

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: TRASSV15

VICTORINOX | FIBROX - Carving knife - narrow - Blade: 150mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Carving Knife Narrow Blade 150mm

1. General Information

The Victorinox Fibrox Carving Knife with a narrow blade of 150mm is designed for precision and ease of use in slicing meats, roasts, and other food items. Renowned for its ergonomic handle and Swiss precision, this knife is a vital tool for both professional chefs and home cooks.

2. Safety Information

- Always use the knife with caution and keep it out of the reach of children.
- Ensure the knife's blade is sharp before use to minimize the risk of slips.
- Cut on a stable cutting board and avoid cutting directly on hard surfaces to prevent damage to the blade.
- Use the knife as intended; do not use it for tasks it is not designed for.
- Always store the knife safely, preferably in a blade guard or block, to prevent accidental cuts.
- Wash the knife by hand. Avoid placing it in the dishwasher as this may cause damage to the blade and handle.

3. Product Specifications

- Blade Length: 150mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Fibrox Pro
- Weight: 200g
- Dishwasher Safe: No
- Warranty: Lifetime warranty against defects in materials and workmanship

4. Setup and Installation

No specific installation is required for the Victorinox Fibrox Carving Knife. However, it is advisable to:

- Unpack the knife carefully from its packaging, ensuring to handle the blade with care to avoid cuts.
- Inspect the knife for any damages prior to the first use.
- For optimal performance, it is recommended to sharpen the knife using a suitable sharpening tool if necessary.

5. Operation

- To use the carving knife, hold the handle firmly and position the blade at the desired angle for slicing.
- Begin slicing gently and apply even pressure as you cut through the food.
- For larger cuts of meat, use a sawing motion to achieve a clean slice without tearing.
- Clean the knife after each use to maintain hygiene and the quality of the blade.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm, soapy water and dry immediately with a soft cloth.
- Avoid using abrasive sponges or harsh detergents, as they can damage the blade.
- Regularly inspect the blade for any signs of wear and sharpen as needed using a knife sharpener for best results.
- Store the knife in a safe place away from other utensils to prevent dulling the blade.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, use a knife sharpener to restore the edge.
- If there are any visible signs of damage or rust on the blade, discontinue use and contact customer support.
- If the handle becomes loose or damaged, do not attempt to repair it. Contact support for advice.

8. Disposal

- Dispose of the knife responsibly. If it is damaged beyond use, ensure the blade is wrapped securely before discarding to prevent injury.
- Consider recycling the knife if possible, following local recycling guidelines.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Victorinox Fibrox Schinkenmesser mit schmaler Klinge 150 mm

1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Fibrox Schinkenmesser mit schmaler Klinge ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das speziell für präzises Schneiden von Fleisch und anderen Lebensmitteln entwickelt wurde. Die Klinge aus rostfreiem Stahl gewährleistet Langlebigkeit und herausragende Schneidleistung.

2. Sicherheitsinformationen

- Beim Umgang mit dem Messer ist Vorsicht geboten. Benutzen Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge von Kindern und unbefugten Personen fern.
- Achten Sie darauf, die Klinge scharf zu halten, um Verletzungen durch rutschende Schnitte zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Schneiden eine geeignete Schneidunterlage, um das Risiko von Verletzungen zu minimieren.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch und vermeiden Sie Eintauchen in Wasser über einen längeren Zeitraum, um Korrosion zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Victorinox Fibrox Schinkenmesser mit schmaler Klinge 150 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger, rostfreier Stahl
- Klingenlänge: 150 mm
- Gewicht: 105 g
- Griff: Fibrox, rutschfest, ergonomisch
- Hersteller: Victorinox

4. Einrichtung und Installation

Das Victorinox Fibrox Schinkenmesser benötigt keine besondere Installation. Entfernen Sie lediglich das Messer aus der Verpackung und stellen Sie sicher, dass die Klinge unbeschädigt ist. Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle auf, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

5. Betrieb

Um das Messer zu verwenden, halten Sie es mit einer Hand am Griff und leiten Sie mit der anderen Hand das Schneidgut. Führen Sie langsame und kontrollierte Bewegungen aus, um optimale Schnittergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch von Hand mit heißem Wasser und Spülmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch ab.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schnitthaltigkeit zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.

Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge scharf ist. Schärfen Sie das Messer nach Bedarf.

- Problem: Griffe rutschen.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind und reinigen Sie den Griff, um rutschige Rückstände zu entfernen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für scharfe Gegenstände. Um Verletzungen zu vermeiden, wickeln Sie die Klinge in Papier oder eine andere schützende Materialschiicht, bevor Sie es entsorgen.

9. Kontakt

Sollten Sie weitere Fragen oder Anliegen haben, kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Victorinox Fibrox Snijmes Smal Blad 150 mm (Trassv15)

1. Algemene Informatie

Dit Victorinox Fibrox Snijmes met een smal blad van 150 mm is ontworpen voor precisie en gebruiksgemak. Het mes is ideaal voor het snijden van vlees, vis en groenten. Het ergonomische handvat zorgt voor een veilige grip en comfortabele bediening, zelfs tijdens langdurig gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Snijveiligheid: Gebruik altijd een snijplank om te voorkomen dat het mes slippen of ongevallen veroorzaakt.
- Opslag: Bewaar het mes in een beschermhoes of een messenblok om snijwonden te voorkomen.
- Kinderen: Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig op beschadigingen aan het mes en vervang het indien nodig.
- Gebruik: Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel. Vermijd het gebruik voor andere doeleinden zoals peuteren of openen van verpakkingen.

3. Productspecificaties

- Merk: Victorinox
- Model: Fibrox Snijmes Smal Blad
- Blad lengte: 150 mm
- Blad materiaal: Roestvrij staal
- Handvat materiaal: Fibrox
- Gewicht: 0.134 kg

4. Setup en Installatie

1. Haal het mes uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Spoel het mes af onder stromend water voordat je het gaat gebruiken.
3. Zorg ervoor dat je een stabiele snijplank hebt om op te werken. Plaats de snijplank op een veilige en vlakke ondergrond.

5. Bediening

- Gebruik een stevige grip op het handvat.
- Snijd met een gelijkmatige druk en rustige bewegingen voor nauwkeurige sneden.
- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en milde zeep voor een optimale hygiëne.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met de hand voor de beste resultaten. Gebruik geen staalwol of schurende schoonmiddelen.
- Droog het mes grondig af met een zachte doek na het wassen.
- Bewaar het mes op een droge, koele plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is en slijp het indien nodig met een geschikte slijper.
- Probleem: Het handvat voelt oncomfortabel aan.
Oplossing: Controleer of het mes goed wordt vastgehouden. Was je handen en let op je grip tijdens het snijden.

8. Afvoer

- Gooi het mes niet weg in huishoudelijk afval. Neem contact op met een lokale afvalverwerkingsfaciliteit voor informatie over de juiste afvoer van keukengerelateerde artikelen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Suministro Victorinox Fibrox, Cuchilla Estrecha 150mm

1. Información General

El cuchillo de suministro Victorinox Fibrox con cuchilla estrecha de 150mm es una herramienta esencial para chefs y entusiastas de la cocina. Diseñado para cortar, filetear y esculpir carnes de manera efectiva, ofrece precisión y comodidad durante su uso.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el corte de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Cuidado Personal: Maneje el cuchillo con cuidado. Utilice un soporte adecuado para cortar y mantenga los dedos alejados de la hoja.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Utilice un bloc de cuchillos o una funda de cuchillo.
- Mantenimiento de la Hoja: Mantenga la hoja afilada. Un cuchillo desafilado es más peligroso que uno afilado.
- Lesiones: En caso de corte, limpie la herida y busque atención médica si es necesario.

3. Visión General y Especificaciones

- Marca: Victorinox
- Modelo: Cuchillo de Suministro Fibrox
- Longitud de la Cuchilla: 150mm
- Material de la Cuchilla: Acero inoxidable
- Mango: Fibrox (antideslizante)
- Peso: 150g
- Características Especiales: Hoja estrecha para cortes precisos.

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este cuchillo. Asegúrese de que el cuchillo esté limpio y afilado antes de comenzar a usarlo. Se recomienda realizar una limpieza inicial antes del primer uso.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango, manteniendo un agarre seguro.
- Utilice movimientos firmes y controlados al cortar. Asegúrese de mantener la cuchilla en un ángulo adecuado para el tipo de corte deseado.
- Mantenga una superficie de corte uniforme para mejores resultados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso.
- No utilice lavavajillas, ya que pueden dañar la hoja y el mango.
- Seque bien con un paño limpio antes de guardar.
- Afile la hoja regularmente utilizando un afilador adecuado para mantener su efectividad.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo Dañado: Si la hoja presenta daños, como astillas o fracturas, no lo utilice y consulte a un profesional.
- Dificultad para Cortar: Si el cuchillo no corta adecuadamente, verifique si está afilado y afile si es necesario.

8. Eliminación

El cuchillo no debe ser desechado en la basura común. Consulte las regulaciones locales de reciclaje para la correcta disposición de utensilios de cocina de acero inoxidable.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, contáctenos a:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit: Couteau à Découpe Victorinox Fibrox à Lame Étroit 150 mm

1. Informations Générales

Le couteau à découpe Victorinox Fibrox à lame étroite de 150 mm est un outil essentiel pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine. Conçu pour un découpage précis, il combine une ergonomie de travail avec des matériaux de haute qualité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez le couteau uniquement pour les tâches pour lesquelles il a été conçu.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Veillez à ce que la lame soit toujours aiguisée pour éviter les accidents.
- Ne plongez pas la lame dans l'eau chaude ou ne la laissez pas tremper pour éviter la corrosion.
- Évitez de toucher la lame lors de la coupe pour prévenir les coupures accidentelles.
- Utilisez un support de découpe stable pour éviter de glisser pendant la coupe.
- Ne pas utiliser le couteau sur des surfaces dures qui pourraient endommager la lame.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom: Couteau à Découpe Victorinox Fibrox
- Type de lame: Lame étroite
- Longueur de la lame: 150 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée: Fibrox, antidérapante et ergonomique
- Poids: 100g

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Assurez-vous que le couteau est propre.
3. Stockez le couteau dans un bloc à couteaux, un tiroir ou un protège-lame pour le protéger.
4. Assurez-vous que le stockage est hors de portée des enfants.
5. Avant la première utilisation, vérifiez l'état de la lame et affûtez si nécessaire.

5. Fonctionnement

- Tenez la poignée fermement avec une main et l'aliment à découper dans votre autre main.
- Utilisez un mouvement de va-et-vient pour découper avec précision.
- Pour des coupes plus fines, appliquez des mouvements plus légers.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon, puis séchez-le immédiatement.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle pour éviter d'endommager la lame et la poignée.
- Aiguiser la lame régulièrement pour maintenir sa performance optimale.
- Inspectez le couteau régulièrement pour détecter des signes d'usure.

7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas correctement, cela peut être dû à un manque d'affûtage. Utilisez un aiguiser de couteaux pour le réaffûter.
- Si la poignée est usée ou endommagée, ne pas utiliser le couteau et contacter le service client.

8. Élimination

- Le couteau doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Envisagez de le retourner à un revendeur spécialisé ou à un point de recyclage pour les métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter:

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Taglio Victorinox Fibrox con Lama Stretta di 150 mm è progettato per offrire prestazioni eccellenti nella preparazione e nel taglio di carne e pesce. Realizzato con acciaio inossidabile di alta qualità, questo coltello è ideale per chef professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie di taglio sicura e stabile.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Affilare il coltello con attrezzature appropriate e non utilizzare strumenti di fortuna.
- Evitare il contatto con oggetti contundenti o superfici dure per prevenire danni alla lama.
- Indossare sempre guanti da cucina per evitare il rischio di tagli durante l'uso.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Marca: Victorinox
- Modello: Fibrox Carving Knife Narrow Blade
- Lunghezza della Lama: 150 mm
- Materiale della Lama: Acciaio Inossidabile
- Materiale del Manico: Fibrox
- Tipo di Lama: Lama Stretta
- Utilizzo: Professionale/Domestico

4. Configurazione e Installazione

- Rimuovere il coltello dalla confezione e ispezionarlo per eventuali danni.
- Lavare la lama con acqua e sapone neutro prima dell'uso iniziale.
- Asciugare completamente il coltello con un panno morbido.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o in una custodia protettiva.

5. Funzionamento

- Tenere il coltello con una presa ferma e controllata.
- Utilizzare il coltello per affettare, tritare o tagliare alimenti secondo necessità.
- Lavorare con movimenti regolari e controllati per garantire risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo cada utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone; evitare lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente il coltello per prevenire la corrosione.
- Affilare la lama regolarmente con una pietra per affilare o un affilacoltelli di qualità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non taglia correttamente, controllare se la lama è affilata.
- In caso di danni alla lama, contattare un professionista per la riparazione o la sostituzione.
- Se il manico è allentato o danneggiato, evitare di utilizzare il coltello e richiedere assistenza.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento di utensili da cucina.
- Assicurarsi ci sia una protezione adeguata sulla lama per evitare incidenti durante il trasporto al centro di smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania