

**ggmgastro**

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

**SKU: 6.1103.09**

**VICTORINOX | FIBROX - Cheese knife- Blade: 90mm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Cheese Knife (Blade 90mm - 6.1103.09)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Victorinox Fibrox Cheese Knife. This high-quality knife is designed specifically for slicing cheese with precision and ease. The non-slip grip and sharp stainless steel blade ensure optimal performance and comfort during use.

## 2. Safety Information

- Always handle the knife with care. The blade is sharp and can cause injury if mishandled.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use the knife only for its intended purpose.
- Do not attempt to catch a falling knife. Instead, step back and let it fall.
- Always cut on a stable surface to prevent slipping.
- Avoid using excessive force while slicing to maintain control over the knife.
- Regularly check the knife for any signs of damage. If damaged, do not use the knife.
- Store the knife in a safe place protected from accidental contact.

## 3. Product Specifications

- Blade Length: 90 mm
- Blade Material: Stainless steel
- Handle Material: Fibrox
- Weight: 0.09 kg
- Color: Black

## 4. Setup and Installation

The Victorinox Fibrox Cheese Knife requires no assembly. Simply remove it from the packaging and it is ready for use. Ensure that the blade is clean before your first use.

## 5. Operation

To use the Victorinox Fibrox Cheese Knife:

- Hold the knife by the handle, ensuring a firm grip.
- Place the cheese on a stable cutting board.
- Position the blade at the desired angle and apply gentle pressure to slice through the cheese, allowing the blade's shape to guide the cutting process.
- For best results, use a smooth, steady motion without forcing the knife.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife in warm soapy water and rinse thoroughly.
- Do not leave the knife soaking in water for extended periods.
- The knife is dishwasher safe; however, hand washing is recommended to preserve the integrity of the blade and handle.
- Dry immediately after washing to prevent water spots.
- Store the knife in a protective sheath or knife block to avoid damage.

## 7. Troubleshooting

- If the knife is not slicing properly:
  - Ensure the blade is clean and free from residue.
  - Check that you are using the appropriate cutting technique.
- If the handle feels loose:
  - Inspect for any visible damage. If there is damage, discontinue use and contact customer support.

## 8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If the knife is damaged beyond repair, wrap it securely to prevent injury, and dispose of it in accordance with local disposal regulations.

## 9. Contact

For any inquiries or further assistance, please contact us:

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

Thank you for your purchase. We hope you enjoy your Victorinox Fibrox Cheese Knife!

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Victorinox Fibrox Käsemesser (Klinge 90 mm)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Victorinox Fibrox Käsemessers. Unser qualitativ hochwertiges Käsemesser ist das perfekte Werkzeug für den Hausgebrauch oder die professionelle Gastronomie, um verschiedene Käsesorten mit Leichtigkeit zu schneiden und zu servieren.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Käsemesser nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schneiden Sie auf stabilen, rutschfesten Oberflächen, um Unfälle zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Umgang mit scharfen Klingen immer eine geeignete Schutzausrüstung.
- Bei Beschädigungen des Messers, z.B. an der Klinge oder am Griff, verwenden Sie es nicht mehr und wenden Sie sich an den Hersteller.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Victorinox Fibrox Käsemesser
- Klingenlänge: 90 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Fibrox
- Gewicht: 120 g
- Farben: Schwarz

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Käsemesser vorsichtig aus der Verpackung.
2. Vergewissern Sie sich, dass das Messer in einwandfreiem Zustand und frei von Schäden ist.
3. Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, vorzugsweise in einem Messerblock oder mit einer Klingenschutzabdeckung, um die Klinge zu schützen und Unfälle zu vermeiden.

## 5. Bedienung

1. Halten Sie den Griff des Messers fest und führen Sie die Klinge gleichmäßig durch den Käse.
2. Üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um gleichmäßige Scheiben zu erhalten.
3. Reinigen Sie das Messer vor dem Wechsel zwischen verschiedenen Käsesorten, um Geschmacksübertragung zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Das Käsemesser kann von Hand mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel gewaschen werden.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um den Griff und die Klinge nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer in einem trockenen Bereich.

## 7. Fehlersuche

- Falls das Messer nicht schneidet, überprüfen Sie, ob die Klinge beschädigt oder stumpf ist. Schärfen Sie das Messer oder lassen Sie es professionell schärfen.
- Falls der Griff locker ist, wenden Sie sich an den Kundenservice zur Reparatur oder zum Austausch.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Käsemesser gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Verpackungsmaterialien sollten gemäß den Recyclingrichtlinien entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen, Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Victorinox Fibrox Kaasmes – Blad 90mm (6.1103.09)

## 1. Algemene Informatie

Het Victorinox Fibrox kaasmes is ontworpen voor het soepel snijden van verschillende soorten kaas. Met een scherp, 90 mm lang mes en een ergonomisch handvat biedt dit mes efficiëntie en comfort tijdens het gebruik.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Zorg ervoor dat het mes altijd veilig wordt opgeborgen na gebruik. Het mes is scherp en kan snijwonden veroorzaken.
- Gebruik van het mes: Gebruik het mes uitsluitend voor het snijden van kaas. Vermijd gebruik in combinatie met harde materialen die de snijrand kunnen beschadigen.
- Opruimen: Houd het mes uit de buurt van kinderen. Gebruik altijd het veiligheidsbeschermhoesje wanneer het mes niet in gebruik is.
- Persoonlijke bescherming: Draag indien nodig een snijbestendige handschoen bij het snijden van kaas voor extra veiligheid.
- Onderhoud van het mes: Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen en slijtage aan het mes. Vervang indien nodig.

## 3. Productspecificaties

- Model: Victorinox Fibrox kaasmes
- Bladlengte: 90 mm
- Materiaal blad: Hoogwaardig roestvrij staal
- Gewicht: 70 gr
- Handvat: Fibrox, antislip
- Kleur handvat: Zwart

## 4. Setup en Installatie

Er is geen complexe installatie nodig voor dit product. Volg de onderstaande stappen voor een veilige opbergplek:

1. Zorg ervoor dat het mes volledig schoon is voordat u het opbergt.
2. Plaats het mes in de beschermhoes die bij de verpakking is geleverd.
3. Bewaar het mes op een droge plaats, uit de buurt van kinderen.

## 5. Bediening

Om het mes te gebruiken, volg deze stappen:

1. Pak het mes vasthoudend aan het handvat, met de snijkant naar beneden gericht.
2. Plaats de kaas op een snijplank.
3. Snijd met een gelijkmatige druk om een nette snede te maken. Vermijd te veel druk om het risico op slips te verminderen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reiniging: Na gebruik het mes met warm water en mild afwasmiddel afspoelen. Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Vaatwasmachine: Het mes is vaatwasmachinebestendig, maar handreiniging is aan te raden voor een langere levensduur.
- Onderhoud: Regelmatig het mes slijpen met een wetsteen of slijper voor een optimale snijkwaliteit.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer de scherppte. Slijp het mes indien nodig.
- Probleem: Het handvat voelt oncomfortabel aan.  
Oplossing: Controleer op vuil of vet. Reinig het handvat grondig.

## 8. Afvalverwijdering

Bij het weggooien van het mes, zorg ervoor dat het veilig wordt verpakt om snijwonden te voorkomen. Verwijder het mes in overeenstemming met lokale richtlijnen voor gevaarlijk afval. Het mes kan als metaalafval worden gerecycled.

## 9. Contact

Voor meer informatie of vragen, neem contact met ons op:

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 Queso Victorinox Fibrox 90mm (6.1103.09)

## 1. Información General

El cuchillo de queso Victorinox Fibrox es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada específicamente para cortar quesos de diferentes texturas. Su hoja de acero inoxidable de 90 mm asegura cortes precisos y limpieza en el proceso.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está diseñado para el corte de quesos. No utilizar para otros tipos de alimentos o tareas.
- Cuidado al Manejar: Las hojas son afiladas y pueden causar cortes. Siempre manejar con cuidado y almacenar en un lugar seguro.
- Supervisión: Mantener fuera del alcance de los niños y siempre supervisar a los menores durante su uso.
- Mantenimiento: Limpiar el cuchillo después de cada uso para evitar la acumulación de bacterias.
- Condiciones de Almacenamiento: Guardar el cuchillo en un lugar seco, evitando la humedad que pueda afectar la hoja.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Victorinox
- Modelo: 6.1103.09
- Longitud de la Hoja: 90 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable
- Tipo de Mango: Fibrox
- Características: Hoja recta y afilada, mango ergonómico para un agarre cómodo y seguro.

## 4. Instalación y Configuración

El cuchillo de queso no requiere instalación. Antes de su primer uso, recomendamos enjuagar la hoja con agua caliente y jabón. Secar bien con un paño limpio.

## 5. Operación

Para utilizar el cuchillo de queso:

1. Coloca el queso en una tabla de cortar estable.
2. Sostén el cuchillo por el mango ergonómico con una mano.
3. Aplica una presión uniforme mientras cortas el queso, utilizando movimientos suaves para obtener rebanadas.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lavar a mano con agua caliente y jabón. Evitar el uso de limpiadores abrasivos. Puede ser apto para lavavajillas, pero se recomienda la limpieza a mano para prolongar la vida del cuchillo.
- Mantenimiento: Afilan la hoja regularmente con una piedra de afilar o un afilador apropiado. Secar siempre después de la limpieza para evitar la corrosión.

## 7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta adecuadamente: Puede estar desafilado. Proceda a afilar la hoja.
- Corrosión: Asegúrese de secar completamente el cuchillo después de cada uso y almacenar en un lugar seco.

## 8. Eliminación

El cuchillo de queso debe ser eliminado de manera responsable. Si está dañado y no es reutilizable, consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de metales.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

- 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 Fromage Victorinox Fibrox 90 mm (6.1103.09)

## 1. Informations Générales

Le couteau à fromage Victorinox Fibrox de 90 mm est un outil de cuisine spécialement conçu pour la découpe de fromages variés. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il est idéal pour les amateurs de fromage et les chefs professionnels.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez ce couteau uniquement pour sa fonction prévue.
- Ne laissez pas le couteau à portée des enfants.
- Manipulez le couteau avec précaution pour éviter les coupures.
- Ne plongez pas le couteau dans l'eau bouillante et ne le passez pas au micro-ondes.
- Assurez-vous que le couteau est correctement nettoyé et séché après chaque utilisation.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Couteau à Fromage Victorinox Fibrox
- Numéro de modèle: 6.1103.09
- Longueur de la lame: 90 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Poignée: Fibrox (antidérapante)

## 4. Installation et Mise en Place

Aucune installation n'est requise pour le couteau à fromage. Déballez le produit avec soin et vérifiez qu'il est en bon état. Si des défauts sont constatés, ne pas utiliser et contacter le vendeur.

## 5. Utilisation

Pour utiliser le couteau à fromage :

1. Tenez le couteau par la poignée en Fibrox, qui offre une prise antidérapante.
2. Placez la lame sur le fromage à couper.
3. Appliquez une pression uniforme tout en faisant glisser le couteau pour couper le fromage à la taille désirée.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du détergent doux.
- Séchez immédiatement avec un chiffon propre pour éviter la corrosion.
- Ne pas placer le couteau dans le lave-vaisselle.

## 7. Dépannage

- Si le couteau est émoussé, utilisez une pierre à aiguiser pour l'affûter.
- Pour toute autre problème, vérifiez l'état de la lame et de la poignée. Si un défaut est présent, n'utilisez pas le produit.

## 8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Si le produit est endommagé ou obsolète, veuillez le recycler conformément aux réglementations locales concernant les déchets de métal.

## 9. Contact

Pour toute question ou incidences, veuillez contacter :

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

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per Coltello da Formaggio Victorinox Fibrox

### 1. Informazioni Generali

Il coltello da formaggio Victorinox Fibrox è un utensile progettato per tagliare formaggi morbidi e duri con precisione e facilità. La lama di alta qualità offre durabilità e un'affilatura eccezionale, rendendolo un elemento essenziale per ogni cucina.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali diversi dai cibi.
- Evitare il contatto della lama con superfici dure per prevenire danni.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, evitando l'uso di lavastoviglie.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale della lama: Acciaio inox di alta qualità
- Lunghezza della lama: 90 mm
- Manico: Fibrox antiscivolo
- Adatto per tagliare una varietà di formaggi, sia morbidi che duri.
- Resistente alla corrosione e facile da affilare.

### 4. Installazione e Montaggio

Il coltello da formaggio Victorinox non richiede installazione. È pronto all'uso al momento dell'acquisto. Assicurarsi che la lama sia pulita e affilata prima dell'uso. Conservare in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o in un contenitore protettivo.

### 5. Funzionamento

Affinché il coltello funzioni al meglio, seguire questi semplici passaggi:

- Impugnare il manico saldamente ed eseguire un movimento di taglio fluido.
- Per i formaggi morbidi, premere delicatamente mentre si taglia per evitare che il formaggio si schiacci.
- Per i formaggi duri, applicare maggiore pressione e utilizzare un movimento di seghettatura se necessario.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare subito dopo il lavaggio per prevenire macchie di acqua e corrosione.
- Affilare regolarmente la lama utilizzando una pietra per affilare o un affilatore appropriato.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta correttamente, potrebbe essere necessario affilarla.
- Qualsiasi ruggine apparente sulla lama può essere rimossa pulendo il coltello con una pasta di bicarbonato di sodio.
- Se si notano crepe o scheggiature, contattare il supporto per l'assistenza.

### 8. Smaltimento

Il coltello da formaggio Victorinox deve essere smaltito in conformità con le normative locali per i rifiuti metallici. Non gettarlo nei rifiuti domestici. Se non utilizzabile, portare a un centro di raccolta dei rifiuti.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contatti o richieste di assistenza, si prega di utilizzare i seguenti dettagli:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania