

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: 5.8408.16

VICTORINOX | SWIBO - Boning knife - Blade: 160mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Swibo Boning Knife Blade 160mm

1. General Information

Thank you for choosing the Victorinox Swibo Boning Knife Blade 160mm. This high-quality knife is designed for professional chefs and culinary enthusiasts alike. The boning knife allows for precise cutting and deboning of meat, making it an essential tool in any kitchen.

2. Safety Information

- Always use the knife with caution. The blade is extremely sharp and can cause serious injuries if handled improperly.
- Keep the knife out of reach of children.
- When using the knife, ensure that your hands are dry to prevent slipping.
- Always cut away from your body and keep your fingers clear of the blade path.
- Store the knife in a designated knife block or sheath when not in use to avoid accidental cuts.
- Inspect the knife for damage before each use. Do not use a damaged knife.
- Always wash and dry the knife immediately after use to prevent rust or corrosion.

3. Product Specifications

- Blade Length: 160 mm (6.3 inches)
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Polypropylene
- Weight: 150 g
- Color: Yellow
- Certification: NSF certified

4. Setup and Installation

The Victorinox Swibo Boning Knife is ready to use upon purchase and does not require assembly. However, it is recommended to follow these steps to ensure optimal performance:

- Unwrap the knife carefully. Be cautious of the sharp blade.
- If necessary, attach a knife guard for safe storage.
- Place the knife in a knife block or designated storage area, ensuring it does not come into contact with other utensils that may cause damage.

5. Operation

To operate the Victorinox Swibo Boning Knife:

- Hold the knife firmly by the handle.
- Position the meat or product on a stable cutting board.
- Begin cutting by applying consistent pressure and using smooth, deliberate motions.
- For deboning, insert the blade between the meat and bone. Use short, controlled strokes to separate the meat from the bone.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife by hand with warm, soapy water. Avoid using a dishwasher as it may damage the blade and handle.
- Rinse and dry the knife immediately to prevent rusting.
- Regularly sharpen the knife using a whetstone or knife sharpener to maintain its cutting performance.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, sharpen it using appropriate sharpening tools.
- If the handle becomes loose, check for any visible screws or fittings; if loose or damaged, contact customer service for assistance.
- Replace the knife if the blade is chipped or damaged beyond repair.

8. Disposal

At the end of the knife's life cycle, dispose of it responsibly:

- Wrap the blade in cardboard or another protective material to avoid injury.
- Dispose of the knife in accordance with local waste disposal regulations, ensuring it is placed in a secure receptacle.

9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Victorinox. Enjoy your culinary adventures with your new boning knife!

DE DEUTSCH

Produktbeschreibung für das Victorinox Swibo Ausbeinmesser 160 mm (5.8408.16)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum Benutzerhandbuch für das Victorinox Swibo Ausbeinmesser mit einer Klingenlänge von 160 mm. Dieses Messer wurde speziell für das Ausbeinen und Vorbereiten von Fleisch entwickelt und bietet eine Klinge von höchster Präzision und Haltbarkeit. Das Swibo Sortiment ist bekannt für seine Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit, ideal für sowohl Profis als auch Hobbyköche.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Beachten Sie, dass scharfe Klingen Verletzungsgefahr darstellen. Halten Sie das Messer stets von Kindern und ungeschulten Personen fern.
- Verwendung: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck – das Ausbeinen von Fleisch.
- Lagerung: Lagern Sie das Messer sicher, idealerweise in einer speziellen Halterung oder einem Schubladenorganizer, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Schneideunterlage: Verwenden Sie stets eine geeignete Schneideunterlage, um Verletzungen zu vermeiden und die Klinge zu schonen.
- Regelmäßige Inspektion: Überprüfen Sie das Messer regelmäßig auf Beschädigungen oder Abnutzung. Ein beschädigtes Messer muss sofort ersetzt werden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Marke: Victorinox
- Serie: Swibo
- Klingenlänge: 160 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 120 g
- Farbe: Gelb
- EIGENSCHAFTEN: Leicht, hygienisch, rutschfester Griff

4. Einrichtung und Installation

1. Produktdetails: Entpacken Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie alle Klebestreifen oder Verpackungsbestandteile.
2. Lagerung: Stellen Sie sicher, dass das Messer an einem trockenen und sicheren Ort aufbewahrt wird.
3. Vorbereitung: Waschen Sie das Messer vor der ersten Verwendung mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie es gründlich ab.

5. Betrieb

- Anwendung: Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff fest und nutzen Sie die andere Hand zur Stabilisierung des zu bearbeitenden Fleisches. Schneiden Sie entlang der Knochen und verwenden Sie gleichmäßige Bewegungen für beste Ergebnisse.
- Schnitthaltung: Achten Sie darauf, immer in einem kontrollierten Winkel zu schneiden, um unnötige Belastungen der Handgelenke zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm. Nicht in der Spülmaschine reinigen, da dies die Klinge beschädigen könnte.
- Wartung: Schleifen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstein oder einer Schleifmaschine, um die Schärfe zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.
- Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstein oder einen geeigneten Schleifdienst.
- Problem: Riss oder Beschädigung der Klinge.
- Lösung: Das Messer sollte nicht mehr verwendet und an den Hersteller zurückgeschickt werden.

8. Entsorgung

Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Scharfgegenständen. Beschädigte oder unbrauchbare Messer sollten in einem sicheren Behälter verpackt werden, bevor sie in den Müll gegeben werden, 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 voor de Victorinox Swibo Ontbeensmes - 160mm (5.8408.16)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Victorinox Swibo Ontbeensmes. Dit mes is ontworpen voor gebruik in professionele keukens en is ideaal voor het ontbenen van vlees. De Swibo-serie is beroemd om zijn duurzaamheid en scherpte.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit mes is scherp. Houd het altijd buiten bereik van kinderen.
- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn bij het hanteren van het mes om uitglijden te voorkomen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een snijplank.
- Controleer regelmatig de staat van het mes op beschadigingen of slijtage.
- Bij het schoonmaken, wees voorzichtig met de snijkant van het mes.
- Bij ervaringsproblemen, stop onmiddellijk met het gebruik en neem contact op met de klantenservice.

3. Productspecificaties

- Model: Victorinox Swibo Ontbeensmes
- Meslengte: 160 mm
- Materiaal handvat: Polypropyleen
- Gewicht: 0,100 kg
- Kleur handvat: Geel
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Soort lemmet: Geslepen en gebogen
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Opstelling en Installatie

Uw Victorinox Swibo Ontbeensmes is gebruiksklaar uit de verpakking. Volg deze stappen voor optimale prestaties:

- Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer het mes op zichtbare schade.
- Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een snijbeschermhoes of een mesblock, om schade aan het lemmet of andere gereedschappen te voorkomen.

5. Bedieningsinstructies

- Houd het mes stevig vast met uw dominante hand.
- Plaats de andere hand op het vlees voor stabiliteit.
- Begin met snijden door het mes langzaam en gecontroleerd in het vlees te bewegen. Gebruik de gebogen vorm van het mes voor nauwkeurige snijtechnieken.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het mes kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Controleer het mes regelmatig op slijtage en slijp het indien nodig met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Slijp het indien nodig.
- Rottige geur na gebruik: Zorg ervoor dat het mes volledig wordt gereinigd en gedroogd.
- Nieuw mes voelt ongemakkelijk aan: Zorg ervoor dat u het handvat goed vasthoudt en dat uw grip comfortabel is.

8. Afvalverwerking

Wanneer het mes aan het einde van zijn levensduur is, zorg er dan voor dat u het op een verantwoorde manier weggooit. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor geschikte methoden voor het veilig afvoeren van scherpe voorwerpen.

9. Contactinformatie

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw keuze voor de Victorinox Swibo Ontbeensmes. We wensen u veel plezier tijdens het gebruik!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Deshuesar Victorinox Swibo 160 mm

1. Información General

El cuchillo deshuesar Victorinox Swibo de 160 mm es una herramienta de alta calidad diseñada para ofrecer precisión y comodidad en el deshuesado de carne y otros alimentos. Su diseño ergonómico y su hoja afilada hacen que sea ideal para chefs profesionales y aficionados.

2. Información de Seguridad

- Utilice siempre el cuchillo en una superficie de corte adecuada para evitar lesiones y daños a la hoja.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- En caso de que el cuchillo esté dañado o desgastado, deje de usarlo inmediatamente.
- No utilice el cuchillo para propósitos distintos a los previstos.
- Siempre corte alejando la hoja de su cuerpo para garantizar la seguridad.
- Lave el cuchillo a mano y no lo coloque en el lavavajillas para evitar daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Cuchillo Deshuesar Victorinox Swibo
- Longitud de la hoja: 160 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Plástico ergonómico, antideslizante
- Color: Amarillo
- Uso recomendado: Ideal para deshuesar carne y preparación de alimentos.

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso de este cuchillo. Sin embargo, se recomienda limpiar la superficie de trabajo antes de su primer uso. Asegúrese de tener una tabla de cortar adecuada y un lugar seguro para almacenar el cuchillo.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo deshuesar:

1. Sostenga el mango con firmeza.
2. Coloque la hoja en el área donde desea cortar.
3. Realice cortes firmes y seguros, manteniendo la hoja en un ángulo adecuado para obtener el mejor rendimiento.
4. Utilice movimientos suaves y controlados para evitar lesiones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Evite sumergir el cuchillo en agua por períodos prolongados.
- Seque bien con un paño suave para evitar manchas de agua o corrosión.
- Almacene el cuchillo en un lugar seco y seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o en un estuche.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja se desafila, se recomienda afilarla con una piedra de afilar adecuada.
- Si el mango se siente suelto o dañado, detenga el uso y comuníquese con el fabricante.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, elimínelo de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y eliminación de residuos. Asegúrese de envolver la hoja en un material resistente para evitar lesiones a quienes manipulan los desechos.

9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du couteau à désosser Victorinox Swibo - Lame 160 mm (5.8408.16)

1. Informations Générales

Le couteau à désosser Victorinox Swibo est conçu pour une coupe précise et efficace de la viande et des os. Ce produit est fabriqué en Suisse avec des matériaux de haute qualité garantissant durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation recommandée : Utilisez uniquement le couteau pour désosser et trancher des viandes.
- Lames tranchantes : La lame est très tranchante. Manipulez le couteau avec précaution pour éviter les blessures.
- Tenir hors de portée des enfants : Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.
- Évitez les surfaces glissantes : Ne coupez pas sur des surfaces instables ou glissantes.
- Rangement sûr : Rangez le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans un bloc à couteaux ou une gaine de protection, pour éviter tout accident.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : Victorinox Swibo
- Type de produit : Couteau à désosser
- Longueur de la lame : 160 mm
- Poids : 120 g
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Matériau du manche : Polypropylène

4. Installation et Configuration

- Déballage : Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
- Vérification : Assurez-vous qu'il n'y a pas de dégâts visibles sur la lame ou le manche.
- Stockage : Conservez le couteau dans un endroit frais et sec, loin de l'humidité.

5. Fonctionnement

- Technique de coupe : Tenez le couteau fermement par le manche, en gardant vos doigts éloignés de la lame.
- Angle de coupe : Inclinez légèrement la lame pendant la coupe pour un meilleur contrôle.
- Entretien de la lame : Après utilisation, essuyez la lame pour la garder propre et éviter les résidus alimentaires.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de lave-vaisselle.
- Sécher : Essuyez le couteau avec un chiffon sec après nettoyage pour éviter la rouille.
- Affûtage : Affûtez régulièrement la lame pour maintenir son tranchant. Utilisez une pierre à affûter ou un aiguiser de couteaux.

7. Dépannage

- Problèmes de tranchant : Si la lame ne coupe pas bien, vérifiez son affûtage. Affûtez si nécessaire.
- Dommages visibles : Si la lame est pliée ou endommagée, ne l'utilisez plus et remplacez-la.

8. Élimination

- Matériaux recyclables : Le couteau peut être recyclé. Vérifiez les réglementations locales concernant l'élimination des produits en acier inoxydable.
- Sécurisation de la lame : Pour éviter les blessures, sécurisez la lame avant de l'éliminer.

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

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso del Coltello da disosso Victorinox Swibo con lama da 160 mm. Questo strumento di alta qualità è stato progettato per professionisti del settore gastronomico e per appassionati di cucina. La lama è realizzata in acciaio inox di alta qualità, garantendo durata e prestazioni ottimali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie stabile e resistente.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Prestare attenzione durante l'affilatura della lama.
- Assicurarsi che il coltello sia ben affilato prima dell'uso per evitare lesioni.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie; si consiglia il lavaggio a mano per preservarne la qualità.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Victorinox Swibo Coltello da disosso
- Lunghezza della lama: 160 mm
- Materiale della lama: Acciaio inox
- Manico: Polipropilene antiscivolo
- Colore: Nero
- Uso: Disosso e preparazione di carni

4. Installazione e Montaggio

Il Coltello da disosso Victorinox non richiede un'installazione complessa. Seguire questi passaggi:

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Controllare che non ci siano danni sulla lama o sul manico.
3. Se necessario, affilare la lama utilizzando una pietra per affilare o un'affilatrice.
4. Il coltello è pronto per l'uso.

5. Operazione

1. Afferrate saldamente il manico e posizionate la lama in modo che sia affilata contro il prodotto da tagliare.
2. Applicare una pressione uniforme e utilizzare movimenti scorrevoli per effettuare il taglio.
3. Assicurarsi di mantenere la mano opposta al di fuori del percorso della lama.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello a mano immediatamente dopo l'uso con acqua calda e sapone.
- Asciugare bene il coltello con un panno morbido.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Affilare regolarmente la lama per mantenerne le prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello è opaco o non taglia bene, provare ad affilarlo.
- Se si riscontrano difficoltà durante l'uso, rivedere la tecnica di lavoro.
- Se il manico presenta segni di usura o danneggiamento, considerare la sostituzione del coltello.

8. Smaltimento

Assicurarsi di smaltire il coltello in conformità con le normative locali sui rifiuti. Se il coltello è danneggiato e non può più essere utilizzato, avvolgerlo in un materiale protettivo e smaltirlo in un contenitore per rifiuti pericolosi.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania