

# 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: SCIMRSV30

### VICTORINOX | FIBROX - Ham knife - round - Blade: 300mm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual

Victorinox Fibrox Ham Knife with Round Blade, 300mm

### 1. General Information

The Victorinox Fibrox Ham Knife is designed for efficient and precise slicing of ham and other meats. The knife features a round blade that aids in creating thin, uniform slices, ensuring both presentation and taste. The handle is made from a high-quality, non-slip material, providing a secure grip even in wet conditions.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Keep out of reach of children.
- Blade Safety: The knife blade is sharp. Avoid contact with skin and use caution when handling.
- Usage: Use the knife only for its intended purpose. Do not use for cutting hard materials.
- Storage: Store the knife in a sheath or designated knife block to prevent accidental cuts.
- Cleaning: Do not put the knife in the dishwasher. Hand wash only to maintain the integrity of the blade.
- Personal Safety Gear: Consider using cut-resistant gloves when using the knife to enhance safety during operation.

### 3. Product Specifications

- Model: Victorinox Fibrox Ham Knife
- Blade Length: 300mm
- Blade Type: Round
- Handle Material: Fibrox (non-slip)
- Weight: 220g

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging.
2. Inspect the Knife: Ensure the blade is not damaged and that the handle is securely attached.
3. Storage Setup: Place the knife in a secure location, such as a knife block or magnetic strip, to prevent accidental slips.

### 5. Operation

- Holding the Knife: Grip the knife by its handle firmly, ensuring a comfortable stance.
- Slicing Technique: Use a smooth, even motion when slicing. Keep the tip of the knife at a slight angle for best results.
- Cutting Surface: Use a stable and appropriate cutting board to maintain the integrity of the blade.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand Washing: Clean the knife immediately after use with warm, soapy water and a soft sponge.
- Drying: Dry the knife thoroughly with a soft cloth to prevent rusting.
- Sharpening: Regularly hone the blade using a whetstone or honing rod to maintain sharpness.

### 7. Troubleshooting

- Blunt Blade: If the knife is not slicing effectively, it may need sharpening.
- Handle Looseness: If the handle feels loose, discontinue use and contact customer service for assistance.
- Rust Spots: If rust appears, treat with a rust remover on the blade, and ensure proper storage conditions.

### 8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If it becomes damaged beyond repair, wrap the blade in protective material before discarding to avoid injury.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Victorinox Fibrox Schinkenmesser mit runder Klinge 300mm

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Victorinox Fibrox Schinkenmesser mit runder Klinge 300mm entschieden haben. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um Ihnen das Schneiden von Schinken und anderen Lebensmitteln zu erleichtern. Das Messer zeichnet sich durch eine langlebige Klinge und einen ergonomischen Griff aus, was eine mühelose Handhabung ermöglicht.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge scharf; ein stumpfes Messer erfordert mehr Druck und erhöht das Verletzungsrisiko.
- Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Schneiden Sie niemals auf einer ungesicherten Oberfläche; verwenden Sie immer ein geeignetes Schneidebrett.
- Achten Sie darauf, dass der Griff trocken und sauber ist, um ein Abrutschen während des Gebrauchs zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Messer beschädigt ist. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es Anzeichen von Beschädigungen aufweist.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Victorinox Fibrox Schinkenmesser
- Klingenlänge: 300 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Fibrox
- Klingenform: Rund
- Gewicht: 250 g
- Farbe: Schwarz

## 4. Einrichtung und Installation

Das Victorinox Fibrox Schinkenmesser benötigt keine besondere Montage oder Einrichtung. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung. Achten Sie darauf, dass die Klinge nicht mit Ihren Händen in Berührung kommt. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen, bevor Sie es verwenden.

## 5. Bedienung

Halten Sie das Schinkenmesser im Handumdrehen. Platzieren Sie Ihr Schneidebrett auf einer stabilen Oberfläche. Führen Sie die Klinge entlang der Lebensmittel, die Sie schneiden möchten, mit gleichmäßigem Druck und einer horizontalen Bewegung, um ein gleichmäßiges Schnittergebnis zu erzielen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Klinge zerkratzen können.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung mit einem sauberen Tuch.
- Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.

Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstahl, um die Klinge wieder schärfer zu machen.

- Problem: Messer rutscht während des Gebrauchs.

Lösung: Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände und der Griff des Messers trocken sind.

- Problem: Klinge beschädigt oder abgebrochen.

Lösung: Verwenden Sie das Messer nicht mehr und setzen Sie sich mit dem Kundenservice in Verbindung.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer nicht im regulären Haushaltsmüll. Wenden Sie sich an eine örtliche Abfallberatungsstelle zur ordnungsgemäßen Entsorgung von scharfen Gegenständen, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Anliegen erreichen Sie uns unter:

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

Vielen Dank für Ihre Wahl des Victorinox Fibrox Schinkenmessers. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Fibrox Hammes 300 mm Ronde Lijn

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aanschaf van de Victorinox Fibrox Hammes met een ronde meslijn van 300 mm. Dit product is ontworpen met de hoogste kwaliteitsnormen en biedt optimale prestaties voor zowel professioneel als thuisgebruik.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de hammes uitsluitend voor de bedoelde doeleinden.
- Houd het mes altijd scherp; een bot mes vereist meer kracht en vergroot het risico op letsel.
- Gebruik altijd een snijplank om de kans op letsel te minimaliseren.
- Bewaar de hammes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd van uzelf af en houd uw vingers uit de buurt van de snijrand.
- Reinig het mes niet met een schurende doek of schuurmiddel dat de scherpste kan aantasten.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het mes of de handgreep. Gebruik het product niet als er zichtbare gebreken zijn.

## 3. Productspecificaties

- Merk: Victorinox
- Type: Hammes
- Meslengte: 300 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Fibrox
- Kleur: Zwart

## 4. Installatie en Setup

1. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of het mes intact is en geen beschadigingen vertoont.
3. Plaats het mes op een veilige, vlakke snijoppervlak dat geschikt is voor voedselbereiding.
4. Indien nodig, bevestig een snijbescherming op de snijrand om veiligheid tijdens opslag te waarborgen.
5. Gebruik de hammes enkel na controle van de gebruiksveiligheid en juiste installatie.

## 5. Bedieningsinstructies

- Gebruik een gevestigde snijtechniek voor het beste resultaat.
- Draai het mes naar de richting van het voedsel dat u snijdt.
- Voor het snijden van ham, begin aan een uiteinde en snijd met een gelijkmatige, licht draaiende beweging om gelijkmatige plakken te krijgen.
- Maak geen gebruik van overmatige kracht om te snijden om de kwaliteit van het mes niet te beschadigen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Na elk gebruik, was het mes met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Controleer de scherpste van het mes regelmatig en slijp indien nodig met een geschikte aanzetstaaf of slijpmachine.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer de scherpste van het mes en slijp indien nodig.
- Probleem: Er zijn brokstukken van de handgreep.  
Oplossing: Stop het gebruik van het mes direct en neem contact op met de klantenservice.
- Probleem: Roestvorming op het mes.  
Oplossing: Reinig en droog het mes grondig, en gebruik een mes met roestvrij staal als het probleem aanhoudt.

## 8. Afvalverwerking

Het mes is gemaakt van materialen die gerecycled kunnen worden. Bij het afvoeren, zorg ervoor dat het product voldoet aan lokale voorschriften voor afvalverwerking, met speciale aandacht voor scherpe voorwerpen.

## 9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Jamón Victorinox Fibrox con Cuchilla Redonda de 300 mm

## 1. Información General

El cuchillo de jamón Victorinox Fibrox con cuchilla redonda de 300 mm es una herramienta de alta calidad diseñada para facilitar el corte de jamones y otros alimentos. Fabricado en Suiza, este cuchillo destaca por su ergonomía y durabilidad.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este cuchillo debe usarse solamente para el corte de alimentos.
- Cuidado al Manejar: Mantenga el cuchillo alejado de los niños. Utilizar siempre con la supervisión de un adulto.
- Cuchilla Afilada: La cuchilla es extremadamente afilada. Tenga cuidado al manipularla para evitar cortes y lesiones.
- Superficie de Trabajo Estable: Asegúrese de usar el cuchillo en una superficie plana y estable.
- Almacenamiento Seguro: Guarde el cuchillo en un lugar seguro o en una funda protectora cuando no esté en uso.
- Lesiones en la Mano: Use un soporte adecuado para proteger las manos durante el corte.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la Cuchilla: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la Cuchilla: 300 mm
- Mango: Fibrox, antideslizante para un agarre seguro
- Peso: 0.6 kg
- Resistencia al Lavavajillas: Apta para lavavajillas
- Uso Profesional: Ideal para uso doméstico y profesional

## 4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Simplemente retire la funda (si se utiliza) y esté listo para usar. Limpie la cuchilla antes de su primer uso con agua y jabón, secando completamente con un paño limpio.

## 5. Operación

- Sostenga el cuchillo por el mango, asegurándose de que su mano esté alejada de la hoja.
- Utilice una tabla de cortar apropiada para mayor estabilidad.
- Realice cortes firmes y seguros, aplicando una presión moderada mientras desliza el cuchillo a través del alimento.
- Para obtener mejores resultados, mantenga la cuchilla afilada realizando un afilado regular.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie de la cuchilla.
- Si se utilizan en un lavavajillas, colóquelo en la parte superior para evitar daños.
- Mantenga el cuchillo seco para evitar la corrosión. Afile periódicamente para mantener la eficacia del corte.

## 7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Puede ser que necesite ser afilado. Utilice un afilador de cuchillos adecuado.
- Dificultad para manejar el cuchillo: Verifique que el mango esté limpio y seco para un mejor agarre.
- Manchas en la cuchilla: Limpie con una mezcla de agua y vinagre. Enjuague y seque bien.

## 8. Eliminación

Deseche el cuchillo de acuerdo con las regulaciones locales. Trátelo como un artículo afilado y utilícelo una funda o papel grueso para envolverlo antes de desecharlo para evitar lesiones.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, por favor 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 : Couteau à Jambon Victorinox Fibrox lame Ronde 300mm

## 1. Informations Générales

Le Couteau à Jambon Victorinox Fibrox avec lame ronde de 300 mm est conçu pour une découpe précise et efficace des jambons et autres viandes. Son design ergonomique assure un confort optimal pendant l'utilisation.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Correcte : Ce produit est destiné uniquement à la découpe de viandes. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Tranchant : La lame est très aiguisée. Manipulez avec précaution pour éviter les coupures.
- Rangement : Conservez le couteau dans son étui ou un support sécurisé lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Utilisateurs Autorisés : Ne pas laisser les enfants utiliser ce produit sans supervision.
- Nettoyage : Ne pas plonger la lame dans l'eau chaude immédiatement après utilisation, cela pourrait provoquer une déformation. Laissez refroidir d'abord.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Marque : Victorinox
- Modèle : Couteau à Jambon Fibrox
- Longueur de la Lame : 300 mm
- Type de Lame : Ronde
- Matériau de la Lame : Acier inoxydable
- Poignée : Fibrox, antidérapante et ergonomique

## 4. Installation et Configuration

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Assurez-vous que la lame est propre et intacte avant l'utilisation.
3. Pour un rangement adéquat, placez le couteau dans un bloc à couteaux ou un étui protecteur.
4. Si vous utilisez un support magnétique, assurez-vous qu'il est correctement installé au mur pour une sécurité maximale.

## 5. Utilisation

- Tenez le couteau par la poignée, en évitant de toucher la lame.
- Utilisez un plateau de découpe stable pour maintenir une bonne surface de travail.
- Pour trancher, commencez par le haut du jambon/viande et exercez une pression douce en tirant la lame dans un mouvement long et fluide.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la lame à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchez immédiatement avec un chiffon propre pour prévenir la rouille.
- Vérifiez régulièrement l'affûtage de la lame et aiguissez si nécessaire.

## 7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas bien.  
Solution : Vérifiez si elle est émoussée; aiguissez la lame si nécessaire.
- Problème : La poignée glisse pendant l'utilisation.  
Solution : Assurez-vous que la poignée est propre et exempte de graisse ou de résidus.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans le protéger (par exemple, en le mettant dans un emballage solide).
- Suivez les réglementations locales pour l'élimination des produits tranchants.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant le Couteau à Jambon Victorinox Fibrox, veuillez 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 Prosciutto con Lama Ricurva 300 mm Victorinox Fibrox

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Prosciutto con Lama Ricurva 300 mm Victorinox Fibrox. Questo strumento è progettato per offrire precisione e praticità durante la preparazione e il servizio di carni. Realizzato con materiali di alta qualità, è ideale per uso domestico e professionale.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su superfici di taglio appropriate e stabili.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.
- In caso di danni o segni di usura sulla lama, sostituire il coltello.
- Prestare attenzione durante il lavaggio e l'asciugatura per evitare tagli accidentali.
- Non immergere la lama in acqua calda per lunghi periodi.
- Utilizzare guanti di protezione durante la pulizia per evitare lesioni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Coltello da Prosciutto con Lama Ricurva
- Lunghezza della lama: 300 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Fibrox, antiscivolo e ergonomico
- Colore: Nero
- Completamente affilato e progettato per facilitare il taglio di prosciutti e altri tipi di carne.

## 4. Installazione e Montaggio

Il Coltello da Prosciutto non richiede installazione. Prima dell'uso, rimuovere l'imballaggio e controllare il prodotto per eventuali difetti.

## 5. Funzionamento

- Tenere il coltello con una mano sul manico e stabilizzare l'ingrediente con l'altra.
- Utilizzare un movimento di taglio fluido e deciso per ottenere fette uniformi.
- Esercitare una leggera pressione mentre si effettua il taglio, evitando di forzare il coltello.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano in acqua calda con sapone delicato.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire macchie.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Conservare in un luogo sicuro e asciutto, preferibilmente all'interno di un portaset di sicurezza.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Lama opaca  
Soluzione: Affilare la lama con una pietra affilatrice o un affilatore.
- Problema: Difficoltà di taglio  
Soluzione: Verificare la corretta angolazione e affilatura della lama. Assicurarsi che gli alimenti non siano troppo duri o congelati.
- Problema: Manico scivoloso  
Soluzione: Pulire il manico con un panno umido e sapone per rimuovere eventuali residui di grasso o sporco.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il coltello nella spazzatura normale.
- Contattare le autorità locali per informazioni sullo smaltimento corretto di utensili da cucina in acciaio inossidabile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.