

# 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: 5.8452.20

### 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 (5.8452.20)

## 1. General Information

The Victorinox Swibo Fish Filleting Knife is a professional-grade tool designed specifically for precise fish filleting. Featuring a flexible 200mm blade, it provides excellent maneuverability, making it easier to create clean and accurate fillets. With its ergonomic handle and high-quality materials, this knife is a reliable choice for both professional chefs and home cooks.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always use the knife for its intended purpose. Handle the knife with care to avoid cuts or injuries.
- Blade Handling: The blade is sharp; always cut away from your body and keep fingers away from the blade's path. Store the knife in a sheath or protective cover when not in use.
- Cleaning: Use caution when washing the knife to avoid injury; handle it by the handle and avoid contact with the blade.
- Children: Keep this knife out of the reach of children to prevent accidents.
- Maintenance: Regularly check the knife for defects or damage. Do not use the knife if the blade is damaged in any way.

## 3. Product Specifications

- Blade Length: 200 mm
- Blade Type: Flexible
- Material: Stainless steel
- Handle: Swibo ergonomic handle
- Weight: 250g

## 4. Setup and Installation

The Victorinox Swibo Fish Filleting Knife does not require any assembly. Follow the instructions below for proper setup:

1. Ensure your work surface is clean and clear of obstructions.
2. Place the knife on a stable cutting board.
3. If applicable, use the knife's protective sheath until you are ready to use it.

## 5. Operation

To use the Victorinox Swibo Fish Filleting Knife:

1. Place the fish on a cutting board, skin side down.
2. Hold the knife securely by the ergonomic handle.
3. Start at the tail and slide the blade between the flesh and the skin, using gentle, smooth motions.
4. Continue to follow the natural contour of the fish, keeping the blade angled downward to separate the fillet from the bone.
5. Repeat the process on the other side of the fish if necessary.

## 6. Cleaning and Maintenance

1. After each use, wash the knife with warm soapy water.
2. Rinse thoroughly and dry the knife with a clean cloth.
3. Avoid placing the knife in a dishwasher, as it may damage the blade and handle.
4. Regularly sharpen the blade using a suitable sharpener to maintain cutting performance.

## 7. Troubleshooting

- Knife is not cutting effectively: Check the sharpness of the blade. If dull, sharpen with a suitable knife sharpener.
- Handle feels slippery: Ensure the handle is clean and dry before use. If necessary, use a cloth to wipe the handle.
- Blade has a chip or crack: Do not use the knife. Contact customer service for assistance.

## 8. Disposal

When disposing of this product:

- Ensure the blade is wrapped securely to prevent injury.
- Dispose of the knife according to local regulations for handling sharp objects.
- Recycle materials where possible, following local recycling guidelines.

## 9. Contact

For further 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

Produktmanual für das Victorinox Swibo Fischfiletierreßer mit flexiblem Blatt 200mm (5.8452.20)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Victorinox Swibo Fischfiletierreßers mit flexiblem Blatt. Dieses Produkt ist speziell für das Filetieren von Fisch konzipiert und bietet herausragende Leistung und Handhabung. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie beim Umgang mit dem Messer darauf, dass die Klinge scharf ist. Verletzungsgefahr!
- Halten Sie das Messer von Kindern fern.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, eine stabile und sichere Unterlage zu verwenden.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um eine Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer in einem sicheren Bereich, um Unfälle zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Victorinox Swibo Fischfiletierreßer
- Klingenlänge: 200 mm
- Klingenmaterial: Hochlegierter Edelstahl
- Griffmaterial: Polypropylen (rutschfest)
- Gewicht: 180 g
- Flexible Klinge für einfaches Filetieren

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf sichtbare Schäden oder Mängel.
3. Stellen Sie sicher, dass Sie einen geeigneten Arbeitsplatz haben, idealerweise eine schneidfeste Unterlage, und dass alle anderen Utensilien, die Sie benötigen, bereitstehen.
4. Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle, um die Klinge zu schützen.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer sicher, während Sie es verwenden.
- Führen Sie die Klinge sanft entlang des Fisches, um an das Filet zu gelangen.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um ein gleichmäßiges Schneiden zu gewährleisten.
- Reinigen Sie die Klinge zwischen den Benutzungen, wenn Sie mit verschiedenen Fischarten arbeiten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie das Messer nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, die die Klinge zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Waschen, um Rost zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schärfe der Klinge. Bei Bedarf mit einem Wetzstein oder einem Messerschärfer nachschärfen.

## 7. Fehlersuche

- Wenn das Messer nicht sauber schneidet, überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Schärfen Sie das Messer bei Bedarf nach.
- Bei sichtbaren Beschädigungen der Klinge ist das Messer nicht mehr sicher zu verwenden. Bitte ziehen Sie in diesem Fall in Erwägung, das Messer zu ersetzen.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle, insbesondere wenn die Klinge beschädigt ist.
- Verpackungsmaterialien sollten recycelt werden, wo dies möglich ist.

## 9. Kontakt

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

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Swibo Visfileren Mes – Flexibel Blad 200mm

## 1. Algemeen Informatie

De Victorinox Swibo visfileren mes met een flexibel blad van 200 mm is speciaal ontworpen voor het efficiënt fileren van vis. Dit hoogwaardige mes is vervaardigd van roestvrij staal en biedt een perfecte balans tussen scherpheid en duurzaamheid, waardoor het een onmisbaar gereedschap is voor zowel professionele koks als thuischefs.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het bedoelde doel: het fileren van vis.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is voor veilig gebruik. Gebruik een slijper om de scherpheid te behouden.
- Gebruik snijplanken en werkoppervlakken die geschikt zijn voor scherpe messen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren en reinigen van het mes om snijwonden te voorkomen.
- Berg het mes op in een veilige houder of mesblok om beschadiging te voorkomen en de scherpheid te behouden.

## 3. Product specificaties

- Model: Victorinox Swibo Visfileren Mes
- Blade Lengte: 200 mm
- Type Blade: Flexibel
- Materiaal Blade: Roestvrij staal
- Griff Materiaal: kunststof
- Afmetingen: 200 mm x 30 mm x 20 mm
- Gewicht: 200 g
- Kleur: Geel (handgreep)
- Garantie: 2 jaar

## 4. Opstelling en Installatie

Beelden of instructies voor de installatie zijn niet van toepassing voor dit product. Het mes is gebruiksklaar bij aankoop. Zorg ervoor dat je het mes verwijdert uit de verpakking, controleer op schade en het mes desinfecteert voor gebruik.

## 5. Bediening

- Houd het mes goed vast bij de handgreep en zorg ervoor dat je een stevige grip hebt.
- Begin met het snijden bij de kop van de vis en werk langzaam naar het staartgedeelte toe.
- Gebruik een snijbeweging die de flexibiliteit van het blad benut voor precieze sneden.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met warm zeepsop na elk gebruik om bacteriën te voorkomen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen die de beschermende laag kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af met een schone doek voordat je het opbergt om roestvorming te voorkomen.
- Slijp het mes regelmatig om de scherpheid te behouden.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is bot  
Oplossing: Gebruik een goede slijper om de snijkant te herstellen.
- Probleem: Mes is moeilijk te hanteren  
Oplossing: Zorg voor een goede grip en desinfecteer de handgreep voor extra veiligheid.
- Probleem: Roestvorming  
Oplossing: Zorg ervoor dat het mes altijd droog is na schoonmaken en bewaar het in een droge omgeving.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het mes, zorg ervoor dat je het correct en verantwoordelijk doet. Het mes kan niet in de reguliere afvalbak worden gegooid als het scherp is. Neem contact op met je lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen over de juiste manier om scherpe voorwerpen te verwijderen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kun je de volgende contactgegevens gebruiken:

- E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Neem alstublieft de tijd om deze handleiding te lezen en op te volgen voor een veilige en effectieve gebruikservaring met je Victorinox Swibo visfileren mes.

# ES ESPAÑOL

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

## 1. Información General

El cuchillo de despiece de pescado flexible Swibo de 200mm es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para filtrar y preparar pescado de manera eficiente. Fabricado con acero inoxidable suizo, combina durabilidad y un filo excepcional para resultados óptimos en la cocina profesional y doméstica.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice siempre el cuchillo en una superficie de corte estable para evitar lesiones.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Use un soporte o protector adecuado cuando no esté en uso.
- Evite ejercer una fuerza excesiva al cortar; permita que el filo haga el trabajo.
- Mantenga el cuchillo afilado; un cuchillo desafilado puede ser más peligroso, ya que requiere más presión al cortar.
- No use el cuchillo para otros propósitos, como abrir latas o cortar alimentos duros.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 200mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable suizo de alta calidad
- Flexibilidad de la hoja: Alta
- Mango: Antideslizante y ergonómico
- Uso recomendado: Despiece de pescado
- Resistencia al desgaste: Alta

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su empaque con cuidado, evitando el contacto con el filo.
2. Lave el cuchillo con agua tibia y jabón antes de usar por primera vez.
3. Seque bien el cuchillo con un paño limpio.
4. Para un uso seguro, coloque el cuchillo en un soporte adecuado en su área de trabajo.

## 5. Operación

- Asegúrese de tener una superficie de corte firme.
- Sujete el cuchillo por el mango ergonómico con una mano y el pescado con la otra.
- Empiece desde la cabeza o la cola y deslice la hoja suavemente a lo largo de la espina dorsal.
- Utilice movimientos precisos y controlados para obtener filetes limpios.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón inmediatamente después de usarlo.
- No utilice lavavajillas, ya que puede dañar la hoja y el mango.
- Seca el cuchillo completamente con un paño limpio.
- Afile la hoja regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado para mantener el rendimiento.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: Dificultad para cortar.  
Solución: Asegúrese de que el cuchillo esté afilado.
- Problema: Hoja dañada o astillada.  
Solución: Deje de usar el cuchillo y repárelo o reemplácelo si es necesario.

## 8. Eliminación

Deseche el cuchillo de acuerdo con las normativas locales sobre materiales de acero inoxidable. No lo tire en la basura común; utilice centros de reciclaje adecuados.

## 9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau à désosser flexible Victorinox Swibo 200 mm (5.8452.20)

## 1. Informations générales

Le couteau à désosser flexible Victorinox Swibo est conçu pour les professionnels de la cuisine et les amateurs de cuisine. Avec une lame flexible de 200 mm, il est idéal pour fileter le poisson avec précision et efficacité.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours le couteau en faisant attention à la lame tranchante pour éviter les coupures.
- Conservez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des fins non prévues, comme ouvrir des bouteilles ou couper des matériaux non alimentaires.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame et remplacez-la si elle est endommagée.
- Lorsque vous manipulez le couteau, utilisez un support stable pour éviter tout mouvement accidentel.
- Lavez votre couteau dès que possible après utilisation pour éviter l'accumulation de bactéries.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : Victorinox Swibo Couteau à désosser
- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Plastique anti-dérapant
- Type de lame : Flexible

## 4. Configuration et installation

1. Déballez le couteau de l'emballage avec précaution pour éviter de se blesser.
2. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'emballage ou d'étiquettes sur la lame.
3. Trouvez un endroit sûr pour stocker le couteau lorsqu'il n'est pas utilisé, comme un bloc à couteaux ou un étui de protection.
4. N'utilisez pas le couteau avant d'avoir lu toutes les instructions de sécurité.

## 5. Fonctionnement

- Pour fillette du poisson, maintenez fermement le poisson sur une surface stable.
- Tenez le couteau par la poignée ergonomique avec un bon contrôle.
- Glissez la lame douce sous la peau et le long des arêtes pour de meilleurs résultats, en utilisant des mouvements lents et réguliers.

## 6. Nettoyage et maintenance

- Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.
- Séchez immédiatement après lavage pour éviter la corrosion.
- Aiguissez la lame régulièrement avec une pierre à aiguiser pour maintenir la performance du couteau.

## 7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas bien.  
- Solution : Assurez-vous que la lame est propre et bien aiguisée. Aiguissez ou remplacez si nécessaire.
- Problème : La prise est glissante.  
- Solution : Nettoyez la poignée avec un détergent doux pour enlever toute graisse ou saleté.

## 8. Élimination

Pour éliminer le couteau, assurez-vous de le placer dans un conteneur solide pour éviter toute blessure. Consultez les réglementations locales sur l'élimination des matériaux métalliques.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltellino da Filettare per Pesce Swibo con Lama Flessibile 200mm

## 1. Informazioni Generali

Il coltellino da filettare per pesce Swibo con lama flessibile da 200mm è progettato per i professionisti e gli appassionati di cucina che desiderano ottenere risultati eccellenti nella preparazione del pesce. Con la sua lama affilata e flessibile, questo coltello facilita il filettamento preciso e pulito.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Maneggiare con cautela durante l'uso; la lama è molto affilata e può causare lesioni.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie; lavare a mano per mantenere la qualità della lama.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto per evitare incidenti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: 5.8452.20
- Lunghezza della lama: 200mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile, flessibile
- Impugnatura: Plastica antiscivolo
- Peso: 150g

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Verificare che la lama non presenti danni o scheggiature.
3. Pulire la lama con un panno umido e asciugare bene.
4. Tenere il coltello in un ceppo per coltelli o in una protezione per lama per garantire un immagazzinamento sicuro.

## 5. Funzionamento

- Assicurarsi di avere una superficie di lavoro stabile e pulita.
- Posizionare il pesce su un tagliere antiscivolo.
- Utilizzare un movimento fluido e controllato per fessurare la pelle e filettare il pesce, mantenendo un angolo costante per ottenere il migliore risultato.
- Lavare il coltello subito dopo l'uso per mantenere la qualità della lama.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano il coltello con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali segni di usura e affilarla se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non è affilata, utilizzare una pietra affilante o un affilatore per un ripristino dell'affilatura.
- Se il coltello si presenta ruggine o macchie, pulire con un soluzione di aceto e acqua, quindi asciugare bene.
- In caso di scheggiature evidenti, contattare il produttore per informazioni sulla riparazione o sostituzione.

## 8. Smaltimento

- Il coltello non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. Contattare il servizio di raccolta rifiuti locale per informazioni sul corretto smaltimento dei coltelli.
- Riciclare i materiali quando possibile, in particolare la parte metallica della lama.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania