

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: FILV16

VICTORINOX | FIBROX- Filleting knife - Blade: 160mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Filleting Knife (Blade 160mm)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Victorinox Fibrox Filleting Knife. This high-quality kitchen tool is designed for precision and comfort, allowing you to fillet fish and other proteins with ease. The knife features a 160mm blade made from durable stainless steel, ensuring longevity and effectiveness in the kitchen.

2. Safety Information

- Always use the knife as intended. This knife is designed for filleting and should not be used for tasks that exceed its intended purpose.
- Keep the knife stored in a safe place when not in use, ideally in a knife block or protective sheath, to prevent accidental cuts.
- Always cut away from your body and keep your fingers and other body parts clear of the blade while using.
- Ensure the handle is clean and free from moisture to prevent slips during use.
- Regularly inspect the knife for any signs of wear, damage, or dullness. Replace or sharpen as necessary.
- Do not leave the knife in a sink, submerged in water, or unattended while in use.

3. Product Specifications

- Blade Length: 160mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Fibrox
- Weight: 150 grams
- Dishwasher Safe: Yes, but hand washing is recommended to maintain blade quality.
- Warranty: Lifetime guarantee against defects in material and workmanship.

4. Setup and Installation

No installation is necessary for the Victorinox Fibrox Filleting Knife. Ensure the knife is delivered in perfect condition. If you purchased a knife block or other storage solution, simply follow the provided instructions to set up the block or stand securely in a location that is convenient for you.

5. Operation

- Hold the knife by the handle with a secure grip; use your dominant hand and provide control with your thumb on the spine.
- Position the fish or protein on a stable cutting board. Ensure the surface is level and won't slip during use.
- Begin filleting by inserting the blade tip into the flesh, starting from the tail towards the head or from the thickest part to the thin end.
- Use gentle, controlled strokes to guide the blade along the spine, removing the fillet from the bone.
- For best results, apply consistent pressure and angle the knife slightly to create clean cuts.

6. Cleaning and Maintenance

- Wash the knife immediately after use in warm, soapy water. Avoid abrasive cleaners and scouring pads that may dull the blade.
- Rinse thoroughly and dry the knife immediately with a soft cloth.
- To maintain sharpness, regularly sharpen the blade using a whetstone or knife sharpener designed for stainless steel knives.
- Store the knife in a safe place, away from extreme temperatures or moisture to prolong its lifespan.

7. Troubleshooting

- Knife is dull: Sharpen the blade with a suitable sharpener or whetstone.
- Handle is loose: Check to ensure that the handle is tightly secured. If it appears damaged, contact customer service for guidance.
- Rust spots on blade: Clean the knife thoroughly and dry immediately. Oxidation may occur if the knife is not dried properly.

8. Disposal

When disposing of the knife, ensure that it is safely wrapped in a durable material to prevent injury. Refer to local regulations for proper disposal methods for metal objects.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us via:

- Email: info@ggmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Victorinox! Enjoy your cooking experience with your new filleting knife.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Victorinox Fibrox Filetirmesser

1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Fibrox Filetirmesser mit einer Klingenlänge von 160 mm ist das ideale Werkzeug für präzises Filetieren von Fisch und Fleisch. Es kombiniert Ergonomie, Funktionalität und hochwertige Materialien, um Ihnen beim Kochen bestmöglich zu unterstützen.

2. Sicherheitsinformationen

- Schneideflächen: Halten Sie das Messer von Kindern fern. Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Benutzung: Achten Sie bei der Verwendung stets auf Ihre Handposition, um Verletzungen zu vermeiden. Schneiden Sie weg von Ihrem Körper.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer sicher in einer Messerblock oder einer Schutzhülle auf.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach der Benutzung, um die Bildung von Bakterien zu vermeiden. Verwenden Sie kein Scheuermittel.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Victorinox Fibrox Filetirmesser
- Klingenlänge: 160 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griff: Rutschfester Fibrox-Griff
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

Zur Verwendung des Victorinox Fibrox Filetirmessers sind keine speziellen Installationsarbeiten erforderlich. Für die beste Nutzung befolgen Sie bitte die folgenden Schritte:

1. Entnehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen.
3. Stellen Sie sicher, dass Ihre Arbeitsfläche stabil ist und Sie ausreichend Platz zum Schneiden haben.
4. Halten Sie das Messer beim Schneiden immer richtig und achten Sie auf Ihre Umgebung.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand zur Stabilisierung des Lebensmittels.
- Die Klinge sollte stets während des Schneidens in einem leichten Winkel gehalten werden, um die beste Schneidleistung zu erzielen.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck auf das Lebensmittel aus, um ein gleichmäßiges Schneiden zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem sauberen Tuch ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, vorzugsweise in einem Messerblock.

7. Fehlerbehebung

- Klinge stumpf: Verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen Schleifstein, um die Klinge nachzuschärfen.
- Rostflecken: Reinigen Sie die Klinge mit einem milden Edelstahlreiniger und trocknen Sie sie sorgfältig ab.
- Griff beschädigt: Überprüfen Sie regelmäßig den Griff auf Risse oder Beschädigungen. Bei Bedarf ersetzen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Wenn das Messer nicht mehr verwendet werden kann, stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Fibrox Fileermes (Blade 160mm)

1. Algemene Informatie

Het Victorinox Fibrox fileermes is een professioneel keukengereedschap ontworpen voor het precisiewerk bij het fileren van vis en vlees. Dit mes is uitgerust met een ergonomisch handvat voor een veilige grip en een flexibele lemmet dat optimale prestaties levert.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik van het mes: Gebruik het mes uitsluitend voor het doel waarvoor het is ontworpen. Vermijd contact met andere personen tijdens het snijden.
- Scherptes: Het mes is zeer scherp, wees voorzichtig bij het hanteren en reiniging. Gebruik een snijplank en snijd weg van uw lichaam.
- Ophang- en opslag: Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een houder of met de punt afgeschermd.
- Kinderen: Houd het mes buiten het bereik van kinderen en ongeautoriseerde personen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de staat van het mes en slijp het indien nodig.

3. Productspecificaties

- Lemmetlengte: 160 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Fibrox (antislip)
- Afmetingen: 29,5 x 4,5 x 2,5 cm
- Gewicht: 150 g
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.

4. Opstelling en Installatie

Er is geen ingewikkelde installatie vereist voor het gebruik van dit mes. Volg de onderstaande stappen:

1. Zorg ervoor dat uw werkplek schoon en goed verlicht is.
2. Gebruik een stabiele snijplank.
3. Houd het mes vast met de handgreep en zorg ervoor dat uw andere hand veilig afstand houdt.

5. Gebruik

1. Bereid het product dat u wilt fileren voor door het op de snijplank te plaatsen.
2. Houd het mes in een hoek van ongeveer 30 graden ten opzichte van het oppervlak.
3. Snijd voorzichtig langs de huid of het bot dat u wilt verwijderen, waarbij u het lemmet laat volgen en heel lichtjes druk uitoefent.
4. Spoel het mes na gebruik af met warm water en zorg ervoor dat er geen voedselresten achterblijven.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met de hand in warm water en een mild afwasmiddel. Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen die de snijkant kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Sla het mes op in een droge omgeving, bij voorkeur in een meshouder.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
 - Oplossing: Slijp het mes met een slijpstaaf of laat het slijpen door een professional.
- Probleem: Roest op het mes.
 - Oplossing: Reinig het mes grondig met een staalborstel en zorg voor een goede droging en opslag.

8. Afvoer

Wanneer het mes aan vervanging toe is, zorg ervoor dat u het mes veilig afvoert om verwondingen te voorkomen. Plaats het in een stevige verpakking en gooi het mes vervolgens weg in de afvalcontainer voor scherpe voorwerpen of maak gebruik van een recyclingcentrum dat metaal afneemt.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Despiece Victorinox Fibrox - Hoja de 160mm (FILV16)

1. Información General

El cuchillo de despiece Victorinox Fibrox es una herramienta esencial para profesionales y aficionados de la cocina. Diseñado para facilitar el fileteado de pescados y carnes, su hoja de 160mm proporciona precisión y comodidad en su uso.

2. Información de Seguridad

- Uso previsto: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el corte de alimentos.
- Manejo: Mantenga el cuchillo alejado de los niños y nunca lo deje desatendido.
- Corte: Siempre utilice una tabla de cortar adecuada y asegúrese de que el cuchillo esté afilado para evitar accidentes.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en una funda o bloque de cuchillos, para evitar lesiones.
- Limpieza: Limpie el cuchillo inmediatamente después de su uso para evitar la contaminación cruzada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la hoja: 160 mm
- Mango: Fibrox, antideslizante y ergonómico
- Peso: Aproximadamente 100 g
- Resistencia: Resistente a la corrosión y a temperaturas altas

4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Simplemente sáquelo de su embalaje y asegúrese de que esté limpio antes de su primer uso. Para una mayor seguridad, asegúrese de que el cuchillo se introduzca en una funda o se almacene en un bloque de cuchillos.

5. Uso

- Preparación: Asegúrese de que el cuchillo esté limpio y afilado antes de usarlo.
- Técnica de Corte: Use un movimiento suave y firme al filetear, asegurándose de mantener la hoja en un ángulo adecuado.
- Postura: Mantenga una postura segura, con una mano sujetando el alimento y la otra controlando el cuchillo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo con agua tibia y un detergente suave después de cada uso.
- No lo lave en el lavavajillas para evitar daños.
- Seque bien con un paño limpio antes de guardarlo.
- Afile el cuchillo regularmente utilizando un afilador apropiado para mantener su efectividad.

7. Solución de Problemas

- La hoja no corta bien: Verifique el filo del cuchillo. Si está desafilado, afílelo.
- Se siente incómodo al usarlo: Asegúrese de que su agarre sea firme y que no esté mojado.
- Fugas o manchas: Limpie con un paño húmedo y, si es necesario, use un limpiador suave.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el cuchillo de manera responsable. Consulte las regulaciones locales de residuos para la eliminación de metales y asegúrese de que no pueda causar lesiones accidentales.

9. Contacto

Para más información, dudas o consultas sobre el producto, contáctenos a:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Couteau de Filet Victorinox Fibrox 160 mm

1. Informations Générales

Le couteau de filet Victorinox Fibrox 160 mm est conçu pour des performances optimales en cuisine, offrant une lame flexible et tranchante pour le filet et la préparation de poissons. Fabriqué en acier inoxydable, ce couteau est un outil polyvalent, idéal pour les professionnels et les amateurs de cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable et anti-dérapante.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne jamais tenter d'attraper le couteau s'il tombe.
- Évitez de toucher la lame avec les doigts, surtout après l'utilisation.
- Ne pas tenter de couper des aliments plus durs que le poisson, comme les os.
- Lavez le couteau immédiatement après l'utilisation pour éviter la corrosion.
- Si la lame est endommagée ou émoussée, ne l'utilisez pas jusqu'à ce qu'elle soit réparée ou aiguisée.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque : Victorinox
- Modèle : Couteau de Filet Fibrox
- Longueur de la lame : 160 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Matériau du manche : Fibrox
- Poids : 120 g
- Couleur du manche : Noir

4. Configuration et Installation

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche pour éviter les glissades.
3. Vérifiez que le couteau est exempt de défauts avant utilisation.
4. Pour une utilisation optimale, faites-vous plaisir avec le bon accès à un espace de découpe adéquat.

5. Utilisation

- Tenez le couteau par le manche, les doigts éloignés de la lame.
- Pour fileter le poisson, insérez la pointe de la lame près de la tête et suivez l'arête dans un mouvement fluide.
- Pour des résultats optimaux, utilisez un mouvement de va-et-vient, en laissant le couteau glisser le long des arêtes.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon.
- Évitez les lave-vaisselles, car cela peut ternir la lame.
- Séchez le couteau immédiatement avec un chiffon doux.
- Pour assurer la longévité, affûtez la lame régulièrement en utilisant un aiguiser approprié.

7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas bien, il peut être émoussé. Affûtez la lame avec un aiguiser.
- En cas de rouille, nettoyez la lame avec un chiffon doux et un nettoyant non abrasif.

8. Élimination

- Respectez les réglementations locales pour l'élimination des équipements culinaires.
- Ne jetez jamais le couteau dans le bouche-à-oreille des déchets recyclables sans l'emballer de manière sécurisée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Filetto Victorinox Fibrox, Lama 160mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Filetto Victorinox Fibrox. Questo strumento è progettato per offrire precisione e praticità, ideale per la preparazione di pesce e carne. La lama di alta qualità e il manico ergonomico garantiscono prestazioni eccezionali e comfort durante l'uso.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello se è danneggiato o se la lama è allentata.
- Durante l'uso, mantenere le mani e il corpo lontani dalla lama.
- Pulire il coltello dopo ogni utilizzo per evitare contaminazioni.
- Utilizzare un tagliere appropriato per proteggere la lama e il piano di lavoro.
- Non mettere il coltello in lavastoviglie se non indicato; lavare a mano per preservare la qualità della lama.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile
- Lunghezza della Lama: 160 mm
- Manico: Fibrox, antiscivolo
- Utilizzo: Coltello da filetto per pesce e carne

4. Installazione e Montaggio

Poiché il Coltello da Filetto Victorinox è un utensile manuale, non richiede installazione. Assicurarsi che il coltello sia affilato per un utilizzo ottimale. Se necessario, affilare la lama con una pietra per affilare o un affilatore apposito.

5. Funzionamento

- Impugnare il coltello saldamente per evitare scivolamenti.
- Utilizzare movimenti lunghi e delicati per fette sottili e uniformi.
- Per un filetto di pesce, iniziare dalla parte della testa e seguire le vertebre lungo il corpo.
- Per la carne, seguire le fasce muscolari per ottenere fette ordinate.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare la ruggine.
- Non utilizzare spugne abrasive per proteggere la finitura della lama.
- Riporre il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama non taglia bene.
Soluzione: Affilare la lama con un'affilatrice o una pietra per affilare.
- Problema: Il manico scivola.
Soluzione: Verificare che il coltello sia asciutto e pulito; in caso di danni, contattare il supporto.

8. Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, smaltirlo in conformità alle normative locali sui rifiuti. Non abbandonare il coltello nell'ambiente; utilizzare i contenitori idonei per gli oggetti affilati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania