

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: 5.8451.26

VICTORINOX | SWIBO - Chef's knife - Blade: 260mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Swibo Chef's Knife Blade 260mm

1. General Information

Thank you for choosing the Victorinox Swibo Chef's Knife Blade 260mm. This product is designed for culinary professionals and cooking enthusiasts alike. The knife features a high-quality blade made from stainless steel, ensuring durability and precision in every cut.

2. Safety Information

- Cutting Safety: Always use a cutting board to prevent injury and damage to the blade. Keep your fingers away from the blade when slicing.
- Storage: Store the knife in a designated knife block or sheath to avoid blade damage and injury.
- Children: Keep the knife out of reach of children. This product is not intended for use by individuals under the age of 18.
- Cleaning: Do not place the knife in a dishwasher as this may damage the blade and handle. Hand wash only.
- Inspection: Regularly inspect the knife for damage. Do not use if the blade is chipped or broken.
- Handling: Always handle the knife with care and ensure the blade is pointed away from your body when cutting.

3. Product Specifications

- Blade Length: 260 mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polypropylene
- Weight: Approximately 250 g
- Color: Yellow Handle

4. Setup and Installation

1. Carefully unpack the knife and remove any packaging materials.
2. Before first use, wash the knife with warm soapy water and dry thoroughly to remove any factory residues.
3. Place the knife in a suitable knife block or protective sheath for safe storage.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle, positioning your index finger on the blade's spine for better control.
- Employ a rocking motion for chopping and slicing to maintain precision.
- For fine cuts, position the food item securely on your cutting board and use the tip of the knife for intricate work.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, hand wash the knife with warm soapy water.
- Rinse and dry with a soft cloth immediately after washing to prevent corrosion.
- Periodically sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain cutting performance.

7. Troubleshooting

- Blade not cutting efficiently: Regularly sharpen the blade to maintain sharpness. If the blade is severely damaged, contact customer support.
- Handle feels loose: Check for structural integrity. If the handle feels loose or wobbly, discontinue use and contact support for assistance.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its life:

- Dispose of the knife properly to prevent injury to others. It is recommended to wrap the blade in cardboard and tape before discarding.
- Recycle materials wherever possible in accordance with local regulations.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing the Victorinox Swibo Chef's Knife Blade 260mm. Enjoy your culinary experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Victorinox Swibo Kochmesser Klinge 260mm (5.8451.26)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Victorinox Swibo Kochmessers mit einer Klinge von 260mm. Dieses hochwertige Messer wurde für professionelle Köche und anspruchsvolle Hobbyköche entwickelt. Es kombiniert ergonomisches Design mit exzellenter Funktionalität und Langlebigkeit, um Ihnen das Kochen zu erleichtern.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für die vorgesehenen Anwendungen in der Küche.
- Halten Sie die Klinge stets scharf, um Verletzungen durch ungenügenden Druck zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie beim Schneiden eine stabile Schneideunterlage, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt der Klinge mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten während des Gebrauchs, um ein Ausrutschen zu verhindern.
- Reinigen Sie das Messer nach dem Gebrauch mit der Hand; vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspülern, um Schäden am Messer zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Victorinox Swibo Kochmesser Klinge 260mm (5.8451.26)
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenlänge: 260mm
- Griffmaterial: Thermoplastisches Elastomer (TPE)
- Gewicht: 0,35 kg
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

Das Victorinox Swibo Kochmesser erfordert keine Installation im herkömmlichen Sinne. Befolgen Sie diese einfachen Schritte, um das Messer bereit zu machen:

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie die Klinge auf etwaige Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass der Griff nicht locker ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit anderen Messern oder schneidenden Objekten, um eine Beschädigung der Klinge zu verhindern.

5. Betrieb

- Halten Sie den Griff des Messers fest und sicher, wenn Sie das Messer verwenden.
- Platzieren Sie die Klinge auf dem Schneidgut und üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um präzise Schnitte zu erzielen.
- Reinigen Sie das Messer nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und lassen Sie es an der Luft trocknen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Verwenden Sie einen Schwamm oder ein weiches Tuch, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um optimale Leistung zu gewährleisten. Verwenden Sie einen geeigneten Wetzstahl oder einen Messerschärfer.

7. Fehlerbehebung

Problem: Klinge ist stumpf

Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder einem Messerschärfer.

Problem: Klinge hat Rostflecken

Lösung: Reinigen und trocknen Sie das Messer sofort nach Gebrauch. Verwenden Sie bei Bedarf ein Edelstahlreinigungsmittel.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahlprodukte oder gemäß den Richtlinien zur Abfallentsorgung in Ihrer Region. Denken Sie daran, das Messer sicher zu verpacken, um Unfälle bei der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgaastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Swibo Koksmes 260mm

1. Algemene Informatie

Het Victorinox Swibo koksmes met een bladlengte van 260 mm is ontworpen voor professionele koks en culinaire enthousiastelingen. Dit mes biedt een perfecte balans tussen kwaliteit, efficiëntie en duurzaamheid, en is ideaal voor het snijden en hakken van verschillende soorten voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes altijd met zorg en aandacht.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes niet op een onveilige manier is geplaatst of opgeborgen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en houd uw vingers uit de snijlijn.
- Gebruik een snijplank die geschikt is voor het type voedsel dat u aan het bereiden bent.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het mes; een bot mes kan gevaarlijker zijn dan een scherp mes.
- Reinig het mes na elk gebruik om bacteriën en kruisbesmetting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Victorinox Swibo Koksmes
- Bladlengte: 260 mm
- Kleur: Geel
- Materiaal blade: Roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Kunststof
- Gewicht: 300 gram
- Afmeting verpakking: 28 x 5 x 5 cm
- Voltagelossens: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Installatie en Opstelling

Dit mes vereist geen uitgebreide installatie. Volg deze stappen voor gebruik:

- Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer of het mes vrij van beschadigingen en roest is.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, zoals een meshouder of magneetstrip. Zorg ervoor dat het mes stabiel ligt en niet kan vallen.

5. Gebruik

- Zorg ervoor dat uw handen schoon en droog zijn tijdens het gebruik.
- Houd het mes vast bij het handvat en snijd met een gelijkmatige druk en beweging.
- Gebruik het mes voor het snijden van groenten, fruit, vlees en vis. Vermijd het snijden van harde materialen zoals bevroren voedsel of botten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met warm water en zeep na elk gebruik.
- Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen die het mes kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af met een schone doek voordat u het opbergt.
- Voor een optimale levensduur, slijp het mes regelmatig met een slijpstaaf of slijpmachine.

7. Probleemoplossing

- Als het mes bot is, slijp het dan met een slijpstaaf of laat het slijpen door een professional.
- Bij roestvorming, gebruik een mild reinigingsmiddel en een zachte doek om het te verwijderen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang het mes als er scheuren of serieuze schade zijn.

8. Afvoer

Recycle het mes in overeenstemming met lokale voorschriften voor roestvrij staal. Doe nooit een bot mes in de gewone afvalbak. Neem contact op met uw plaatselijke afvalverwerkingscentrum voor informatie over recycling.

9. Contactinformatie

Voor vragen of meer informatie kunt u contact opnemen met:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef Victorinox Swibo - Hoja de 260 mm

1. Información General

Este cuchillo de chef Victorinox Swibo tiene una hoja de 260 mm y está diseñado para ofrecer un excelente rendimiento en la cocina. Fabricado en Suiza, es ideal para chefs profesionales y aficionados, combinando durabilidad, ligereza y precisión en el corte.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cuchillo está diseñado únicamente para el uso culinario. No utilice el cuchillo para cortar materiales que no sean alimentos.
- **Cuidado al Manipular:** Siempre maneje el cuchillo con precaución. Sostenga el mango firmemente y mantenga los dedos alejados de la hoja al cortar.
- **Superficie de Corte Segura:** Utilice siempre una superficie de corte adecuada (como una tabla de cortar) para evitar lesiones.
- **Almacenamiento Seguro:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- **Cuchillo Afilado:** La hoja está afilada; tenga cuidado de no lesionarse al utilizarlo o al limpiarlo.

3. Visión General y Especificaciones

- **Modelo:** Victorinox Swibo Chef's Knife
- **Longitud de la hoja:** 260 mm
- **Material de la hoja:** Acero inoxidable
- **Mango:** Polipropileno ergonómico
- **Certificación:** Fabricado conforme a los estándares de calidad suizos.

4. Configuración e Instalación

La instalación de este producto no requiere un proceso complicado. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje y límpielo antes de su primer uso. Asegúrese de que su espacio de trabajo esté limpio y listo para utilizarlo.

5. Operación

Al utilizar el cuchillo de chef:

- **Corte:** Utilice técnicas de corte como el picado, corte en juliana o fileteado, dependiendo de los alimentos.
- **Mantenimiento:** Evite cortar sobre superficies duras como vidrio o cerámica para preservar el filo de la hoja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. Evite el uso de lavavajillas, ya que puede dañar la hoja y el mango.
- **Secado:** Seque completamente el cuchillo con un paño limpio antes de guardarlo.
- **Afilado:** Afile la hoja regularmente para mantener un corte óptimo. Utilice un afilador de cuchillos adecuado.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** La hoja no corta correctamente.
Solución: Afile la hoja utilizando un afilador de calidad.
- **Problema:** Manchas en la hoja.
Solución: Limpie la hoja con un paño suave y agua tibia. Si las manchas persisten, use un limpiador suave para acero inoxidable.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, asegúrese de desecharlo de forma responsable. El cuchillo debe ser reciclado como metal, y se recomienda cubrir la hoja para evitar lesiones al manejarlo.

9. Contacto

Para obtener asistencia adicional o información sobre el producto, comuníquese con nosotros en:

Correo electrónico: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour le Couteau de Chef Victorinox Swibo - Lame de 260mm (5.8451.26)

1. Informations Générales

Le couteau de chef Victorinox Swibo avec une lame de 260mm est un outil indispensable pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine. Conçu pour offrir une précision et une performance supérieures, il est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour garantir durabilité et facilité d'utilisation.

2. Informations de Sécurité

- Toujours manipuler le couteau avec soin, en évitant de pointer la lame vers vous ou vers autrui.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Utilisez un support de coupe stable pour éviter tout glissement lors de la coupe.
- Ne pas utiliser le couteau pour d'autres usages que ceux pour lesquels il est conçu.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Si elle est endommagée, cessez son utilisation.
- En cas d'accident, appliquez immédiatement des premiers secours et consultez un professionnel si nécessaire.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Victorinox Swibo Chef's Knife
- Numéro de produit : 5.8451.26
- Longueur de la lame : 260 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Plastique antidérapant
- Coloris : Jaune
- Poids : 220 g

4. Installation et Mise en Service

- Déballez soigneusement le couteau et retirez tout emballage.
- Avant la première utilisation, lavez la lame à l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement avec un chiffon propre.
- Assurez-vous que le couteau est correctement affûté avant chaque utilisation. Si nécessaire, utilisez un aiguiser de couteaux.

5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau pour couper des légumes, de la viande ou des aliments divers.
- Pour de meilleurs résultats, adoptez une technique de coupe appropriée, en utilisant la lame pour trancher plutôt que pour tirer ou pousser.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau savonneuse après chaque utilisation. Évitez de le placer au lave-vaisselle pour prévenir l'endommagement.
- Séchez le couteau immédiatement après le lavage pour éviter la corrosion.
- Pour maintenir la lame en bon état, affûtez-la régulièrement selon les besoins.

7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas correctement, cela peut être dû à un manque d'affûtage. Utilisez un aiguiser pour rectifier cela.
- En cas de problèmes physiques avec le couteau, tels que des fissures ou une déformation, cessez l'utilisation et contactez l'assistance.

8. Élimination

- Ne pas jeter le couteau à la poubelle normale. Envisagez de le recycler auprès d'un centre spécialisé pour les outils tranchants et les métaux.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, contactez-nous :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il coltello da chef Victorinox Swibo è uno strumento professionale progettato per offrire precisione e affidabilità in cucina. Con una lama di 260 mm, è ideale per il taglio di carne, pesce e verdure, garantendo prestazioni elevate in ogni situazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non tentare mai di affilare un coltello danneggiato.
- Indossare guanti da cucina per proteggere le mani durante l'uso.
- Fare attenzione a non applicare una forza eccessiva durante il taglio per evitare lesioni.
- Tenere il coltello in una posizione sicura quando non è in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Modello: Swibo
- Tipo di coltello: Coltello da chef
- Lunghezza della lama: 260 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Plastica antiscivolo
- Manico ergonomico per comfort ottimale

4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione per il coltello da chef Victorinox. Tuttavia, per un uso ottimale:

- Assicurarsi di avere una superficie di lavoro pulita e stabile.
- Utilizzare un tagliere robusto per preservare la lama e prevenire lesioni.
- Conservare il coltello in un blocco per coltelli o in una custodia protettiva quando non in uso.

5. Operazione

- Impugnare il coltello saldamente per un controllo migliore.
- Utilizzare il movimento di taglio avanti e indietro per ottenere fette uniformi.
- Pulire il coltello tra un utilizzo e l'altro per garantire igiene e funzionalità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone:
 1. Risciacquare immediatamente dopo l'uso per evitare macchie.
 2. Asciugare con un panno morbido.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando una pietra per affilare o un affilatore manuale.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta correttamente, controllare la sua affilatura e affilarla se necessario.
- Se il manico appare allentato, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Non gettare il coltello nei rifiuti indifferenziati. Seguire le linee guida locali per lo smaltimento dei metalli. Se il coltello è danneggiato, consultare un luogo di raccolta appropriato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattateci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania