

# 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: FFNESV18

### VICTORINOX | FIBROX - Fish Fillet Knife Extra Flex - Blade: 180mm



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Fish Fillet Knife - Extra Flex Blade 180mm (FFNESV18)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Victorinox Fibrox Fish Fillet Knife with an extra flex blade of 180mm. This knife is designed for professional and home chefs to provide precision and ease when filleting fish. It boasts a comfortable grip, exceptional flexibility, and a high-quality stainless steel blade.

## 2. Safety Information

- Usage: This knife is sharp. Handle it with care to avoid cuts or injuries.
- Children: Keep out of reach of children. This product is not designed for use by individuals under 18 years old without adult supervision.
- Storage: Store in a safe place, preferably in a knife block or sheath, to prevent accidental contact.
- Hygiene: Wash the knife before initial use and after each use to prevent cross-contamination with food.
- Damaged Blades: Do not use if the blade is damaged or bent. Discontinue use immediately and contact support.

## 3. Product Specifications

- Model: FFNESV18
- Blade Length: 180mm
- Blade Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Fibrox, slip-resistant
- Weight: [Weight not specified on the website]
- Color: Black handle

## 4. Setup and Installation

The Victorinox Fibrox Fish Fillet Knife requires no assembly upon purchase. To prepare the knife for use:

- Remove the knife from the packaging, taking care to avoid cutting yourself.
- Wash the knife with warm soapy water and dry it completely before use.

## 5. Operation

- Hold the blade with the non-cutting hand and use the handle to guide the knife.
- Position the fish properly for filleting, ensuring stability on a cutting board.
- Use a smooth, slicing motion to fillet the fish, allowing the flexible blade to maneuver around bones and skin.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife with warm soapy water and a soft cloth after every use to prevent bacterial growth.
- Do not place the knife in a dishwasher, as this can dull the blade.
- Store it in a dry place to prevent corrosion. Regularly inspect the blade for wear and tear, and sharpen it if necessary.

## 7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife feels dull, use a proper knife sharpener designed for stainless steel to restore its sharpness.
- Rust Spots: If any rust appears, gently scrub with a non-abrasive cleaner and ensure the knife is thoroughly dried.
- Loose Handle: If the handle feels loose or unstable, discontinue use and contact customer support.

## 8. Disposal

When disposing of the knife, wrap it securely to prevent injury to waste management personnel. If the knife is broken or no longer functional, consider recycling metal components where appropriate.

## 9. Contact

For further assistance, please contact our customer service:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase and enjoy using your Victorinox Fibrox Fish Fillet Knife!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Victorinox Fibrox Filetierreßer mit extra flexibler Klinge 180mm (FFNESV18)

## 1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Fibrox Filetierreßer mit extra flexibler Klinge ist ein hochwertiges Kochwerkzeug, das entwickelt wurde, um Ihnen das Filetieren von Fisch zu erleichtern. Ideal für Köche und Hobbyköche, bietet dieses Messer eine hervorragende Balance und eine scharfe, langlebige Klinge.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Halten Sie das Messer von Kindern fern.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck des Filetierens von Fisch.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge scharf ist. Eine stumpfe Klinge erfordert mehr Druck und kann das Risiko von Verletzungen erhöhen.
- Schneiden Sie auf einer stabilen, rutschfesten Unterlage.
- Tragen Sie beim Schneiden geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer immer nach Gebrauch und lagern Sie es an einem sicheren Ort.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Marke: Victorinox
- Modell: Fibrox Filetierreßer
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Klingenlänge: 180 mm
- Klingenflexibilität: Extra flexibel
- Griffmaterial: Fibrox
- Grifffarbe: Schwarz

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen.
3. Stellen Sie sicher, dass Sie einen geeigneten Arbeitsplatz haben, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten.
4. Halten Sie das Messer an einem Griff und vermeiden Sie, die Klinge zu berühren.
5. Platzieren Sie das Messer in einer Messerblock, einer Magnetleiste oder in einem Messersatz für die ordnungsgemäße Lagerung.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit der dominanten Hand am Griff.
- Positionieren Sie den Fisch sicher auf der Arbeitsfläche.
- Beginnen Sie, indem Sie die Klinge an der Rückseite des Fisches ansetzen und sanft entlang der Wirbelsäule schneiden.
- Verwenden Sie die flexible Klinge, um das Fleisch sanft vom Knochen zu lösen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm, um Kratzer zu vermeiden.
- Das Messer kann nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Trocknen Sie das Messer nach dem Reinigen sofort ab, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um die Leistung zu erhalten.

## 7. Fehlersuche

- Sollte die Klinge stumpf sein, verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen geeigneten Messerschärfer.
- Bei Überanstrengung oder Schwierigkeiten beim Schneiden könnte das Messer möglicherweise erneut geschärft werden müssen.
- Achten Sie darauf, dass der Griff nicht beschädigt oder locker ist. Bei Beschädigungen bitte nicht mehr verwenden und Kontakt aufnehmen.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer entsprechend den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle.
- Das Messer kann nicht im normalen Haushaltsmüll entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Anfragen 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

Handleiding voor de Victorinox Fibrox Visfileermes - Extra Flexibele Blad 180mm

## 1. Algemene Informatie

Het Victorinox Fibrox visfileermes met een extra flexibele blad van 180mm is ontworpen voor het efficiënt fileren van vis. Met zijn ergonomische handvat en scherpe, flexibele lemmet is dit mes perfect voor zowel professionele chefs als thuis-koks.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik dit mes alleen voor het doel waarvoor het ontworpen is, namelijk het fileren van vis.
- Snijdanger: Het lemmet is scherp. Wees voorzichtig tijdens het gebruik om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik van een snijplank: Zorg ervoor dat u een geschikte snijplank gebruikt. Dit voorkomt beschadiging van het mes en zorgt voor veilige snijomstandigheden.
- Bewaring: Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een meshouder of met een beschermhoes, buiten het bereik van kinderen.
- Onderhoud: Controleer het mes regelmatig op schade of slijtage. Bij schade, gebruik het mes niet totdat het is gerepareerd.
- Reiniging: Reinig het mes na elk gebruik om bacteriegroei te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Productnaam: Victorinox Fibrox Visfileermes - Extra Flexibel
- Lengte blad: 180mm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Handvat materiaal: Fibrox
- Gewicht: 160g

## 4. Setup en Installatie

- Dit mes vereist geen installatie. Voor gebruik, zorg ervoor dat het mes schoon en scherp is.
- Bij aankoop is het mes gebruiksklaar. Het is raadzaam om het mes voor het eerst te testen op een geschikt snijoppervlak om vertrouwd te raken met de flexibiliteit van het lemmet.

## 5. Gebruik

- Houd het visfileermes met een stevige grip aan het handvat.
- Plaats de vis op een stabiele en veilige snijplank.
- Begin met het maken van een insnijding achter de kop van de vis, volg de lijn van de originele ruggengraat en snijd voorzichtig met het lemmet.
- Gebruik de flexibiliteit van het mes om dicht bij de huid van de vis te blijven voor een mooie filet.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het mes met warm zeepwater na gebruik. Gebruik geen schurende middelen.
- Droog het mes daarna grondig af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plek.

## 7. Problemen Oplossen

- Probleem: Mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig het lemmet op een geschikte slijpsteen.
- Probleem: Beschadiging aan het lemmet.  
Oplossing: Schakel het gebruik onmiddellijk stop en laat het mes repareren of vervangen.

## 8. Afvoer

- Dit mes bestaat uit metalen en kunststof componenten. Scheid het mes van andere materialen voor correcte recycling. Volg lokale richtlijnen voor afvoer van keukengereedschap.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Despalillado de Pescado Extra Flexible Victorinox Fibrox 180mm

## 1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Despalillado de Pescado Extra Flexible Victorinox Fibrox de 180mm. Este cuchillo está diseñado para facilitar el fileteado y la preparación de pescado, ofreciendo un equilibrio perfecto entre flexibilidad y calidad en el corte.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este cuchillo está destinado exclusivamente para filetear pescado. No lo utilice para otros fines que no sean los recomendados.
- Manejo Seguro: Siempre sostenga el cuchillo por el mango y evite tocar la hoja. Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Superficies Estables: Asegúrese de trabajar sobre una superficie estable y segura al usar el cuchillo.
- Cuidado con los Cortes: Use una técnica adecuada de corte para evitar lesiones. Corte alejado de su cuerpo.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un soporte para cuchillos o cubiertos, para evitar daños a la hoja y lesiones.
- Inspección Regular: Revise periódicamente la hoja del cuchillo para detectar cualquier daño o desgaste. Reemplace el cuchillo si está dañado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Victorinox
- Modelo: Fibrox Fish Fillet Knife
- Longitud de la hoja: 180mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Fibrox antideslizante
- Peso: Aproximadamente 150g

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. Cuando reciba su cuchillo, retire cualquier protección de la hoja y asegúrese de que esté limpio y seco antes de usarlo. Almacénelo en un lugar seguro.

## 5. Operación

- Sostenga el pescado firmemente sobre una superficie de corte.
- Con el cuchillo en un ángulo adecuado, inicie el corte cerca de la espina dorsal y trabaje hacia abajo, utilizando el flexo de la hoja para seguir la forma del pescado.
- Mantenga el cuchillo limpio y seco durante su uso para evitar la contaminación.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso. Evite el uso de detergentes abrasivos para no dañar la hoja.
- Seque el cuchillo inmediatamente con un paño suave para evitar manchas o corrosión.
- Para un rendimiento óptimo, afile la hoja regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- Corte Inadecuado: Asegúrese de que el cuchillo esté afilado.
- Dificultad con el Manejo: Verifique que su agarre sea seguro y cómodo. Asegúrese de que no haya grasa o humedad en el mango.

## 8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación del cuchillo. No lo arroje a la basura común. Puede devolver el cuchillo a un punto de recogida adecuado que acepte productos metálicos afilados.

## 9. Contacto

Para consultas, soporte 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 de produit pour le couteau à fileter des poissons Victorinox Fibrox à lame extra flexible de 180 mm

## 1. Informations Générales

Le couteau à fileter des poissons Victorinox Fibrox est conçu pour des coupes précises et efficaces, idéal pour les filets de poissons délicats. Ce couteau est fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, alliant durabilité et performance.

## 2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser le couteau sur une planche à découper stable pour éviter tout glissement.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des applications autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Garder le couteau hors de portée des enfants.
- Vérifier régulièrement l'état de la lame; remplacer ou affûter si nécessaire.
- Éviter de toucher la lame avec les mains nues lors du nettoyage.
- Porter des gants de protection lors de la manipulation de la lame pour éviter les coupures.
- Ne pas essayer d'attraper un couteau tombant.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 180 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Type de poignée : Fibrox anti-glissant
- Flexible : Oui, conçu pour faciliter le filet de poissons
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle (recommandé de laver à la main pour prolonger la durée de vie de la lame)

## 4. Installation et Configuration

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Assurez-vous que la lame est propre et sèche avant de procéder à son utilisation.
3. Pour une meilleure prise en main, tenez le couteau par la poignée et assurez-vous qu'il est bien équilibré.
4. Placez une planche à découper stable sur une surface plane et sécurisée.

## 5. Fonctionnement

1. Pour fileter un poisson, commencez par inciser derrière la tête avec un mouvement délicat.
2. Glissez la lame entre la peau et la chair en suivant les contours du poisson.
3. Appliquez une pression légère et constante tout en déplaçant la lame le long de l'arête.
4. Retirez les filets délicatement une fois que vous avez atteint la queue.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux après chaque utilisation.
- Évitez le nettoyeur à haute pression et le lave-vaisselle si vous souhaitez préserver l'intégrité de la lame.
- Séchez le couteau immédiatement avec un chiffon doux pour éviter la corrosion.

## 7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas efficacement, vérifiez si elle est émoussée. Utilisez un affûteur de qualité pour affûter la lame.
- Si le couteau semble glissant, assurez-vous que la poignée est propre et sèche.
- En cas de casse ou d'accident, ne tentez pas de réparer vous-même; contactez le fournisseur pour assistance.

## 8. Élimination

Le couteau, en fin de vie, doit être éliminé de manière responsable. Veuillez suivre les réglementations locales concernant le recyclage et l'élimination des équipements de cuisine en acier inoxydable.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous 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 Filetto per Pesce Victorinox Fibrox Extra Flessibile 180mm

## 1. Informazioni Generali

Congratulazioni per l'acquisto del Coltello da Filetto per Pesce Victorinox Fibrox Extra Flessibile da 180mm. Questo coltello è progettato per offrire prestazioni eccezionali nella preparazione del pesce. Grazie alla sua lama flessibile e al manico ergonomico, è un utensile fondamentale per chef e appassionati di cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Durante l'uso, mantenere sempre una presa sicura sul manico e mantenere le mani lontane dalla lama.
- Attenzione alle lesioni; maneggiare il coltello con cautela.
- Conservare il coltello in un posto sicuro quando non in uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Lunghezza della lama: 180mm

Materiale della lama: Acciaio inossidabile

Manico: Fibrox (antiscivolo)

Larghezza della lama: Flessibile per un taglio preciso

Usi: Filettatura di pesci e altri alimenti delicati

## 4. Installazione e Montaggio

Non è richiesta alcuna installazione per questo prodotto. Tuttavia, è consigliato seguire queste istruzioni per garantire un uso corretto:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Assicurarsi che la lama sia integra e priva di difetti.
- Non usare il coltello se presenta danni visibili.

## 5. Operazione

- Prima dell'uso, affilare la lama se necessario.
- Posizionare il pesce su una superficie di lavoro stabile e sicura.
- Iniziare a filettare partendo dalla testa e seguendo la spina dorsale con la lama.
- Utilizzare movimenti lunghi e fluidi per un taglio uniforme.
- Lavare il coltello dopo l'uso.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano il coltello con acqua calda e sapone.
- Non immergere il coltello in acqua o lavastoviglie per lunghe periodi.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la corrosione.
- Affilare regolarmente la lama per mantenere la sua efficacia.

## 7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La lama non è affilata.

Soluzione: Utilizzare una pietra per affilare o un affilatore specifico per coltelli.

Problema: Danni visibili sulla lama.

Soluzione: Contattare l'assistenza clienti per ulteriori indicazioni.

## 8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali sulla gestione dei rifiuti. Non disporre mai il coltello in modo da esporre la lama, per prevenire lesioni.

## 9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania