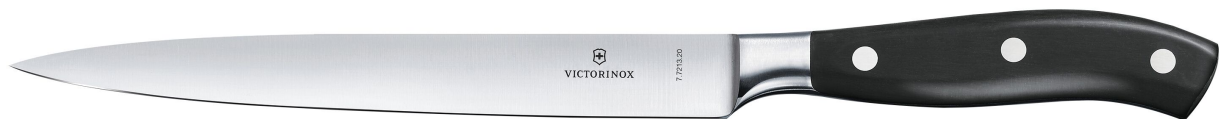


ggmgastro

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: 7.7213.20G

VICTORINOX | GRAND MAÎTRE - Filleting knife - flexible blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Grand Maitre Filleting Knife Flexible Blade 200mm

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Victorinox Grand Maitre Filleting Knife with a flexible blade. This high-quality knife is designed for professional chefs and culinary enthusiasts alike, offering precision and flexibility to ensure the best results when filleting fish or preparing other delicate foods. Crafted in Switzerland from premium materials, the Grand Maitre series exemplifies Victorinox's commitment to excellence and innovation.

2. Safety Information

- Usage Caution: Always handle the knife with care and keep out of reach of children.
- Cutting Surface: Use on a stable and secure cutting board to prevent slippage.
- Sharpness: The blade is extremely sharp; contact with skin can result in cuts. Use protective gloves if necessary.
- Storage: Store the knife in a sheath or in a designated knife block to prevent accidental injuries.
- Cleaning: Allow the knife to cool before cleaning. Do not immerse in water while hot.
- Inspection: Regularly check the knife for any damage to ensure safe use.

3. Product Specifications

- Type: Filleting Knife
- Blade Length: 200 mm
- Blade Flexibility: Flexible
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Fibrox
- Weight: Approx. 200 g
- Origin: Switzerland

4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the knife from the packaging, taking care not to cut yourself on the blade.
- Inspection: Before use, inspect the blade for any shipping damage. Should there be any damage, contact customer service.

5. Operation

- To fillet, start at the head of the fish and cut along the backbone. Use the flexible blade to navigate around the bones.
- Apply light pressure and keep the blade parallel to the bones for best results.
- Use smooth, even strokes to achieve clean fillets.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, rinse the knife under warm water to remove any food residue.
- Wash the blade with mild soap and a soft sponge. Avoid using abrasive materials that may scratch the surface.
- Dry immediately with a soft cloth to prevent any moisture damage.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain peak performance.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the blade feels dull, it may need sharpening. Use appropriate sharpening techniques or consult a professional.
- Handle Detachment: If the handle feels loose, cease use immediately and contact customer service for inspection.
- Rust or Corrosion: If rust appears, it can be removed with a rust eraser. Regular cleaning and drying can prevent this issue.

8. Disposal

- Dispose of any damaged or unusable knives responsibly and securely to avoid injury. It is recommended to wrap the blade in cardboard and place it in a designated waste bin.

9. Contact

For any queries or further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Victorinox Grand Maitre Filleting Knife. We wish you enjoyable and safe culinary experiences!

DE DEUTSCH

Produktmanual – Victorinox Grand Maitre Filetirmesser Flexible Klinge 200mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zum Produktmanual des Victorinox Grand Maitre Filetirmessers mit flexibler Klinge von 200 mm. Dieses hochwertige Kochmesser aus der Victorinox Swiss Army Kitchen-Geschirrserie ist ideal zum Filetieren von Fisch und anderem Fleisch. Es besticht durch eine präzise, flexible Klinge, die das Schneiden erleichtert und herausragende Leistung bietet.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieses Messer ist nur für den persönlichen Gebrauch in der Küche bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden.
- Schnittgefahr: Die Klinge ist sehr scharf. Halten Sie das Messer immer entfernt von Körperteilen und anderen Objekten während des Gebrauchs.
- Kinder: Das Messer sollte außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Lagerung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, am besten in einem Messerblock oder einer Schutzhülle, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nicht in der Spülmaschine. Verwenden Sie stattdessen heißes Wasser und einen weichen Schwamm.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Victorinox Grand Maitre Filetirmesser 200 mm
- Klingenlänge: 200 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenstärke: 1.6 mm
- Griffmaterial: Hochwertiger Kunststoff
- Verpackungsinhalt: 1 x Filetirmesser

4. Einrichtung und Installation

1. Sichtprüfung: Überprüfen Sie vor der ersten Verwendung das Messer auf Beschädigungen oder Herstellungsfehler.
2. Lagerung: Bewahren Sie das Messer sicher in einem Messerblock oder in einer Schutzhülle auf.
3. Verwendung vorbereiten: Stellen Sie sicher, dass Ihre Arbeitsfläche sauber und stabil ist, um das Messer sicher zu benutzen.

5. Betrieb

- Halten Sie den Griff mit einer Hand fest und die Klinge mit der anderen Hand, um einen sicheren Halt zu gewährleisten.
- Für das Filetieren: Beginnen Sie am Kopf des Fisches und führen Sie das Messer gleichmäßig entlang der Gräten mit sanften und kontrollierten Bewegungen.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer mit heißem Wasser ab, um Nahrungreste zu entfernen.
- Reinigen Sie es mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel. Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch ab.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneidet nicht gut.
- Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder einem Messerschärfer.
- Problem: Klinge ist verblasst.
- Lösung: Reinigen Sie die Klinge sofort nach dem Gebrauch, um Flecken und Verfärbungen zu vermeiden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle oder bringen Sie es zu einem entsprechenden Recyclingzentrum. Achten Sie darauf, die Klinge sicher zu verpacken, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Grand Maître Fileermes met Flexibele Blade (200mm)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Victorinox Grand Maître Fileermes. Dit hoogwaardige fileermes is ontworpen voor precisie en efficiëntie, ideaal voor het fileren van vis en vlees.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het doel waarvoor het ontworpen is.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is voor veilig gebruik.
- Gebruik een snijplank en vermijd het snijden op harde oppervlakken.
- Wees voorzichtig met de scherpe rand van het mes om snijwonden te voorkomen.
- Berg het mes op in een veilige houder of mesblok om verwondingen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Victorinox Grand Maître Fileermes
- Type: Flexibel mes
- Lengte van het mes: 200 mm (7"), flexibel
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Kunststof met een ergonomisch ontwerp

4. Setup en Installatie

Dit product vereist geen uitgebreide installatie. Volg deze stappen om het mes voor gebruik klaar te maken:

1. Controleer of het mes vrij is van vuil of beschadigingen.
2. Reinig het mes met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
3. Droog het mes grondig met een schone doek.

5. Werking

Gebruik van het mes:

- Houd het mes met de andere hand stevig vast en gebruik je dominante hand om te snijden.
- Begin aan het dikkere eind van de vis of het vlees en snijd met gelijkmatige, beheersbare bewegingen.
- Zorg ervoor dat je altijd de juiste snijtechniek en -richting aanhoudt voor optimale resultaten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes na elke gebruik met warm water en milde zeep.
- Vermijd het gebruik van schurende middelen die de scherpe rand van het mes kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Sla het mes op in een mesblok of een andere veilige opslag om de scherpte te behouden.

7. Probleemoplossing

Bij het gebruik van het mes kunnen zich enkele veelvoorkomende problemen voordoen:

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Slijp het mes met een slijpsteen of een slijper ontworpen voor keukengerei.
- Probleem: Het handvat is los of beschadigd.
Oplossing: Neem contact op met onze klantenservice voor vervangende onderdelen.

8. Afvoer

Deze producten zijn vervaardigd uit duurzaam materiaal. Als het mes aan het einde van zijn levensduur is, neem dan de volgende stappen voor verantwoorde afvoer:

- Neem het mes niet mee naar de gewone afvalverwerking; lever het in bij een speciaal inzamelpunt voor gereedschap en metalen.
- Zorg ervoor dat het mes goed is verpakt om snijwonden tijdens transport te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw Victorinox Grand Maître Fileermes!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Fileteado Flexible Victorinox Grand Maitre 200 mm

1. Información General

El cuchillo de fileteado flexible Victorinox Grand Maitre es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para el corte preciso de pescado y carne. Con una hoja flexible de 200 mm, proporciona un control excepcional y un acabado profesional en cada corte.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar pescado y carne. No debe utilizarse para otros propósitos.
- Cuidado: Mantenga el cuchillo afilado. Un cuchillo desafilado requiere más fuerza para cortar, incrementando el riesgo de lesiones.
- Almacenamiento: Almacene el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un soporte para cuchillos o en un estuche, fuera del alcance de los niños.
- Manipulación: Maneje el cuchillo con cuidado. Siempre corte alejándose de su cuerpo y mantenga una mano en el mango mientras utiliza el otro para guiar el alimento.
- Limpieza: Lave el cuchillo inmediatamente después de su uso para evitar que los residuos de alimentos se adhieran a la hoja.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Victorinox
- Modelo: Grand Maitre
- Tipo: Cuchillo de fileteado
- Longitud de la Hoja: 200 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía superior y antideslizante
- Flexibilidad: Hoja flexible para cortes precisos

4. Instalación y Configuración

El cuchillo no requiere instalación. Si ha adquirido un soporte para cuchillos, siga las instrucciones del proveedor para su correcta instalación. Asegúrese de que el cuchillo esté seguro dentro del soporte para garantizar su integridad y la seguridad al almacenarlo.

5. Operación

Para operar el cuchillo:

- Sujete firmemente el mango con una mano.
- Utilice la otra mano para guiar el alimento que va a cortar.
- Mantenga la hoja en un ángulo adecuado y realice un movimiento lento y controlado para conseguir cortes limpios.
- Evite aplicar demasiada presión para no dañar la hoja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la hoja a mano con agua caliente y jabón después de cada uso.
- No use estropajos abrasivos que puedan rayar la hoja.
- Se recomienda secar el cuchillo inmediatamente para evitar manchas de agua.
- Afile la cuchilla regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado para mantener su rendimiento.

7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta correctamente: Asegúrese de que la hoja esté afilada. Si no está afilada, proceda a afilarla.
- Mano resbaladiza: Asegúrese de que sus manos estén secas antes de utilizar el cuchillo.
- Ruidos extraños durante el corte: Verifique que no haya obstrucciones en la hoja y que el cuchillo esté limpio.

8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las normas locales de reciclaje y eliminación de metal. Si la hoja ha sufrido daños irreparables, asegúrese de envolverla adecuadamente para evitar cortes accidentales.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manual du Produit - Couteau à Fileter Flexible Victorinox Grand Maître 200 mm (7.7213.20G)

1. Informations Générales

Le couteau à fileter flexible Victorinox Grand Maître de 200 mm est un outil de cuisine de haute qualité conçu pour le filet de poisson et d'autres tâches de découpe délicates. Fabriqué en Suisse, il est fabriqué avec des matériaux premium pour garantir durabilité et performance optimale.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser le couteau sur une surface de coupe stable et propre.
- Tenir le couteau hors de portée des enfants.
- Utiliser un gant de protection si nécessaire pour éviter les coupures.
- Ne pas utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame pour éviter les accidents dus à une lame émoussée.
- Conservez le couteau dans un emplacement sûr lorsqu'il n'est pas utilisé.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 200 mm (7,9 pouces)
- Type de lame : flexible
- Matériau de la lame : acier inoxydable
- Poignée : ergonomique, en plastique
- Poids : léger pour un maniement facile
- Garantie : 10 ans contre tout défaut de fabrication

4. Mise en Place et Installation

- Déballez soigneusement le couteau de son emballage.
- Si le couteau est équipé d'un protège-lame, retirez-le avant usage.
- Assurez-vous que la surface de travail est propre et stable avant de commencer à l'utiliser.
- Ne nécessite aucune installation spécifique.

5. Fonctionnement

- Utilisez la partie flexible de la lame pour suivre les contours du poisson lors du filetage.
- Maintenez le couteau en angle lorsque vous coupez pour des résultats optimaux.
- Nettoyez régulièrement la lame pendant l'utilisation pour éviter les résidus alimentaires.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après utilisation.
- Évitez de le mettre au lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.
- Séchez bien le couteau immédiatement après le nettoyage.
- Affûtez la lame régulièrement pour maintenir une coupe efficace.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas efficacement.
Solution : Vérifiez si la lame est émoussée. Aiguiser si nécessaire.
- Problème : La poignée glisse lors de l'utilisation.
Solution : Assurez-vous que vos mains et la surface du couteau sont sèches.
- Problème : Rouille apparente sur la lame.
Solution : Nettoyez immédiatement la lame avec un chiffon sec et un peu d'huile.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans le protéger.
- Utilisez un matériau de protection comme du carton pour emballer le couteau.
- Respectez les lois locales concernant l'élimination des déchets métalliques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello per Filettatura Flessibile Victorinox Grand Maitre 200mm

1. Informazioni Generali

Il Coltello per Filettatura Flessibile Victorinox Grand Maitre da 200 mm è progettato per consentire un'esperienza di filettatura precisa e senza sforzo. Realizzato con materiali di alta qualità, questo coltello è lo strumento ideale per chef professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Sicuro:** Maneggiare il coltello con attenzione. Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quello per cui è stato progettato.

- **Affilatura:** Utilizzare solamente i metodi di affilatura raccomandati. Un coltello troppo affilato può causare lesioni.

- **Riporre in Sicurezza:** Conservare il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini. Utilizzare un copritagli o una base per coltelli.

- **Pulizia:** Lavare il coltello a mano con acqua e sapone; non utilizzare lavastoviglie.

- **Verifica di Danni:** Ispezionare regolarmente il coltello per eventuali segni di danno o usura. Non utilizzare un coltello danneggiato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni della lama: 200 mm

- Tipo di lama: Flessibile

- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità

- Manico: Legno di fico, ergonomico e antiscivolo

- Uso raccomandato: Filettatura di pesce e carne

4. Installazione e Setup

Il Coltello per Filettatura non richiede alcuna installazione. Tuttavia, seguire queste linee guida per l'uso:

1. Scegliere un'area di lavoro pulita e stabile.

2. Utilizzare un tagliere antiscivolo per garantire stabilità durante l'uso.

3. Prima dell'uso, affilare il coltello con un affilatore appropriato.

5. Funzionamento

1. Posizionare il pesce o la carne sul tagliere.

2. Tenere il coltello con una presa sicura e angolare.

3. Iniziare a filettare con movimenti delicati e controllati, lasciando che la flessibilità della lama segua le curve del prodotto.

4. Pulire il coltello frequentemente durante l'uso per mantenere la qualità della filettatura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano immediatamente dopo l'uso con acqua calda e sapone.

- Asciugare bene per prevenire la ruggine.

- Affilare periodicamente la lama per mantenere prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Coltello non affilato:** Utilizzare una pietra per affilare o un affilatore appropriato.

- **Difficoltà nel filettare:** Assicurarsi che la lama sia affilata e l'area di lavoro sia stabile.

8. Smaltimento

Il coltello deve essere smaltito secondo le norme locali. Non gettare nel contenitore dei rifiuti generici. Informarsi presso il comune per disposizioni di smaltimento di utensili da cucina.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, supporto o domande sul prodotto, contattaci:

- Email: info@gmgastro.com

- Telefono: 0800 7000 220

- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania