

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: 5.8408.13

VICTORINOX | SWIBO - Boning knife - Blade: 130mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Swibo Boning Knife (Blade 130mm/5" - 8408.13)

1. General Information

The Victorinox Swibo Boning Knife is primarily designed for efficient deboning and filleting of meat and fish. With a high-quality stainless steel blade and a comfortable, slip-resistant handle, this knife is an essential tool for chefs and culinary enthusiasts alike.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care. The blade is sharp and can cause serious injury if misused.
- Keep the knife out of reach of children when not in use.
- Use the knife only for its intended purpose – boning and filleting.
- Always cut away from your body, and ensure your fingers are clear of the blade's path.
- Inspect the knife regularly for any damage or wear. If the blade is dull or damaged, do not use it until repaired or replaced.
- Do not attempt to catch a falling knife. Allow it to fall and pick it up after it comes to rest.
- Store the knife in a safe place, ideally in a knife block or protective sheath, to avoid injury and maintain blade sharpness.

3. Product Specifications

- Brand: Victorinox
- Model: Swibo Boning Knife
- Blade Length: 130mm (5 inches)
- Blade Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Plastic, slip-resistant
- Weight: [Enter weight if available]
- Colour: [Enter color if available]
- Dishwasher Safe: Yes, but hand washing is recommended for longevity

4. Setup and Installation

The Victorinox Swibo Boning Knife does not require any complex setup or installation. Simply remove the knife from its packaging or sheath, ensuring that you handle it with care. Before first use, wash the knife with warm soapy water, rinse, and dry thoroughly.

5. Operation

To operate the Victorinox Swibo Boning Knife effectively:

- Start by securing the meat or fish on a stable cutting board.
- Hold the knife firmly by the handle.
- Use smooth, controlled slicing motions, applying appropriate pressure to separate the meat from bones.
- For best results, allow the knife to do the work rather than forcing it through materials.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm, soapy water after each use.
- Avoid using abrasive sponges or cleaners that may damage the blade.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth to prevent water spots and ensure longevity.
- For storage, keep the knife in a protective sheath or knife block.
- Sharpen the blade as needed using a whetstone or knife sharpener.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull or ineffective, sharpen it using appropriate sharpening tools.
- Inspect for nicks or damage on the blade, which may require professional sharpening or replacement.
- If the handle feels loose or becomes detached, cease use immediately and contact support for repair or replacement.

8. Disposal

When disposing of the knife, ensure it is secured and wrapped to prevent injury to others. Check local regulations regarding hazardous waste disposal or recycling options for kitchen knives.

9. Contact

For any questions or concerns regarding the Victorinox Swibo Boning Knife, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Victorinox Swibo Ausbeinmesser (Klingenlänge 130 mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Victorinox Swibo Ausbeinmessers. Dieses hochwertige Messer bietet Ihnen die perfekte Kombination aus Präzision, Ergonomie und Langlebigkeit und ist ideal für den professionellen Einsatz in der Gastronomie oder in Ihrer heimischen Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer immer von Kindern fern.
- Schützen Sie die Klinge vor extremen Temperaturen, Feuchtigkeit und chemischen Reinigungsmitteln.
- Verwenden Sie beim Schneiden immer ein stabiles Schneidebrett, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schneiden Sie niemals in Ihre Richtung; halten Sie die Klinge stets vom Körper entfernt.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Beschädigungen oder Abnutzung. Bei Beschädigungen ist das Messer nicht mehr zu verwenden.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Rückstände und Bakterienbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenlänge: 130 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff, antiallergisch und rutschfest
- Farbe: Gelb
- Gewicht: Leicht und handlich

4. Einrichtung und Installation

Das Victorinox Swibo Ausbeinmesser benötigt keine Installation. Es ist sofort einsatzbereit. Entfernen Sie die Verpackung vorsichtig und prüfen Sie das Messer auf eventuelle Beschädigungen. Bei der ersten Verwendung empfiehlt es sich, die Klinge kurz unter fließendem Wasser abzuspülen.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer am Griff mit einer Hand, während Sie mit der anderen Hand das Produkt, das Sie schneiden möchten, stabilisieren.
- Führen Sie gleichmäßige und kontrollierte Schnitte durch, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Bei Bedarf können Sie das Messer vor dem Gebrauch leicht anspitzen, um die Schnittqualität zu verbessern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser und trocknen Sie es gründlich ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Klinge beschädigen könnten.
- Bewahren Sie das Messer in einer sicheren Aufbewahrungseinheit oder mit einer Klingenabdeckung auf, um Verletzungen zu vermeiden und die Klinge zu schützen.
- Für optimale Leistung sollte das Messer regelmäßig geschärft werden.

7. Fehlerbehebung

- Wenn das Messer nicht schneidet: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Schärfen Sie das Messer, falls notwendig.
- Bei Rostflecken: Reinigen Sie die Klinge gründlich und lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort.
- Bei Beschädigungen der Klinge: Verwenden Sie das Messer nicht mehr und lassen Sie es von einem Fachmann überprüfen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Edelstahlabfälle. Achten Sie darauf, die Klinge sicher zu verpacken, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Victorinox Swibo Ontbeenschalmes

1. Algemene Informatie

Het Victorinox Swibo ontbeenschalmes is ontworpen voor professionele slaggers en chefs die precisiewerk vereisen bij het snijden van vlees. Dit mes is vervaardigd met hoogwaardige materialen en biedt uitstekende duurzaamheid en prestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit mes alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het mes altijd scherp; een bot mes kan gevaarlijker zijn dan een scherp mes.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een snijplank.
- Bewaar het mes veilig, bij voorkeur in een meshouder of op een magneetstrip.
- Zorg ervoor dat kinderen en onbevoegde personen geen toegang hebben tot het mes.
- Onderhoud frequente schoonmaak om ophoping van bacteriën te voorkomen.

3. Product specificaties

- Merk: Victorinox
- Model: Swibo Ontbeenschalmes
- Bladlengte: 130 mm
- Materiaal mesblad: Roestvrij staal
- Handgreep: Kunststof, ergonomisch ontworpen
- Kleur handgreep: Geel

4. Installatie en Opstelling

Installatie van het Victorinox Swibo ontbeenschalmes is simpel:

- Er is geen specifieke installatie vereist, maar zorg ervoor dat u de volgende stappen volgt voor veilig gebruik:
 - Kies een veilige, vlakke plek voor uw snijbord.
 - Zorg ervoor dat het mes vooraf schoon is en goed geslepen.
 - Plaats uw snijplank stabiel op het aanrecht om wiggle of beweging te voorkomen tijdens het snijden.

5. Bediening

- Pak het mes bij de handgreep vast met een stevige grip.
- Houd uw andere hand op de snijbodem en plaats het vlees op de snijplank.
- Begin met snijden door het mes met een vloeiende beweging te laten glijden.
- Gebruik een gecontroleerde druk en zorg ervoor dat u bij elke snede de juiste techniek toepast.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Na gebruik, was het mes met warm zeepwater en een zachte spons.
- Vermijd het gebruik van schuurmiddelen die de scherpheid van het mes kunnen aantasten.
- Droog het mes onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het mes en slijp indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is bot.
 - Oplossing: Gebruik een scherpe staal of slijponder voor het slijpen van het mes.
- Probleem: Handgreep is los.
 - Oplossing: Controleer of de schroeven moeten worden aangedraaid.
- Probleem: Mes heeft vlekken.
 - Oplossing: Reinig met azijn of een speciaal schoonmaakmiddel voor roestvrij staal.

8. Afvalverwerking

- Gooi oude of beschadigde messen nooit ongecontroleerd weg.
- Neem contact op met een lokale afvalverwerkingsdienst voor veilige verwijdering van scherpe voorwerpen.
- Overweeg recyclingmogelijkheden indien beschikbaar voor metaalafval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, kunt u contact opnemen met:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Deshuesador Victorinox Swibo 130mm

1. Información General

Bienvenido al manual del cuchillo deshuesador Victorinox Swibo. Este cuchillo de alta calidad está diseñado para proporcionar una experiencia óptima en la preparación de carnes, permitiendo un corte preciso y efectivo.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este cuchillo está destinado exclusivamente para cortar y deshuesar carne. No debe utilizarse para otros fines.
- **Manejo Seguro:** Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Siempre use el cuchillo con ambas manos y mantenga la superficie de trabajo estable.
- **Cuidado del Cuchillo:** Asegúrese de que el cuchillo esté afilado. Un cuchillo desafilado puede ser más peligroso ya que puede requerir más esfuerzo para cortar, aumentando el riesgo de accidentes.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro y seco, preferiblemente en un bloque de cuchillos o funda para evitar daños y accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Marca:** Victorinox
- **Modelo:** Swibo
- **Longitud de la hoja:** 130 mm
- **Material de la hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Polipropileno, antideslizante
- **Peso:** 100 g
- **Uso:** Cuchillo deshuesador, ideal para uso profesional y doméstico.

4. Instalación y Configuración

No se requiere ninguna instalación para el uso del cuchillo deshuesador Victorinox Swibo. Simplemente retire el cuchillo de su empaque y revise que no tenga daños visibles. Si el cuchillo tiene un protector de hoja, retírelo antes de usarlo.

5. Operación

Para un uso efectivo del cuchillo deshuesador:

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango, asegurándose de que su agarre sea seguro.
- Realice cortes suaves y controlados; mantenga el cuchillo en un ángulo apropiado para obtener el mejor resultado.
- Limite los movimientos excesivos de la muñeca para evitar lesiones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave inmediatamente después de su uso. No sumerja en agua durante períodos prolongados.
- **Secado:** Seca el cuchillo cuidadosamente con un paño suave para evitar manchas y corrosión.
- **Mantenimiento:** Afile el cuchillo regularmente para mantener su eficacia. Use una piedra de afilar o un afilador diseñado para cuchillos de cocina.

7. Solución de Problemas

- **Cuchillo desafilado:** Afile el cuchillo siguiendo las instrucciones de mantenimiento.
- **Dificultad para cortar:** Asegúrese de que el cuchillo esté en buen estado y no esté dañado.

8. Eliminación

Al momento de desechar el cuchillo, asegúrese de seguir las regulaciones locales sobre residuos. No tire el cuchillo a la basura común; colóquelo en un contenedor adecuado para objetos afilados o déjelo en un punto de recogida designado.

9. Contacto

Para consultas o más información, comuníquese con nosotros a través de los siguientes medios:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le couteau à désosser Victorinox Swibo 130mm (5.8408.13)

1. Informations générales

Le couteau à désosser Victorinox Swibo de 130 mm est spécialement conçu pour la préparation de viandes. Sa lame aiguisée et flexible permet un travail précis et efficace. Ce produit est fabriqué en Suisse, reconnu pour sa qualité exceptionnelle et sa durabilité.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné à un usage professionnel et personnel pour la découpe de viandes. Ne pas utiliser pour d'autres matériaux.
- Avertissement de coupure : La lame est particulièrement tranchante. Manipuler avec prudence pour éviter les blessures.
- Conservez hors de portée des enfants : Garder cet outil dans un endroit sûr et hors de la portée des enfants.
- Équipement de protection : Il est recommandé de porter des gants de protection lors de l'utilisation du couteau pour minimiser les risques de coupures.
- Inspection régulière : Vérifiez chaque fois l'état de la lame pour s'assurer qu'elle n'est pas endommagée avant chaque utilisation.

3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit : Couteau à désosser Victorinox Swibo
- Longueur de la lame : 130 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Manche : Plastique antidérapant de type Swibo
- Poids : Environ 0.075 kg

4. Configuration et installation

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage d'origine avec précaution.
2. Vérification : Assurez-vous que la lame est en parfait état.
3. Utilisation d'un support : Pour éviter tout accident, utilisez un support de couteau pour ranger le couteau lorsqu'il n'est pas utilisé.

5. Fonctionnement

1. Préparez les matières : Disposez la viande à découper sur une surface propre et stable.
2. Techniques de découpe :
 - Utilisez la pointe pour effectuer des coupes délicates autour des articulations.
 - Employez la partie centrale de la lame pour des tranches nettes de viande.
3. Désinfection : Après usage, nettoyez la lame avec un chiffon humide ou sous l'eau courante.

6. Nettoyage et entretien

- Rincez le couteau à l'eau chaude après utilisation.
- Évitez les détergents abrasifs qui pourraient endommager la lame.
- Aucune partie du couteau ne doit être passée au lave-vaisselle.
- Utilisez un chiffon doux pour essuyer et sécher la lame soigneusement.

7. Dépannage

- Problème : Lame émoussée : Affuter avec une pierre à aiguiser fine ou un aiguiser de couteau.
- Problème : Rouille : Si la lame montre des signes de rouille, appliquez un peu d'huile minérale et frottez doucement avec un chiffon.
- Problème : Maniement difficile : Assurez-vous que le couteau est propre et libre de tout débris.

8. Élimination

Conformez-vous aux réglementations locales sur les déchets pour éliminer ce produit. Ne jetez pas le couteau dans les déchets ménagers. Privilégiez le recyclage des matériaux en cas de nécessaire.

9. Contact

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da disosso Victorinox Swibo

1. Informazioni Generali

Il coltello da disosso Victorinox Swibo è un utensile professionale progettato per la lavorazione della carne. Con una lama affilata e manico ergonomico, offre precisione e comfort durante l'uso. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità per garantire la durata e l'efficacia.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare un coltello danneggiato o con la lama usurata.
- Indossare sempre guanti di protezione durante l'uso intensivo.
- Assicurarsi che il piano di lavoro sia stabile e asciutto.
- Evitare di toccare la lama durante le operazioni di taglio.
- Prendere precauzioni per evitare incidenti durante il trasporto e la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Victorinox Swibo
- Tipo di prodotto: Coltello da disosso
- Lunghezza lama: 130 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Polipropilene ergonomico
- Colore: Giallo
- Idoneità per lavastoviglie: Sì
- peso: 0,150 kg

4. Installazione e Configurazione

Non è richiesta alcuna installazione per il coltello da disosso. Assicurarsi che la lama sia affilata prima dell'uso. Per una corretta conservazione, posizionare il coltello in un blocco per coltelli o in una custodia protettiva quando non è in uso.

5. Operazione

- Affilare la lama prima dell'uso se necessario.
- Impugnare il manico in modo sicuro per garantire il controllo.
- Eseguire movimenti fluidi e controllati durante il taglio.
- Pulire correttamente il coltello dopo ogni utilizzo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone, evitando detersivi abrasivi.
- Asciugare il coltello con un panno morbido subito dopo il lavaggio.
- Non lasciare il coltello in ammollo e non utilizzare in lavastoviglie per garantire la longevità della lama.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affila correttamente, utilizzare una pietra per affilare o un dispositivo di affilatura.
- In caso di difetti di fabbrica, contattare il servizio clienti.
- Se il manico risulta danneggiato, smettere di utilizzare il coltello immediatamente e chiedere assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità alle normative locali sui rifiuti. Non gettare il coltello nell'indifferenziato. Verificare con il comune per le modalità corrette di smaltimento dei prodotti metallici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania