

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: SCIMSSV30

VICTORINOX | FIBROX - Ham knife - pointed - Blade: 300mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Ham Knife (Pointed Blade 300mm)

1. General Information

The Victorinox Fibrox Ham Knife is designed for precision cutting of hams and other large meats. The pointed blade measures 300mm, facilitating skilled slicing to ensure optimal presentation and texture. Ideal for both professional chefs and home cooking enthusiasts.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Keep out of reach of children. Use the knife only for its intended purpose.
- Cutting Surface: Always use the knife on a stable cutting board to prevent slippage and potential injury.
- Blade Care: The blade is sharp; avoid direct contact with skin to prevent cuts. If injured, apply pressure to the wound and seek medical attention if necessary.
- Storage: Store the knife in a protective sheath or knife block to prevent accidental harm and preserve blade integrity.
- Dishwasher: Although the knife is dishwasher safe, hand washing is recommended to maintain the best condition.

3. Product Specifications

- Blade Length: 300mm
- Blade Material: Stainless steel
- Handle Material: Fibrox (slip-resistant)
- Weight: Approx. 200g
- Color: Black (handle)

4. Setup and Installation

- Initial Cleaning: Before first use, wash the knife with warm soapy water and rinse thoroughly. Dry immediately.
- No Assembly Required: The knife comes fully assembled and ready for use.

5. Operation

- Basic Use: Grasp the knife firmly by the handle, ensuring a comfortable grip. Hold the meat steady with the opposite hand, using the knuckles as a guide.
- Slicing Technique: Start from the thickest part of the meat, applying steady pressure and using smooth, even strokes to glide through. For best results, avoid sawing motion and let the knife do the work.

6. Cleaning and Maintenance

- Post Use: Clean the knife immediately after each use to prevent staining and odors. Use a sponge and mild detergent. Rinse and dry thoroughly.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade to maintain cutting efficiency. Use a sharpening stone or professional sharpening service as needed.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife doesn't slice smoothly, it may need sharpening. Refer to the sharpening guide for best results.
- Rust Spots: If rust appears, try using a rust eraser or fine steel wool, followed by a thorough wash and dry. Store in a dry place to avoid future rust.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its usable life, dispose of it responsibly. Wrap the blade securely to prevent injury and check local regulations for disposal of kitchenware.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Victorinox Fibrox Schinkenmesser mit spitzem Klingenblatt 300mm

1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Fibrox Schinkenmesser mit einem spitzem Klingenblatt von 300mm ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das speziell zum Schneiden von Schinken und anderen Fleischsorten entwickelt wurde. Das Messer zeichnet sich durch seine Benutzerfreundlichkeit und Effizienz in der Küche aus.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsanweisungen, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden:

- Schneiden Sie immer auf einer stabilen, rutschfesten Unterlage.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge scharf, um das Risiko von Verletzungen zu minimieren.
- Achten Sie beim Schärfen des Messers darauf, dass Ihre Hände sich nicht in der Nähe der Klinge befinden.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch und lassen Sie es nicht im Wasser liegen, um Rostbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Victorinox Fibrox Schinkenmesser, spitzes Klingenblatt
- Klingenlänge: 300mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Griffmaterial: Fibrox, rutschfest und ergonomisch
- Farbe: Schwarz
- Gewicht: 0,200 kg
- Herkunft: Schweiz

4. Einrichtung und Installation

Die Verwendung des Victorinox Fibrox Schinkenmessers erfordert keine Installation. Bitte folgen Sie diesen Schritten zur optimalen Nutzung:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen und stellen Sie sicher, dass sie sauber ist.
3. Optional: Schärfen Sie das Messer mit einem geeigneten Wetzstahl, um optimale Schneideigenschaften zu gewährleisten.
4. Platzieren Sie das Messer in der Nähe Ihrer Arbeitsfläche, um eine bequeme Handhabung zu gewährleisten.

5. Bedienung

Um das Messer zu verwenden:

1. Halten Sie das Messer mit der dominanten Hand, wobei der Griff fest und stabil in der Hand liegen sollte.
2. Positionieren Sie das Schneidgut sicher auf der Schneideunterlage.
3. Führen Sie gleichmäßige, kontrollierte Schnitte durch. Beginnen Sie an einem Ende des zu schneidenden Objekts und schneiden Sie in Richtung des anderen Endes.
4. Üben Sie keinen übermäßigen Druck aus; die Schärfe des Messers sollte das Schneiden erleichtern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer in einer Messerschublade oder einem Schutzetui, um die Klinge zu schützen und Verletzungen zu vermeiden.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um die Schneideigenschaften aufrechtzuerhalten.

7. Fehlerbehebung

Problem: Die Klinge ist stumpf.

- Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstahl, um die Klinge nachzuschärfen.

Problem: Das Messer rostet.

- Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Messer nach der Reinigung trocken gelagert wird. Vermeiden Sie die Lagerung in feuchten Umgebungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer umweltgerecht. Wenn das Messer nicht mehr verwendet werden kann, bringen Sie es zu einer örtlichen Sammelstelle für Metallschrott oder geben Sie es in den Haushaltsmüll, wobei Sie sicherstellen, dass die Klinge gut geschützt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Victorinox Fibrox Ham Knife met Puntige Blade 300mm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw keuze voor het Victorinox Fibrox Ham Knife. Dit hoogwaardige keukengereedschap is ontworpen voor het snijden van verschillende soorten vlees, waaronder ham, met precisie en gemak. Het mes is gemaakt van roestvrij staal en heeft een comfortabel, antislip handvat voor een veilige grip.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren en snijden om snijwonden te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is; een bot mes vereist meer druk en vergroot het risico op ongelukken.
- Vermijd het gebruik van het mes op harde oppervlakken zoals glas of steen om beschadiging te voorkomen.
- Reinig het mes na elk gebruik om bacteriële besmetting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte van het blad: 300 mm
- Materiaal van het blad: Roestvrij staal
- Handvat: Fibrox, antislip
- Gewicht: 190 g
- Kleur: Zwart

4. Opzetten en Installatie

Dit product vereist geen installatie. Het mes is klaar voor gebruik recht uit de verpakking. Zorg ervoor dat het blad vrij is van vuil of stof en maak gebruik van een snijplank voor de beste resultaten.

5. Bediening

Houd het mes met één hand vast aan het handvat en gebruik de andere hand om het voedsel dat u snijdt te ondersteunen. Snijd in lange, vloeiende bewegingen voor optimale resultaten. Voor ham, begin met het snijden aan de rand en werk naar binnen toe.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik moet het mes met de hand gewassen worden met warm water en afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van de vaatwasser, aangezien dit het mes kan beschadigen.
- Zorg ervoor dat het mes volledig droog is voordat het wordt opgeborgen.
- Gebruik een slijpsteen of slijper om een scherp snijblad te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp het mes indien nodig.
- Probleem: Handvat glad of moeilijk vast te houden.
Oplossing: Maak het handvat schoon en droog het goed af.

8. Afvalverwerking

Dit product is vervaardigd uit recycleerbare materialen. Bij de levensduur van het mes zijn de wettelijke bepalingen voor afvalverwerking van toepassing. Breng het mes naar een recyclecentrum of volg lokale regelgeving voor op de juiste manier ontruimen van metalen voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Jamón Victorinox Fibrox con Hoja Punta de 300 mm

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Jamón Victorinox Fibrox con Hoja Punta de 300 mm. Este cuchillo está diseñado para ofrecer un corte preciso y seguro de jamones y otros productos cárnicos. Fabricado con materiales de alta calidad, es una herramienta indispensable en su cocina.

2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo únicamente para el propósito previsto, que es el corte de jamones y carnes.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que el cuchillo esté afilado y en buenas condiciones antes de usarlo.
- No use el cuchillo si tiene daños visibles en la hoja o el mango.
- Siempre corte en una superficie adecuada y estable.
- Use guantes de protección si tiene piel sensible o si aún está aprendiendo a manejar cuchillos de cocina.
- Nunca coloque el cuchillo en el lavavajillas, ya que puede dañarse.
- Siga las instrucciones de limpieza y cuidado para un uso seguro y prolongado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Victorinox
- Modelo: Cuchillo de Jamón Fibrox
- Longitud de la hoja: 300 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Fibrox, antideslizante
- Uso: Profesional y doméstico
- Peso: 270 g

4. Configuración e Instalación

El cuchillo de jamón no requiere instalación. Simplemente retire el cuchillo del embalaje y asegúrese de que esté limpio y afilado antes de utilizarlo. Para un almacenamiento seguro, utilice un bloque de cuchillos o una funda para proteger la hoja y evitar daños.

5. Operación

- Para cortar jamón, colóquelo en una superficie estable.
- Sostenga el cuchillo en un ángulo de 45 grados y realice cortes suaves y lentos, siguiendo la dirección de las fibras del jamón.
- Asegúrese de cortar uniformemente para obtener rebanadas delgadas y consistentes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Seque completamente antes de guardar.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie del cuchillo.
- Afile la hoja regularmente con un afilador adecuado para mantener su rendimiento.

7. Resolución de Problemas

- Si el cuchillo no corta adecuadamente, verifique si necesita afilarse.
- Para manchas en la hoja, use un estropajo suave con un poco de bicarbonato de sodio.
- Si el mango se siente suelto, revise la conexión; un mango dañado no debe usarse.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, deséchelo de manera responsable. Es recomendable llevarlo a un centro de reciclaje que acepte metales o gestión de residuos, asegurándose de que la hoja esté cubierta para evitar lesiones.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau à Jambon Victorinox Fibrox - Lame Pointue 300mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Jambon Victorinox Fibrox. Ce couteau professionnel est conçu pour une coupe précise et efficace du jambon et d'autres viandes. Il est fabriqué à partir de matériaux de qualité supérieure assurant durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable pour éviter des accidents.
- Ne laissez pas le couteau sans surveillance, surtout en présence d'enfants.
- Gardez la lame aiguisée et en bon état pour garantir une utilisation sécurisée.
- Ne tentez pas de couper des objets trop durs qui pourraient endommager la lame.
- Évitez de toucher la lame avec les doigts pour prévenir les coupures.
- Rangez le couteau dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Marque : Victorinox
- Modèle : Couteau à Jambon Fibrox
- Type de Lame : Lame Pointue
- Longueur de la Lame : 300 mm
- Matériau de la Lame : Acier Inoxydable
- Matériau du Manche : Fibrox
- Poids : 0,3 kg
- Couleur : Noir

4. Installation et Configuration

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Lavez la lame avec de l'eau chaude savonneuse pour enlever tout résidu de fabrication.
3. Séchez le couteau avec un chiffon propre et sec.
4. Pour un meilleur rangement, placez le couteau dans un bloc à couteaux ou un protège-lame dédié.

5. Fonctionnement

Utilisez le Couteau à Jambon Victorinox pour trancher des morceaux de jambon ou d'autres viandes. Pour de meilleurs résultats, suivez ces étapes :

1. Positionnez le morceau de viande sur une planche à découper.
2. Tenez fermement le couteau par le manche avec une prise confortable.
3. Utilisez des mouvements de va-et-vient doux pour trancher la viande, en appliquant une pression uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse immédiatement après utilisation.
- Évitez de mettre le couteau au lave-vaisselle pour préserver la lame et le manche.
- Séchez le couteau avec un chiffon doux pour éviter les taches d'eau.
- Affûtez la lame régulièrement à l'aide d'une pierre à aiguiser ou d'un aiguiser à couteaux.

7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.
- Solution : Aiguillez la lame avec un aiguiser approprié.

- Problème : Grosseur des tranches inégales.
- Solution : Pratiquez une coupe régulière avec des mouvements constants.

- Problème : Décoloration de la lame.
- Solution : Nettoyez avec une pâte de bicarbonate de soude et rincez à l'eau claire.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit à la poubelle. Disposez des couteaux usagés ou endommagés conformément aux réglementations locales concernant les objets tranchants. Pensez au recyclage des matériaux, si applicable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

Nous vous remercions d'avoir choisi le Couteau à Jambon Victorinox Fibrox. Profitez de chaque moment culinaire !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Prosciutto Victorinox Fibrox

1. Informazioni Generali

Il coltello da prosciutto Victorinox Fibrox è progettato per tagliare con precisione e facilità carne e prosciutto. Con la sua lama affilata e manico ergonomico, offre un'eccellente esperienza culinaria sia per professionisti che per appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Adeguato: Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto. Non utilizzare per tagliare materiali non alimentari.
- Manutenzione della Lama: Tenere la lama affilata e in buone condizioni. Un coltello affilato riduce il rischio di scivolamento.
- Manipolazione: Impugnare il coltello con cautela e mantenerlo lontano da bambini e animali domestici.
- Pulizia: Lavare il coltello solo dopo che si è raffreddato. Evitare il contatto con oggetti appuntiti durante la pulizia.
- Stoccaggio: Conservare il coltello in un luogo sicuro, lontano da umidità e calore e utilizzare un blocco per coltelli o una protezione per la lama.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Coltello da Prosciutto Victorinox Fibrox
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile
- Lunghezza della Lama: 300 mm
- Manico: Fibrox, antiscivolo
- Tipo di Lama: Punta affilata
- Peso: 200 g
- Colore: Nero

4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione per il coltello. Assicurarsi che il coltello sia pronto all'uso seguendo i seguenti passaggi:

1. Rimuovere il coltello dalla confezione.
2. Controllare l'integrità della lama e del manico.
3. Pulire il coltello con un panno umido prima del primo utilizzo.

5. Funzionamento

Per utilizzare il coltello da prosciutto:

1. Posizionare il prosciutto su un supporto stabile.
2. Impugnare il coltello saldamente dal manico.
3. Iniziare a tagliare il prosciutto in fette sottili, mantenendo un angolo di 20 gradi rispetto alla carne per ottenere fette uniformi.
4. Esercitare una pressione leggera e continua.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e detergente delicato.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Non utilizzare la lavastoviglie per evitare danni alla lama.
- Controllare regolarmente l'affilatura e affilare se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama Dura: Se la lama non taglia bene, provare a affilarla utilizzando una pietra per affilare appropriata.
- Macchie sulla Lama: Utilizzare una pasta abrasiva leggera o un detergente per acciaio inossidabile per pulirla.
- Manico Scivoloso: Verificare che il manico sia pulito e asciutto; non utilizzare il coltello con mani bagnate.

8. Smaltimento

Al termine del ciclo di vita del prodotto, smaltire il coltello seguendo le leggi locali sullo smaltimento dei materiali metallici. Non gettare nel rifiuto indifferenziato per garantire una corretta riciclabilità.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania