

# 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: 5.8431.24

### VICTORINOX | SWIBO - Butcher knife - Blade: 240mm



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Swibo Butcher Knife Blade 240mm (5.8431.24)

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Victorinox Swibo Butcher Knife Blade 240mm. This high-quality knife is designed for professional butchers and chefs. Crafted with precision Swiss engineering, it provides exceptional performance in meat processing tasks, ensuring optimal results.

## 2. Safety Information

- General Use: Always handle the knife with care. Store it safely away from children and in a designated area.
- Cutting Technique: When using the knife, always keep your fingers and other body parts clear of the blade. Use a stable cutting surface.
- Personal Protection: It is recommended to wear cut-resistant gloves when handling or using the knife to prevent injury.
- Sharpness: The blade is extremely sharp. Be cautious while cleaning or handling the knife to avoid cuts.
- Maintenance: Regularly inspect the knife for any damage. Do not use a damaged knife, as it may pose a safety risk.
- Cleaning: Clean the knife immediately after use to avoid contamination. Do not leave the knife submerged in water for extended periods.

## 3. Product Specifications

- Blade Length: 240 mm
- Handle Material: Thermoplastic elastomer (TPE)
- Blade Material: Stainless steel
- Weight: 270 g
- Dishwasher Safe: No

## 4. Setup and Installation

No installation is required for the Victorinox Swibo Butcher Knife Blade 240mm. However, follow these steps for optimal use:

1. Ensure your workspace is clean and free of any distractions.
2. Select a suitable cutting board that is stable and does not slip.
3. Inspect the knife for any signs of damage or defects before first use.
4. Familiarize yourself with the knife's design and balance for efficient handling.

## 5. Operation

- To use the knife, grip the handle firmly and ensure your cutting surface is steady.
- Use smooth, deliberate motions when cutting through meat.
- Avoid excessive pressure to prevent damage to the blade.
- For best results, maintain a consistent angle while slicing.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife with warm soapy water and a soft sponge.
- Rinse thoroughly and dry immediately with a clean cloth to prevent rust.
- Do not place the knife in the dishwasher, as this can damage both the blade and handle.
- Regularly sharpen the blade to maintain edge performance and safety.

## 7. Troubleshooting

- Knife Not Cutting Properly: This may indicate that the blade needs sharpening. Follow the proper sharpening process or consult a professional.
- Handle Slippery: Ensure that the handle is clean and dry. A wet handle can lead to slips during use.
- Blade Damage: If you notice any chips or cracks in the blade, discontinue use and replace the knife.

## 8. Disposal

When the knife reaches the end of its life cycle, please dispose of it responsibly. Wrap the blade securely in cardboard or another protective material and place it in a designated waste container for sharp objects.

## 9. Contact

For any inquiries or support regarding your Victorinox Swibo Butcher Knife Blade 240mm, please reach out through the following means:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Keep this manual for future reference, and always follow the safety guidelines to ensure a positive experience with your knife.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Victorinox Swibo Fleischermesser Klinge 240mm (Art.-Nr. 5.8431.24)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Victorinox Swibo Fleischermessers. Dieses Produkt wurde entwickelt, um höchste Qualität und Leistung für professionelle und heimische Anwendungen zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie beim Schneiden auf Ihre Finger und greifen Sie nicht in den Schnittbereich.
- Benutzen Sie beim Gebrauch des Messers eine geeignete Schneidunterlage.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um Verletzungen durch unsachgemäßes Schneiden zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch, um Lebensmittelverunreinigungen zu verhindern.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, z. B. in einem Messerblock oder in einer Schublade mit Schutzvorrichtung.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um das Messer zu transportieren oder um zu verhindern, dass die Klinge abbricht oder beschädigt wird.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenlänge: 240 mm
- Material der Klinge: Edelstahl, rostfrei
- Griffmaterial: Polypropylen
- Farbe des Griffs: Gelb
- Gewicht: 200 g
- Spülmaschinenfest: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

Das Victorinox Swibo Fleischermesser erfordert keine spezielle Installation. Nach dem Auspacken ist das Messer sofort einsatzbereit. Für optimale Leistung ist es ratsam, das Messer vor dem ersten Gebrauch einmal gründlich zu reinigen.

## 5. Betrieb

Halten Sie das Messer am Griff fest und benutzen Sie eine geeignete Schneidunterlage. Schneiden Sie in einer gleichmäßigen Bewegung und üben Sie leichten Druck aus. Vermeiden Sie es, das Messer mit Gewalt zu benutzen, um die Klinge nicht zu beschädigen.

## 6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -pads. Das Messer ist spülmaschinenfest, jedoch wird Handwäsche empfohlen, um die Lebensdauer der Klinge zu erhöhen. Stellen Sie sicher, dass das Messer vollständig trocken ist, bevor Sie es lagern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneidet nicht richtig.  
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Schärfergerät.
- Problem: Klinge ist beschädigt.  
Lösung: Kontaktieren Sie den Kundendienst für eine mögliche Reparatur oder Ersatz.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Das Messer sollte im Restmüll entsorgt werden, es sei denn, es kann recycelt werden.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Victorinox Swibo Slagersmes 240mm

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Victorinox Swibo Slagersmes met een lemmetlengte van 240mm. Dit professionele slagersmes is ontworpen om precisie en duurzaamheid te bieden voor zowel thuisgebruik als in professionele keukens. Het mes is vervaardigd met hoogwaardige materialen voor een uitstekende snijervaring.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd een snijplank om schade aan oppervlakken en het mes te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes alleen voor de bedoelde doeleinden; snijd geen ongepaste materialen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes; een beschadigd of roestig mes moet worden vervangen.
- Wees voorzichtig bij het snijden en richting het mes. Gebruik altijd een handbescherming indien nodig.
- Reinig het mes direct na gebruik om corrosie of andere schade te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige en droge plaats.

### 3. Productspecificaties

- Merk: Victorinox
- Model: Swibo Slagersmes
- Lemmetlengte: 240mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Kunststof met ergonomisch ontwerp
- Afmetingen: 240mm (lemmet) x 50mm (breedte) x 2mm (dikte)
- Gewicht: 250g
- Kleur: Geel

### 4. Opstelling en Installatie

De Victorinox Swibo Slagersmes is gebruiksklaar direct uit de verpakking. Volg deze stappen voor veilig gebruik:

1. Controleer het mes op schade of defecten.
2. Maak een stevige snijplank klaar op een stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat u en uw omgeving veilig zijn voordat u het mes hanteert.

### 5. Gebruik

- Grijp het mes stevig bij de handgreep met uw dominante hand.
- Plaats het voedsel op de snijplank en begin met snijden in de gewenste richting.
- Zorg ervoor dat uw vingers uit de snijrichting blijven en gebruik een stabiliserende hand voor het voedsel indien nodig.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep.
- Droog het mes met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een mesbeschermer of in een messenblok.
- Laat het mes niet in de vaatwasser reinigen; dit kan de levensduur van het mes verkorten.

### 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp genoeg is. Een slijpcourse kan nodig zijn.
- Roestplekken op het mes: Reinig het mes grondig en droog het goed af na gebruik. Gebruik indien nodig een roestwerend middel.
- Handgreep is los: Controleer de bevestiging en breng het mes niet meer in gebruik totdat het probleem is opgelost.

### 8. Afvoer

Wanneer het mes aan het einde van zijn levensduur komt, gooi het mes dan op een veilige manier weg. Verpak het mes in stevig materiaal om te voorkomen dat iemand zich verwondt. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor specifieke richtlijnen voor metaalafval.

### 9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

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

Bedankt voor uw aankoop! Geniet van uw Victorinox Swibo Slagersmes.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Carnicero Victorinox Swibo 240mm

## 1. Información General

El cuchillo de carnicero Victorinox Swibo de 240 mm es una herramienta de alta calidad diseñada para carniceros y profesionales de la cocina. Su hoja afilada y duradera permite cortes precisos y efectivos, ideal para carne y otros productos alimenticios.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este cuchillo está destinado exclusivamente para el corte de carne. No usar para otros propósitos.
- Superficie de Trabajo: Asegúrese de que la superficie donde se usa el cuchillo sea estable y limpia, para evitar accidentes.
- Almacenamiento: Mantenga el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Utilice un bloque de cuchillos o una funda protectora.
- Cuidado de la Hoja: Mantenga la hoja afilada y en buen estado. Inspeccione regularmente para detectar cualquier daño.
- Precauciones durante el Corte: Corte en dirección opuesta a su cuerpo y mantenga los dedos alejados de la línea de corte.
- Evitar el Deslizamiento: Use una tabla de cortar antideslizante y asegúrese de que las manos estén secas al manejar el cuchillo.
- Revisión de Lesiones: Si se produce un corte accidental, limpie la herida y aplique un vendaje. Busque atención médica si la herida es grave.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Victorinox Swibo
- Modelo: 5.8431.24
- Longitud de la hoja: 240 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Plástico antideslizante
- Peso: 204 g
- Color: Amarillo

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere una instalación específica para este cuchillo. Asegúrese de que el cuchillo esté limpio y seco antes de usarlo. A continuación, se describen los pasos para su uso:

1. Limpieza Inicial: Lave el cuchillo con agua y jabón antes del primer uso.
2. Secado: Seque completamente con un paño limpio.
3. Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un bloque de cuchillos o en una funda protectora.

## 5. Operación

Para utilizar el cuchillo de carnicero Swibo de 240 mm, siga estos pasos:

1. Coloque la carne sobre una tabla de cortar.
2. Sujete el mango firmemente con una mano.
3. Con la otra mano, estabilice la pieza de carne.
4. Realice cortes firmes y controlados, desplazando la hoja hacia adelante y hacia atrás.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. Evite el uso de lavavajillas, ya que pueden dañar la hoja y el mango.
- Secado: Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para prevenir la oxidación.
- Afilado: Afile la hoja regularmente para mantener su rendimiento. Se recomienda utilizar una piedra de afilar o un afilador de cuchillos adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- Dificultad para Cortar: Si el cuchillo no corta adecuadamente, es posible que necesite ser afilado.
- Corrosión en la Hoja: Asegúrese de secar completamente el cuchillo después de lavarlo para evitar la oxidación.
- Daño en el Mango: Si el mango está suelto o dañado, evite su uso y contacte al servicio al cliente.

## 8. Eliminación

Para la correcta eliminación del cuchillo, siga estas pautas:

- Hoja: Lleve el cuchillo a un punto de reciclaje de metales o a un centro de recogida de productos afilados.
- Manejo Responsable: No tire el cuchillo a la basura convencional. Envuelva la hoja en un material protector antes de eliminarla para evitar lesiones.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, puede comunicarse con nosotros:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

- Número de teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el cuchillo de carnicero Victorinox Swibo. Esperamos que disfrute de su producto y que le sirva para realizar cortes perfectos.

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour Couteau de boucher Victorinox Swibo 240 mm

## 1. Informations générales

Le couteau de boucher Victorinox Swibo de 240 mm est un outil professionnel conçu pour les bouchers et les chefs cuisiniers. Il est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour assurer performance et durabilité dans les environnements de travail exigeants.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné uniquement à la découpe de viande. Veuillez ne pas l'utiliser pour d'autres matériaux.
- Maniement : Manipulez le couteau avec précaution. Tenez-le avec une prise stable et évitez de diriger la lame vers votre corps.
- Rangement : Rangez le couteau dans un emplacement sécurisé, hors de portée des enfants. Utilisez un protège-lame lorsque le couteau n'est pas utilisé.
- Affûtage : Afin de maintenir la performance de la lame, il est recommandé de l'affûter régulièrement. Suivez les instructions d'affûtage pour éviter les accidents.
- État du produit : Vérifiez régulièrement que le couteau n'a pas de dommages visibles. N'utilisez pas un couteau endommagé.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Marque : Victorinox
- Modèle : Swibo
- Longueur de la lame : 240 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Matériau du manche : Polyamide
- Poids : 300 g
- Type de lame : Lame lisse

## 4. Installation et mise en place

Le couteau de boucher ne nécessite aucune installation technique. Pour une utilisation optimale :

1. Déballez soigneusement le couteau.
2. Retirez toute protection de la lame.
3. Inspectez le couteau pour assurer qu'il est en bon état.
4. Pour la sécurité, utilisez un support de rangement ou un bloc couteau adapté.

## 5. Fonctionnement

1. Tenez le couteau correctement, avec une prise ferme.
2. Utilisez des planches à découper appropriées pour protéger la lame.
3. Découpez en exerçant des mouvements doux et contrôlés pour éviter les blessures.
4. Ne forcez jamais sur la lame ; laissez la coupe se faire naturellement.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main après chaque utilisation avec de l'eau chaude et du savon. Évitez le lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie de la lame.
- Séchage : Séchez toujours le couteau avec un chiffon propre et sec pour prévenir la rouille.
- Affûtage : Affûtez la lame régulièrement avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser approprié.

## 7. Dépannage

- Problèmes d'affûtage : Si la lame ne coupe pas correctement, vérifiez qu'elle est suffisamment aiguisée.
- Rouille sur la lame : Évitez l'humidité et nettoyez et séchez le couteau après usage. Utilisez un peu d'huile minérale pour protéger la lame si nécessaire.

## 8. Élimination

Disposez de votre vieux couteau en respectant les réglementations locales. Si le couteau est endommagé, il peut être recyclé en tant que métal dans votre centre de recyclage local.

## 9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, 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: Coltello da Macellaio Victorinox Swibo Lama 240mm

## 1. Informazioni Generali

Il coltello da macellaio Victorinox Swibo è progettato per professionisti del settore alimentare e amanti della cucina. Con una lama di 240 mm, è ideale per il taglio di carne, pesce e altre preparazioni culinarie. Caratterizzato da un'impugnatura ergonomica, offre comfort e precisione durante l'uso.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzo Sicuro: Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Tagli e Ferite: Prestare attenzione durante l'uso per evitare tagli accidentali. Affilare la lama con cautela.
- Conservazione: Riporre il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo o con una copertura per la lama.
- Manutenzione: Effettuare la pulizia subito dopo l'uso per evitare la proliferazione batterica.
- Assistenza: Se il coltello presenta danni, non utilizzare e contattare il servizio assistenza.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensione Lama: 240 mm
- Materiale Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Impugnatura: Plastica nera, ergonomica e antiscivolo
- Peso: 300 g
- Applicazione: Ideale per macellerie, ristoranti e uso domestico

## 4. Installazione e Setup

Non è richiesta alcuna installazione. Prima dell'uso, assicurarsi che il coltello sia ben affilato. Se necessario, utilizzare un affilatore per lame.

## 5. Operazione

- Tenere il coltello con una presa ferma.
- Utilizzare un tagliere stabile e adatto.
- Eseguire movimenti decisi durante il taglio, evitando movimenti a secco per ridurre il rischio di incidenti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso. Non utilizzare la lavastoviglie.
- Asciugare completamente per prevenire la corrosione.
- Controllare regolarmente la lama e ripristinare l'affilatura se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Coltello non Affilato: Utilizzare un'affilatrice per riportarlo a uno stato ottimale.
- Ruggine sulla Lama: Pulire con una soluzione di aceto e acqua. Asciugare immediatamente.
- Impugnatura Allentata: Contattare il supporto clienti per assistenza.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di utensili da cucina. Se il coltello è danneggiato, imballarlo in modo sicuro e smaltirlo in una discarica approvata.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania