

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: 5.8431.21

VICTORINOX | SWIBO - Butcher knife - Blade: 210mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Swibo Butcher Knife Blade 210mm

1. General Information

The Victorinox Swibo Butcher Knife Blade 210mm is a high-quality tool designed for professional butchers and culinary enthusiasts. Crafted from stainless steel with an ergonomic handle, this knife ensures precision, efficiency, and comfort during use. It is ideal for professional kitchens, butcher shops, and any culinary space where high performance is essential.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable surface to prevent slipping.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use cutting boards to protect both the knife edge and work surfaces.
- Always cut away from your body and keep fingers clear of the cutting path.
- Ensure the knife is clean and dry after each use to avoid contamination.
- Inspect the knife regularly for any signs of damage or wear.
- Avoid using the knife for tasks other than intended (e.g., prying, opening jars).
- Use protective gloves when handling the knife during cleaning.

3. Product Specifications

- Product Name: Victorinox Swibo Butcher Knife Blade 210mm
- Blade Length: 210 mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polypropylene (PP)
- Handle Type: Ergonomic
- Weight: 0.55 kg
- Color: Yellow (handle)

4. Setup and Installation

1. Remove the knife from its packaging.
2. Before first use, wash the knife with warm, soapy water and dry thoroughly.
3. Store the knife in a compatible knife block, a magnetic strip, or a protective sheath to ensure safety and longevity.
4. If using in a professional kitchen, ensure the knife is placed within easy reach but away from edges to prevent accidents.

5. Operation

- Grip the handle firmly while ensuring your fingers are clear of the blade.
- For cuts, apply consistent pressure and maintain a steady angle.
- For slicing, utilize a smooth, back-and-forth motion to ensure clean cuts.
- Always clean the knife after each use to maintain hygiene.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife with warm, soapy water and a soft sponge.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads to protect the blade and handle.
- Dry the knife immediately after washing to prevent rusting.
- Sharpen the blade regularly using a honing steel or professional sharpening service to maintain optimal cutting performance.

7. Troubleshooting

Issue: Knife is not cutting effectively.

Solution: Check for dullness. Sharpen the blade if necessary.

Issue: Handle feels slippery or loose.

Solution: Ensure the knife is clean and dry. If the handle is damaged, discontinue use and contact customer support.

Issue: Rust spots appear on the blade.

Solution: Clean thoroughly using a rust remover suitable for stainless steel and dry immediately after washing.

8. Disposal

- Dispose of the knife in accordance with local disposal regulations.
- If the knife is damaged beyond repair, ensure it is wrapped securely to prevent injury during disposal.
- Consider recycling the materials where applicable but check with local waste management guidelines.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Victorinox Swibo Fleischermesser Klinge 210mm

1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Swibo Fleischermesser ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das speziell für professionelle Fleischverarbeitung entwickelt wurde. Die Klinge aus rostfreiem Edelstahl sorgt für Präzision und Langlebigkeit und eignet sich ideal für Metzgereien, Restaurants und Haushalte mit hohen Ansprüchen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Das Fleischermesser ist scharf. Seien Sie beim Gebrauch vorsichtig und halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwendung: Benutzen Sie das Messer nur zum Schneiden von Lebensmitteln und vermeiden Sie das Schneiden von harten Oberflächen wie Glas oder Stein.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, am besten in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.
- Reinigung: Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Trocknen Sie es gründlich ab, um Rost zu vermeiden.
- Verletzungsgefahr: Verwenden Sie ein Schneidebrett und schneiden Sie das Messer von sich weg. Überprüfen Sie die Klinge regelmäßig auf Beschädigungen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Victorinox Swibo Fleischermesser
- Klingenlänge: 210 mm
- Klingenmaterial: Rostfreier Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff (schwarz)
- Gewicht: 200 g
- Herkunft: Schweiz

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Packen Sie das Messer vorsichtig aus und überprüfen Sie es auf sichtbare Schäden.
2. Lagerung: Stellen Sie sicher, dass das Messer sicher in einem Messerblock oder einer Schutzhülle gelagert wird, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und schneiden Sie mit der anderen Hand das Lebensmittel. Achten Sie darauf, mit gleichmäßigem Druck zu schneiden.
- Für optimalen Komfort und Kontrolle halten Sie den Griff fest, während Sie die Klinge langsam und präzise führen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Klinge sofort ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem geeigneten Schleifmittel, um die Schneideleistung zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Klinge stumpf: Schärfen Sie die Klinge mit einem Schleifstein oder Wetzstahl.
- Rost auf der Klinge: Reinigen Sie die Klinge gründlich und ziehen Sie die Klinge mit einem feinen Schleifpapier oder einem speziellen Rostentferner ab.
- Griff locker: Überprüfen Sie, ob der Griff richtig auf der Klinge sitzt. Bei weiteren Problemen wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

8. Entsorgung

Das Victorinox Swibo Fleischermesser sollte nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle oder bringen Sie es zu einem Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Victorinox Swibo Slagersmes 210mm

1. Algemene informatie

Het Victorinox Swibo slagersmes is ontworpen voor professionals in de slagerijsector en biedt ongeëvenaarde prestaties en gebruiksgemak. Het mes heeft een 210 mm lange, scherpe en duurzame lemmet dat geschikt is voor het snijden van vlees en andere voedingsmiddelen.

2. Veiligheidsinformatie

Bij het gebruik van het slagersmes is het van cruciaal belang de volgende veiligheidsrichtlijnen in acht te nemen:

- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond.
- Gebruik een snijhandschoen om snijwonden te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes en vervang het bij tekenen van slijtage of schade.
- Wees voorzichtig bij het reinigen; het lemmet is scherp en kan verwondingen veroorzaken.

3. Productspecificaties

- Materiaal mes: Roestvrij staal
- Lemmetlengte: 210 mm
- Handgreep: ABS-kunststof
- Gewicht: 125 g

4. Opstelling en installatie

1. Verwijder het mes uit de verpakking.
2. Controleer of het mes veilig is en geen zichtbare schade heeft.
3. Zorg voor een geschikte snijplank om te beginnen met snijden.
4. Plaats het mes op een vlakke ondergrond.
5. Het mes is gebruiksklaar en vereist geen verdere installatie.

5. Bediening

- Houd het mes stevig vast met de handgreep.
- Positioneer het te snijden product op de snijplank.
- Snijd met een gelijkmatige druk en gebruik een juiste snijtechniek; begin aan de punt en snijd naar het handvat toe.

6. Reiniging en onderhoud

- Reinig het mes direct na gebruik met warm water en milde zeep.
- Vermijd het gebruik van de vaatwasser, aangezien dit het lemmet kan beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Smeer de handgreep indien nodig met een geschikt onderhoudsproduct om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het lemmet scherp is; slijp indien nodig.
- Probleem: Het mes is roestig.
Oplossing: Reinig grondig en droog het mes; controleer op langdurige blootstelling aan vocht.

8. Afvoer

Afgewerkte of beschadigde messen dienen op een veilige manier te worden afgevoerd. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor richtlijnen over de juiste afvoer van metalen producten.

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 de Carnicero Victorinox Swibo 210mm

1. Información General

¡Bienvenido! Gracias por elegir el Cuchillo de Carnicero Victorinox Swibo de 210 mm. Este cuchillo está diseñado para satisfacer las necesidades de los profesionales de la carne y aquellos que buscan precisión en sus cortes. Fabricado con acero inoxidable de alta calidad, garantiza durabilidad y alto rendimiento.

2. Información de Seguridad

- Advertencia: Este cuchillo es extremadamente afilado. Maneje con precaución y mantenga fuera del alcance de los niños.
- Uso adecuado: Utilice este cuchillo únicamente para su propósito previsto, que es cortar carne.
- Protección: Se recomienda el uso de guantes de seguridad mientras se utiliza el cuchillo para evitar cortes accidentales.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o en una funda protectora.
- Inspección: Revise regularmente el estado del cuchillo. Si presenta signos de daño, no lo utilice hasta que sea reparado o reemplazado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Victorinox
- Modelo: Swibo
- Longitud de la hoja: 210 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Polipropileno, fácil de agarrar y antideslizante
- Peso: 200 g
- Color: Amarillo
- Uso: Para carniceros y profesionales de la cocina

4. Instalación y Configuración

1. Desempaquetado: Retire el cuchillo de su empaquetado con cuidado.
2. Inspección visual: Verifique que el cuchillo no presente daños.
3. Almacenamiento inicial: Coloque el cuchillo en una superficie plana y segura, lejos de otros utensilios de cocina.
4. Preparación para el uso: Antes de usar, asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y bien iluminada.

5. Uso

1. Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
2. Alinee el borde de la hoja con la carne que desea cortar.
3. Aplique una presión uniforme mientras desplaza el cuchillo en la dirección deseada.
4. Limpie la hoja entre cortes si está trabajando con diferentes tipos de carne para evitar la contaminación cruzada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua caliente y jabón. Enjuague bien y séquelo con un paño limpio.
- Desinfección: Para garantizar la higiene, desinfecte el cuchillo regularmente, especialmente si se utiliza en un entorno profesional.
- Afilar: Afile el cuchillo de manera regular utilizando una piedra de afilar o un afilador especializado para cuchillos de cocina.

7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja no corta bien.
Solución: Afile la hoja o verifique que no esté dañada.
- Problema: El mango se siente suelto.
Solución: Verifique el ensamblaje. Si está dañado, deje de usarlo y contáctenos.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación de utensilios de cocina. Si el cuchillo está dañado irreparablemente, deséchelo en un contenedor de residuos afilados o en uno específico para metales.

9. Contacto

Para obtener más información o asistencia, contáctenos:

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

Gracias por elegir el Cuchillo de Carnicero Victorinox Swibo 210mm. ¡Esperamos que disfrute de su experiencia de corte!

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du couteau de boucher Victorinox Swibo - lame 210 mm (5.8431.21)

1. Informations Générales

Le couteau de boucher Victorinox Swibo est conçu pour répondre aux exigences des professionnels de la viande. Fabriqué en Suisse, il est réputé pour sa qualité, sa durabilité et son confort d'utilisation.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez le couteau uniquement pour les tâches pour lesquelles il a été conçu.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne tentez pas de rattraper un couteau qui tombe.
- Toujours couper sur une surface stable et non glissante.
- Veillez à ce que la lame ne soit pas endommagée. Une lame entaillée peut provoquer des accidents.
- Évitez de tirer ou de pousser le couteau de façon excessive.
- Ne jamais mettre le couteau dans le lave-vaisselle pour préserver l'intégrité de la lame et du manche.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque: Victorinox
- Modèle: Swibo
- Longueur de la lame: 210 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Matériau du manche: Plastique, ergonomique et antidérapant
- Poids: Légère, facile à manipuler

4. Installation et Configuration

1. Déballez le couteau avec précaution et retirez toute protection de la lame.
2. Vérifiez que le couteau est intact et propre.
3. Avoir un plan de travail dégagé et adéquat, sécurisé pour éviter tout glissement.
4. Assurez-vous d'avoir une planche à découper stable à utiliser.

5. Fonctionnement

Tenez le couteau fermement par le manche en utilisant une prise confortable. Pour couper, utilisez un mouvement de va-et-vient, en exerçant une pression suffisante sans forcer. Veuillez respecter la technique de coupe appropriée pour un fonctionnement efficace et sûr.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Utilisez une éponge douce pour éviter de rayer la lame.
- Essuyez la lame soigneusement avec un chiffon doux.
- Rangez le couteau dans un endroit sec pour éviter la corrosion.
- Vérifiez régulièrement l'affûtage de la lame. Affûtez si nécessaire avec une pierre à aiguiser appropriée.

7. Dépannage

- Problème: La lame est émoussée
Solution: Affûtez la lame avec un aiguiser compatible.
- Problème: Le manche glisse pendant l'utilisation
Solution: Assurez-vous que vos mains sont sèches et que le couteau est utilisé sur une surface stable.
- Problème: Lame endommagée
Solution: Ne pas utiliser de couteau endommagé. Remplacez-le si nécessaire.

8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères. Vérifiez s'il existe des points de collecte de métal ou de résine.

9. Contact

Pour plus d'informations ou en cas de questions, veuillez contacter:

- Email: info@ggmgastro.com
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale d'uso del Coltello da Macellaio Victorinox Swibo con lama di 210 mm (Codice prodotto: 5.8431.21). Questo coltello è progettato per fornire prestazioni ottimali nel settore della carne, combinando un design ergonomico con materiali di alta qualità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare un tagliere stabile e resistente durante l'uso.
- Non utilizzare il coltello senza una protezione adeguata quando non in uso.
- Maneggiare il coltello con attenzione per evitare tagli accidentali.
- È sconsigliato affilare la lama con strumenti non appropriati.
- Verificare regolarmente che la lama non sia danneggiata o consumata.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 210 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Plastica resistente al calore e facile da pulire
- Peso: 200 g

4. Installazione e Montaggio

Il coltello da macellaio Victorinox Swibo non richiede un'installazione complessa. Tuttavia, si raccomanda di:

- Svitare eventuali coperture protettive prima dell'uso.
- Se necessario, affilare la lama con un'affilatrice di qualità prima dell'uso iniziale.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro, preferibilmente in un portacoltelli o in un cassetto protetto.

5. Funzionamento

- Prima di utilizzare il coltello, assicurarsi che la lama sia affilata.
- Utilizzare il coltello in un movimento fluido e controllato.
- Per ottenere risultati ottimali, affettare la carne in modo uniforme, mantenendo la lama inclinata a 20 gradi rispetto alla superficie di taglio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone; non utilizzare lavastoviglie per evitare danni al manico.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie.
- Affilare la lama regolarmente per garantire prestazioni ottimali.
- Controllare frequentemente il manico per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta come previsto, prova a affilarla.
- Se il manico presenta crepe o evidenti danni, interrompere l'uso e contattare l'assistenza.
- Verificare che non ci siano residui di cibo che ostacolano il movimento della lama.

8. Smaltimento

Il coltello da macellaio deve essere smaltito in conformità con le normative locali sui rifiuti pericolosi. Non gettare via il coltello con i rifiuti domestici. Contattare le autorità locali per informazioni sullo smaltimento sicuro.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania