

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: 6.1323.21

VICTORINOX | FIBROX - Butter and soft cheese knife - Blade: 210mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Butter and Soft Cheese Knife

1. General Information

The Victorinox Fibrox Butter and Soft Cheese Knife is designed for safely and efficiently cutting through soft cheeses and butter. Crafted from high-quality stainless steel, the knife features a flexible blade and a comfortable ergonomic handle, ensuring maximum precision and ease of use.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting surface to prevent slipping.
- Keep out of reach of children to avoid potential injury.
- Always cut away from your body and keep fingers away from the blade.
- Do not use the knife for purposes other than intended.
- Inspect the knife regularly for any signs of damage; do not use if damaged.
- Hand wash the knife with warm soapy water and dry immediately to maintain its condition.

3. Product Specifications

- Blade Length: 210 mm
- Material: Stainless steel
- Handle Material: Fibrox
- Weight: 150 grams (approx.)
- Color: Black (Handle)
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

No installation is required as the knife is ready to use upon purchase. To prepare for use:

- Ensure the knife is clean before first use. Hand wash it with warm soapy water, rinse, and dry thoroughly.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle with one hand while holding the food item with the other hand.
- To cut soft cheese, place the blade against the item, applying gentle pressure.
- For butter, use a sliding motion rather than chopping, allowing the blade to glide effortlessly.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife by hand washing in warm, soapy water immediately after use.
- Avoid soaking or placing in the dishwasher, as harsh detergents can damage the blade and handle.
- Dry with a soft cloth to prevent moisture build-up.
- Store in a designated knife block or protective sheath to maintain the blade's sharpness and integrity.

7. Troubleshooting

Issue: Knife is not cutting effectively.

Solution: Ensure that the knife is clean and free from debris. Check the blade for damage or dullness. If dull, consider professional sharpening.

Issue: Handle is slippery during use.

Solution: Ensure hands are dry before using the knife. If the handle is excessively worn, consider replacing the knife.

8. Disposal

When disposing of the knife, wrap it in a material that prevents injury to others. Check local regulations for specific disposal instructions, as some areas may have specific guidelines for sharp objects.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Victorinox Fibrox Butter- und Weichkäse-Messer (Klinge 210mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Victorinox Fibrox Butter- und Weichkäse-Messers. Dieses hochwertige Produkt wurde in der Schweiz entworfen und hergestellt und bietet Ihnen eine optimale Schneidfähigkeit sowie eine besondere Ergonomie.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck: Schneiden von Butter und weichem Käse.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Benutzen Sie immer ein Schneidebrett, um die Klinge zu schützen und Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, das Messer bei Nichtgebrauch sicher zu lagern, z.B. in einem Messerblock oder einer Schublade.
- Vermeiden Sie es, das Messer in der Spülmaschine zu reinigen, da die Klinge und der Griff Schaden nehmen können.
- Schneiden Sie niemals in eine Richtung, in der sich Ihre Finger oder andere Körperteile befinden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Victorinox Fibrox Butter- und Weichkäse-Messer
- Klingenlänge: 210 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Fibrox, rutschfest und ergonomisch
- Gewicht: 200 g

4. Einrichtung und Installation

Das Victorinox Fibrox Messer ist sofort einsatzbereit. Es sind keine speziellen Installationsschritte erforderlich. Entfernen Sie lediglich das Messer aus der Verpackung und prüfen Sie die Klinge auf eventuelle Schäden. Bei Beschädigung kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

5. Bedienung

Halten Sie den Griff mit einer Hand und nutzen Sie den mittleren Abschnitt der Klinge, um sanfte, gleichmäßige Schnitte durch die Butter oder den weichen Käse zu führen. Verwenden Sie nicht zu viel Druck, um ein gleichmäßiges Schneiden zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie kein scheuerndes Reinigungsmittel, um die Klinge und den Griff zu schützen.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Messerschärfer.

7. Fehlersuche

- Bei Schwierigkeiten mit der Schneidleistung könnte die Klinge stumpf sein. Schärfen Sie das Messer zur Verbesserung der Leistung.
- Wenn das Messer rostet, prüfen Sie, ob es regelmäßig gereinigt und trocken gelagert wird.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Achten Sie darauf, dass es in einem geschützten Behälter gelagert wird, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen können Sie uns wie folgt kontaktieren:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Fibrox Boter- en Zachte Kaasmes 210 mm (6.1323.21)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Victorinox Fibrox Boter- en Zachte Kaasmes. Dit mes is ontworpen voor het gemakkelijk snijden van boter en zachte kazen. Het mes heeft een ergonomische handgreep die zorgt voor comfortabel gebruik en optimale controle tijdens het snijden.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit mes is scherp. Houd het buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel. Vermijd het snijden van harde materialen die het mes kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd op een veilige manier wordt opgeborgen wanneer het niet in gebruik is.
- Inspecteer het mes regelmatig op beschadigingen en vervang het indien nodig.
- Gebruik altijd een snijplank om schade aan oppervlakken en mes te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Victorinox Fibrox Boter- en Zachte Kaasmes
- Modelnummer: 6.1323.21
- Bladlengte: 210 mm
- Materiaal blad: Roestvrij staal
- Handgreep: Fibrox
- Kleur: Zwart

4. Setup en Installatie

- Er is geen specifieke installatie nodig voor dit product. Zorg ervoor dat u een geschikte snijplank heeft voordat u het mes gebruikt.
- Voordat u het mes gebruikt, controleert u of het schoon en vrij van beschadigingen is.

5. Gebruik

- Grip het mes stevig en met de handgreep naar boven gericht.
- Plaats het mes op de boter of kaas en snijd met een gelijkmatige, zachte druk.
- Vermijd het gebruik van kracht om te snijden; laat het mes zijn werk doen voor de beste resultaten.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik, handwas het mes met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen die de afwerking van het mes kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenhouder of op een snijplank om schade te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
 - Oplossing: Controleer of het mes schoon is en scherp genoeg. Gebruik een slijper indien nodig.
- Probleem: De handgreep is los.
 - Oplossing: Controleer de bevestigingen en zorg ervoor dat ze goed vastzitten. Neem contact op met de klantenservice indien nodig.

8. Verwijdering

- Dit product hoeft niet als gevaarlijk afval te worden behandeld. Volg lokale richtlijnen voor de verwijdering van keukenproducten.
- Zorg ervoor dat het mes veilig is verpakt om snijwonden te voorkomen voor het weggooien.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Mantequilla y Queso Blando Victorinox Fibrox 210mm (6.1323.21)

1. Información General

El cuchillo de mantequilla y queso blando Victorinox Fibrox tiene una hoja de 210mm diseñada para cortar de manera efectiva quesos suaves y mantequilla. Su mango de Fibrox proporciona un agarre seguro y cómodo, permitiendo un uso prolongado sin fatiga.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está diseñado específicamente para cortar mantequilla y quesos blandos. Evite usarlo para otros fines.
- Cuidado con el Corte: La hoja es extremadamente afilada. Manipúlelo con cuidado para evitar cortaduras.
- Almacenamiento Seguro: Guarde el cuchillo en un lugar seguro o en un bloque de cuchillos, fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: Lave el cuchillo con agua jabonosa y séquelo bien antes de guardarlo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Victorinox
- Modelo: 6.1323.21
- Longitud de la hoja: 210mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Material del mango: Fibrox
- Peso: 100g
- Color del mango: Negro

4. Configuración e Instalación

El cuchillo no requiere instalación. Retire el cuchillo de su embalaje y asegúrese de que la hoja esté libre de daños. Lave el cuchillo antes de su primer uso y mantenga el mango seco para un uso seguro.

5. Operación

Para usar el cuchillo:

- Sujete el mango firmemente con una mano.
- Con la otra mano, sostenga el queso o la mantequilla que desea cortar.
- Realice un movimiento de corte suave, aplicando presión moderada si es necesario.
- Limpie la hoja después de cada uso para mantener la higiene.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y jabón, utilizando una esponja suave.
- No use estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Se recomienda secar inmediatamente para evitar la corrosión.
- Para un mantenimiento regular, afile la hoja según sea necesario para mantener su eficiencia de corte.

7. Solución de Problemas

- Dificultad al Cortar: Asegúrese de que la hoja esté afilada. Si es necesario, afile el cuchillo.
- Acumulación de Suciedad: Limpie el cuchillo después de cada uso.
- Daños en la Hoja: Inspeccione regularmente la hoja por si hay signos de desgaste. Si está dañada, considere la reparación o el reemplazo.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite el cuchillo, elimínelo de forma segura. Envuélvalo en papel o colóquelo en un contenedor resistente antes de tirarlo en la basura para evitar lesiones a otros.

9. Contacto

Para preguntas adicionales o asistencia, no dude en contactarnos:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Couteau à Beurre et Fromage Souple Victorinox Fibrox 210mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Beurre et Fromage Souple Victorinox Fibrox. Ce produit est conçu pour faciliter la coupe du beurre et des fromages mous, offrant précision et confort.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation de l'outil : Utilisez le couteau uniquement pour les applications prévues. Ne pas utiliser pour des matériaux durs ou pour des tâches autres que la coupe de beurre et de fromages mous.
- Risque de coupure : La lame est extrêmement tranchante. Veuillez faire preuve de prudence lors de l'utilisation et du nettoyage.
- Manipulation : Gardez le couteau hors de portée des enfants. Toujours couper sur une planche à découper appropriée.
- Nettoyage : Ne pas plonger le couteau dans l'eau sans le nettoyer immédiatement. Évitez de laisser la lame en contact prolongé avec des liquides corrosifs qui pourraient endommager le fini.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque : Victorinox
- Modèle : Couteau à Beurre et Fromage Souple 1323.21
- Longueur de la lame : 210 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Matériau du manche : Fibrox antidérapant

4. Configuration et Installation

1. Retirez le couteau de son emballage.
2. Vérifiez que la lame est intacte et sans défauts.
3. Installez le couteau sur un espace de travail propre et sec, comme une planche à découper.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par le manche lorsque vous l'utilisez.
- Utilisez des mouvements lents et réguliers pour couper le beurre ou le fromage, en évitant les mouvements brusques.
- Pour de meilleurs résultats, réchauffez légèrement le couteau sous de l'eau chaude avant utilisation sur des fromages très mous.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Évitez d'utiliser un lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement la lame et le manche avec un chiffon doux pour éviter la corrosion.
- Vérifiez régulièrement la lame pour vous assurer qu'elle reste tranchante et affûtée.

7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.
- Solution : Aiguillez la lame avec une pierre à aiguiser ou un aiguisoir approprié.
- Problème : Le manche glisse.
- Solution : Vérifiez que le manche soit propre et sans résidus alimentaires.

8. Élimination

Conformément à la réglementation environnementale, éliminez l'emballage et le produit conformément aux lois locales applicables. Ne jetez pas le couteau dans les déchets ordinaires. Renseignez-vous sur les programmes de recyclage pour les produits métalliques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del coltello per burro e formaggio morbido Victorinox Fibrox. Questo prodotto è progettato per tagliare facilmente burro e formaggi morbidi grazie al suo design ergonomico e alla lama di alta qualità. Assicuratevi di seguire tutte le istruzioni per un uso sicuro e efficace.

2. Informazioni di Sicurezza

- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Maneggiare il coltello con attenzione per evitare lesioni.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare solo su superfici di taglio appropriate.
- Mantenere il coltello affilato per garantire prestazioni ottimali.
- Evitare il contatto con superfici dure per prevenire danni alla lama.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Coltello per Burro e Formaggio Morbido Victorinox Fibrox

- Lunghezza della lama: 210 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Fibrox, antiscivolo, ergonomico
- Colore del manico: Nero
- Lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Configurazione

Non è necessaria alcuna installazione per questo prodotto. Prima del primo utilizzo, lavare il coltello con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione. Asciugare bene prima dell'uso.

5. Funzionamento

Per utilizzare il coltello per burro e formaggi morbidi:

- Tenere il coltello saldamente per il manico.
- Applicare una leggera pressione e muovere la lama per tagliare il burro o il formaggio morbido.
- Per i formaggi più morbidi, utilizzare un movimento delicato per evitare di schiacciare il prodotto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone immediatamente dopo l'uso.
- È possibile utilizzare un detergente non abrasivo per una pulizia più profonda.
- Non utilizzare spugne abrasive o strumenti di pulizia aggressivi.
- Lasciare asciugare completamente all'aria dopo la pulizia.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è smussata, affilarla con un affilatore di coltelli di buona qualità.
- Se il manico è danneggiato, contattare il servizio clienti per assistenza.
- In caso di danni alla lama, interrompere l'uso e valutare la sostituzione.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali per i materiali metallici. Assicuratevi di rimuovere eventuali residui e di smaltire in modo responsabile.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania