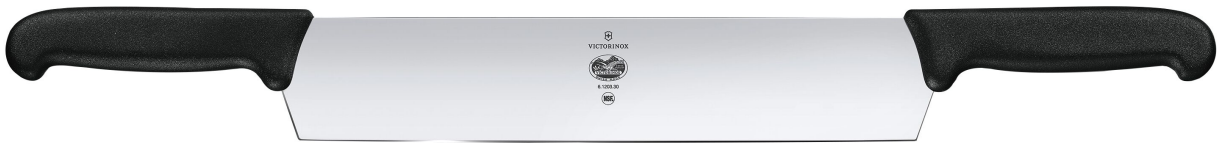


# ggmgastro

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: 6.1203.30

### VICTORINOX | FIBROX - Cheese knife with 2 handles - Blade: 300mm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Victorinox Fibrox Cheese Knife with 2 Handles (Blade 300mm)

### 1. General Information

The Victorinox Fibrox Cheese Knife with 2 Handles (Blade 300mm) is designed for both professional and home use, providing exceptional slicing capabilities for various types of cheese. The knife features a stainless steel blade that ensures durability and a comfortable, ergonomic handle that offers a secure grip.

### 2. Safety Information

- Always use the cheese knife on a stable cutting board.
- Keep the knife out of reach of children when not in use.
- Avoid using the knife for purposes other than cutting cheese to prevent damage and personal injury.
- Always cut away from your body to reduce the risk of accidents.
- Ensure hands are dry before gripping the handle to prevent slipping.
- Regularly inspect the knife for any signs of damage and refrain from using a damaged knife.
- Wash and dry the knife directly after use to avoid rusting.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Victorinox Fibrox Cheese Knife with 2 Handles
- Blade Length: 300 mm
- Material: Stainless Steel Blade
- Handle: Fibrox, ergonomic design
- Weight: 0.250 kg

### 4. Setup and Installation

1. Ensure that your kitchen area is clean and free from clutter.
2. Unpack the cheese knife from its packaging carefully.
3. Place the knife on a designated cutting board or surface.
4. Familiarize yourself with the knife's design and handling to ensure proper usage.

### 5. Operation

1. Hold the cheese knife by the handles, ensuring a firm grip.
2. Position the cheese block securely on the cutting board.
3. Apply gentle pressure to slice through the cheese, utilizing a rocking motion to achieve even cuts.
4. For larger blocks of cheese, consider cutting an edge first to create a stable surface.
5. Always clean the knife between different types of cheese to prevent flavor transfer.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm, soapy water after each use. Avoid using scouring pads to prevent scratches.
- Rinse and immediately dry the knife using a soft cloth to prevent rust.
- Store the knife in a designated knife block or sheath to protect the blade when not in use.
- Periodically inspect the blade and handles for wear and replace if necessary.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Knife is not cutting smoothly.
  - Solution: Ensure the blade is clean and sharp. If dull, consider honing or sharpening the blade.
- Problem: Handle feels loose.
  - Solution: Check for any visible signs of damage or wear, and discontinue use if necessary. Contact customer service for replacement options.

### 8. Disposal

When disposing of the Victorinox Fibrox Cheese Knife, ensure it is safely wrapped to prevent injury to others. Local waste disposal guidelines should be followed, and if applicable, consider recycling options for stainless steel.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

# DE DEUTSCH

## Produktanleitung

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des [Produktnamens]. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine zuverlässige und benutzerfreundliche Lösung zu bieten. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie alle Funktionen und Merkmale Ihres neuen Produkts optimal nutzen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Produkt nicht für andere Zwecke, als die, für die es vorgesehen ist.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die elektrische Versorgung dem angegebenen Wert entspricht. Verwenden Sie keine beschädigten Kabel oder Stecker.
- Brandgefahr: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist. Halten Sie brennbare Materialien fern.
- Benutzerhinweise: Halten Sie Kinder von dem Gerät fern und lassen Sie sie das Gerät nicht bedienen.
- Reinigung & Wartung: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung oder Wartung beginnen.

### 3. Produktspezifikationen

- Modell: [Modellnummer]
- Abmessungen: [Abmessungen in cm]
- Spannung: [Spannung in Volt]
- Leistung: [Leistung in Watt]
- Kapazität: [Kapazität in L oder anderen Maßeinheiten]

### 4. Einrichtung und Installation

1. Finden Sie einen stabilen und ebenen Untergrund für die Installation des Produkts.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile im Lieferumfang enthalten sind.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, die der Spannung entspricht.
4. Befolgen Sie die spezifischen Montageanweisungen im Produktzubehör, wenn das Gerät Teile enthält, die montiert werden müssen.
5. Führen Sie einen Funktionstest durch, um sicherzustellen, dass das Produkt korrekt installiert ist.

### 5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
- Wählen Sie die gewünschte Funktion/einstellung mithilfe der Bedienelemente.
- Beachten Sie die angezeigten Anweisungen und Anpassungen während des Betriebs.
- Überwachen Sie den Betriebszustand regelmäßig.

### 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um die Oberflächen zu reinigen.
- Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel, die das Produkt beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob Teile abgenutzt sind und ersetzen Sie diese, falls nötig.

### 7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie, ob alle Teile fest montiert sind und ziehen Sie die Schrauben nach Bedarf an.
- Gerät funktioniert nicht ordnungsgemäß: Konsultieren Sie die Anleitung oder wenden Sie sich an den Kundendienst.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Komponenten ordnungsgemäß entfernt und recycelt werden.

### 9. Kontakt

Falls Sie weitere Fragen haben oder Unterstützung benötigen, erreichen Sie uns unter:

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 met 2 Handvaten

## 1. Algemene Informatie

Het Victorinox Fibrox kaasmes is ontworpen voor het snijden van verschillende soorten kaas. Met een lemmetlengte van 300 mm en ergonomische handvaten biedt dit mes optimale controle en comfort tijdens het gebruik.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank tijdens het snijden om verwondingen te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes, vooral tijdens het reinigen.
- Controleer het mes regelmatig op schade. Gebruik het mes niet indien beschadigd of krom.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenhouder of in een laatje met een beveiligde afsluiting.

## 3. Product Specificaties

- Productnaam: Victorinox Fibrox Kaasmes
- Lemmetlengte: 300 mm
- Handvaten: 2 ergonomische handvaten
- Materiaal: Roestvrij staal (lemmet), Fibrox (handvaten)
- Gewicht: 0,5 kg

## 4. Setup en Installatie

1. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of het mes compleet is en geen zichtbare schade heeft.
3. Plaats een snijplank op een stabiele ondergrond.
4. Voor gebruik is er geen verdere installatie vereist. Het mes is gebruiksklaar.

## 5. Gebruik

- Neem een stuk kaas en positioneer het stevig op de snijplank.
- Neem het mes met een hand op het handvat en ondersteun het lemmet met de andere hand.
- Snijd met een gelijkmatige druk om de kaas in plakken of blokken te snijden.
- Zorg ervoor dat het lemmet altijd in een veilige hoek wordt gehouden om verwondingen te voorkomen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes altijd na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -sponzen die het lemmet kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes in een droge omgeving.

## 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Indien nodig slijpen of professioneel laten slijpen.
- Losse handvaten: Controleer de bevestiging van de handvaten. Neem contact op met de klantenservice indien nodig.
- Roest op het mes: Zorg ervoor dat het mes goed wordt gedroogd na reiniging. Gebruik een zacht schuurmiddel om roest te verwijderen, indien nodig.

## 8. Afvalverwerking

Zorg ervoor dat het mes op de juiste manier wordt weggegooid. Neem het mee naar een speciaal afvalverwerkingspunt voor metalen producten om recycling te waarborgen.

## 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Queso Victorinox Fibrox con 2 Mangos - Hoja 300mm (6.1203.30)

## 1. Información General

El cuchillo de queso Victorinox Fibrox está diseñado para facilitar el corte de quesos de diferentes texturas. Con una hoja de acero inoxidable de alta calidad y un diseño ergonómico, este cuchillo es perfecto para uso profesional y doméstico.

## 2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice el cuchillo solamente para su propósito específico. No lo use como herramienta para abrir latas o similares.
- Siempre corte sobre una superficie estable y adecuada.
- Mantenga la hoja afilada; un cuchillo desafilado requiere más fuerza y aumenta el riesgo de lesiones.
- Asegúrese de limpiar y secar el cuchillo inmediatamente después de su uso para evitar la corrosión.
- No use el cuchillo si está dañado o la hoja está doblada.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones Técnicas

- Modelo: Cuchillo de Queso Victorinox Fibrox
- Tipo de hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la hoja: 300 mm
- Mangos: 2, fabricados en material Fibrox antideslizante
- Peso: 200 gramos
- Apto para lavavajillas: Sí

## 4. Instalación y Montaje

No se requiere instalación para este cuchillo. Solo deberá asegurarse de que esté en un lugar accesible y seguro.

## 5. Operación

Para usar el cuchillo de queso, sostenga firmemente uno de los mangos. Coloque la hoja en la parte superior del queso y aplique una leve presión hacia abajo mientras desliza el cuchillo hacia adelante. Asegúrese de utilizar movimientos suaves y controlados para un corte limpio.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave la hoja con agua caliente y jabón.
- No use estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie del cuchillo.
- Se puede utilizar el lavavajillas, aunque se recomienda lavado a mano para aumentar la durabilidad.
- Seque el cuchillo con un paño seco después de lavarlo para evitar manchas de agua.

## 7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta eficientemente, puede que necesite ser afilado.
- Inspeccione los mangos regularmente; si están sueltos o dañados, cese su uso y contacte al proveedor.
- Si la hoja muestra signos de corrosión, asegúrese de limpiar y secar adecuadamente después de cada uso.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimine el cuchillo de acuerdo con las normativas locales para la eliminación de productos de acero inoxidable. No lo tire a la basura común.

## 9. Contacto

Para consultas, asistencia o más información, contáctenos:

- 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 Fromage Victorinox Fibrox avec 2 Poignées, Lame 300 mm (6.1203.30)

## 1. Informations Générales

Le couteau à fromage Victorinox Fibrox avec 2 poignées est un outil essentiel pour les amateurs de fromage. Conçu pour offrir une performance optimale, sa lame de 300 mm permet de couper facilement tous types de fromages, des plus tendres aux plus durs.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation: Utilisez toujours ce couteau sur une planche à découper stable. Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche.
- Manutention: Tenez le couteau loin des enfants. Ne laissez pas le couteau sans surveillance à proximité d'un bord de table.
- Coupures: Faites attention lorsque vous coupez. Utilisez la force nécessaire pour éviter de glisser, et ne dirigez jamais la lame vers vous.
- Entretien: Lavez le couteau après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de bactéries, et inspectez régulièrement la lame pour détecter les dommages.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque: Victorinox
- Modèle: Fibrox Cheese Knife
- Longueur de la Lame: 300 mm
- Matériau de la Lame: Acier inoxydable
- Poignées: 2 poignées en Fibrox ergonomique
- Poids: Léger, optimal pour une utilisation prolongée

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez le couteau de son emballage et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Préparation: Avant toute utilisation, lavez la lame à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
3. Conditions d'Utilisation: Assurez-vous que votre surface de travail est prête et utilisez le couteau sur une planche à découper.

## 5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par les deux poignées pour un maximum de contrôle.
- Appliquez une pression douce sur la lame tout en la déplaçant vers l'avant pour couper le fromage.
- Pour les fromages plus fermes, augmentez légèrement la pression.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon. Évitez le lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie de la lame.
- Séchez soigneusement le couteau après le nettoyage pour éviter l'humidité.
- Stockez le couteau dans un endroit propre et sec, de préférence dans un bloc de couteaux ou un protège-lame.

## 7. Dépannage

- Problème: La lame est émoussée.
  - Solution: Aiguiser la lame avec un aiguiser conforme aux normes.
- Problème: Difficulté de coupe.
  - Solution: Vérifiez la technique de coupe et assurez-vous que le fromage est à température ambiante pour une coupe optimale.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Vérifiez les règles locales pour l'élimination des objets tranchants. Apportez-le à un centre de recyclage approprié si possible.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, 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: Coltello da Formaggio Victorinox Fibrox con 2 Manici - Lama 300mm

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Coltello da Formaggio Victorinox Fibrox con 2 manici. Questo strumento è progettato per facilitare il taglio di diversi tipi di formaggio con efficienza e precisione. La qualità Victorinox assicura un prodotto durevole e affidabile.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il taglio di formaggi. Non usarlo per altri scopi alimentari o non alimentari.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare ferite. Le lame sono affilate e possono causare lesioni.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare mai il coltello incustodito mentre è in uso.
- Utilizzare sempre un tagliere stabile e adatto.
- Quando non in uso, riporre il coltello in un luogo sicuro e protetto.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marchio: Victorinox
- Modello: Fibrox
- Tipo di prodotto: Coltello da formaggio
- Lunghezza della lama: 300 mm
- Manici: 2 manici ergonomici per una migliore presa
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Caratteristiche aggiuntive: Facilità di pulizia, design ergonomico

## 4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione per il Coltello da Formaggio Victorinox. Prima dell'uso, assicurarsi che il coltello sia pulito e privo di impurità. Riporre il coltello in un apposito supporto o custodia per la protezione della lama.

## 5. Funzionamento

- Posizionare il formaggio su un tagliere stabile.
- Tenere il coltello saldamente per i manici e affondare la lama nel formaggio.
- Utilizzare un movimento di taglio uniforme per ottenere fette regolari.
- Pulire la lama tra un taglio e l'altro per evitare mescolanze di sapori.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la corrosione.
- Non utilizzare in lavastoviglie per preservare la qualità della lama.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali danni e affilarla se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non taglia bene, potrebbe essere necessario affilarlo.
- In caso di macchie o residui persistenti, utilizzare una spugna non abrasiva per pulire la lama.
- Se si notano segni di corrosione, pulire immediatamente e asciugare per prevenire ulteriori danni.

## 8. Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, seguire le normative locali per lo smaltimento. Non gettare il coltello nell'immondizia senza proteggerlo, per evitare che altri si feriscano.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.