

# 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: 5.8450.20**

**VICTORINOX | SWIBO - Fish filleting knife - flexible blade: 200mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Victorinox Swibo Fish Filleting Knife Flexible Blade 200mm

### 1. General Information

The Victorinox Swibo Fish Filleting Knife is designed specifically for fish processing. With a flexible blade of 200mm, it provides precision and ease during filleting, ensuring a clean cut for optimal results. Made by Victorinox, a renowned Swiss brand, this knife adheres to high standards of quality and craftsmanship.

### 2. Safety Information

- Intended Use: This knife is designed for filleting fish. Do not use it for any other purpose.
- Sharp Blade: The blade is extremely sharp. Use caution to prevent cuts. Always cut away from your body.
- Handling: Keep the knife out of reach of children. Use protective gloves when handling the knife, especially during cleaning and maintenance.
- Storage: Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or a sheath, to prevent accidental injury.
- Inspection: Regularly check for damage or wear. Do not use if the blade is damaged or loose.
- Cleaning: Always clean the knife after use. Improper cleaning can lead to contamination and potential food safety issues.

### 3. Product Specifications

- Blade Length: 200 mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polypropylene
- Weight: 150 g (approx.)
- Color: Yellow handle

### 4. Setup and Installation

The Victorinox Swibo Fish Filleting Knife requires no complex setup. Follow these steps for initial use:

1. Remove the knife from its packaging.
2. Ensure the blade is clean and undamaged.
3. If desired, place the knife in a designated storage location such as a knife block.

### 5. Operation

- Before Use: Ensure the knife is sharp. Sharpen using a whetstone or knife sharpener if necessary.
- Filleting Process:
  1. Place the fish on a cutting board, ensuring it is secure.
  2. Begin by inserting the tip of the knife at the top of the fish near the head.
  3. Gently slide the blade along the spine, maintaining a shallow angle to the meat.
  4. Follow the contours of the fish, using the flexibility of the blade to achieve clean fillets.
  5. Repeat the process for the other side.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use with warm soapy water and a soft cloth.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads, as they can damage the blade.
- Rinse thoroughly and dry with a soft towel to prevent rust.
- Regularly sharpen the blade to maintain its cutting performance.

### 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If cutting performance is reduced, sharpen the blade using a whetstone or appropriate sharpener.
- Blade Damage: In case of nicks or bends in the blade, discontinue use and consult a professional for repair.
- Handle Issues: If the handle becomes loose or cracked, stop using the knife and seek replacement or repair options.

### 8. Disposal

The Victorinox Swibo Fish Filleting Knife is not a recyclable product. When disposing of the knife:

- Wrap the blade in a sturdy material to prevent injury during disposal.
- Follow local regulations for the disposal of knives and sharp objects.

### 9. Contact

For any inquiries or further assistance, please contact us at:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Victorinox Swibo Fischfiletierreßmesser, flexible Klinge, 200mm (5.8450.20)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Victorinox Swibo Fischfiletierreßmessers. Dieses Produkt ist für das präzise Filetieren von Fisch konzipiert und bietet Ihnen dank seiner flexiblen Klinge eine hohe Schneidleistung. Es ist das ideale Werkzeug für professionelle Köche und Hobbyköche gleichermaßen und verbindet Ergonomie mit herausragender Funktionalität.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Das Messer ist sehr scharf. Achten Sie beim Umgang stets auf Ihre Finger.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie Schutzunterlagen, um Schnitte im Arbeitsbereich zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Bakterienwachstum zu verhindern.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck – das Filetieren von Fisch.
- Lagern Sie das Messer in einem geeigneten Messerblock oder in einer Schutzhülle, um Verletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Victorinox Swibo Fischfiletierreßmesser
- Klingenlänge: 200 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffeigenschaft: Haftfester, ergonomischer Griff
- Gewicht: 150 g
- Kategorie: Küchenmesser
- Verwendung: Fischfiletieren

## 4. Aufbau und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Bei Beschädigung sofort Ersatz anfordern.
3. Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, z.B. in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.
4. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und frei von Unordnung ist, bevor Sie mit dem Filetieren beginnen.

## 5. Bedienung

- Halten Sie den Griff fest und führen Sie das Messer mit leichtem Druck entlang der Fischgräte.
- Arbeiten Sie in einem gleichmäßigen, fließenden Schnitt, um gleichmäßige filetierten Stücke zu erhalten.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge in einem geeigneten Winkel zur Fischhaut gehalten wird, um eine präzise Schneidetechnik zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie eine weiche Bürste oder einen Schwamm, um Rückstände zu entfernen.
- Trocknen Sie das Messer gründlich mit einem sauberen Tuch.
- Lagern Sie das Messer in einer sicheren und trockenen Umgebung.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Messerschärfer, um optimale Schneidleistung zu gewährleisten.

## 7. Fehlersuche

- Wenn das Messer Schwierigkeiten hat, durch den Fisch zu schneiden, kann die Klinge stumpf sein. Schärfen Sie das Messer gemäß den oben genannten Anweisungen.
- Bei eventuellen Beschädigungen oder Verformungen des Messers, kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer umweltgerecht. Wenden Sie sich an Ihre lokale Entsorgungsstelle oder Abfallwirtschaftsabteilung für Anweisungen zur umweltfreundlichen Entsorgung von scharfen Gegenständen.

## 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: Victorinox Swibo Visfileren Mes - Flexibele Blade 200mm

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Victorinox Swibo visfileren mes met een flexibele blade van 200 mm. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor de professionele visser en kookliefhebbers die op zoek zijn naar precisie en functionaliteit.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes altijd met de nodige voorzichtigheid.
- Zorg ervoor dat het mes in een veilige positie wordt opgeborgen wanneer het niet in gebruik is.
- Snijd altijd van uw lichaam af en houd de handen uit de buurt van de snijrand.
- Laat kinderen niet zonder toezicht met het mes werken.
- Controleer regelmatig de staat van het mes; als het mes is beschadigd of versleten, vervang het dan onmiddellijk.
- Gebruik het mes nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.

## 3. Productspecificaties

- Merk: Victorinox Swibo
- Model: 5.8450.20
- Lengte van de blade: 200 mm
- Type blade: Flexibel
- Materiaal blade: Hoogwaardige roestvrijstalen
- Handgreep: Antislip kunststof
- Gewicht: 150 g

## 4. Setup en Installatie

De Victorinox Swibo visfileren mes heeft geen complexe installatie nodig. Volg de onderstaande stappen voor een veilige en efficiënte gebruikservaring:

1. Kijk de staat van het mes na. Zorg ervoor dat het mes vrij is van beschadigingen.
2. Zorg voor een geschikte werkplek met een snijplank.
3. Plaats het mes in een meshouder of op een veilige plaats voor gebruik.
4. Voordat u begint met fileren, reinig het mes met warm water en zeep voor een optimale hygiëne.

## 5. Gebruik

1. Zorg ervoor dat de vis goed vastligt op de snijplank.
2. Begin bij de vinnen van de vis en snijd voorzichtig met de flexibele blade langs de graat.
3. Beweeg met het mes in een gelijkmatige, zachte beweging om de filets los te snijden.
4. Volg de kontuur van de vis voor optimaal resultaat.
5. Reinig het mes na gebruik.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en zeep.
- Droog het mes onmiddellijk met een zachte doek om roest te voorkomen.
- Bewaar het mes in een droge omgeving.
- Vermijd het gebruik van schurende middelen die de blade kunnen beschadigen.

## 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig met een geschikte slijpsteen.
- Mes roest: Zorg voor een goede droging en opslag in een droge ruimte.
- Handgreep is los: Controleer de bevestiging van de handgreep. Neem contact op met de klantenservice indien nodig.

## 8. Afvalverwerking

Afhankelijk van de staat van het product, kan het mes gerecycled worden. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor specifieke richtlijnen over recycling en afvalverwerking van roestvrij staal.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen via:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Despiece de Pescado Flexible 200mm

## 1. Información General

El cuchillo de despiece de pescado Swibo de Victorinox es una herramienta esencial para chefs y profesionales de la cocina. Diseñado con una hoja flexible de 200 mm, este cuchillo permite un corte preciso y eficiente de pescados.

## 2. Información de Seguridad

- Este cuchillo es afilado. Maneje con cuidado para evitar cortes.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No utilice el cuchillo para otros propósitos que no sea el despiece de pescado.
- Limpie y seque el cuchillo adecuadamente después de cada uso para evitar la corrosión.
- Utilice una superficie de corte adecuada para evitar accidentes.
- No intente afilar el cuchillo sin los conocimientos necesarios o el equipo adecuado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Victorinox
- Nombre: Cuchillo de despiece de pescado flexible
- Longitud de la hoja: 200 mm
- Tipo de hoja: Flexible
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante, ergonómico
- Uso: Profesional y doméstico

## 4. Configuración e Instalación

El cuchillo no requiere instalación. Antes de usar, asegúrese de que está limpio y seco. No olvide verificar la agudeza de la hoja.

## 5. Operación

- Sujete el cuchillo por el mango antideslizante.
- Realice cortes suaves y controlados comenzando desde la parte superior del pescado hacia la parte inferior.
- Use la flexibilidad de la hoja para contornear los huesos y obtener filetes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No sumerja en agua durante períodos prolongados.
- Seque completamente con un paño suave.
- Para mantener el filo de la hoja, use un afilador adecuado regularmente.

## 7. Resolución de Problemas

- Corte ineficaz: Verifique si la hoja está afilada. Afílela si es necesario.
- Corrosión en la hoja: Asegúrese de secar bien el cuchillo después de lavarlo.
- Cuchillo incómodo de usar: Verifique que esté sosteniendo el cuchillo correctamente.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, deséchelo de manera responsable. Recicle el acero de la hoja si es posible y evite que el cuchillo cause lesiones a otros.

## 9. Contacto

Para información adicional, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau à fileter du poisson flexible Victorinox Swibo 200 mm

## 1. Informations Générales

Le couteau à fileter du poisson flexible Victorinox Swibo de 200 mm est conçu pour les professionnels et les amateurs de cuisine, offrant une lame flexible qui permet de fileter facilement le poisson tout en préservant la texture et la qualité de la chair. Il est fabriqué en Suisse, garantissant une qualité supérieure et une durabilité.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné exclusivement à la préparation du poisson. Ne pas utiliser pour couper des os ou des aliments durs.
- Manipulation : Toujours manipuler le couteau par le manche et éviter de toucher la lame. Ne pas laisser le couteau sans surveillance, surtout en présence d'enfants.
- Stockage : Conservez le couteau dans un endroit sûr. Utilisez un protège-lame ou un bloc à couteaux pour éviter les accidents.
- Entretien : Vérifiez régulièrement la lame pour des signes d'endommagement. Remplacez le couteau si la lame est ébréchée ou rouillée.
- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de lave-vaisselle.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Manche : Polypropylène, antidérapant
- Poids : Léger pour une manipulation facile
- Flexibilité : Flexible pour un meilleur contrôle lors du filetage
- Certificat : Conforme aux normes de sécurité alimentaire

## 4. Installation et Configuration

Aucune installation complexe n'est nécessaire. Avant la première utilisation, rincez le couteau à l'eau chaude savonneuse pour éliminer tout résidu de fabrication. Assurez-vous que le couteau est bien sec avant de le ranger.

## 5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

1. Placez le poisson sur une surface de travail propre et stable.
2. Tenez fermement le poisson à une main tout en maintenant le couteau à l'angle désiré.
3. Insérez la pointe de la lame derrière la tête ou la queue du poisson.
4. Suivez la structure de l'arête tout en déplaçant doucement la lame pour séparer le filet de l'arête. Répétez de l'autre côté.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez soigneusement avec un chiffon propre pour éviter la rouille.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs qui pourraient rayer la lame.
- Stockez le couteau dans un endroit sec et frais.

## 7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas efficacement.  
- Solution : Vérifiez si la lame est émoussée et affûtez-la si nécessaire.
- Problème : Le manche est glissant.  
- Solution : Assurez-vous que le manche est propre et sec avant utilisation.

## 8. Élimination

Lorsque le couteau est devenu inutilisable, veillez à le jeter de manière responsable :

- Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères non protégées.
- Enveloppez la lame dans un matériau rigide pour éviter les blessures et déposez-le dans un point de collecte approprié.

## 9. Contact

Pour toute question, veuillez contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello per Sfilettare Pesce Flessibile 200 mm Victorinox Swibo

## 1. Informazioni Generali

Benvenuto nell'utilizzo del Coltello per Sfilettare Pesce Flessibile 200 mm Victorinox Swibo. Questo attrezzo è progettato specificamente per sfilettare pesce in maniera efficace e sicura, rendendo il processo di preparazione facile e preciso.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurati di maneggiare il coltello con attenzione per evitare tagli accidentali.
- Utilizza sempre il coltello su superfici robuste e stabili.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Tieni fuori dalla portata dei bambini.
- Prima di ogni utilizzo, assicurati che il coltello sia affilato e in buone condizioni.
- Non usare il coltello se presenta segni di danno visibile.
- Indossa guanti protettivi se hai bisogno di un'ulteriore protezione durante la lavorazione del pesce.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Coltello per Sfilettare Pesce Flessibile Victorinox Swibo ha una lama flessibile da 200 mm, perfetta per il sfilettamento preciso.

- Lunghezza lama: 200 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Polipropilene, antiscivolo
- Peso: 120 g

## 4. Installazione e Setup

Non è necessaria alcuna installazione per il coltello. Prima dell'uso, assicurati che il coltello sia pulito. Se necessario, affila la lama utilizzando una pietra per affilare o un affilatore appropriato per mantenere la sua efficacia.

## 5. Operazione

- Posiziona il pesce su un tagliere stabile.
- Comincia a tagliare dolcemente seguendo la linea della carne.
- Usa una pressione leggera e controllata per evitare di danneggiare la carne del pesce.
- Lavora con la lama lungo la spina dorsale e le ossa per ottenere un filettato preciso.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare completamente con un panno morbido per prevenire la formazione di ruggine.
- Non utilizzare la lavastoviglie per pulire il coltello, in quanto potrebbe danneggiare la lama e il manico.
- Controlla periodicamente l'affilatura e affila il coltello quando necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta correttamente, potrebbe essere necessario affilarla.
- Se il manico presenta danni o segni di usura, considera di sostituire il coltello per garantire la tua sicurezza.
- Se il coltello sembra deformato, non utilizzarlo e contatta il servizio di assistenza.

## 8. Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, smaltiscilo in modo responsabile. Non gettarlo nel normale rifiuto domestico; portalo presso un centro di raccolta per rifiuti pericolosi o un servizio di riciclo appropriato.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania