

# 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: 5.8451.21

### VICTORINOX | SWIBO - Chef's knife - Blade: 210mm



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Victorinox Swibo Chef's Knife (Blade 210mm)

### 1. General Information

Welcome to your new Victorinox Swibo Chef's Knife with a 210mm blade. This high-quality knife is designed for professional chefs and culinary enthusiasts. Known for its precision and durability, the Swibo Chef's Knife simplifies food preparation, making it an essential tool in any kitchen.

### 2. Safety Information

- Always use a cutting board to protect the blade and avoid accidents.
- Keep the knife out of reach of children when not in use.
- Handle the knife with care; the blade is sharp and can cause injuries.
- Always cut away from your body and use a firm grip on the handle.
- Regularly inspect the knife for any damage to the blade or handle and discontinue use if found.
- Ensure the knife is stored safely, preferably in a knife block or sheath.
- Follow general kitchen safety rules when using any sharp tools.

### 3. Product Specifications

- Blade length: 210mm (8.2 inches)
- Blade material: High-carbon stainless steel
- Handle material: Swibo thermoplastic elastomer
- Blade type: Chef's knife
- Weight: 160g

### 4. Setup and Installation

The Victorinox Swibo Chef's Knife requires no assembly. Upon receipt, carefully remove the knife from the packaging and inspect it for any damages. Store in a safe location, such as a knife block, to protect the blade and avoid accidents.

### 5. Operation

To operate the knife effectively:

- Hold the handle with a firm grip.
- Position the food item on a stable cutting board.
- Use a rocking motion for chopping and a straight motion for slicing.
- Keep fingers tucked in on the hand holding the food to avoid cutting yourself.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use to maintain its quality.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. Do not use abrasive cleaners or scrubbers.
- Dry immediately with a clean cloth to prevent rusting.
- Store the knife properly to avoid blade damage.
- Sharpen the blade regularly using a whetstone or a professional sharpener to maintain its cutting performance.

### 7. Troubleshooting

- If the knife does not cut smoothly: Ensure the blade is sharp. Sharpen using an appropriate sharpening tool.
- If the handle feels loose or damaged: Discontinue use immediately and contact customer support.
- If you notice rust spots: Clean the blade thoroughly and dry it immediately. Store in a dry area.

### 8. Disposal

When disposing of the knife, ensure it is safely wrapped or placed in a protective covering to avoid injury to yourself or others. Dispose of according to local regulations regarding sharp objects.

### 9. Contact

For any queries or support, please contact us:

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

Thank you for choosing the Victorinox Swibo Chef's Knife. We hope you enjoy using it in your culinary adventures.

# DE DEUTSCH

## Gebrauchsanweisung für das Victorinox Swibo Kochmesser (Klinge 210mm)

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Victorinox Swibo Kochmessers mit einer Klingenlänge von 210 mm. Dieses Messer bietet hervorragende Schneideigenschaften und ist für den professionellen Einsatz in der Gastronomie entwickelt worden. Der ergonomische Griff und die präzise Klinge sorgen für optimale Kontrolle und maximale Effizienz bei der Zubereitung von Speisen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Schneidgefahr: Das Messer ist extrem scharf. Halten Sie die Klinge von Haut und anderen Körperteilen fern.
- Benutzung durch Kinder: Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung durch Kinder geeignet.
- Erhaltung der Klingen: Lassen Sie die Klinge nicht auf harten Oberflächen fallen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einem Messerschutzhülle oder Block auf, um Verletzungen und Schäden an der Klinge zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer unmittelbar nach dem Gebrauch, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Victorinox Swibo Kochmesser
- Klingenlänge: 210 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Polypropylen
- Gewicht: 0,150 kg
- Farbe: Gelb (Griff)

### 4. Einrichtung und Installation

1. Erstgebrauch: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob die Klinge unbeschädigt ist.
2. Messerschutzhülle: Verwenden Sie gegebenenfalls einen Messerschutzhülle oder Block für eine sichere Lagerung.
3. Reinigung: Vor dem ersten Gebrauch sollte das Messer mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Spülen Sie es gründlich ab und trocknen Sie es sofort mit einem weichen Tuch.
4. Lagerung: Stellen Sie sicher, dass das Messer an einem sicheren Ort gelagert wird, der vor Feuchtigkeit geschützt ist.

### 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und nutzen Sie die andere Hand, um das Schneidgut stabil zu halten.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um ein sauberes Schnittmuster zu erzielen.
- Für beste Ergebnisse schneiden Sie in einer kontrollierten Bewegung und meiden Sie ruckartige Bewegungen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab. Verwenden Sie kein Geschirrspüler, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Wartung: Schleifen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schärfe zu erhalten. Reinigen Sie den Wetzstahl ebenfalls nach jedem Gebrauch.

### 7. Fehlerbehebung

- Klinge stumpf: Verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen Schärfestein, um die Klinge wieder scharf zu machen.
- Rostbildung: Trocknen Sie das Messer nach der Reinigung gründlich ab und lagern Sie es an einem trockenen Ort.
- Griff locker: Überprüfen Sie regelmäßig den Sitz des Griffs. Bei einem lockeren Griff wenden Sie sich an den Kundenservice.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Schützen Sie die Klinge beim Entsorgen, um Verletzungen zu vermeiden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Victorinox Swibo Chef's Knife 210mm

## 1. Algemene Informatie

De Victorinox Swibo chef's knife met een lemmet van 210 mm is een hoogwaardig keukenmes, ontworpen voor professionele koks en kookliefhebbers. Het mes is uitgerust met een ergonomisch handvat en een scherp lemmet dat ideaal is voor het snijden, hakken en snipperen van voedsel.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van voedsel.
- Houd het mes scherp; een bot mes kan leiden tot ongelukken.
- Snijd altijd op een stabiele snijplank om uitglijden te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.
- Reinig het mes na elk gebruik om de kans op bacteriële besmetting te minimaliseren.
- Wees voorzichtig bij het hanteren of schoonmaken van het mes om snijwonden te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Lengte lemmet: 210 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig staal
- Handvat: Kunststof, antislip
- Gewicht: 200 g
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing
- Kleur: Geel (handvat)

## 4. Installatie en Setup

Het mes vereist geen bijzondere installatie. Volg deze richtlijnen voor veilig gebruik:

- Onthul het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer op beschadigingen aan het lemmet of handvat vóór gebruik.
- Bewaar het mes in een messenset of op een veilige manier om verwondingen te voorkomen.

## 5. Gebruik

- Gebruik een snijplank van hout of kunststof om de snijkant van het mes te beschermen.
- Houd het handvat stevig vast tijdens het snijden.
- Snijd in een vloeiende beweging om een gelijkmatig resultaat te bereiken.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak het mes direct na gebruik schoon met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van een vaatwasser; dit kan de scherppte en staat van het mes verminderen.
- Droog het mes grondig met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherppte van het mes en slijp het indien nodig met een geschikte slijper.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is bot  
Oplossing: Slijp het mes met een slijpsteen of een slijpsysteem.
- Probleem: Roestplekken op het mes  
Oplossing: Reinig het mes grondig en zorg ervoor dat het volledig droog is na gebruik.
- Probleem: Handvat voelt los aan  
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of reparatie.

## 8. Afvoer

Vervangingen of niet meer bruikbare messen moeten volgens de lokale wetgeving worden afgevoerd. Zorg ervoor dat scherpe onderdelen goed zijn verpakt om verwondingen bij het weggooien te voorkomen.

## 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

- 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 Chef Swibo de Victorinox - Hoja 210mm (5.8451.21)

## 1. Información General

El cuchillo de chef Swibo de Victorinox es una herramienta esencial para cocineros profesionales y aficionados. Con una hoja de 210 mm, este cuchillo está diseñado para proporcionar precisión y facilidad en el corte de ingredientes.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este cuchillo está destinado únicamente a la preparación de alimentos. No debe utilizarse para otros fines.
- **Cuidado con el Corte:** Maneje siempre el cuchillo con cuidado. Mantenga los dedos alejados de la hoja al cortar.
- **Superficie Estable:** Use el cuchillo sobre una superficie de corte estable y adecuada.
- **Almacenamiento Seguro:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro, como un bloque para cuchillos o una funda, para evitar accidentes.
- **Mantenimiento de la Hoja:** Mantenga la hoja afilada para un rendimiento óptimo. Un cuchillo desafilado puede provocar accidentes.
- **Limpieza:** Evite dejar el cuchillo en contacto prolongado con agua y no utilice limpiadores abrasivos.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Marca:** Victorinox
- **Modelo:** Swibo Chef Knife
- **Código del Producto:** 5.8451.21
- **Longitud de la Hoja:** 210 mm
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable
- **Mango:** Polipropileno
- **Peso:** 190g
- **Uso:** Profesional y doméstico

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el cuchillo de chef Swibo. Simplemente retire el cuchillo del empaque y asegúrese de que la hoja esté limpia y libre de residuos del proceso de fabricación.

## 5. Operación

Utilice el cuchillo de chef para cortar, picar y rebanar diversas frutas, verduras, carnes y otros ingredientes. Asegúrese de usar una técnica de corte adecuada para evitar lesiones y prolongar la vida útil del cuchillo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un jabón suave. Enjuague y seque inmediatamente con un paño limpio.
- **Mantenimiento:** Afilan la hoja regularmente con una piedra de afilar o un afilador. Inspeccione la hoja y el mango en busca de daños antes de cada uso.

## 7. Solución de Problemas

- **Cuchillo Dañado:** Si la hoja está astillada o rota, no use el cuchillo y contacte al servicio de atención al cliente.
- **Dificultad para Cortar:** Si el cuchillo no corta fácilmente, probablemente necesite afilarse.

## 8. Eliminación

Cuando el cuchillo ya no sea utilizable, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje de metales y productos peligrosos. Asegúrese de envolver la hoja para evitar lesiones al manipularla.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en comunicarse con nosotros:

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

Agradecemos su confianza en nuestros productos y deseamos que su experiencia con el cuchillo de chef Swibo de Victorinox sea satisfactorio.

# FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation pour le Couteau de Chef Victorinox Swibo (Lame 210mm)

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de Chef Victorinox Swibo avec une lame de 210 mm. Ce produit est conçu pour des performances optimales dans la cuisine, offrant une combinaison unique de durabilité, de confort et d'efficacité.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Adaptée : Ce couteau est destiné exclusivement à la coupe des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Tranchants : La lame est extrêmement tranchante. Manipulez avec précaution pour éviter les blessures.
- Garde : Tenez le couteau par la poignée et éloignez les doigts de la lame lors de la coupe.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sécurisé et hors de portée des enfants. Utilisez un protège-lame si disponible.
- État du Couteau : Inspectez régulièrement le couteau pour détecter des dommages ou l'usure. Remplacez-le si nécessaire.
- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec des produits de nettoyage doux. Ne pas le laver au lave-vaisselle.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : Couteau de Chef Victorinox Swibo
- Longueur de la Lame : 210 mm
- Matériau de la Lame : Acier inoxydable
- Poignée : Plastique antidérapant
- Poids : 200 g
- Couleur : Jaune avec un design ergonomique

## 4. Installation et Mise en Service

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage avec soin pour éviter de se blesser avec la lame.
2. Évaluation Initiale : Inspectez la lame et la poignée pour toute anomalie.
3. Stockage : Pour un meilleur stockage, placez le couteau dans un bloc à couteaux ou une protection de lame appropriée.

## 5. Fonctionnement

Utilisez le couteau pour couper, hacher et émincer. Tenez la poignée fermement et utilisez des mouvements de va-et-vient pour effectuer les coupes. Toujours découper sur une planche à découper pour protéger la lame.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse, rincez et essuyez soigneusement.
- Aiguillage : Aiguissez la lame régulièrement avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteaux pour maintenir la performance.
- Vérification : Vérifiez fréquemment l'intégrité de la poignée et de la lame.

## 7. Dépannage

- Problème de Performance : Si le couteau ne coupe pas correctement, vérifiez si la lame est émoussée. Procédez à l'aiguillage si nécessaire.
- Manipulation Incorrecte : Si des blessures se produisent, consultez les méthodes d'utilisation sécuritaire mentionnées ci-dessus.

## 8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans protection. Utilisez un matériau de protection pour couvrir la lame, puis déposez-le dans un conteneur approprié pour les objets tranchants. Consultez les réglementations locales pour toute autre méthode d'élimination.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi le Couteau de Chef Victorinox Swibo !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Chef Victorinox Swibo - Lama 210mm (5.8451.21)

## 1. Informazioni Generali

Il coltello da chef Victorinox Swibo è progettato per garantire prestazioni eccezionali in cucina. Con una lama lunga 210 mm, è ideale per una varietà di compiti di taglio, inclusa la preparazione di carne, pesce e verdure. Realizzato con materiali di alta qualità, è uno strumento essenziale per professionisti e appassionati di cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie di taglio stabile e robusta.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi di affilare la lama in modo appropriato per evitare lesioni.
- Fare attenzione durante il trasporto del coltello e coprire la lama per evitarne il contatto.
- In caso di lesioni, pulire la ferita e consultare un medico se necessario.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Modello: Swibo Coltello da Chef
- Lunghezza della lama: 210 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Plastica antiscivolo
- Peso: 200 g

## 4. Installazione e Montaggio

Il coltello non richiede alcuna installazione particolare. Rimuovere il coltello dall'imballaggio con attenzione. Assicurarsi che la lama sia pulita e asciutta prima dell'uso. Non utilizzare il coltello se presenta danni visibili.

## 5. Funzionamento

Impugnare il coltello saldamente per garantire un controllo ottimale durante il taglio. La lama è progettata per una varietà di tecniche di taglio. Effettuare movimenti fluidi e controllati per ottenere risultati migliori.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Risciacquare il coltello con acqua calda dopo ogni utilizzo.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi che possano danneggiare la lama.
- Lavare a mano il coltello e asciugare immediatamente per prevenire la formazione di ruggine.
- Affilare la lama regolarmente per garantire prestazioni ottimali.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non taglia bene, verificare se è necessaria una affinatura.
- Assicurarsi che il coltello sia pulito.
- Se ci sono segni di danni sulla lama o sul manico, contattare l'assistenza clienti.

## 8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali riguardanti i materiali metallici e plastici. Non gettare il coltello nell'indifferenziato; utilizzare contenitori di riciclo appropriati per metalli e plastica.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania