

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: FIMSV18

VICTORINOX | FIBROX - Filleting Knife - Blade: 180mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Filleting Knife (Blade 180mm)

1. General Information

The Victorinox Fibrox Filleting Knife is designed for effortless filleting of fish, poultry, and meat with precision and ease. Its ergonomic handle and flexible blade enable quick and efficient cuts, making it a preferred tool among professional chefs and cooking enthusiasts.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting board to prevent slipping and injury.
- Keep fingers clear of the blade while cutting.
- Store the knife in a protective sheath or case when not in use to prevent accidental cuts.
- Ensure the blade is sharp before use to reduce the risk of slipping.
- Keep out of reach of children.
- Do not attempt to use the knife for other purposes, such as prying or opening cans.
- Clean the blade carefully to avoid cuts during handling.

3. Product Specifications

- Brand: Victorinox
- Handle Material: Fibrox
- Blade Length: 180 mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Blade Flexibility: Flexible
- Dishwasher Safe: Yes
- Weight: 0.18 kg

4. Setup and Installation

1. Remove the knife from its packaging.
2. Ensure the knife is dry and clean before placing it on your designated cutting surface.
3. It is recommended to use a non-slip cutting board to facilitate safety during use.
4. No assembly is required; the knife is ready to use upon removal from the packaging.

5. Operation

1. Hold the knife firmly by the handle with your dominant hand.
2. Position the food item (fish, meat, etc.) securely on the cutting board.
3. With the blade angled appropriately, make smooth, even strokes to cut through the flesh.
4. Use the blade's flexibility to navigate around bones or contours for precise filleting.
5. After usage, rinse the knife under warm water to remove any residue before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive pads that could damage the blade.
- Rinse thoroughly and dry with a clean cloth.
- The knife is dishwasher safe; however, hand washing is recommended to maintain the integrity of the blade.
- Regularly inspect the blade for signs of wear or damage, and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- If the blade feels dull, sharpen it using a suitable knife sharpener.
- If the handle feels loose or compromised, stop using the knife immediately and contact the manufacturer for assistance.
- In case of rust formation, clean the blade with a mixture of vinegar and baking soda, then dry thoroughly.

8. Disposal

- When disposing of the knife, ensure it is wrapped securely in a material that prevents accidental cuts.
- Dispose of it in accordance with local regulations for sharp objects.

9. Contact

For more information or assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Victorinox Fibrox Filetierreßer 180mm

1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Fibrox Filetierreßer mit einer Klingenlänge von 180 mm ist ideal für das Filetieren von Fisch und Fleisch. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, bietet dieses Messer eine optimale Balance zwischen Schärfe und Grip.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer niemals für einen anderen Zweck als vorgesehen.
- Halten Sie das Messer von Kindern fern.
- Achten Sie beim Schneiden auf eine stabile Unterlage.
- Verwenden Sie beim Schneiden immer einen geeigneten Handschutz.
- Nach jedem Gebrauch das Messer gründlich reinigen, um Hygiene sicherzustellen.
- Lagern Sie das Messer in einer sicheren und geschützten Umgebung, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Victorinox Fibrox Filetierreßer
- Klingenlänge: 180 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Fibrox
- Gesamtlänge: 302 mm
- Gewicht: 152 g
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

Das Messer benötigt keine Installation. Es kann sofort nach dem Auspacken verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass Sie es vor der ersten Verwendung gründlich reinigen.

5. Bedienung

Halten Sie das Messer am Griff und führen Sie die Klinge in sanften, gleichmäßigen Bewegungen über das zu schneidende Lebensmittel. Achten Sie darauf, immer in Richtung der Klinge zu schneiden, um Verletzungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel abspülen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder aggressive Chemikalien.
- Das Messer ist spülmaschinenfest, aber zur Schonung des Materials wird Handwäsche empfohlen.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

Falls das Messer stumpf wird:

- Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Wetzstahl.
- Bei Rissen oder Beschädigungen wenden Sie sich umgehend an den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass das Messer sicher verpackt ist, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Victorinox Fibrox Fileren Mes 180mm

1. Algemene informatie

Bedankt voor uw keuze voor het Victorinox Fibrox fileren mes met een lemmetlengte van 180 mm. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor precisie en comfort, ideaal voor het fileren van vis en andere delicate voedingsmiddelen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden (fileren).
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is; een bot mes kan gevaarlijker zijn.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen en onbevoegde personen.
- Maak gebruik van een snijplank om ongevallen te voorkomen.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om de ophoping van bacteriën te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage aan het mes en vervang indien nodig.

3. Productspecificaties

- Product: Victorinox Fibrox Fileren Mes
- Lemmetlengte: 180 mm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Handgreep: Fibrox
- Gewicht: 160 g
- Kleur: Zwart

4. Opstelling en installatie

Dit mes vereist geen installatie. Zorg ervoor dat u bij het eerste gebruik de verpakking verwijderd en het mes grondig reinigt met warm water en zeep. Droog het mes direct af om roestvorming te voorkomen.

5. Bediening

Houd de handgreep stevig vast en gebruik een snijplank voor optimale controle. Begin met het snijden op de schubbenkant van de vis en gebruik een zachte maar vaste snijbeweging. Vermijd het indrukken van het mes, laat de scherpte het werk doen.

6. Reiniging en onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schurende materialen.
- Droog het mes grondig af met een schone doek om waterplekken en roest te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een meshouder om beschadigingen aan het lemmet te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: controleer of het mes scherp is. Scherp indien nodig.
- Mes voelt oncomfortabel aan: controleer of je het mes correct vasthoudt en gebruik eventueel een snijband voor extra grip.
- Roestvorming: reinig het mes grondig en droog het goed af na gebruik. Bewaar het op een droge plaats.

8. Afvoer

- Dit mes is vervaardigd uit staal en kunststof. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor het juiste afvoeren van metalen en kunststof materialen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cuchillo de Filetear Victorinox Fibrox 180mm

1. Información General

El cuchillo de filetear Victorinox Fibrox de 180 mm es la herramienta ideal para filetear pescado y carne, diseñado para facilitar la precisión y la comodidad en su uso. Fabricado con materiales de alta calidad, este cuchillo combina funcionalidad con ergonomía.

2. Información de Seguridad

Para garantizar un uso seguro del cuchillo de filetear, considere las siguientes recomendaciones:

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Use el cuchillo solo para su propósito previsto: filetear pescado y carne.
- Manipule el cuchillo con cuidado; las hojas son afiladas y pueden causar lesiones.
- Nunca intente apretar o modificar el cuchillo.
- Al guardarlo, asegúrese de que la hoja esté bien protegida y nunca lo sujete por la hoja.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 180 mm
- Material de la hoja: acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Fibrox, antideslizante y ergonómico
- Peso: ligero para facilitar el manejo
- Ideal para filetear pescado y carne, proporcionando cortes precisos y limpios.

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación específica para el cuchillo de filetear. Sin embargo, siga estos pasos para prepararlo para su uso:

- Retire el cuchillo del embalaje con cuidado.
- Verifique que no haya daños visibles en la hoja o el mango.
- Limpie el cuchillo con agua tibia y jabón suave antes del primer uso para eliminar cualquier residuo de fabricación.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo de filetear:

- Asegúrese de contar con una superficie de trabajo estable y segura.
- Sujete el cuchillo firmemente por el mango, manteniendo los dedos alejados de la hoja.
- Realice cortes suaves y controlados, utilizando la longitud de la hoja para filetear con precisión.
- Aplique una presión constante y evite movimientos bruscos para lograr cortes limpios.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave. No lo sumerja en agua durante largos períodos.
- Seque el cuchillo con un paño limpio para evitar manchas de agua.
- Nunca coloque el cuchillo en el lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja y el mango.
- Para mantener el filo, afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo sin filo: Afílelo usando un afilador o piedra de afilar.
- Hendiduras en la hoja: Verifique que no haya materiales extraños atrapados. Limpie el cuchillo adecuadamente.
- Mango resbaladizo: Asegúrese de que el mango esté limpio y seco antes de su uso.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deseche el cuchillo de manera responsable. Verifique las regulaciones locales sobre la eliminación de productos de acero inoxidable y considere reciclar el material. No tire el cuchillo en la basura sin tomar precauciones adecuadas para evitar lesiones.

9. Contacto

Para más información, soporte o preguntas sobre el producto, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau à Déworker Victorinox Fibrox 180mm

1. Informations Générales

Le couteau à déworker Victorinox Fibrox 180mm est un outil de cuisine de haute qualité, conçu pour les professionnels et les amateurs passionnés. Sa lame robuste et tranchante facilite le filetage des poissons et la découpe de viandes.

2. Informations de Sécurité

- Ne laissez pas le couteau sans surveillance, en particulier autour des enfants.
- Gardez toujours la lame tranchante pour éviter de forcer lors de la découpe.
- Utilisez un support approprié lors de la découpe pour réduire le risque de blessures.
- Lavez et séchez le couteau immédiatement après utilisation pour éviter la corrosion.
- Ne pas utiliser le couteau pour d'autres tâches que celles pour lesquelles il est conçu.
- Portez des gants de protection si nécessaire pour éviter des coupures.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de lame : 180 mm
- Type de lame : flexible et tranchante
- Matériau de la lame : acier inoxydable
- Type de poignée : Fibrox
- Poids : 300 g
- Certification : Conforme aux normes de sécurité européennes

4. Installation et Configuration

Le couteau est prêt à l'emploi. Toutefois, suivez les étapes pour assurer une utilisation correcte :

1. Retirez le couteau de son emballage en veillant à ne pas toucher la lame.
2. Vérifiez que la lame est intacte et exempte de défauts.
3. Placez le couteau dans un bloc de couteaux pour une sécurisation optimale.
4. Veillez à ce que le couteau soit rangé hors de portée des enfants.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

1. Tenez fermement la poignée en Fibrox pour une meilleure prise.
2. Positionnez la lame à l'endroit souhaité sur l'aliment.
3. Appliquez une pression uniforme et effectuez des mouvements de va-et-vient pour un filetage efficace.
4. Nettoyez la lame après chaque utilisation pour maintenir la performance.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame et de la poignée.
- Séchez soigneusement le couteau après nettoyage pour éviter l'humidité.
- Aiguissez la lame régulièrement pour garantir un tranchant optimal.

7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas bien, vérifiez si elle est propre et aiguisée.
- Si la poignée glisse, assurez-vous qu'elle est propre et exempte de débris.
- Pour toute autre question, contactez notre service clientèle.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans prendre de précautions. Emballez-le soigneusement pour éviter les blessures et déposez-le dans un centre de recyclage approprié ou suivez les règlements locaux de mise au rebut des objets tranchants.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Filettatura Victorinox Fibrox

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Filettatura Victorinox Fibrox. Questo coltello è progettato per un'esperienza di taglio professionale, combinando design ergonomico con materiali di alta qualità per ottimizzare la tua esperienza in cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi previsti.
- Maneggiare con attenzione; il bordo affilato può causare lesioni.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure; utilizzare sempre un tagliere.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre affilato; un coltello smussato richiede più forza e aumenta il rischio di infortuni.
- Non lavare in lavastoviglie; il calore e i detersivi possono danneggiare il coltello.
- Indossare guanti protettivi se necessario quando si utilizza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello da Filettatura Victorinox Fibrox
- Lunghezza della lama: 180 mm
- Materiale della lama: Acciaio inox di alta qualità
- Impugnatura: Fibrox antiscivolo per una presa sicura
- Eccellente bilanciamento per un uso prolungato senza affaticamento.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Controllare il coltello per eventuali danni o difetti.
3. Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone, asciugando immediatamente per prevenire la corrosione.
4. Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente all'interno di un ceppo di coltelli o su una barra magnetica per evitare di danneggiare il bordo.

5. Operazione

- Utilizzare il coltello per filettare pesce, carne o pollame.
- Tenere il coltello in un angolo appropriato per ottenere un taglio netto.
- Esercitare una pressione uniforme mentre si taglia per risultati ottimali e sicurezza.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Controllare regolarmente il bordo e affilare quando necessario, utilizzando una pietra per affilare o un affilatore appropriato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non taglia correttamente, potrebbe essere necessario affilarlo.
- Se si nota ruggine o scolorimento, assicurarsi che il coltello sia asciugato correttamente dopo la pulizia.
- In caso di manico allentato, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Non smaltire il coltello nei rifiuti domestici. Seguire le normative locali per lo smaltimento di articoli affilati. Si consiglia di portare il coltello presso un centro di raccolta appropriato.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania