

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: 5.8408.10

VICTORINOX | SWIBO - Boning knife - Blade: 100mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Victorinox Swibo Boning Knife 100mm (5.8408.10)

1. General Information

The Victorinox Swibo Boning Knife is specifically designed for precise boning, filleting, and trimming. Its 100mm blade is crafted from high-quality stainless steel, ensuring durability and sharpness for optimal performance in a variety of culinary tasks.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the knife with care to avoid cuts and injuries. Keep the knife out of reach of children.
- **Blade Care:** Ensure the blade is not exposed when not in use. Store the knife in a designated sheath or knife block.
- **Sharpness:** The blade is extremely sharp. Use caution when handling, cleaning, and transporting the knife.
- **Cutting Surface:** Use on a stable cutting board to avoid slips. Never use on glass, ceramic, or other hard surfaces that may damage the blade.
- **Personal Protective Equipment (PPE):** Consider using cut-resistant gloves when handling the knife during preparation and cleaning.

3. Product Specifications

- **Brand:** Victorinox
- **Model:** Swibo Boning Knife
- **Blade Length:** 100mm (5 inches)
- **Blade Material:** Stainless Steel
- **Handle Material:** Plastic (Swibo Handle)
- **Weight:** Approximately 80 grams
- **Color:** Yellow

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the knife from its packaging. Avoid cutting into the packaging to prevent accidental cuts.
2. **Blade Inspection:** Check the knife for any visible defects or damage. The blade should be sharp and intact.
3. **Storage:** Place the knife in a designated knife block or sheath to protect the blade and ensure safety when stored.

5. Operation

1. **Grip:** Hold the knife firmly by the handle with a comfortable grip.
2. **Cutting Technique:** Always cut away from your body and use smooth, controlled motions. For boning, slide the blade along the bone using precision.
3. **Knife Angle:** Maintain a slight angle when using the knife to allow for better control and accuracy.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** After each use, wash the knife by hand with warm water and mild dish soap. Avoid abrasive cleaners or scouring pads to protect the blade.
- **Drying:** Always dry the knife immediately after washing to prevent water spots and corrosion.
- **Sharpening:** Regularly sharpen the blade using a whetstone or knife sharpener designed for stainless steel to maintain its edge.

7. Troubleshooting

- **Blade Dullness:** If the blade feels dull, sharpen it using a suitable sharpening tool.
- **Rust or Stains:** If rust appears, gently scrub with a non-abrasive cleaner. For stains, a mixture of baking soda and water can be applied.
- **Handle Damage:** If the handle becomes loose or damaged, cease use and contact customer support for service options.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. Do not throw it in the regular trash if still sharp; consider wrapping it securely in cardboard or tape to prevent injury. Follow local regulations for disposing sharp implements.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für das Victorinox Swibo Ausbeinmesser 100mm (5.8408.10)

1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Swibo Ausbeinmesser mit einer Klinglänge von 100 mm ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das für die präzise Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Geflügel entwickelt wurde. Die Klinge besteht aus rostfreiem Edelstahl und verbindet hervorragende Schneideigenschaften mit Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie beim Umgang mit dem Messer stets auf Ihre Sicherheit. Verwenden Sie das Messer nur in der vorgesehenen Weise.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um einen sicheren und effektiven Schnitt zu gewährleisten.
- Verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage, um Schnittverletzungen und Beschädigungen des Messers zu vermeiden.
- Bei Verletzungen informieren Sie sofort einen Arzt.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klinglänge: 100 mm
- Klingmaterial: rostfreier Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 100 g

4. Einrichtung und Installation

Der Gebrauch des Victorinox Swibo Ausbeinmessers erfordert keine spezielle Installation. Folgen Sie diesen Schritten zur richtigen Handhabung:

1. Stellen Sie sicher, dass das Messer sicher in Ihrer Hand liegt und dass Sie es nach der Gebrauchsanweisung verwenden.
2. Halten Sie das Messer gerade, während Sie Material schneiden, um beste Ergebnisse zu erzielen.

5. Betrieb

Um das Ausbeinmesser zu verwenden:

1. Halten Sie das Fleisch oder das Obst/Gemüse stabil, um ein Verrutschen zu vermeiden.
2. Führen Sie das Messer mit einer gleichmäßigen Bewegung und ohne übermäßigen Druck durch das Material.
3. Reinigen Sie das Messer nach dem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie es sorgfältig ab.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln oder aggressiven Reinigern.
- Trocknen Sie das Messer sofort ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, z. B. in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.

7. Fehlerbehebung

- Wenn das Messer nicht mehr schneidet, überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Schärfen Sie das Messer nach Bedarf.
- Bei Rostbildung reinigen Sie die Klinge mit Essig oder einer speziellen Edelstahlreinigung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für scharfe Gegenstände. Verpacken Sie die Klinge sicher, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Swibo Bonekruidmes 100mm (5.8408.10)

1. Algemene Informatie

De Victorinox Swibo Bonekruidmes is ontworpen voor het efficiënt fileren en snijden van vlees en vis. Dit mes is uitgerust met een stevige en flexibele scherpte, waardoor het ideaal is voor professionele en huishoudelijke toepassing.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel, namelijk het snijden van vlees en vis.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank van een stevig materiaal om slips of ongelukken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is; een bot mes kan onveilige situaties veroorzaken.
- Gebruik een handbescherming waar nodig, vooral bij het fileren.
- Vermijd contact met water wanneer het mes is aangesloten op een voeding, indien van toepassing.
- Reinig het mes niet in de afwasmachine, dit kan het lemmet beschadigen.

3. Productspecificaties

- Merk: Victorinox
- Model: Swibo Bonekruidmes
- Lengte van het lemmet: 100 mm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Polypropyleen
- Afmetingen: 100 mm x 25 mm x 1.5 mm
- Gewicht: 120 gram
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Opstelling en Installatie

Het mes is gebruiksklaar en vereist geen installatie. Volg deze stappen om het mes veilig op te bergen:

- Plaats het mes in een mesblok of gebruik een beveiligde mesbescherming.
- Bewaar het mes op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

5. Bediening

Gebruik het mes door het handvat stevig vast te houden en het lemmet met een gelijkmatige druk te hanteren. Zorg ervoor dat je hand in een veilige positie blijft tijdens het snijden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak het mes na elk gebruik schoon met warm water en een zachte spons of doek.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -sponsen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherpte van het lemmet en slijp indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Maak gebruik van een slijpsteen of slijpmachine.
- Roest op het lemmet: Reinig met een roestoplossingsmiddel en droog het onmiddellijk af.
- Handvat is los: Neem contact op met klantenservice voor advies.

8. Afvoer

Bij het weggooien van het mes, zorg ervoor dat het veilig is verpakt om verwondingen te voorkomen. Volg de lokale regelgeving voor het afvoeren van metalen voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo deshuesar Victorinox Swibo - Hoja 100 mm (5.8408.10)

1. Información General

Gracias por elegir el cuchillo deshuesar Victorinox Swibo. Este cuchillo está diseñado para facilitar el deshuese y el corte de carne. Fabricado en Suiza con materiales de alta calidad, su hoja de 100 mm está diseñada para ofrecer precisión y durabilidad.

2. Información de Seguridad

- Siempre use el cuchillo en un área bien iluminada y en una superficie estable.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de utilizar el cuchillo solo para el propósito para el que fue diseñado.
- No intente deshuesar carne congelada o extremadamente dura.
- Utilice una tabla de cortar adecuada para evitar dañar la hoja.
- Al cortar, mantenga los dedos alejados de la línea de corte.
- Evite el uso de fuerza excesiva y realice cortes controlados.
- Después de usar, limpie el cuchillo adecuadamente y guárdelo en un lugar seguro.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Cuchillo deshuesar Victorinox Swibo
- Modelo: 5.8408.10
- Longitud de la Hoja: 100 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable
- Material del Mango: Polipropileno
- Color: Amarillo
- Peso: Aproximadamente 100 g
- Uso: Profesional y personal

4. Instalación y Configuración

1. Saque el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Inspeccione visualmente la hoja para asegurarse de que no haya daños.
3. No es necesaria ninguna instalación adicional, el cuchillo está listo para su uso directo.

5. Operación

1. Sujete el mango firmemente mientras sostiene el cuchillo.
2. Utilice un movimiento de corte controlado para deshuesar la carne.
3. Ajuste el ángulo y la presión del corte según la densidad y el tipo de carne.
4. Asegúrese de limpiar el área de trabajo regularmente mientras corta para mantener un entorno seguro.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave el cuchillo con agua tibia y jabón.
- Evite usar estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para evitar la corrosión.
- Almacene el cuchillo en un lugar seco y seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con protección para la hoja.

7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja está desgastada.
- Solución: Afile la hoja con una piedra de afilar o llévela a un profesional para un afilado adecuado.
- Problema: Dificultad para realizar cortes.
- Solución: Asegúrese de que la hoja esté limpia y afilada. Pruebe con un ángulo de corte diferente.

8. Eliminación

Cuando el cuchillo esté en mal estado y ya no sea utilizable, elimínelo de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. No lo arroje sin asegurarse de que la hoja no represente un peligro. Puede envolver la hoja con papel o materiales acolchados para evitar lesiones.

9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia, póngase en contacto con nosotros en:

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

Gracias por elegir Victorinox Swibo, su herramienta esencial en la cocina.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau à désosser Victorinox Swibo 100mm (5.8408.10)

1. Informations générales

Le couteau à désosser Victorinox Swibo de 100 mm est un outil essentiel pour les professionnels de la charcuterie et de la cuisine. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il offre une performance exceptionnelle pour le désossage et la préparation des viandes.

2. Informations de sécurité

- Utilisez le couteau uniquement à des fins prévues.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Manipulez le couteau avec précaution et évitez de le laisser tomber.
- Ne laissez jamais le couteau sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Utilisez un support antidérapant lors de la découpe.
- Gardez la lame bien aiguisée pour éviter les accidents.
- Portez des gants de protection si nécessaire pour éviter les coupures.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Couteau à désosser Victorinox Swibo
- Longueur de la lame : 100 mm
- Type de lame : En acier inoxydable, flexible
- Manche : Plastique, antidérapant, ergonomique
- Poids : 70 g
- Utilisation : Professionnelle / Domestique

4. Installation et mise en place

Il n'y a pas d'installation complexe requise pour l'utilisation de ce couteau. Assurez-vous simplement que l'outil est correctement nettoyé avant la première utilisation. Pour une meilleure prise en main, tenez le couteau par le manche, en vous assurant que votre main soit fermement en place.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau à désosser :

1. Tenez le morceau de viande fermement sur une surface de travail stable.
2. Positionnez le couteau avec la lame contre l'os.
3. En exerçant une légère pression, faites glisser la lame le long de l'os pour détacher la viande.
4. Répétez le processus jusqu'à ce que la désossage soit complet.

6. Nettoyage et maintenance

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse immédiatement après utilisation.
- Séchez soigneusement avec un chiffon doux avant de ranger.
- N'utilisez pas de lave-vaisselle, car cela pourrait endommager la lame et le manche.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame et affûtez-la si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas correctement.
Solution : Affûtez la lame avec un aiguiser approprié.
- Problème : Le manche glisse pendant l'utilisation.
Solution : Assurez-vous que le manche est propre et sec avant utilisation.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans les déchets non recyclables. Vérifiez les réglementations de votre commune concernant l'élimination des objets tranchants. Recyclez-le lorsqu'il n'est plus utilisable en tant qu'outil.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez contacter :
Email : info@ggmgaastro.com
Téléphone : 0800 7000 220
Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

Veuillez conserver ce manuel pour référence future.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Disosso Victorinox Swibo 100mm

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Disosso Victorinox Swibo è progettato per fornire prestazioni eccellenti nel disosso di carne e pesce. Grazie alla sua lama affilata e al manico ergonomico, questo coltello offre precisione e comfort durante l'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Corretti: Utilizzare il coltello solo per il suo scopo designato. Evitare di utilizzare il coltello su superfici dure che possono danneggiare la lama.
- Taglio Sicuro: Tenere le mani e gli oggetti lontani dalla lama durante il taglio. Assicurarsi che il coltello sia sempre affilato per prevenire incidenti.
- Manutenzione: Pulire il coltello dopo ogni utilizzo e conservarlo in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini.
- Lame e Danni: Non utilizzare il coltello se la lama è danneggiata o usurata. Sostituire la lama se necessario e verificarne costantemente l'integrità.
- Scivolamento: Prestare attenzione quando si utilizza su superfici scivolose. Utilizzare un tappetino anti-scivolo se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Modello: Swibo
- Lunghezza Lama: 100 mm
- Tipo di Lama: Disosso
- Materiale della Lama: Acciaio Inossidabile
- Manico: Plastica antiscivolo
- Peso: 150 g
- Colore: Nero

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione, evitando di toccare la lama.
2. Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e ordinata.
3. Non è necessaria alcuna installazione particolare. Il coltello è pronto per l'uso immediato.

5. Funzionamento

- Impugnare saldamente il manico del coltello.
- Utilizzare movimenti decisi e controllati per disossare la carne o il pesce, seguendo le ossa con la lama.
- Non forzare il coltello durante il taglio; lasciare che la lama affilata faccia il lavoro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare utensili abrasivi che possano graffiare la lama.
- Asciugare immediatamente per evitare la ruggine.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama Dura da Utilizzare: Se la lama sembra opaca, affilarla con un affilatore appropriato.
- Ruggine o Macchie: Se notate macchie, pulire con una pasta di bicarbonato e acqua, quindi assicurarsi di asciugare bene.
- Manico Allentato: Verificare se ci sono segni di usura; in tal caso, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità alle normative locali sui rifiuti. Non gettare il coltello tra i rifiuti domestici. È consigliato contattare un centro di raccolta rifiuti per il corretto smaltimento delle lame.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, non esitate a contattarci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania