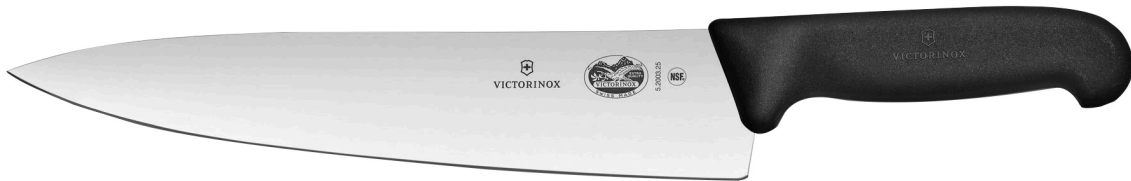


ggmgastro

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: TRMSV28

VICTORINOX | FIBROX - Carving Knife - Blade: 280mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Carving Knife Blade 280mm

1. General Information

The Victorinox Fibrox Carving Knife is designed for precision slicing of meats, poultry, and other foods. Featuring a high-quality stainless steel blade, this knife ensures durability and a long-lasting sharp edge. The ergonomic Fibrox handle provides a secure grip, enhancing safety and comfort during use.

2. Safety Information

- Intended Use: This knife is designed for culinary purposes only. Do not use it for any other purpose.
- Sharpness: The blade is extremely sharp. Handle with care to avoid cuts or injury.
- Storage: Store the knife in a designated knife block or holder, out of reach of children.
- Cutting Surface: Always use a cutting board to protect the blade and ensure a safe cutting surface.
- Maintenance: Regularly inspect the knife for any damage. Do not use if the blade is chipped or broken.

3. Product Specifications

- Blade Length: 280mm
- Blade Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Fibrox
- Handle Type: Ergonomic, slip-resistant
- Weight: 195 grams

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging. Avoid applying pressure on the blade.
2. Handle Inspection: Ensure that the handle is securely attached and free from defects.
3. Usage Preparation: Wash the knife with warm, soapy water and rinse thoroughly before first use.

5. Operation

1. Grip: Hold the knife by grasping the handle firmly with your dominant hand. Use your other hand to guide the food being cut.
2. Cutting Technique: Use a smooth sawing motion while applying even pressure. For optimal results, cut against the grain of the meat.
3. Safety Practices: Always cut away from your body and keep fingers clear of the blade path.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After use, wash the knife with warm, soapy water. Avoid using abrasive scrubbing pads that may damage the blade.
- Drying: Immediately dry the knife with a soft cloth to prevent tarnishing.
- Storage: Store the knife in a protective sheath or knife block when not in use to maintain its sharpness and prevent damage.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade becomes dull, sharpen using a suitable sharpening stone or sharpener.
- Rust: If rust appears, gently scrub the affected area with a fine steel wool or rust remover specifically designed for stainless steel.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its life cycle, dispose of it safely. Wrap the blade in cardboard to protect others from injury. Dispose of as per local regulations regarding sharp objects.

9. Contact

For any inquiries, please contact us at:

- Email: info@ggmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Victorinox Fibrox Schnitzmesser Klinge 280mm

1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Fibrox Schnitzmesser mit einer Klinglänge von 280 mm ist ideal für präzises Schneiden und Tranchieren. Es vereint Funktionalität und Ergonomie, um die Benutzererfahrung zu verbessern. Dieses Produkt ist sowohl für den professionellen als auch für den privaten Einsatz geeignet und wurde entwickelt, um eine hohe Leistung und Langlebigkeit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schneiden Sie auf stabilen und rutschfesten Oberflächen.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, die Klinge nicht zu berühren.
- Bei Anzeichen von Beschädigungen oder Abnutzung, wie z.B. einer beschädigten Klinge oder einem lockeren Griff, verwenden Sie das Messer nicht mehr.
- Verwenden Sie zum Reinigen niemals scharfe oder abrasive Reinigungsutensilien, die die Klinge beschädigen könnten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingmaterial: rostfreier Stahl
- Klinglänge: 280 mm
- Griffmaterial: Fibrox
- Gewicht: 200 g
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

- Das Schnitzmesser wird ohne zusätzliche Montage geliefert.
- Stellen Sie sicher, dass das Messer bei der ersten Verwendung sauber und frei von Verpackungsresten ist.
- Bewahren Sie das Messer in einem geeigneten Messerblock oder einer Schublade auf, um die Klinge zu schützen.

5. Bedienung

- Halten Sie den Griff fest und führen Sie präzise, gleichmäßige Schnitte aus.
- Verwenden Sie mit dem Messer eine geeignete Schneidetechnik, um die Lebensmittel effizient zu verarbeiten.
- Wenn möglich, nutzen Sie eine Schneideunterlage, um die Klinge zu schonen und die Oberfläche Ihrer Arbeitsplatte zu schützen.

6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schneidleistung aufrechtzuerhalten.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge schneidet nicht richtig.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge scharf ist. Schärfen Sie sie gegebenenfalls.
- Problem: Griff ist locker.
Lösung: Überprüfen Sie den Griff auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Messer nicht, wenn der Griff beschädigt ist.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt entsprechend den örtlichen Vorschriften für Metallabfall.
- Wenn das Messer nicht mehr verwendbar ist, empfehlen wir, es sicher zu verpacken, um Verletzungen zu vermeiden, und es dann an einer recyclingfähigen Meite abzugeben.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung 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 - Lemmet 280mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Victorinox Fibrox Snijmes met een lemmet van 280 mm. Dit hoogwaardige snijmes is ontworpen voor precisie en duurzaamheid, ideaal voor zowel professionele als thuischefs. Het mes is vervaardigd volgens de strikte normen van Victorinox en biedt een uitstekende balans en grip.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van voedsel; gebruik geen andere materialen.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes, vooral tijdens het snijden.
- Zorg ervoor dat het snijgebied stabiel is om uitglijden te voorkomen.
- Controleer regelmatig of het mes scherp is; gebruik een slijper indien nodig.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die het mes kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Lengte lemmet: 280 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Fibrox
- Kleur: Zwart
- Gewicht: 240 gram
- Vaatwasserbestendig: Ja (aanbevolen handwas voor optimale levensduur)

4. Opzet en Installatie

- Het snijmes wordt gebruiksklaar geleverd. Voor gebruik is er geen installatie vereist. Zorg ervoor dat je een geschikte snijplank hebt en dat het mes schoon is voordat je begint met snijden.
- Controleer of het mes goed scherp is; breng eventueel een slijper aan voor de eerste gebruiksrunde.
- Indien nodig kan het mes in een messenblok of met een mesbeschermer worden opgeslagen ter bescherming van het lemmet.

5. Bediening

- Houd het mes in een comfortabele grip. Je kunt de handgreep beter aanvoelen voor nauwkeuriger werken.
- Snijd altijd in een gecontroleerde en consistente beweging. Begin met het snijden van voedsel met een stevige vaardigheid.
- Vermijd het gebruik van te veel kracht; een scherp mes heeft minder druk nodig voor een schone snede.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig na gebruik met warm water en een zacht afwasmiddel. Vermijd schuurmiddelen.
- Het mes kan in de vaatwasser, hoewel handmatige reiniging aanbevolen wordt om de levensduur te verlengen.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Af en toe het lemmet slijpen met een slijper zorgt voor de beste prestaties.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer de scherppte van het lemmet, slijp het indien nodig.
- Rimpels of vlekken op het lemmet: Dit kan worden veroorzaakt door voedselresten; zorg voor grondige reiniging na elk gebruik.
- Handvat voelt ongemakkelijk aan: Controleer of je het mes goed vasthoudt. Oefen en zorg voor een goede grip.

8. Afvoer

- Dit product mag niet bij het huisafval worden weggegooid. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor de juiste afvalverwerking.
- Het lemmet kan gerecycled worden, maar het handvat moet worden afgehandeld volgens lokale richtlijnen voor kunststofafval.

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 Cocina Victorinox Fibrox - 280 mm

1. Información General

Este cuchillo de cocina Victorinox Fibrox de 280 mm está diseñado para ofrecer un rendimiento superior y comodidad en la cocina. Fabricado con materiales de alta calidad, este cuchillo es adecuado tanto para chefs profesionales como para aficionados.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está destinado exclusivamente para el corte de alimentos. No use el cuchillo para ningún otro propósito.
- Cuidado con el Cuchillo: La hoja es afilada. Maneje el cuchillo con cuidado para evitar cortes accidentales.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, lejos del alcance de los niños. Se recomienda el uso de un bloque de cuchillos o una funda protectora.
- Mantenimiento: Afile regularmente el cuchillo y mantenga la hoja limpia para un rendimiento óptimo.
- Resistencia al Calor: No exponer el cuchillo a temperaturas extremas o fuego.
- Señales de Daño: Si la hoja está dañada o desafilada, no utilice el cuchillo y reemplácelo o repárelo.

3. Descripción General y Especificaciones

- Marca: Victorinox
- Modelo: Fibrox
- Longitud de la hoja: 280mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Material Fibrox antideslizante
- Uso: Profesional y doméstico
- Peso: 200 g

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este cuchillo. Simplemente retírelo de su empaque y asegúrese de que esté limpio antes de usarlo. Para su almacenamiento, coloque el cuchillo en un bloque para cuchillos o en su funda de protección.

5. Operación

Para usar el cuchillo de forma efectiva:

- Sujete el mango con una mano, asegurándose de mantener una buena sujeción.
- Con la otra mano, sostenga el alimento que va a cortar, utilizando técnicas de apoyo.
- Realice cortes firmes y controlados, evitando movimientos bruscos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano en agua tibia con un detergente suave. Evite el uso de esponjas abrasivas.
- Secado: Seque el cuchillo completamente con un paño suave para evitar manchas y corrosión.
- Mantenimiento: Afile la hoja regularmente para mantener su eficacia. Se recomienda usar una piedra de afilar o un afilador manual.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo entrecortado: Afile la hoja o ajustela a un afilador en condiciones adecuadas.
- Dificultad en el agarre: Verifique por suciedad o humedad en el mango. Asegúrese de que el mango esté limpio y seco.

8. Eliminación

- Este producto debe ser reciclado de acuerdo con las leyes locales de eliminación de residuos. Si el cuchillo está dañado o no se puede usar, colóquelo en el contenedor de metal o en un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para cualquier consulta o información adicional, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation du Couteau à Trancher Victorinox Fibrox - Lame 280mm

1. Informations Générales

Ce manuel d'utilisation concerne le Couteau à Trancher Victorinox Fibrox avec une lame de 280 mm. Ce produit est conçu pour le découpage précis de viandes, de volailles et de poissons. Il est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour garantir durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser des gants de protection lors de la manipulation de ce couteau pour éviter les coupures.
- Ne pas laisser l'outil à portée des enfants.
- Éviter d'utiliser le couteau sur des surfaces non appropriées (ex. : surfaces en matériau dur, qui pourraient endommager la lame).
- Tenir le couteau toujours à bout de main et éviter les mouvements brusques.
- Assurez-vous que le couteau est toujours aiguisé pour réduire le risque d'accidents.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque: Victorinox
- Type: Couteau à Trancher
- Lame: 280 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Poignée: Fibrox, anti-dérapante
- Poids: 0.2 kg
- Couleur: Noir
- Usage: Cuisine

4. Configuration et Installation

- Déballez soigneusement le couteau et retirez tous les emballages.
- Inspectez la lame pour repérer tout dommage.
- Aucune installation spéciale requise. Placez le couteau dans un bloc à couteaux, un support magnétique, ou un tiroir de cuisine sécurisé.

5. Fonctionnement

- Tenez la poignée de manière sécurisée.
- Utilisez la lame pour trancher en effectuant des mouvements lisses et contrôlés.
- Commencez par une extrémité de la viande ou du poisson et progressez lentement vers l'autre extrémité.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle pour prolonger la durabilité de la lame.
- Séchez soigneusement le couteau après le nettoyage.
- Aiguiser la lame régulièrement pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Si le couteau ne tranche pas correctement, vérifiez s'il est émoussé et aiguiser si nécessaire.
- En cas d'accumulation de résidus alimentaires, nettoyez le couteau selon les instructions ci-dessus.
- Si des dommages sont constatés, remplacer le couteau ou faire appel à un professionnel.

8. Élimination

- Éliminez le couteau conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans protection (ex. : enveloppez-le dans du papier ou placez-le dans une boîte pour éviter les blessures).

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale di Prodotto: Coltello da Cucina Victorinox Fibrox - Lama 280mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Cucina Victorinox Fibrox. Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni ottimali in cucina, grazie alla sua lama di alta qualità e al manico ergonomico che offre una presa sicura.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il coltello, assicurati che sia affilato e in buone condizioni.
- Non utilizzare il coltello per nessun'altra funzione diversa da quella per cui è progettato.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non lasciare mai il coltello incustodito quando è in uso o quando è in un luogo accessibile ai bambini.
- Utilizzare sempre un tagliere stabile per evitare scivolamenti durante il taglio.
- Maneggiare il coltello con attenzione, facendo attenzione ai tagli e alle ferite.
- Dopo l'uso, riporre il coltello in un luogo sicuro.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Modello: Fibrox
- Lunghezza della Lama: 280 mm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile
- Materiale del Manico: Fibrox (antiscivolo)
- Peso: 200 g
- Colore: Nero
- Utilizzo: Adatto per affettare carne e altri alimenti.

4. Installazione e Configurazione

Il Coltello da Cucina Victorinox non richiede un'installazione complessa. Tuttavia, seguire queste semplici linee guida:

- Assicurati di avere un'area di lavoro pulita e ben illuminata.
- Se il coltello presenta una protezione per la lama, rimuovila prima dell'uso.
- Non è necessario montare alcun componente; il coltello è pronto per l'uso immediato.

5. Funzionamento

Per un uso sicuro e efficace, seguire questi passaggi:

- Posizionare sul tagliere l'alimento da tagliare.
- Tenere il manico del coltello con una mano, mentre con l'altra si stabilizza l'alimento.
- Eseguire movimenti fluidi e controllati per affettare l'alimento nel modo desiderato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Evitare l'uso di lavastoviglie, poiché il calore e i detergenti aggressivi possono danneggiare il coltello.
- Affilare la lama regolarmente con una pietra per affilare o un affilatore.

7. Risoluzione dei Problemi

- La lama non è affilata: Affilare il coltello utilizzando una pietra per affilare appropriata.
- Manico scivoloso: Pulire il manico per rimuovere residui grassi o di cibo.
- Ruggine sulla lama: Pulire la lama con un panno asciutto e rimuovere eventuali macchie di ruggine con una soluzione di acido citrico.

8. Smaltimento

- Non smaltire il coltello con i rifiuti domestici. Verificare le normative locali per il corretto smaltimento degli oggetti taglienti e in acciaio.
- Se possibile, aprire e portare il coltello in un centro di raccolta dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza:

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

Conserva questo manuale per riferimento futuro e assicurati di seguire tutte le istruzioni per garantire la massima sicurezza e durata del tuo Coltello da Cucina Victorinox Fibrox.