

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: TRSSV18

VICTORINOX | FIBROX - Carving knife - narrow - Blade: 180mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Carving Knife Narrow Blade 180mm

1. General Information

The Victorinox Fibrox Carving Knife with a narrow blade measuring 180mm is designed for precision slicing. It features a high-quality stainless steel blade and an ergonomic handle that provides comfort and control during use, making it ideal for chefs and home cooks alike.

2. Safety Information

- Always use the knife for its intended purpose: slicing meats, poultry, and fish.
- Keep the knife out of reach of children and untrained individuals.
- Ensure the knife is handled with care and never used in a manner that could result in personal injury.
- Always cut on a stable, slip-resistant surface.
- Use a cutting board to minimize the risk of damaging the blade and to ensure safety during cutting.
- Store the knife in a safe manner, preferably in a knife block or with a blade guard when not in use.
- Avoid using the knife on hard surfaces to prevent dulling the blade and reduce the risk of breakage.

3. Product Specifications

- Blade Length: 180 mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Fibrox
- Weight: 150 grams

4. Setup and Installation

This product requires no installation. Simply remove the knife from its packaging and ensure it is clean before use.

- Ensure the knife is dry before handling.
- If necessary, sharpen the blade using a whetstone or sharpening tool designed for stainless steel knives.

5. Operation

To efficiently use your Victorinox Fibrox Carving Knife:

- Hold the knife by the handle, ensuring your fingers are away from the blade.
- Position the food item on a stable cutting board.
- Use a smooth, controlled slicing action, applying minimal pressure to allow the blade to do the work.
- After slicing, clean the blade immediately to maintain its sharpness and integrity.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife by hand in warm, soapy water immediately after use to prevent food residues from hardening on the blade.
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbing pads that can scratch the blade.
- Dry the knife thoroughly with a soft towel to prevent water spots and corrosion.
- Regularly sharpen the blade to maintain optimal performance.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, use a whetstone or knife sharpener to restore its sharpness.
- If the handle becomes loose, discontinue use immediately and consult the customer service for further assistance.
- For any signs of damage to the blade or handle, refrain from using the knife until it has been inspected or repaired.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its usable life:

- Dispose of the knife responsibly. Consider recycling options if available in your area.
- Wrap the blade in thick paper or cloth to prevent injury during disposal.
- Follow local regulations regarding the disposal of metal products.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Keep this manual for future reference and ensure you follow all safety and maintenance instructions to guarantee the longevity and effectiveness of your Victorinox Fibrox Carving Knife.

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Victorinox Fibrox® Schmalen Fleischmesser 180 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Victorinox Fibrox® Schmalen Fleischmessers mit einer Klingenlänge von 180 mm. Dieses hochwertige Messer ist speziell entwickelt, um für präzise Schnitte bei der Zubereitung von Fleisch zu sorgen. Mit der richtigen Pflege und Handhabung wird Ihnen dieses Messer viele Jahre treue Dienste leisten.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte befolgen Sie die folgenden Sicherheitsanweisungen, um Verletzungen vorzubeugen:

- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie beim Schneiden immer auf eine stabile Unterlage.
- Halten Sie Ihre Hände und Finger fern von der Klinge während des Gebrauchs.
 - Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob das Messer gewartet werden muss. Ein stumpfes Messer kann die Wahrscheinlichkeit von Unfällen erhöhen.
- Verwenden Sie das Messer nicht, wenn es beschädigt ist.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um möglicherweise gefährliche Rückstände zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Victorinox Fibrox® Schmaler Fleischmesser
- Klingenlänge: 180 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Fibrox
- Gewicht: 200 g
- Färbung: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

Das Messer benötigt keine besondere Installation. Es ist sofort einsatzbereit. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und prüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen. Bei erstmaliger Verwendung empfehlen wir, die Klinge kurz mit einem Wetzstahl oder Schleifstein zu bearbeiten.

5. Betrieb

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie das Messer mit einem stabilen Schneidebrett. Beginnen Sie mit einem gleichmäßigen Druck bei der Klinge und schneiden Sie durch das Material. Wenden Sie ausreichend Kraft an, ohne die Kontrolle über das Messer zu verlieren.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Verwenden Sie einen Schwamm oder ein Tuch. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da diese die Klinge zerkratzen können. Das Messer ist nicht für die Spülmaschine geeignet. Trocknen Sie das Messer vor der Aufbewahrung gründlich ab.

7. Fehlersuche

- Das Messer schneidet nicht gut: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder einem geeigneten Schleifstein.
- Rost auf der Klinge: Reinigen Sie das Messer gründlich und lagern Sie es an einem trockenen Ort. Verwenden Sie nach Bedarf Lebensmittelöle, um die Klinge zu schützen.
- Griff ist locker: Überprüfen Sie die Halterung des Griffs. Bei größeren Problemen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, dass die Klinge beim Entsorgen ordnungsgemäß gesichert ist, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Problemen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für das Victorinox Fibrox® Schmalen Fleischmesser entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Fibrox Snijmes met Smalle Lank van 180 mm

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Victorinox Fibrox Snijmes met Smalle Lank van 180 mm. Dit mes is ontworpen voor precisie en gebruiksgemak in de professionele keuken evenals in de thuisomgeving. De hoogwaardige kwaliteit van Victorinox garandeert duurzaamheid en prestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het mes altijd in een veilige positie is wanneer het niet in gebruik is.
- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel; dit mes is ontworpen voor het snijden van vlees, vis en gevogelte.
- Voorkom dat u het mes in de buurt van kinderen laat liggen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren en schoonmaken van het mes om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik een snijplank van hoge kwaliteit om de kans op beschadiging van het mes of ongelukken te minimaliseren.
- Controleer regelmatig de staat van het mes, vervang het bij verslechtering van de snijkant.

3. Productspecificaties

- Type: Snijmes
- Lengte van de bladen: 180 mm
- Materiaal van het lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Fibrox, antislip

4. Installatie en opstelling

Het Victorinox Fibrox Snijmes heeft geen installatie nodig. Het is gebruiksklaar direct uit de verpakking. Volg deze stappen voor een correcte opstelling:

1. Verwijder het mes uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele schade.
3. Zorg voor een schone en droge snijplank voordat u het mes gebruikt.

5. Gebruik

- Houd het mes stevig vast aan het handvat bij het snijden.
- Snijd met een gelijkmatige druk, gebruik lange, vloeiende bewegingen voor optimaal resultaat.
- Bij het snijden van grotere stukken kunt u het mes van de punt naar het handvat gebruiken om meer controle over uw sneden te hebben.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Was het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en zachte zeep.
- Gebruik geen schuurspons of agressieve schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Om de levensduur van het lemmet te verlengen, wordt aanbevolen het mes regelmatig te slijpen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes geslepen moet worden. Slijp het mes indien nodig.
- Probleem: Er is roest op het mes aanwezig.
Oplossing: Was het mes zorgvuldig en zorg ervoor dat het goed wordt gedroogd. Controleer of de juiste onderhoudsinstructies worden gevolgd.

8. Afvoer

Wanneer het mes zijn levensduur heeft bereikt en niet meer kan worden gebruikt, gooi het dan op de juiste manier weg volgens de lokale regelgeving voor afgedankte metalen. Zorg ervoor dat het veilig is verpak om letsel te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel snijplezier met het Victorinox Fibrox Snijmes!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Carving Victorinox Fibrox de Hoja Estrecha 180mm

1. Información General

El cuchillo de carving Victorinox Fibrox de hoja estrecha de 180mm es una herramienta esencial para cualquier cocina. Su diseño ergonómico y su hoja afilada permiten un corte preciso y eficiente, ideal para filetear carnes, pescados y aves.

2. Información sobre Seguridad

- Este cuchillo es afilado. Maneje con cuidado para evitar cortes.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No utilice el cuchillo para ninguna función que no sea la prevista.
- Al cortar, utilice una superficie de corte adecuada y estable.
- Nunca trate de atrapar el cuchillo si se cae.
- Use guantes de protección si es necesario, especialmente al afilar.
- Limpie el cuchillo después de cada uso para evitar la acumulación de bacterias.
- No lave el cuchillo en la lavavajillas si se recomienda la limpieza a mano.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 180 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Fibrox (antideslizante)
- Color del mango: Negro
- Peso: 200 gramos
- Uso recomendado: Carnes, pescados, aves

4. Configuración e Instalación

El cuchillo viene listo para usar. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje y asegúrese de que esté limpio y seco. No se necesita instalación adicional.

5. Operación

Utilice el cuchillo para cortar, filetear o deshuesar según sea necesario. Asegúrese de tener un agarre firme del mango y aplique una presión uniforme al cortar. Para obtener mejores resultados, corte siempre en una dirección y use un movimiento de vaivén suave.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo con agua caliente y jabón inmediatamente después de su uso.
- Se recomienda el uso de una esponja suave para evitar rayones.
- Seque completamente con un paño limpio antes de guardarlo.
- Afile la hoja regularmente con un afilador adecuado para mantener su calidad.
- Almacene el cuchillo en un lugar seco y protegido, preferiblemente en un soporte o funda.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta bien, revise el afilado de la hoja. Puede necesitar afilado.
- Si el mango se siente inestable, asegúrese de que no esté dañado.
- Si hay signos de corrosión, limpie inmediatamente con un paño seco y aplique aceite de mineral.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deseche el cuchillo de manera responsable. No lo coloque en la basura común. Infórmese sobre las normas locales de reciclaje o de desechos peligrosos.

9. Contacto

Para cualquier consulta o servicio al cliente, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Couteau à Découper Étroit 180 mm Victorinox Fibrox

1. Informations Générales

Le Couteau à Découper Étroit 180 mm Victorinox Fibrox est conçu pour une performance optimale lors de la découpe de viandes, poissons et autres aliments. Sa lame étroite permet une précision accrue et une manipulation aisée.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface de coupe stable pour éviter les glissades.
- Gardez ce produit hors de la portée des enfants.
- Ne tentez pas de manipuler la lame avec les mains nues.
- Évitez de forcer la coupe. Utilisez des techniques adaptées pour différents types d'aliments.
- Lavez le couteau à la main et ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- Inspectez régulièrement la lame pour tout dommage ou signe d'usure avant utilisation.

3. Présentation et Spécifications du Produit

- Longueur de la lame : 180 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Type de manche : Fibrox
- Poids : 150 g
- Spécificités : Lame étroite pour des coupes précises, confort d'utilisation avec un manche antidérapant.

4. Installation et Configuration

Le Couteau à Découper n'exige aucune installation. Veuillez suivre ces étapes pour vous préparer à son utilisation :

- Déballez soigneusement le couteau de son emballage, en faisant attention à la lame.
- Avant la première utilisation, lavez le couteau à la main à l'eau chaude savonneuse et séchez-le soigneusement.

5. Fonctionnement

Pour une performance optimale :

- Tenez le couteau fermement par le manche avec les doigts enroulés autour.
- Placez la lame à la surface de l'aliment à couper.
- Appliquez une pression douce tout en faisant glisser le couteau pour effectuer la coupe.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main en utilisant de l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchez toujours le couteau soigneusement après le lavage pour prévenir l'oxydation et conserver la qualité de la lame.
- Affûtez régulièrement la lame à l'aide d'un aiguiser adéquat pour maintenir sa performance.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes avec le couteau :

- Si la lame est émoussée, coupez moins efficacement, affûtez-la avec un aiguiser.
- En cas de dommages à la lame, n'utilisez pas le couteau. Contactez notre service client pour assistance.

8. Élimination

En fin de vie, éliminez ce produit dans le respect des réglementations locales concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques. Ne jetez pas les couteaux à la poubelle ordinaire en raison de leur dangerosité.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Taglio Victorinox Fibrox

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Taglio Victorinox Fibrox è progettato per offrirti la massima precisione e comfort durante il taglio di carne, pesce e altri alimenti. Questo coltello è dotato di una lama stretta da 180 mm, ideale per fette rapide e precise.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per l'uso previsto, ovvero il taglio di alimenti.
- Maneggiare il coltello con attenzione per evitare tagli accidentali.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure o abrasive che potrebbero danneggiare la lama.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro e protetto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Lunghezza della lama: 180 mm

Tipo di lama: Stretta

Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità

Manico: Fibrox antiscivolo

Adatto per: Lavastoviglie

Garanzia: 2 anni

4. Installazione e Montaggio

Il Coltello da Taglio Victorinox Fibrox non richiede installazione. Rimuovere il coltello dalla confezione e verificare che non ci siano danni visibili. Assicurati di avere una superficie di lavoro pulita e sicura prima di utilizzare il coltello.

5. Operazione

- Tenere il coltello per il manico antiscivolo, mantenendo una presa salda.
- Posizionare l'alimento su un tagliere stabile.
- Utilizzare movimenti delicati e controllati per affettare.
- Non forzare il coltello; lascia che la lama affetti in modo naturale.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone per prolungare la durata della lama.
- Se si utilizza la lavastoviglie, posizionare il coltello in modo che non possa danneggiare altri utensili.
- Asciugare il coltello completamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- Affilare regolarmente la lama con una pietra per affilare o un affilatore dedicato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta bene, controllare se la lama è affilata. Se necessario, affilare la lama.
- Se si verifica ruggine, pulire la lama immediatamente e asciugarla.

8. Smaltimento

Quando il coltello ha raggiunto la fine della sua vita utile, smaltirlo in modo responsabile. Verificare le normative locali sullo smaltimento degli oggetti affilati.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania