisten.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.

Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Schärfgerät.

- Problem: Klinge beschädigt oder geknickt.

Lösung: Brüchige Klingen müssen ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundenservice.

### 8. Entsorgung

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

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

- Telefonnummer: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Swibo Ontbeendmes met Semi-flexibele Blad 160mm (5.8404.16)

## 1. Algemene Informatie

Het Victorinox Swibo ontbeendmes met een semi-flexibel blad van 160mm is ontworpen voor professioneel gebruik in de voedingsindustrie. Met een ergonomische grip en een scherp, roestvrijstalen mes biedt dit product optimale prestaties en comfort tijdens het ontbenen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit mes alleen zoals aangegeven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is om ongevallen te voorkomen. Een bot mes kan leiden tot meer druk en onveilige snijdende bewegingen.
- Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank en snijd altijd weg van uw lichaam.
- Controleer regelmatig het mes op beschadigingen. Gebruik geen beschadigd mes.
- Reinig het mes grondig na elk gebruik om bacteriële besmetting te voorkomen.
- Draag beschermende handschoenen indien nodig.

## 3. Productspecificaties

- Productnaam: Victorinox Swibo Ontbeendmes
- Bladlengte: 160 mm
- Bladtype: Semi-flexibel
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handgreep: Kunststof
- Gewicht: 200 g
- Kleur: Geel

## 4. Installatie en Setup

- Dit mes komt kant-en-klaar aan. Voor de eerste keer gebruik hoeft u alleen het mes uit de verpakking te halen.
- Controleer het mes op eventuele schade of defecten voor gebruik.
- Als u een snijblok of houder heeft, zorg ervoor dat deze stevig staat en dat het mes veilig kan worden opgeborgen na gebruik.

## 5. Gebruik

- Gebruik het mes voor het ontbenen van vlees en gevogelte.
- Houd het mes in een rechte hoek ten opzichte van het product dat u snijdt voor optimale controle.
- Pas een vloeiende snijdende beweging toe voor de beste resultaten.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het mes met warm water en milde zeep na elk gebruik.
- Gebruik geen schurende middelen of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Maak de handgreep droog met een schone doek om te voorkomen dat het glad wordt.
- Bewaar het mes op een droge plaats en bescherm de snijkant.

## 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Gebruik een slijper indien nodig.
- Handgreep is losgekomen: Controleer de bevestigingsschroeven of neem contact op met de klantenservice.
- Smaak of geur op het mes: Reinig het mes grondig en gebruik eventueel azijn om achtergebleven geuren te neutraliseren.

## 8. Afvoer

- Dit product is gemaakt van roestvrij staal en kunststof. Gooi dit mes op de juiste wijze weg volgens de lokale voorschriften voor metaal- en plasticafval.
- Recycling helpt het milieu te beschermen.

## 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen, neem contact met ons op:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Deshuesar Semi-Flexible Victorinox Swibo 160mm

## 1. Información General

El Cuchillo Deshuesar Semi-Flexible Victorinox Swibo de 160 mm es una herramienta de cocina esencial diseñada para la precisión y la facilidad de uso al deshuesar carne. Fabricado por Victorinox, un líder en utensilios de cocina de alta calidad, este cuchillo es ideal para chefs profesionales y aficionados.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice el cuchillo únicamente para el propósito previsto, que es deshuesar carne.
- Manejo: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños y use siempre con precaución.
- Corte: Nunca dirija la hoja hacia su cuerpo o hacia otras personas. Asegúrese de que la superficie de corte sea estable.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un block de cuchillos o en una funda protectora.
- Mantenimiento: Afile la hoja regularmente y verifique que no haya daños por el uso constante. No use el cuchillo si está dañado o desafilado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 160 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Tipo de hoja: Semi-flexible
- Material del mango: Plástico antideslizante
- Color: Amarillo
- Peso: 130 g

## 4. Configuración e Instalación

El cuchillo no requiere instalación. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje y asegúrese de que esté limpio y afilado antes de usarlo. Para un mejor rendimiento, se recomienda afilar la hoja utilizando un afilador de cuchillos apropiado.

## 5. Operación

- Antes de comenzar a deshuesar, asegúrese de que la carne esté completamente descongelada y en una superficie de corte estable.
- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango mientras usa cortes suaves y controlados.
- Utilice la flexibilidad de la hoja para seguir la forma del hueso y separarlo de la carne eficientemente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso. Evite el uso de estropajos abrasivos para no dañar la superficie de la hoja.
- Secado: Seque cuidadosamente el cuchillo con un paño suave para evitar la corrosión.
- Mantenimiento: Afile el cuchillo regularmente para mantener su rendimiento óptimo. Inspeccione el mango y la hoja regularmente en busca de daños.

## 7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Asegúrese de que la hoja esté afilada. Utilice un afilador adecuado para volver a afilar la hoja.
- Fugas de sangre: Si se producen líquidos durante el uso, limpie inmediatamente para evitar deslizamientos.

## 8. Eliminación

Cuando el cuchillo ya no sea utilizable, elimínelo de manera responsable. No lo arroje a la basura sin protección. Envuélvalo en papel resistente y colóquelo en un contenedor adecuado. Verifique las regulaciones locales para la eliminación de utensilios cortantes.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o preguntas, puede contactarnos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Couteau à Désosser Victorinox Swibo

## 1. Informations Générales

Le couteau à désosser Victorinox Swibo est conçu pour les professionnels de la cuisine souhaitant une performance optimale lors de la préparation de viandes. Sa lame semi-flexible de 160 mm permet de retirer facilement les os tout en garantissant précision et confort.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation adéquate: Utilisez ce couteau uniquement pour la désossage de viandes. Ne pas utiliser pour d'autres tâches non prévues.
- Manipulation: Tenez le couteau par le manche, loin de votre corps et des autres personnes. Utilisez une planche à découper stable.
- Rangement: Rangez le couteau dans un endroit sécurisé, à l'écart des enfants. Utilisez un protège-lame ou un support pour couteaux.
- Aiguisage: Évitez de toucher le fil de la lame pendant l'aiguisage. Utilisez une pierre à aiguiser appropriée ou un fusil à aiguiser.
- Blessures: Si vous vous blessez, nettoyez la plaie et consultez un médecin si nécessaire.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque: Victorinox
- Modèle: Couteau à désosser Swibo
- Type de Lame: Semi-flexible
- Longueur de la Lame: 160 mm
- Matériau de la Lame: Acier inoxydable
- Matériau du Manche: Plastique
- Poids: 200 g

## 4. Configuration et Installation

1. Déballage: Retirez le couteau de son emballage. Vérifiez que le produit est intact et conforme.
2. Équipement: Assurez-vous d'avoir une planche à découper et d'autres ustensiles de cuisine à portée de main.
3. Rangement initial: Placez le couteau dans un tiroir à couteaux ou sur un support pour couteaux pour éviter tout contact accidentel.

## 5. Fonctionnement

1. Prise en main: Saisissez le couteau par le manche, avec une prise ferme.
2. Désossage: Utilisez la pointe de la lame pour commencer l'incision autour de l'os, puis suivez les contours de la viande avec des mouvements fluides.
3. Nettoyage: Après utilisation, nettoyez le couteau immédiatement pour éviter que les résidus ne collent à la lame.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Manuel: Lavez le couteau à l'eau chaude savonneuse. Évitez d'utiliser des produits abrasifs.
- Séchage: Séchez-le immédiatement avec un chiffon sec pour éviter la corrosion.
- Affûtage: Aiguiser la lame régulièrement pour maintenir une performance optimale.

## 7. Dépannage

- Problème: Lame émoussée  
Solution: Aiguiser avec une pierre à aiguiser ou un fusil.
- Problème: Manque de prise  
Solution: Vérifiez si le manche est propre et sec. Nettoyez les résidus qui pourraient affecter la prise.

## 8. Élimination

Pour l'élimination, suivez les recommandations de votre municipalité pour les déchets métalliques. Ne jetez pas le couteau à la poubelle ordinaire. Consultez un centre de recyclage local pour savoir comment disposer de ce type d'outil en toute sécurité.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del coltello per disossare Victorinox Swibo con lama semi-flessibile da 160 mm. Questo prodotto è progettato per fornire prestazioni elevate nella preparazione dei cibi, con un design ergonomico per un uso prolungato. Si consiglia di leggere attentamente questo manuale per una comprensione completa dell'uso e della manutenzione del prodotto.

### Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto, ovvero per disossare e preparare carne, pesce e pollame.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare lesioni. La lama è affilata.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per altri scopi, come aprire contenitori o tagliare materiali non alimentari.
- Pulire e asciugare il coltello dopo ogni uso per prevenire la formazione di ruggine.
- Riporre il coltello in un luogo sicuro e appropriato, lontano da altri utensili da cucina.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Modello: Swibo
- Tipo: Coltello per disossare
- Lama: Semiflessibile
- Lunghezza lama: 160 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Polipropilene, antiscivolo
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

### Installazione e Configurazione

Il coltello Victorinox Swibo non richiede un'installazione complessa. Seguono le indicazioni per un corretto utilizzo:

1. Rimuovere il coltello dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare il coltello con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare accuratamente con un panno morbido.
4. Assicurarsi di avere una superficie resistente e sicura per utilizzare il coltello.

### Operazione

1. Afferrare il manico del coltello con una presa salda.
2. Posizionare la lama in modo da appoggiarla sulla carne o sul pesce da disossare.
3. Eseguire movimenti controllati e decisi, seguendo la curvatura della carne.
4. Dopo l'uso, pulire il coltello come indicato nella sezione successiva.

### Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello dopo ogni utilizzo. Consigliamo di lavarlo a mano con acqua calda e detergente, quindi asciugarlo immediatamente.
- Evitare di utilizzare spugne abrasive che potrebbero graffiare la lama.
- Il coltello può essere lavato in lavastoviglie, ma il lavaggio a mano è raccomandato per mantenere l'integrità della lama e del manico.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali segni di usura o danneggiamento. Affilare la lama se necessario.

### Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta correttamente, potrebbe essere necessaria una nuova affilatura.
- In caso di ruggine sulla lama, utilizzare una pasta per la ruggine specifica per acciaio inossidabile e seguire le istruzioni del produttore.

### Smaltimento

- Non smaltire il coltello insieme ai rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali relative allo smaltimento dei materiali metallici.
- Può essere portato in un centro di riciclaggio appropriato che accetta metalli.

### Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania