

# 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: TRABSV15

### VICTORINOX | FIBROX - Carving knife - wide - Blade: 150mm



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

# EN ENGLISH

## Victorinox Fibrox Carving Knife Wide Blade 150mm Manual

### 1. General Information

The Victorinox Fibrox Carving Knife Wide Blade 150mm is designed for precision slicing of meats, poultry, and fish with a wide blade that offers optimal control and comfort. Its ergonomic handle made of slip-resistant Fibrox provides a secure grip even in wet conditions, ensuring safety and efficiency in food preparation.

### 2. Safety Information

- Always handle the knife with care and use a cutting board to avoid injury.
- Keep the knife out of the reach of children.
- Ensure the knife is stored safely when not in use, preferably in a protective sheath or knife block.
- Do not attempt to catch a falling knife.
- Always cut away from your body and utilize proper cutting techniques to avoid slips.
- Regularly inspect the blade for damage or dullness. If the blade is damaged or excessively worn, discontinue use and replace it.
- Do not use the knife for purposes other than intended, such as prying or opening cans.

### 3. Product Specifications

- Blade length: 150 mm
- Blade material: Stainless steel
- Handle material: Fibrox
- Handle type: Ergonomic and slip-resistant

### 4. Setup and Installation

1. Remove the knife from its packaging and inspect for any damage.
2. Rinse the blade under warm water to remove any manufacturing residue before first use.
3. Dry the blade thoroughly with a clean cloth.
4. Store the knife in a safe location, either in a knife block, drawer with a protective sheath, or wall-mounted magnetic strip.

### 5. Operation

1. Place the item to be carved on a stable cutting board.
2. Hold the handle firmly with one hand while using the other hand to guide the food.
3. Begin slicing by applying gentle pressure and using a long, smooth motion.
4. For best results, let the knife's sharp blade do the work instead of forcing it through the food.
5. After use, clean the knife as described in the Cleaning and Maintenance section.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use to prevent food residue from hardening on the blade.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads as they may scratch the blade.
- Rinse thoroughly and dry with a clean cloth.
- The knife is not suitable for the dishwasher; dishwasher use may damage the blade and handle.
- Regularly check the sharpness of the blade and sharpen as necessary to maintain optimal performance.

### 7. Troubleshooting

- If the knife feels dull or does not slice smoothly, sharpen the blade using a reputable knife sharpener.
- If the handle becomes loose, check the screws' tightness; if necessary, tighten with an appropriate tool.
- For any other issues, please contact customer service.

### 8. Disposal

- When disposing of the knife, please ensure to wrap the blade securely to avoid injury to others.
- Dispose of the knife in accordance with your local regulations regarding sharp objects.

### 9. Contact

For any inquiries, assistance, or warranty information, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Victorinox Fibrox® Tranchiermesser mit breiter Klinge 150 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Fibrox® Tranchiermesser mit breiter Klinge wurde entwickelt, um Ihnen beim Schneiden von Fleisch und anderen Lebensmitteln ein Höchstmaß an Präzision und Komfort zu bieten. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, zeichnet sich dieses Messer durch seine Langlebigkeit und Schärfe aus.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, das Messer nicht in der Nähe von Kindern oder ungeschützten Personen zu verwenden.
- Halten Sie die Klinge immer scharf, um unangemessenen Druck und Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie niemals ein beschädigtes oder defektes Messer.
- Bewahren Sie das Messer in einer sicheren Schutzhülle oder einem Messerblock auf, wenn es nicht verwendet wird.
- Tragen Sie beim Schneiden geeignete Handschuhe, um ein Abrutschen und Verletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Victorinox Fibrox® Tranchiermesser
- Klingenlänge: 150 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Fibrox
- Farbe: Schwarz
- Gewicht: 190 g
- Verpackungsart: Polybag

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf sichtbare Beschädigungen oder Mängel.
3. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und ordnungsgemäß beleuchtet ist.
4. Für die sichere Lagerung sollte das Messer in einem Messerblock oder mit einer Klingendeckung aufbewahrt werden.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und sichern Sie das Lebensmittel mit der anderen Hand.
- Schneiden Sie gleichmäßige Bewegungen aus, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser und Seife.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um eine Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Schleifstab, um optimale Schneideleistung zu gewährleisten.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist nicht scharf
  - Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder einem Schleifstab.
- Problem: Lebensmittel kleben an der Klinge
  - Lösung: Reinigen Sie die Klinge und versuchen Sie, das Messer in einem anderen Winkel zu halten.
- Problem: Messer beschädigt oder abgebrochen
  - Lösung: Nicht mehr verwenden und den Hersteller kontaktieren.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie dieses Produkt entsprechend den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass die Klinge beim Entsorgen sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen erreichen Sie uns bitte unter:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Victorinox Fibrox Slagersmes met Brede Mesrand 150mm

## 1. Algemene Informatie

Dit Victorinox Fibrox Slagersmes met brede mesrand van 150mm is ontworpen voor professioneel gebruik in de keuken. Het mes biedt nauwkeurigheid en controle bij het snijden van vlees en andere ingrediënten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd een snijplank om schade aan oppervlakken en het mes te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd weg van je lichaam om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik een snijhandschoen voor extra grip en ter voorkoming van blessures.
- Controleer het mes regelmatig op slijtage en vervang het indien nodig.
- Bewaar het mes in een veilige houder of in de verpakking als het niet in gebruik is.

## 3. Productspecificaties

- Model: Victorinox Fibrox Slagersmes
- Meslengte: 150 mm
- Materiaal mes: Roestvrij staal
- Handgreep: Fibrox, biedt een antislip grip
- Totale lengte: 280 mm
- Gewicht: 200 g
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

## 4. Setup en Installatie

1. Verwijder het mes uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen.
3. Plaats het mes in een veilige snijhouder of op een snijplank.
4. Zorg ervoor dat je een veilige werkruimte hebt, vrij van obstakels en met voldoende verlichting.

## 5. Operatie

- Gebruik het mes voor het snijden van vlees, vis, en groenten.
- Voor optimaal gebruik, houd het mes onder een hoek van 20 graden ten opzichte van de snijplank.
- Maak gebruik van een gelijkmatige druk voor een schone snede.
- Na gebruik, veeg het mes af met een schoon, droog doek.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met warm water en afwasmiddel na elke gebruik.
- Gebruik geen abrasieve schoonmaakmiddelen of schuurponsjes.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Controleer de scherpheid van het mes regelmatig en slijp waar nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is niet scherp  
Oplossing: Gebruik een slijper om het mes weer scherp te maken.
- Probleem: Slechte grip  
Oplossing: Zorg ervoor dat de handgreep schoon is en vrij van vet of voedselresten.

## 8. Afvoer

Gooi het mes nooit in de gewone afvalcontainer. Neem contact op met lokale recycle-instanties voor veilige verwijdering van metalen producten. Zorg ervoor dat het mes veilig verpakt is om verwondingen te voorkomen tijdens de afvoer.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Deshuesar Victorinox Fibrox con Cuchilla Ancha de 150 mm

## 1. Información General

El cuchillo de deshuesar Victorinox Fibrox es una herramienta de cocina diseñada para un uso efectivo y seguro. Su cuchilla ancha de 150 mm permite un deshuese preciso y eficiente, siendo ideal para chefs profesionales y aficionados.

## 2. Información de Seguridad

Para garantizar un uso seguro del cuchillo, considere los siguientes aspectos:

- Cuchillas Afiladas: Maneje el cuchillo con cuidado, manteniendo los dedos lejos de la hoja afilada.
- Uso Apropriado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el deshuese y debe usarse únicamente para ese propósito. Evite utilizarlo para abrir envases o cortar materiales duros.
- Superficie de Corte: Siempre utilice una superficie de corte adecuada para evitar dañar la cuchilla o lastimarse.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y adecuado, preferentemente en un bloque de cuchillos o con una funda protectora para evitar accidentes.
- Mantenimiento Regular: Afilar y limpiar el cuchillo regularmente para mantener su rendimiento y seguridad.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Victorinox
- Modelo: Fibrox
- Tipo de cuchillo: Cuchillo de deshuesar
- Longitud de la cuchilla: 150 mm
- Material de la cuchilla: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante, ergonómico, de material Fibrox
- Uso: Profesional y doméstico

## 4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Simplemente retírelo de su embalaje y asegúrese de que esté limpio antes de su primer uso. Se recomienda afilar el cuchillo si es necesario, utilizando un afilador de cuchillos de calidad.

## 5. Operación

Para utilizar el cuchillo de deshuesar:

1. Sostenga el cuchillo con firmeza, usando el mango antideslizante para asegurar un agarre cómodo.
2. Coloque el alimento sobre una superficie de corte estable.
3. Realice un movimiento de deshuese suave pero firme, asegurándose de seguir el contorno del hueso para eliminar la carne.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso. Evite el uso de lavavajillas, ya que puede dañar el mango y la hoja.
- Secado: Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para evitar corrosión.
- Afilar: Afile el cuchillo regularmente con un afilador adecuado para mantener su agudeza.

## 7. Solución de Problemas

- Cuchillo Dañado: Si la cuchilla está desafilada, use un afilador. Si está doblada o rota, contacte con el asesor técnico.
- Mango Suelto: Asegúrese de que el mango esté firmemente adherido a la hoja. Si presenta problemas, evite su uso y contáctenos.

## 8. Eliminación

Para desechar el cuchillo, considere las siguientes pautas:

- Recicle el metal de acuerdo con las regulaciones locales.
- Si el cuchillo ya no es utilizable, colóquelo en un envase que evite cortes accidentales al desecharlo.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contáctenos:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit - Couteau à Découper Large Lame 150mm Victorinox Fibrox

### 1. Informations Générales

Le couteau à découper large lame 150mm Victorinox Fibrox est conçu pour offrir une coupe précise et efficace, idéal pour la préparation de viandes de toutes tailles. Fabriqué à partir d'acier de haute qualité, ce couteau est un outil essentiel pour tout cuisinier, que ce soit à la maison ou dans un environnement professionnel.

### 2. Informations de Sécurité

- Avertissement : Ce couteau est extrêmement tranchant. Manipulez-le avec prudence.
- Utilisation : Utilisez toujours le couteau sur une surface stable et résiste à la coupe.
- Stockage : Conservez le couteau hors de portée des enfants.
- Entretien : Nettoyez le couteau après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Inspection : Vérifiez régulièrement que la lame n'est pas endommagée. Ne pas utiliser un couteau endommagé.

### 3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Marque : Victorinox
- Type de produit : Couteau à découper
- Lame : Large, 150mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Fibrox, antidérapante et ergonomique
- Poids : 200g
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle, mais un lavage à la main est recommandé

### 4. Installation et Configuration

1. Retirer le couteau de son emballage avec précaution.
2. Assurez-vous de suivre les consignes de sécurité lors de la manipulation.
3. Installez une planche à découper plate et stable.
4. Placez le couteau à proximité pour un accès facile lors de la préparation des aliments.

### 5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée en veillant à ce que vos doigts ne soient pas sur la lame.
- Utilisez un mouvement de va-et-vient pour couper les viandes.
- Ne pas forcer; laissez le couteau faire le travail.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Rincez le couteau après chaque utilisation pour enlever les résidus alimentaires.
- Lavez-le à la main avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Évitez les éponges abrasives qui pourraient rayer la lame.
- Séchez soigneusement le couteau après lavage pour éviter la rouille.

### 7. Dépannage

- Problème : La lame perd son tranchant.
  - Solution : Utilisez un aiguiseur de couteaux approprié pour restaurer le tranchant.
- Problème : La poignée glisse lors de l'utilisation.
  - Solution : Assurez-vous que la poignée est propre et sèche. Évitez l'utilisation d'huiles ou de produits glissants.

### 8. Élimination

- Conformément aux directives de sécurité, ne jetez pas le couteau dans les déchets normaux.
- Recyclez le produit dans une installation de recyclage appropriée pour prévenir les blessures.

### 9. Contact

Si vous avez des questions ou avez besoin d'assistance :

- 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 Cucina Victorinox Fibrox con Lama Larga 150 mm

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel mondo dei prodotti Victorinox. Il coltello da cucina Fibrox con lama larga da 150 mm è progettato per garantire prestazioni eccellenti e durature in cucina. Realizzato con materiali di alta qualità, questo strumento è ideale per affettare, tagliare e preparare una varietà di alimenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre il coltello su una superficie stabile e anti-scivolo.
- Non toccare la lama con le mani umide, in quanto potrebbe scivolare.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Evitare di utilizzare il coltello per tagliare superfici dure, come ossa o ghiaccio, per prevenire danni alla lama.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Modello: Fibrox
- Tipo di lama: Larga
- Lunghezza lama: 150 mm
- Materiale della lama: Acciaio inox di alta qualità
- Manico: Fibrox, antiscivolo
- Peso: 0,14 kg

## 4. Installazione e Setup

Non è necessario alcun montaggio per questo coltello. Prima dell'uso, sciacquare la lama con acqua e detergente per rimuovere eventuali residui di fabbrica. Assicurarsi che il manico sia asciutto e pulito per garantire una presa sicura durante l'uso.

## 5. Operazione

Utilizzare il coltello per affettare e preparare alimenti. Tieni il manico con una presa sicura e utilizza un movimento di taglio fluido. Per le migliori prestazioni, affilare regolarmente la lama con una pietra affilante o un affilatore appropriato.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua e sapone subito dopo l'uso.
- Non lavare in lavastoviglie per preservare la qualità della lama.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la corrosione.
- Controllare regolarmente la lama per segni di usura e affilare quando necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non taglia bene, provare ad affilarla con un affilatore adeguato.
- Se il manico si allenta o presenta crepe, contattare il servizio clienti per assistenza.

## 8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali. Considerare l'opzione di riciclare i materiali, se possibile. Non gettare il coltello nei rifiuti domestici senza precauzioni.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.