

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: 5.8431.29

VICTORINOX | SWIBO - Butcher knife - Blade: 290mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Swibo Butcher Knife Blade 290mm

1. General Information

Thank you for choosing the Victorinox Swibo Butcher Knife Blade 290mm. This professional-grade butcher knife is designed for both home chefs and culinary professionals. Crafted for precision and durability, it is ideal for cutting and processing various types of meat.

2. Safety Information

- Intended Use: This knife is designed for butchering and processing meat. It is not suitable for other purposes.
- Sharpness: The blade is extremely sharp. Handle with care to avoid cuts and injuries. Always cut away from your body.
- Children: Keep out of reach of children. This product is not a toy.
- Inspection: Regularly inspect the knife for any signs of damage or wear. If damaged, discontinue use immediately.
- Work Surface: Always use a stable, non-slip cutting board to minimize the risk of accidents.
- Protective Gear: Consider wearing cut-resistant gloves when using or handling the knife.

3. Product Specifications

- Length: 290mm
- Blade Material: Stainless steel
- Handle Material: Polypropylene
- Blade Type: Flexible
- Weight: 240g

4. Setup and Installation

1. Unbox the Knife: Carefully remove the knife from its packaging. Dispose of packaging materials properly.
2. Inspect the Knife: Ensure that the blade and handle are free from defects.
3. Before Use: Wash the knife with warm, soapy water to remove any residue from manufacturing. Rinse thoroughly and dry with a clean towel.
4. Storage: Store the knife in a designated knife block or sheath to protect the blade and maintain its sharpness.

5. Operation

- Grip: Hold the knife firmly by the handle with a secure grip.
- Cutting: Use a smooth, steady motion while cutting. Do not apply excessive force; allow the sharpness of the blade to do the work.
- Technique: Use slicing motions rather than chopping to achieve clean cuts.
- Safety Practices: Always be aware of your hands and body positioning while using the knife.

6. Cleaning and Maintenance

- Post-Use Cleaning: Immediately wash the knife after use with warm, soapy water. Do not leave it to soak.
- Dishwasher: It is not recommended to place this knife in the dishwasher as it may damage the blade and handle.
- Sharpening: Regularly hone the blade using a whetstone or honing rod to maintain its edge. Follow the manufacturer's recommendations for sharpening.
- Storage: Always ensure the knife is completely dry before storing to prevent rusting.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is not cutting cleanly, it may need sharpening. Use the recommended sharpening method.
- Rust Stains: If rust appears on the blade, clean it with a mild abrasive cleaner and dry thoroughly.
- Loose Handle: Check if the handle is securely attached. If you notice any movement, discontinue use and contact customer service.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its lifespan, dispose of it responsibly. Wrap the blade in protective material to prevent injury, and check local regulations for disposal of sharp objects.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Victorinox Swibo Metzgermesser Klinge 290mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Victorinox Swibo Metzgermessers Klinge 290mm. Dieses hochwertige Messer ist speziell für professionelle Metzger und Köche konzipiert und bietet außergewöhnliche Leistung und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Handhabung: Halten Sie das Messer immer von Ihrer Körpermitte und von anderen Personen fern.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einem geeigneten Messerblock oder mit einer Schutzklinge auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie das Messer von Kindern fern. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Messer.
- Klingenpflege: Halten Sie die Klinge scharf, um ein Abrutschen und Verletzungen zu vermeiden. Scharfe Klingen sind sicherer als stumpfe Klingen.
- Reinigung: Verwenden Sie beim Reinigen des Messers Vorsicht, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Marke: Victorinox
- Modell: Swibo Metzgermesser
- Klingenlänge: 290 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff (benutzerfreundlich)
- Farbe: Schwarz
- Einsatzbereich: Professionelles Metzgerwerkzeug

4. Montage und Installation

Das Victorinox Swibo Metzgermesser benötigt keine spezielle Montage oder Installation. Entfernen Sie das Messer einfach aus der Verpackung und reinigen Sie es vor dem ersten Gebrauch gründlich.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer immer an der Griffmitte für beste Kontrolle.
- Schneiden Sie mit gleichmäßigen Bewegungen in die gewünschte Richtung und üben Sie leichten Druck aus.
- Achten Sie bei der Verwendung auf Ihre Fingerposition und die Umgebung, um Verletzungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem Wetzstein, um die Schneide scharf zu halten.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge gründlich.
- Problem: Der Griff fühlt sich locker an.
Lösung: Überprüfen Sie die Verbindung und wenden Sie sich bei weiteren Problemen an den Hersteller.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für scharfe und gefährliche Abfälle. Achten Sie darauf, das Messer sicher zu verpacken, um Verletzungen bei der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastr.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Victorinox Swibo Slagersmes 290mm - 5.8431.29

1. Algemene Informatie

Het Victorinox Swibo Slagersmes is ontworpen voor professioneel gebruik in de slagerij en de horeca. Dit mes is gemaakt van hoogwaardig staal en biedt uitstekende prestaties en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik van het mes: Gebruik dit mes alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.
- Snijwonden: Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes om snijwonden te voorkomen.
- Bewaren: Bewaar het mes op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.
- Onder invloed: Gebruik het mes niet onder invloed van alcohol of drugs.
- Verlies van scherpte: Gebruik het mes niet als het bot is. Zorg voor regelmatig slijpen.
- Reparatie: Laat reparaties en slijpen over aan een professional.

3. Productspecificaties

- Model: Victorinox Swibo Slagersmes
- Blade Lengte: 290 mm
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Handvat: Antislip kunststof

4. Installatie en Setup

Voor het gebruik van het mes is er geen installatie nodig. Zorg er wel voor dat het mes goed wordt onderhouden en dat het handvat schoon en droog is voordat u het gebruikt.

5. Gebruik

- Gebruik het mes op een stevige snijplank.
- Snijd met een gelijkmatige beweging voor optimale controle.
- Zorg ervoor dat u altijd het snijoppervlak en het mes in de juiste hoek houdt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met een warm zeepsop en een zachte spons.
- Spoel goed af met schoon water en droog het mes onmiddellijk af.
- Bewaar het mes op een droge, veilige plek.
- Slijp het mes regelmatig om de scherpte te behouden.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes bot is en slijp het indien nodig.
- Roestvorming: Zorg ervoor dat het mes volledig droog is na het wassen en bewaar het op een droge plek.
- Handvat los: Neem contact op met onze klantenservice voor assistentie.

8. Afvoer

Afval en versleten messen moeten op een verantwoorde manier worden afgevoerd. Lever het mes in bij een recyclingcentrum dat metaal accepteert of neem contact op met uw lokale afvalbeheerbedrijf.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Carnicero Victorinox Swibo 290mm

1. Información General

El cuchillo de carnicero Victorinox Swibo 290mm está diseñado para proporcionar un rendimiento excepcional en el corte de carne. Fabricado con acero inoxidable de alta calidad, es una herramienta esencial para carnicerías, restaurantes y para uso doméstico.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está destinado únicamente para cortar carne. No utilizar para otros fines.
- Cuidado durante el uso: Mantenga los dedos alejados de la hoja durante el corte.
- Superficie de corte: Utilice una tabla de cortar adecuada para proteger la hoja y evitar daños.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños, preferiblemente en un soporte para cuchillos o funda.
- Manejo y limpieza: Evite el contacto con el agua hirviendo y objetos cortantes. Lave a mano y seque inmediatamente después de su uso para prevenir la corrosión.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 290 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Antideslizante, diseño ergonómico
- Uso: Ideal para cortar carne fresca, deshuesar y realizar trabajos de carnicería.
- Color: Amarillo (mango)
- Peso: 305 g
- Número de artículo: 5.8431.29

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación. Al recibir el cuchillo, retírelo de su embalaje y asegúrese de que no presente daños. Limpie antes de su primer uso para eliminar cualquier residuo de fabricación.

5. Operación

Sostenga el cuchillo firmemente por el mango antideslizante. Aplique la técnica de corte adecuada, utilizando movimientos uniformes. Utilice la hoja para realizar cortes precisos sin aplicar demasiada presión.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso. No utilice lavavajillas, ya que puede dañar la hoja.
- Mantenimiento: Afile la hoja regularmente con una piedra o afilador para mantener su eficacia de corte.

7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Puede necesitar ser afilado. Siga las instrucciones de mantenimiento de la hoja.
- Ruidos al cortar: Asegúrese de que la superficie de corte sea adecuada y que no haya objetos duros debajo.

8. Eliminación

El cuchillo de carnicero debe ser desechado de manera adecuada, evitándose el contacto con el borde afilado. Si desea deshacerse del producto, considere llevarlo a un centro de reciclaje que acepte metales.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, puede contactarnos a través de:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Couteau de Boucher Victorinox Swibo - Lame 290 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau de boucher Victorinox Swibo avec une lame de 290 mm. Ce produit est conçu pour les professionnels de la cuisine et les bouchers. Sa conception ergonomique et sa lame affûtée assurent une utilisation efficace et précise.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface de coupe stable pour éviter les accidents.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame; ne l'utilisez pas si elle est endommagée ou émoussée.
- Ne plongez pas le couteau dans l'eau chaude pour éviter les brûlures.
- Utilisez un protège-lame ou une housse lorsque le couteau n'est pas utilisé.
- Ne tentez pas de modifier le produit ou d'utiliser des pièces non recommandées par le fabricant.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Marque: Victorinox
- Modèle: Swibo
- Longueur de la lame: 290 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Manchon: Plastique antidérapant pour une meilleure prise
- Poids: 250 g

4. Configuration et Installation

- Retirez le couteau de son emballage.
- Assurez-vous que le couteau est propre avant la première utilisation.
- Placez le couteau sur une surface de travail propre et plane.
- Si nécessaire, affûtez la lame avant usage pour une performance optimale.

5. Fonctionnement

- Maintenez le couteau par le manche, avec une prise sécurisée.
- Utilisez des mouvements fluides et contrôlés pour trancher.
- Ne forcez pas le couteau ; laissez-le faire le travail.
- Pour une meilleure précision, tranchez en utilisant un angle modéré.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la lame.
- Séchez le couteau soigneusement avant de le ranger.
- Affûtez la lame régulièrement avec une pierre à aiguiser ou un fusil à aiguiser pour maintenir sa netteté.

7. Dépannage

- Si la lame semble ternie, nettoyez-la avec un chiffon doux.
- Pour les lames émoussées, utilisez un aiguiser approprié.
- En cas de problème persistant, contactez le service client.

8. Élimination

- Lors de la mise au rebut du couteau, veillez à l'emballer pour éviter les coupures.
- Consultez les règlements locaux pour la mise au rebut des produits en métal.

9. Contact

Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez nous 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 del coltello da macellaio Victorinox Swibo con lama da 290 mm (5.8431.29). Questo coltello è progettato per professionisti del settore alimentare e macellai, garantendo precisione e durata.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre una superficie di taglio stabile e sicura.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari.
- Indossare sempre occhiali protettivi se si lavora in un ambiente a rischio.
- Assicurarsi che la lama sia affilata per evitare lesioni durante l'uso.
- Lavare il coltello con acqua calda e sapone immediatamente dopo l'uso per prevenire contaminazioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello da Macellaio Victorinox Swibo
- Lunghezza lama: 290 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Tipo di impugnatura: Ergonomica, antiscivolo
- Colore dell'impugnatura: Giallo

4. Installazione e Setup

Il prodotto è pronto all'uso al fine della sua acquisto. Non è necessaria alcuna installazione specifica. Tuttavia, è consigliabile:

- Rimuovere qualsiasi imballaggio o protezione dalla lama.
- Controllare che la lama non presenti danni prima dell'uso.

5. Operazione

- Assicurarsi di avere una buona presa sull'impugnatura.
- Posizionare la lama sulla superficie da tagliare e applicare una leggera pressione.
- Procedere con un movimento fluido per tagliare, evitando di forzare il coltello.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, lavare il coltello con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Non utilizzare lavastoviglie.
- Affilare la lama regolarmente per mantenerne l'efficacia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non taglia bene, provare ad affilarla.
- Se l'impugnatura è danneggiata, contattare il servizio clienti.
- In caso di ruggine sulla lama, trattare con un prodotto antiruggine specifico per acciaio inossidabile.

8. Smaltimento

Il coltello da macellaio deve essere smaltito in conformità alle normative locali sui rifiuti. Non gettare il coltello nel normale spazzatura; contattare un centro di raccolta per rifiuti pericolosi se necessario.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania