

# 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: TRASV12

### VICTORINOX | FIBROX- Carving knife - Blade: 120mm



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Victorinox Fibrox Carving Knife Blade 120mm

### 1. General Information

Welcome to the Victorinox Fibrox Carving Knife Blade 120mm. This high-quality knife is designed for professional chefs and home cooks alike, delivering precision and ease of use. The blade features a sleek design and is made from durable materials ensuring longevity and performance in your kitchen.

### 2. Safety Information

- Always handle the knife with care. The blade is sharp and can cause serious injury if not used properly.
- Keep out of reach of children to prevent accidents.
- Use the knife only for its intended purpose – slicing meat and other food items.
- Always cut away from your body and use a stable cutting surface.
- Ensure your hands are dry when handling the knife to prevent slips.
- Regularly inspect the knife for any damages or irregularities in the blade or handle. Do not use if damaged.

### 3. Product Specifications

- Blade Length: 120mm
- Blade Material: Stainless steel
- Handle Material: Fibrox
- Handle Design: Ergonomic for a comfortable grip
- Dishwasher Safe: Yes

### 4. Setup and Installation

The Victorinox Fibrox Carving Knife does not require assembly. However, follow these guidelines for use:

- Remove the knife from packaging and inspect it for any damages.
- Ensure the handle is clean and dry before use.
- Store the knife in a protective sheath or knife block to prevent damage and accidents when not in use.

### 5. Operation

- Always ensure that your cutting board is stable before commencing cutting.
- Hold the knife firmly by the handle, ensuring a good grip.
- Position the food item securely on the cutting board.
- Use smooth, controlled strokes to slice. For larger cuts, use back-and-forth motions with applied pressure.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use to prevent food residues from adhering to the blade.
- Hand wash with warm soapy water and dry immediately with a soft cloth to avoid corrosion.
- The knife is dishwasher safe but hand washing is recommended to prolong the life of the blade and handle.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or sharpening tool to maintain its cutting efficiency.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Knife not cutting properly.  
Solution: Ensure the blade is sharp. If dull, sharpen using a whetstone.
- Issue: Handle feels loose.  
Solution: Check for any visible damages. If compromised, contact customer support for further assistance.

### 8. Disposal

When disposing of the knife, ensure it is wrapped securely to avoid injury during disposal. Check local regulations for specific disposal methods for kitchen knives, as they may vary.

### 9. Contact

For further assistance, questions, or warranty information, please reach out to us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Victorinox Fibrox Carving Knife Blade 120mm. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Victorinox Fibrox Schälmesser, Klinge 120mm

## 1. Allgemeine Informationen

Danke, dass Sie sich für das Victorinox Fibrox Schälmesser entschieden haben. Dieses Produkt ist für professionelle und private Benutzer konzipiert und bietet außergewöhnliche Präzision und Langlebigkeit.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schneiden Sie immer auf einer stabilen Unterlage.
- Achten Sie darauf, die Klinge beim Schneiden nicht unnötig zu belasten.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit der Haut oder losen Kleidungsstücken während des Gebrauchs.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Klinge einen Geschirrspüler, um Schnittwunden zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Victorinox Fibrox Schälmesser
- Klingenlänge: 120 mm
- Material Klinge: rostfreier Edelstahl
- Griffmaterial: Fibrox
- Gewicht: 130 g
- Farbe: Schwarz
- Eigenschaften: rutschfester Griff, hohe Schneideffizienz, ergonomisches Design

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung des Messers.
2. Überprüfen Sie den Zustand der Klinge und des Griffs.
3. Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, zum Beispiel in einer Messerblock oder einem Schubladen-Organizer.
4. Halten Sie das Messer bereit für die Verwendung, um es auf einer stabilen, sauberen Arbeitsfläche zu verwenden.

## 5. Betrieb

- Halten Sie den Griff während der Verwendung fest.
- Schneiden Sie Lebensmittel in gleichmäßigen, kontrollierten Bewegungen.
- Verwenden Sie die gesamte Klingenlänge für effizientes Schneiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Spülen Sie die Klinge gründlich ab und trocknen Sie sie sofort mit einem weichen Tuch.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um die Schneidleistung zu erhalten.

## 7. Problembeseitigung

- Klinge ist stumpf: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder einem elektrischen Schärfen.
- Griff ist locker: Überprüfen Sie die Schraubverbindungen und ziehen Sie sie gegebenenfalls nach.
- Verschmutzungen bleiben haften: Verwenden Sie eine weiche Bürste oder einen Schwamm zur gründlichen Reinigung.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Verpackungsmaterialien sollten ebenfalls umweltgerecht entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Fibrox Snijmes VBL 120mm

## 1. Algemene Informatie

Welkom bij de handleiding van het Victorinox Fibrox Snijmes met een lemmet van 120 mm. Dit mes is ontworpen voor professionals en enthousiaste thuis-koks, en biedt ongeëvenaarde kwaliteit en functionaliteit. Het mes is perfect voor het snijden van vlees, vis en groenten.

## 2. Veiligheidsinformatie

Het is belangrijk om altijd voorzichtig om te gaan met snijgereedschap. Volg deze veiligheidsvoorschriften:

- Houd het mes altijd uit de buurt van kinderen.
- Gebruik nooit een beschadigd mes; dit kan leiden tot ongelukken.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond en zorg ervoor dat het mes niet in een natte omgeving ligt.
- Vermijd het gebruik van het mes voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Berg het mes altijd veilig op na gebruik.
- Zorg ervoor dat je vingers en handen uit de snijzone blijven tijdens het snijden.

## 3. Product Specificaties

- Merk: Victorinox
- Type: Snijmes
- Lemmetlengte: 120 mm
- Materiaal: Hergelat staal
- Handvat: Fibrox, antislip
- Gewicht: 0,15 kg

## 4. Opstelling en Installatie

Er is geen speciale installatie vereist voor dit snijmes. Volg de onderstaande stappen voor het gebruik:

1. Controleer het mes op beschadigingen of onregelmatigheden.
2. Kies een geschikte snijplank; gebruik bij voorkeur een houten of plastic plank voor de beste resultaten.
3. Zorg dat je werkgebied schoon en goed verlicht is.

## 5. Gebruik

- Houd het handvat stevig vast.
- Plaats het mes op de snijplank en snijd met een soepele beweging.
- Voor verschillende producten, pas de snijtechniek aan voor optimale resultaten (bijvoorbeeld: voor vlees een andere techniek dan voor groenten).
- Na gebruik, zorg ervoor dat je het mes niet in de gootsteen legt om schade te voorkomen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak het mes na elk gebruik schoon met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog het mes onmiddellijk af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plek, zoals een messenblok of met een mesbeschermer, om de snijkant te beschermen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
  - Oplossing: Controleer of het mes scherp is. slijp indien nodig met een geschikte slijper.
- Probleem: Roestvorming op het mes.
  - Oplossing: Maak het mes grondig schoon en droog het direct na gebruik. Controleer de opslaglocatie op vocht.

## 8. Afvoer

Dit product is vervaardigd van staal en andere recycleerbare materialen. Afhankelijk van de lokale wetgeving, kun je het mes naar een metaalrecyclingfaciliteit brengen. Zorg ervoor dat het mes veilig verpakt is om verwondingen te voorkomen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw aankoop van het Victorinox Fibrox Snijmes. Geniet van koken met een kwaliteitsproduct!

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto para el Cuchillo de Corte Victorinox Fibrox de 120 mm

## 1. Información General

El cuchillo de corte Victorinox Fibrox es una herramienta de cocina diseñada para ofrecer un corte preciso y cómodo. Fabricado por Victorinox, es ideal para carne, pescado y vegetales. Su diseño ergonómico y su hoja de alta calidad garantizan un rendimiento excepcional.

## 2. Información de Seguridad

- Este cuchillo es afilado; manéjalo con cuidado para evitar cortes o lesiones.
- Utiliza siempre el cuchillo en una superficie estable y resistente.
- Mantén el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No uses el cuchillo para propósitos no destinados.
- Almacena el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un block de cuchillos o con una funda protectora.
- Inspecciona regularmente la hoja para detectar daños; no utilices un cuchillo dañado.

## 3. Visión General y Especificaciones

Especificaciones Técnicas:

- Longitud de la hoja: 120 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Fibrox (antideslizante y ergonómico)
- Color: Negro
- Resistencia a temperaturas extremas y al paso del tiempo.

## 4. Configuración e Instalación

El cuchillo de corte no requiere instalación. Para su uso:

- Retira el cuchillo de su envase y asegúrate de que esté limpio.
- Asegúrate de que la superficie donde usarás el cuchillo esté limpia y estable.
- Elige un bloque de cuchillos adecuado o funda para un almacenamiento seguro.

## 5. Operación

- Sujeta el cuchillo firmemente por el mango.
- Aplica una presión uniforme al cortar, manteniendo la hoja en un ángulo adecuado.
- Limpia el cuchillo después de cada uso para mantener su rendimiento.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lava a mano el cuchillo con agua tibia y un detergente suave; evita el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la hoja.
- Seca el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para evitar la corrosión.
- No se recomienda lavar en lavavajillas.

## 7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta correctamente, verifica si está afilada. Considera usar un afilador de cuchillos.
- Si el mango está suelto, contacta con el servicio de atención al cliente.

## 8. Desecho

- No deseches el cuchillo en la basura regular. Contacta con los servicios de reciclaje locales para desecharlo de manera segura.
- Si el cuchillo ya no es utilizable, asegúrate de proteger la hoja para evitar lesiones.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Número de teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour le Couteau à Trancher Victorinox Fibrox - Lame de 120 mm

## 1. Informations Générales

Le couteau à trancher Victorinox Fibrox est un outil de cuisine essentiel conçu pour trancher avec précision les viandes et les poissons. Construit avec des matériaux de haute qualité, il offre durabilité et performance.

## 2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser le couteau sur une surface stable et non glissante.
- Tenir le couteau hors de portée des enfants.
- Utiliser un protège-lame lorsque le couteau n'est pas utilisé.
- Ne jamais tenter de couper des aliments trop durs, car cela peut endommager la lame.
- Toujours couper en direction opposée de soi et éviter les mouvements brusques.
- Nettoyer le couteau immédiatement après utilisation pour éviter la rouille.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle, car cela peut endommager la poignée et la lame.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque: Victorinox
- Modèle: Fibrox Carving Knife
- Longueur de la lame: 120 mm
- Matière de la lame: Acier inoxydable
- Poignée: Fibrox anti-glissant
- Poids: 200g
- Garantie: 2 ans

## 4. Installation et Configuration

1. Déballer le couteau avec précaution.
2. Retirer tout emballage de protection.
3. Vérifier l'état de la lame et de la poignée.
4. Placer le couteau dans un bloc à couteaux ou sur un support pour éviter les accidents.
5. Conserver le couteau à l'abri de l'humidité pour prévenir la corrosion.

## 5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée avec un grip ferme.
- Utilisez un mouvement continu et fluide lors de la coupe.
- Pour des coupes précises, maintenez l'aliment stable à l'aide d'une fourchette ou d'un support.
- Pour des tranches plus fines, appliquez une pression légère et augmentez la vitesse de coupe progressivement.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Rincer la lame sous l'eau chaude immédiatement après utilisation.
- Utiliser une éponge douce pour enlever les résidus alimentaires.
- Essuyer la lame avec un chiffon sec.
- Pour un entretien optimal, appliquer une légère couche d'huile alimentaire sur la lame.

## 7. Dépannage

- Si la lame devient terne, utiliser un aiguisoir en acier pour redonner son tranchant.
- Si des taches apparaissent, nettoyer avec un mélange de vinaigre et d'eau.
- En cas de dommage à la lame, contacter le service d'assistance pour des options de réparation ou de remplacement.

## 8. Élimination

- Ne pas jeter le couteau à la poubelle.
- Conformément aux directives locales sur le recyclage, consulter les centres de déchets pour le métal.
- S'assurer que la lame est bien protégée (par exemple, en utilisant un protège-lame) avant de se débarrasser de l'outil.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service clientèle :

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 - Lama 120mm

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il coltello da cucina Victorinox Fibrox. Questo coltello è progettato per offrire un'eccellente performance in cucina, rendendo più semplici le operazioni di taglio e preparazione degli ingredienti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi di afferrare il manico saldamente durante l'uso.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure come piastrelle o metallo.
- Seguire sempre le buone pratiche di sicurezza in cucina, evitando di accidenti durante il taglio.
- Non cercare di affilare il coltello con strumenti non appropriati.
- In caso di lesioni, consultare immediatamente un medico.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Modello: Fibrox
- Lunghezza della Lama: 120mm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Fibrox antiscivolo
- Peso: 0,5 kg

## 4. Installazione e Montaggio

Non è richiesta alcuna installazione particolare. Il coltello è pronto per l'uso immediato. Si consiglia di mantenere il coltello nella sua custodia per proteggerne la lama quando non in uso.

## 5. Funzionamento

Tenere il coltello in posizione verticale e utilizzare un tagliere adeguato per affettare. Fare movimenti controllati e mantenere le dita lontane dalla lama. Dopo l'uso, pulire e conservare il coltello in un luogo sicuro.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone, evitando l'uso di detersivi abrasivi.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la corrosione.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Affilare la lama regolarmente con una pietra o un affilatore appropriato.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è opaca, utilizzare un affilatore per ripristinare il taglio.
- In caso di manico allentato, contattare il servizio clienti per assistenza.
- Se il coltello presenta segni di ruggine, pulire con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua, quindi asciugare bene.

## 8. Smaltimento

Quando il coltello raggiunge la fine della sua vita utile, smaltirlo secondo le normative locali riguardanti i rifiuti metallici. Non gettare il coltello nei normali rifiuti domestici.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania