

# 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: 5.8448.16

### VICTORINOX | SWIBO - Filleting knife - flexible blade: 160mm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Victorinox Swibo Filleting Knife (Flexible Blade 160mm)

### 1. General Information

The Victorinox Swibo Filleting Knife features a flexible 160mm blade designed for professional chefs and seafood lovers. It ensures precise cutting, filleting, and trimming with its ergonomic handle and expertly crafted blade.

### 2. Safety Information

- **Intended Use:** This knife is intended for culinary purposes. It should not be used for any other purpose.
- **Sharpness:** The blade is extremely sharp. Handle with care to avoid cuts and injuries. Always cut away from your body.
- **Storage:** Store in a secure place away from children. Use a knife block, magnetic strip, or blade guard for safe storage.
- **Condition:** Regularly inspect the knife for damage. Do not use if the blade is chipped, cracked, or bent.
- **Cleaning:** Always clean the knife immediately after use. Do not leave it submerged in water.
- **Personal Protective Equipment (PPE):** Consider using cut-resistant gloves while handling and cleaning.

### 3. Product Specifications

- **Brand:** Victorinox
- **Model:** Swibo Filleting Knife
- **Blade Length:** 160 mm
- **Blade Material:** Stainless Steel
- **Handle Material:** Polypropylene
- **Weight:** 115 g
- **Color:** Yellow
- **Flexibility:** Flexible Blade

### 4. Setup and Installation

1. **Unpack the Knife:** Remove the knife from its packaging, ensuring it is complete and undamaged.
2. **Safety Inspection:** Check for any visible defects in the blade and handle.
3. **Fitting a Knife Block or Guard (Optional):** If using a knife block or guard, place the knife into the designated slot or cover it with the guard to prevent accidents.

### 5. Operation

1. **Hold the Knife Correctly:** Grip the handle firmly with your dominant hand.
2. **Filleting Technique:** To fillet fish, position the fish securely on a cutting board. Start by cutting behind the head, then follow the backbone while sliding the knife along to separate the fillet.
3. **Clean Cuts:** Make smooth, controlled motions to avoid damaging the flesh of the fish.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Hand wash with warm water and mild detergent after each use. Do not place in a dishwasher.
- **Drying:** Wipe dry with a clean cloth immediately after washing to prevent oxidation.
- **Sharpening:** Regularly sharpen the knife using a whetstone or ceramic sharpener to maintain its cutting performance.

### 7. Troubleshooting

- **Blade Dullness:** If the blade is not cutting effectively, sharpen the blade using a recommended sharpening tool.
- **Difficulty in Handling:** Ensure a firm grip on the handle. Clean any residue that may make the handle slippery.
- **Damage to Blade:** Inspect for any chips or cracks. If found, discontinue use and replace the knife.

### 8. Disposal

When disposing of the Victorinox Swibo Filleting Knife:

- Wrap the knife securely in a material that prevents injury.
- Dispose of it in a designated knife disposal container or in accordance with local waste regulations.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produkt-Handbuch: Victorinox Swibo Filetierreißer mit flexiblen Blatt 160mm (5.8448.16)

## 1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Swibo Filetierreißer ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das für das Filetieren von Fisch und Fleisch entwickelt wurde. Mit einem flexiblen 160 mm langen Klingensblatt ermöglicht es präzise Schnitte und optimale Kontrolle.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Bitte lesen Sie alle Anweisungen vor der Benutzung sorgfältig durch.
- Gebrauch: Verwenden Sie das Messer ausschließlich für die vorgesehenen Zwecke. Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Klingenspflege: Seien Sie beim Umgang mit der Klinge vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden. Vermeiden Sie es, das Messer fallen zu lassen.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, um versehentliche Schnitte zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scharfen Schwämme.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Victorinox Swibo Filetierreißer
- Modellnummer: 5.8448.16
- Klingenslänge: 160 mm
- Klingensmaterial: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Farbe: Gelb
- Gewicht: 120 g

## 4. Einrichtung und Installation

Dieses Filetierreißer erfordert keine spezielle Installation. Bitte folgen Sie diesen Schritten zur sicheren Nutzung:

1. Entnehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
3. Reinigen Sie das Messer vor der ersten Benutzung mit Wasser und Seife.
4. Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, idealerweise in einem Messerblock oder einer speziellen Halterung.

## 5. Betrieb

- Nutzen Sie das Messer für das Filetieren von Fisch und Fleisch. Achten Sie darauf, gleichmäßige Schnitte zu führen, um die Struktur des Essens nicht zu beschädigen.
- Halten Sie das Messer im richtigen Winkel und verwenden Sie eine geeignete Unterlage, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach der Verwendung: Spülen Sie das Messer unter warmem Wasser ab und reinigen Sie es mit einem weichen Schwamm.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schneideigenschaften zu erhalten.

## 7. Fehlersuche

Problem: Klinge ist stumpf.

Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder bringen Sie das Messer zu einem Fachmann.

Problem: Griff ist locker.

Lösung: Überprüfen Sie die Befestigung. Bei anhaltenden Problemen kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften. Achten Sie darauf, dass die Klinge vor der Entsorgung sicher verpackt oder abgedeckt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Victorinox Swibo Fileermes Flexibel 160mm

## 1. Algemene Informatie

Het Victorinox Swibo fileermes met een flexibele blad van 160mm is ontworpen voor professionele chefs en kookliefhebbers die precisie en kwaliteit waarderen. Dit mes is ideaal voor het fileren van vis en andere delicate ingrediënten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd een snijplank om schade aan het mes en letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is voor optimale prestaties en veiligheid. Een bot mes kan leiden tot ongelukken.
- Houd het mes en de snijkant uit de buurt van kinderen.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om voedselresten en bacteriën te voorkomen.
- Gebruik passende kleding, waaronder een keukenschort en schoenen met een gesloten neus, terwijl je het mes hanteert.

## 3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 160 mm
- Blade Flexibiliteit: Flexibel
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handvat Materiaal: Polypropyleen
- Gewicht: 100 g

## 4. Opstelling en Installatie

Het Victorinox Swibo fileermes is gebruiksklaar en vereist geen installatie. Volg de onderstaande stappen voor veilig gebruik:

- Controleer het mes op eventuele schade voordat je het gebruikt.
- Was het mes met warm water en zeep voordat je het voor het eerst gebruikt.

## 5. Bediening

- Houd het mes stevig vast bij het handvat en zorg voor een goede grip.
- Voor fileren, begin met het mes aan de zijde van de vis en maak gecontroleerde, lange sneden.
- Maak gebruik van de flexibiliteit van het mes om langs de ruggengraat en de schubben te snijden.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes direct na gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve chemische middelen om het mes schoon te maken.
- Droog het mes onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes in een mesrol of beschermhoes om de snijkant te beschermen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes is bot.  
Oplossing: Slijp het mes met een slijpstaaf of -steen.
- Probleem: Vlekken op het mes.  
Oplossing: Gebruik een mild schuurmiddel of een roestvrij staalreiniger.
- Probleem: Ergonomisch ongemak tijdens gebruik.  
Oplossing: Controleer je grip en zorg voor een goede werkhouding.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het mes, zorg ervoor dat het mes goed is gewassen en gedroogd. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor de juiste verwerking van roestvrijstalen gereedschappen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Filetear Flexible Swibo 160mm (5.8448.16)

## 1. Información General

El cuchillo de filetear flexible Swibo de 160 mm es la herramienta ideal para chefs y amantes de la cocina. Diseñado para facilitar la limpieza y fileteado de pescados y carnes, este cuchillo combina un diseño ergonómico con una hoja flexible de alta calidad.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para filetear pescado y carne. No lo utilice para otros fines.
- Cortés y afilado: La hoja es extremadamente afilada. Tenga cuidado al manipular el cuchillo y siempre utilice una superficie estable y adecuada para el corte.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños, y use un protector de hoja cuando no esté en uso.
- Riesgo de corte: Siempre corte en dirección opuesta a su cuerpo y nunca intente detener un corte con la mano.
- Mantenimiento de la hoja: Afilé el cuchillo regularmente para mantener su eficacia.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 160 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad, resistente a la corrosión
- Mango: Sintético, diseñado ergonómicamente para un agarre cómodo
- Peso: 160 g
- Apto para lavar en lavavajillas: No recomendado
- Uso: Profesional y doméstico

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado, evitando tocar la hoja afilada.
2. Si el cuchillo se suministra con un protector, colóquelo en su lugar antes de guardarlo.
3. Si va a utilizar el cuchillo en una tabla de cortar, asegúrese de que esté limpia y en una superficie estable y nivelada.
4. Para mantener su rendimiento, evite el contacto con superficies duras que puedan desafilarse la hoja.

## 5. Operación

- Para filetear pescado, asegúrese de que el pescado esté debidamente preparado y colocado sobre la tabla de cortar.
- Utilice la punta del cuchillo para hacer un corte inicial, después deslice la hoja a lo largo de la espina, usando un movimiento suave y constante.
- Para carne, realice cortes uniformes siguiendo la dirección del grano para obtener mejores resultados.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua caliente y jabón inmediatamente después de su uso.
- Evite dejar el cuchillo en remojo o usar estropajos abrasivos.
- Seque la hoja y el mango con un paño suave para evitar la corrosión.
- Almacene el cuchillo en un lugar seco y seguro.

## 7. Solución de Problemas

- La hoja no corta bien: Asegúrese de que está debidamente afilado. Afile la hoja según sea necesario.
- El mango se siente suelto: Verifique que no haya acumulación de material en el área de unión. Si persiste, contacte al servicio de soporte.

## 8. Eliminación

- Este producto no debe ser desechado con residuos domésticos.
- Consulte las regulaciones locales para la correcta eliminación de cuchillos de acero inoxidable.
- Recicle siempre que sea posible.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta, asistencia técnica o comentarios, contáctenos:

- Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el cuchillo de filetear flexible Swibo. ¡Disfrute de una experiencia de fileteado excepcional!

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le Couteau à Fileter Flexible Victorinox Swibo 160mm (5.8448.16)

## 1. Informations Générales

Le Couteau à Fileter Flexible Victorinox Swibo est conçu pour les professionnels et les amateurs de cuisine. Avec sa lame flexible de 160 mm, il offre une précision et une efficacité inégalées pour le filetage du poisson et autres protéines.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Utilisez le couteau uniquement à des fins culinaires. Évitez tout contact avec les objets durs qui pourraient endommager la lame.
- Manipulation: Prenez toujours le couteau par le manche. Portez des gants de protection si nécessaire pour éviter les coupures.
- Stockage: Rangez le couteau dans un endroit sécurisé, hors de portée des enfants. Utilisez un protège-lame si possible.
- Nettoyage: Lavez le couteau immédiatement après utilisation pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires. Ne plongez pas le couteau dans l'eau sans le manipuler.
- Aiguisage: Assurez-vous que la lame est toujours bien aiguisée pour une utilisation sécurisée. Faites appel à des professionnels pour l'aiguisage si vous n'êtes pas formé.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: Victorinox Swibo Couteau à Fileter
- Type: Couteau professionnel
- Longueur de la lame: 160 mm
- Poids: 150 g
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Matériau du manche: Polypropylène
- Couleur: Jaune

## 4. Installation et Configuration

1. Déballez le couteau soigneusement.
2. Vérifiez que la lame et le manche ne présentent aucun dommage.
3. Placez le couteau dans un endroit stable et sécurisé.
4. Utilisez un bloc de couteaux ou un support de couteau pour le stockage.

## 5. Utilisation

1. Assurez-vous que le couteau est propre et bien aiguisé.
2. Tenez le poisson ou la protéine fermement avec une main.
3. Utilisez l'autre main pour manier le couteau, en maintenant un angle de coupe adéquat pour un filetage optimal.
4. Coupez lentement et avec précaution pour éviter les accidents.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la lame à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement le couteau après le lavage pour éviter la corrosion.
- Vérifiez régulièrement la lame pour détecter tout signe d'usure ou de dommage.

## 7. Dépannage

- Problème de découpe: Si le couteau ne coupe pas correctement, vérifiez si la lame est émoussée ou endommagée. Aiguiser ou remplacer si nécessaire.
- Accumulation de résidus: Si des aliments s'accumulent sur la lame, nettoyez immédiatement.
- Manche glissant: Assurez-vous que le manche est propre et sec. Évitez d'utiliser le couteau avec des mains mouillées.

## 8. Élimination

Disposez du couteau selon les règlements locaux concernant les déchets tranchants. Ne jetez jamais un couteau à l'ordinaire. Utilisez un contenant approprié pour les objets tranchants.

## 9. Contact

Pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter :

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Filettatura Flessibile 160mm - Victorinox Swibo

## 1. Informazioni Generali

Il coltello da filettatura Victorinox Swibo è progettato per garantire prestazioni ottimali durante la preparazione dei pesci. Con una lama flessibile da 160mm, questo strumento è ideale per il filettamento preciso e il distacco delle spine. Ufficialmente riconosciuto per la sua efficacia, è un'alternativa affidabile per chef professionisti e appassionati di cucina.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso del Prodotto: Utilizzare il coltello solamente per scopi previsti. Non utilizzare su materiali non alimentari.
- Taglienti: La lama è estremamente affilata. Maneggiare con cautela per evitare tagli accidentali. Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Manutenzione: Non utilizzare attrezzi abrasivi per pulire la lama. Seguire le linee guida di manutenzione per garantire una lunga durata.
- Conservazione: Conservare in un luogo sicuro e asciutto, preferibilmente in un blocco per coltelli o una custodia protettiva.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Design: Ergonomico e antiscivolo
- Materiale della Lama: Acciaio inox di alta qualità
- Lunghezza della Lama: 160 mm
- Pesantezza: Leggero per facile manovrabilità
- Colore: Impugnatura gialla per alta visibilità

## 4. Installazione e Setup

Non è necessaria alcuna installazione per l'uso del coltello. Tuttavia, si consiglia di:

- Rimuovere l'imballaggio con attenzione per evitare danneggiamenti.
- Lavare il coltello con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo per rimuovere eventuali residui di produzione.
- Asciugare completamente con un panno morbido.

## 5. Operazione

- Impugnare il coltello saldamente, tenendo il pollice sulla parte superiore della lama per maggiore controllo.
- Utilizzare un tagliere stabile per le operazioni di filettatura.
- Procedere con un movimento fluido e controllato per ottenere filetti uniformi.
- Seguire il contorno delle spine per garantire un taglio preciso.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di lavastoviglie per preservare la qualità della lama.
- Asciugare immediatamente per prevenire la corrosione.
- Affilare regolarmente la lama con una pietra per mantenere la sua affilatura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Lama non affilata: Affilare con una pietra o una cote.
- Difficoltà nel filettare: Assicurarsi di utilizzare una tecnica corretta e un tagliere adatto.
- Ruggine sulla lama: Pulire immediatamente anche se non appare visibile. Applicare un leggero strato di olio per alimenti se necessario.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il coltello nell'indifferenziato.
- Contattare il centro di raccolta locale per informazioni sullo smaltimento degli utensili da cucina.
- Riciclare il coltello seguendo le normative locali sul metallo.

## 9. Contatti

Per assistenza o ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania