

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: 5.8449.20

VICTORINOX | SWIBO - Filleting knife - flexible blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Swibo Filleting Knife - Flexible Blade 200mm

1. General Information

The Victorinox Swibo Filleting Knife with a flexible blade is designed for professional fish filleting and culinary tasks. Its superior Swiss craftsmanship ensures high durability, exceptional cutting performance, and comfort during use.

2. Safety Information

- Intended Use: This knife is intended solely for filleting fish. Do not use it for other purposes to prevent accidents or damage.
- Sharp Blade: The blade is extremely sharp. Handle with care to avoid cuts or injuries.
- Storage: Store the knife securely in a knife block or sheath when not in use, out of reach of children.
- Use Protective Gear: When using this knife, consider wearing cut-resistant gloves for extra safety.
- Cleaning: Clean the knife immediately after use to avoid bacteria build-up on the blade.
- Avoid Liquid Damage: Do not immerse the handle in water for prolonged periods to maintain durability.

3. Product Specifications

- Blade Length: 200 mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Polypropylene
- Weight: 150 g
- Flexibility: Flexible blade for precise cuts
- Color: Yellow handle

4. Setup and Installation

1. Remove the knife from its packaging.
2. Ensure that the blade is undamaged and sharp.
3. Properly store the knife in a suitable and dry location, away from moisture.
4. No assembly is required.

5. Operation

1. Hold the knife by the handle with a firm grip.
2. Place the blade at the starting point of the fish fillet.
3. Apply even pressure while gliding the knife along the backbone and rib cage.
4. Use the flexibility of the blade for delicate areas and precise cuts.
5. Clean the knife immediately after use to maintain hygiene and blade condition.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand Washing: Wash the knife by hand using warm, soapy water. Do not place it in the dishwasher.
- Drying: Dry the knife immediately with a soft cloth after washing to prevent corrosion.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a proper sharpening tool to maintain cutting performance.
- Inspect for Damage: Frequently inspect the blade and handle for any signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- Knife Not Cutting Properly: Ensure that the blade is sharp. Sharpen if necessary.
- Blade Rusting: Make sure the knife is dried properly after washing. Store in a dry environment.
- Handle Damage: If the handle becomes loose or damaged, discontinue use and contact customer support for replacement options.

8. Disposal

Dispose of the knife in accordance with local regulations. Always take care to wrap the blade in cardboard or another protective material to ensure safety during disposal.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Victorinox Swibo Filetierreßer Flexible Klinge 200mm (5.8449.20)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Victorinox Swibo Filetierreßers mit flexibler Klinge. Dieses Messer wurde für den professionellen Einsatz in der Gastronomie entwickelt und bietet optimale Leistung und Langlebigkeit. Es ist ideal zum Filetieren von Fisch und anderen Lebensmitteln geeignet und erfüllt die höchsten Standards an Qualität und Sicherheit.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie die Anleitung für zukünftige Referenz auf.
- Benutzer: Nur für Erwachsene oder unter Aufsicht von Erwachsenen geeignet.
- Schnittgefahr: Die Klinge ist extrem scharf. Seien Sie beim Umgang mit dem Messer vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einem sicheren Bereich auf, fern von Kindern. Verwenden Sie bei der Lagerung einen Klingenschutz.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um die Klinge in gutem Zustand zu halten und Keimübertragung zu vermeiden.
- Verwendung: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Keine unsachgemäße Anwendung.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Victorinox Swibo Filetierreßer
- Artikelnummer: 5.8449.20
- Klingenlänge: 200 mm
- Klingenmaterial: Hochlegierter Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Flexibilität der Klinge: Flexibel zum einfacheren Filetieren
- Gewicht: 150 g

4. Einrichtung und Installation

Das Victorinox Swibo Filetierreßer ist sofort einsatzbereit und erfordert keine Installation. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und sichern Sie die Klinge beim Handling. Stellen Sie sicher, dass Sie eine geeignete Schneidunterlage verwenden.

5. Bedienung

Halten Sie das Messer immer mit einer Hand am Griff. Nutzen Sie die andere Hand, um das Lebensmittel zu stabilisieren. Führen Sie die Klinge in sanften, kontrollierten Bewegungen durch das Lebensmittel. Achten Sie auf Ihre Finger und wenden Sie keine übermäßige Kraft an.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme. Trocknen Sie die Klinge sorgfältig ab, um Rostbildung zu verhindern. Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf
- Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstahl, um die Klinge regelmäßig zu schärfen.
- Problem: Klinge bricht
- Lösung: Vermeiden Sie den Kontakt mit harten Oberflächen. Nutzen Sie nur Holz- oder Kunststoff-Schneidbretter.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß lokalen Vorschriften für gefährliche Abfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Victorinox Swibo Filletmes Flexibele Messen 200mm (5.8449.20)

1. Algemene Informatie

Het Victorinox Swibo filletmes met een flexibele blad van 200 mm is ontworpen voor het fileren van vis en andere delicate taken in de keuken. Met zijn hoogwaardige staal en ergonomisch handvat biedt dit mes zowel precisie als comfort.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor het doel waarvoor het ontworpen is.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en zorg voor een stabiele snijplank.
- Controleer regelmatig de staat van het mes op eventuele schade.
- Gebruik geen geforceerde bewegingen. Gebruik een passende snijtechniek om blessures te voorkomen.
- Vul handmatige slijpprocessen zorgvuldig uit om te voorkomen dat een scherp mes per ongeluk verwondingen veroorzaakt.
- Reinig het mes goed na gebruik en zorg ervoor dat het niet in de buurt van andere scherpe voorwerpen wordt bewaard.

3. Productspecificaties

- Lengte van het blad: 200 mm
- Materiaal van het blad: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Antislip kunststof
- Gewicht: 200 g
- Kleuren: Geel (handvat)
- Voltage en vermogen: Niet van toepassing (handmatig gebruik)
- Capaciteit: Niet van toepassing (hygiëne en versheid zijn belangrijk)

4. Installatie en Setup

Eigenlijk is er geen installatie nodig. Het mes kan direct uit de verpakking worden gehaald en is klaar voor gebruik. Controleer het mes op eventuele fabrieksfouten of beschadigingen bij ontvangst. Bewaar het mes op een veilige en droge plek, bij voorkeur in een messenblok of meshouder om de scherpte te waarborgen.

5. Bediening

- Voor het fileren van vis: Plaats de vis stevig op een snijplank. Begin bij de vinnen en maak een snede nabij het hoofd en volg de ruggengraat naar beneden.
- Beweeg het mes met zachte, vloeiende bewegingen om de filets van de huid te scheiden.
- Reinig het mes na gebruik met warm water en milde zeep, en droog het met een schone doek.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was het mes met de hand in warm water met een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende materialen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog het mes goed af om corrosie te voorkomen.
- Het is aan te raden om de scherpte regelmatig te controleren en het mes indien nodig te slijpen met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer de scherpte van het mes. Slijp indien nodig.
- Materiaal aan het mes plakt: Zorg ervoor dat het mes goed schoon is, gebruik een snijplank van een geschikt materiaal (bijv. bamboe of kunststof).
- Opeens gebroken mes: Neem contact op met de klantenservice indien er schade is opgetreden door normaal gebruik.

8. Afvoeren

Dit product dient op de juiste manier te worden weggegooid, afhankelijk van lokale richtlijnen voor afval en recycling. Aangezien het mes uit roestvrij staal en kunststof bestaat, zorg ervoor dat deze materialen op de juiste manier worden gescheiden en gerecycled.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

Información General

Gracias por elegir el cuchillo de deshuese flexible de 200 mm Victorinox Swibo. Este cuchillo está diseñado para ofrecer precisión y facilidad en el fileteo de pescados y carnes. Su empuñadura ergonómica y su hoja flexible permiten un manejo cómodo y efectivo.

Información de Seguridad

- Este cuchillo está destinado únicamente para el uso en la preparación de alimentos.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice una superficie de corte adecuada y estable para evitar accidentes.
- Siempre corte en una dirección alejada de su cuerpo y mantenga los dedos alejados de la hoja.
- Asegúrese de que la hoja esté afilada antes de usar. Un cuchillo desafeitado puede causar lesiones debido a la aplicación de más fuerza.
- Después de su uso, limpie el cuchillo inmediatamente para evitar la acumulación de bacterias.
- No use el cuchillo para nada más que su propósito previsto.

Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Victorinox
- Modelo: Swibo
- Tipo: Cuchillo de deshuese
- Longitud de la hoja: 200 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Empuñadura: Polipropileno
- Color de la empuñadura: Amarillo
- Uso: Fileteo de pescados y carnes

Configuración e Instalación

El cuchillo de deshuese Victorinox Swibo no requiere ningún tipo de instalación. Asegúrese de que la hoja esté limpia y afilada antes de usar. Para un uso óptimo, guarde el cuchillo en un lugar seguro, como un bloque de cuchillos o una funda protectora, para prevenir daños y lesiones.

Operación

Antes de cada uso, verifique que la hoja esté afilada. Utilice el cuchillo para filetear pescado o carne con un movimiento de corte suave y controlado. Para mayor precisión, mantenga el cuchillo a un ángulo reducido con respecto a la superficie de corte.

Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave. No sumerja el cuchillo en agua durante períodos prolongados.
- Seque la hoja inmediatamente con un paño suave para evitar la corrosión.
- No utilice esponjas abrasivas ni limpiadores duros que puedan dañar la superficie de la hoja.
- Afile la hoja cuando sea necesario utilizando un afilador adecuado para mantener su rendimiento.

Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta adecuadamente, verifique si la hoja está afilada. Un afilado inadecuado es la causa más común de un mal corte.
- Si hay óxido en la hoja, lo que puede suceder con un almacenamiento incorrecto, limpie suavemente con un limpiador de acero inoxidable y seque adecuadamente.

Eliminación

Este producto está hecho de materiales reciclables. Cuando decida desechar el cuchillo, hágalo de manera responsable. Coloque el cuchillo en el contenedor de reciclaje de metales o en un punto de recogida local de desechos.

Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, por favor contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Couteau de Filet Flexibles Victorinox Swibo 200 mm

1. Informations Générales

Le couteau de filet flexible Victorinox Swibo est conçu pour offrir une précision et une flexibilité optimales lors du filetage du poisson et de la viande. Cet outil culinaire est fait pour les professionnels et les amateurs de cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ce couteau est conçu uniquement pour le filetage de poisson et de viande. Ne l'utilisez pas pour d'autres types de coupe.
- Gants de protection: Portez des gants de protection appropriés lors de l'utilisation pour éviter les coupures.
- Surface de travail: Utilisez sur une surface stable pour éviter les accidents.
- Rangement: Rangez dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.
- Affûtage: Utilisez un affûteur approprié et suivez les directives pour un affûtage sûr.

3. Présentation et Spécifications du Produit

- Nom du Produit: Couteau de Filet Flexible Victorinox Swibo
- Longueur de la Lame: 200 mm
- Matériau de la Lame: Acier inoxydable
- Poignée: Plastique avec prise antidérapante
- Poids: 100 g
- Numéro de Modèle: 5.8449.20

4. Installation et Configuration

1. Retirez le couteau de son emballage après avoir vérifié qu'il n'y a pas de dommages.
2. Nettoyez le couteau avec de l'eau tiède et du détergent doux avant la première utilisation.
3. Séchez soigneusement avec un chiffon doux.
4. Rangez-le dans un support de couteaux ou un tiroir sécurisé pour éviter tout contact accidentel.

5. Utilisation

1. Tenir le couteau correctement par la poignée.
2. Positionner le poisson ou la viande sur une planche à découper stable.
3. Utilisez des mouvements légers et contrôlés pour faire glisser le couteau le long de la chair.
4. Démarrez à partir de la queue du poisson ou de la partie la plus épaisse de la viande.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage: Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et du détergent après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser au lave-vaisselle pour éviter d'endommager la lame ou la poignée.
- Sécher immédiatement après le lavage pour prévenir la rouille.

7. Dépannage

- Difficulté à couper: Vérifiez si la lame est émoussée. Aiguiser la lame correctement.
- Accumulation de saleté: Si la lame est sale, nettoyez-la avec un chiffon ou une éponge non abrasive.
- Poignée glissante: Assurez-vous que vos mains et l'espace de travail soient secs avant utilisation.

8. Élimination

Conformez-vous aux réglementations locales pour l'élimination des déchets. Les outils en métal peuvent généralement être recyclés. Vérifiez auprès de votre centre de recyclage local pour les options.

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

Il coltello da sfilettare Victorinox Swibo con lama flessibile da 200 mm è uno strumento professionale progettato per sfilettare pesce e carne con precisione e facilità. Realizzato con materiali di alta qualità, questo coltello è l'ideale per ristoranti, pescherie e uso domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare se la lama è danneggiata o usurata.
- Maneggiare con attenzione durante l'uso per evitare tagli.
- Utilizzare un supporto appropriato e stabile durante il taglio.
- Lavare il coltello con cautela per evitare ferite.
- Non immergere la lama in liquidi corrosivi o detergenti aggressivi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Victorinox Swibo
- Tipo: Coltello da sfilettare
- Lunghezza della lama: 200 mm
- Tipo di lama: Flessibile
- Materiale della lama: Acciaio inox
- Manico: Polipropilene ergonomico, antiscivolo e resistente

4. Installazione e Montaggio

Non è richiesto alcun montaggio per il coltello da sfilettare. Prima dell'uso, assicurarsi che la lama sia affilata e pulita. Se si utilizza un supporto per il coltello, posizionarlo su una superficie piana e sicura.

5. Funzionamento

Affilare la lama secondo necessità. Per sfilettare, posizionare il pesce o la carne su un tagliere stabile. Eseguire un movimento fluido e preciso seguendo la linea naturale del tessuto. Mantieni un angolo di inclinazione appropriato per ottenere risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone, evitando l'uso della lavastoviglie per preservare la lama.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie.
- Controllare regolarmente la lama per segni di usura e affilarla se necessario.
- Conservare in un luogo sicuro, preferibilmente in una custodia o un supporto per coltelli.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è smussata, affilarla con una pietra per affilare o un affilatore appropriato.
- Se il manico è allentato, controllare e serrare eventuali viti o sostituire se necessario.
- In caso di danni evidenti, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello secondo le normative locali riguardanti i rifiuti metallici. Non gettare il coltello nell'indifferenziato. Utilizzare contenitori appositi per materiali affilati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania