

# 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: KAD1BO16SRBBL**

**BERKEL | ADHOC - Boning knife - Blade: 160mm**



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

# EN ENGLISH

## # Berkel Adhoc Boning Knife Blade 160mm Product Manual

### 1. General Information

The Berkel Adhoc Boning Knife Blade is expertly designed for precision boning and trimming tasks in professional kitchens. Crafted with high-quality materials, this knife ensures durability and superior cutting performance.

### 2. Safety Information

- Intended Use: This knife is designed for culinary purposes only. Misuse may result in injury.
- Sharp Blade: The blade is extremely sharp. Handle with care to avoid cuts.
- Storage: Always store the knife in a designated knife block or sheath to prevent accidental injuries.
- Children: Keep out of reach of children. This product is not intended for use by individuals under the age of 18 without adult supervision.
- Cutting Surface: Use on appropriate cutting surfaces. Avoid cutting on hard surfaces that may damage the blade.
- Inspection: Regularly check the knife for any signs of damage. If damaged, do not use and seek a replacement.
- In Case of Injury: In the event of a cut, apply pressure to stop bleeding and seek medical assistance if necessary.

### 3. Product Specifications

- Model: KAD1BO16SRBBL
- Blade Length: 160 mm
- Material: Stainless Steel
- Handle: Ergonomic design for comfort and grip
- Weight: 200 g
- Care Instructions: Hand wash only, avoid soaking

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from the packaging. Ensure no packaging materials are left on the blade.
2. Safety Check: Inspect the knife for any manufacturing defects or damage.
3. Storage Setup: Choose a suitable location for storing your knife, preferably in a knife block or magnetic strip at a safe height.

### 5. Operation

1. Grip the Handle: Hold the handle firmly with your dominant hand.
2. Cutting Technique: Position the blade at the appropriate angle for the type of meat you are working with.
3. Movement: Use a smooth, controlled motion to make cuts, avoiding unnecessary force.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: Clean the blade immediately after use to prevent food debris and bacteria buildup.
- Hand Washing: Wash the knife under warm soapy water, using a soft sponge. Do not use abrasive cleaners.
- Drying: Dry the knife thoroughly with a soft cloth to prevent water spots and corrosion.
- Storage: Return the knife to its storage place after cleaning to keep it safe and sharp.

### 7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the blade is dull, use a sharpening stone or honing steel to restore its edge.
- Handle Damage: If the handle shows signs of damage, cease usage immediately and contact customer support.
- Rust Spots: If rust appears, use a rust eraser and follow with thorough cleaning and drying.

### 8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If the knife is damaged beyond repair, wrap it securely to prevent injury and discard in accordance with local waste management guidelines.

### 9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Adhoc Knochenmesser Klinge 160mm

## 1. Allgemeine Informationen

Das Berkel Adhoc Knochenmesser mit einer Klingenlänge von 160 mm ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das für das Schneiden von Fleisch und Knochen entwickelt wurde. Es vereint Präzision und Handlichkeit, um Ihnen das Zubereiten von Fleischgerichten zu erleichtern.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Messer ist scharf; verwenden Sie es vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Klinge immer von sich weg gerichtet, wenn Sie schneiden.
- Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Prüfen Sie das Messer regelmäßig auf Beschädigungen oder Abnutzungen. Bei auffälligen Mängeln ist das Messer sofort außer Betrieb zu nehmen.
- Verwenden Sie niemals das Messer, um Gegenstände zu öffnen oder andere nicht vorgesehene Anwendungen.
- Sorgen Sie dafür, dass der Arbeitsplatz gut beleuchtet und frei von Ablenkungen ist.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Berkel Adhoc Knochenmesser
- Modell: KAD1BO16SRBBL
- Klingenlänge: 160 mm
- Material: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Gewicht: 0,3 kg

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Oberflächenfehler oder Beschädigungen.
3. Finden Sie eine geeignete Aufbewahrungsstelle, idealerweise einen Messerblock oder ein magnetisches Messerbrett, um das Messer sicher zu lagern.
4. Reinigen Sie die Klinge vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
5. Trocknen Sie das Messer gut ab, um Rostbildung zu vermeiden.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand das Schneidgut zu.
- Verwenden Sie eine solide Schneidunterlage, um die Klinge und die Unterlage zu schützen.
- Schneiden Sie in einem gleichmäßigen, kontrollierten Tempo, um präzise Schnitte zu erzielen.
- Bei Bedarf ölen Sie den Griff mit einem geeigneten Lebensmittelöl, um die Ergonomie zu erhalten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Wasserflecken und Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einer Schleifmaschine, um die Schneidleistung aufrechtzuerhalten.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer schneidet nicht richtig.  
Lösung: Die Klinge könnte stumpf sein. Schärfen Sie sie.
- Problem: Die Klinge ist beschädigt.  
Lösung: Verwenden Sie das Messer nicht und wenden Sie sich an unseren Kundenservice.
- Problem: Der Griff ist locker.  
Lösung: Überprüfen Sie die Verbindung und ziehen Sie gegebenenfalls die Schrauben nach.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallschrott. Stellen Sie sicher, dass die Klinge gut geschützt ist, um Verletzungen während des Transports zur Entsorgungsstelle zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung 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: Berkel Adhoc Bone Knife Blade 160mm (Kad1bo16srbb)

## 1. Algemene Informatie

Deze handleiding is bedoeld voor de Berkel Adhoc Bone Knife Blade 160mm. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor het snijden van botten en vlees met precisie. Het mes is gemaakt van duurzaam materiaal en is geschikt voor professioneel gebruik.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen, namelijk het snijden van botten en vlees.
- Houd het mes altijd buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik geen beschadigde of botte messen; dit kan leiden tot ongelukken.
- Zorg ervoor dat je het mes op een stabiele ondergrond gebruikt en houd je handen en vingers uit de buurt van het snijvlak.
- Reinig het mes na elk gebruik om de kans op kruisbesmetting te minimaliseren.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardige roestvrijstalen lemmet
- Lengte van het mes: 160 mm
- Afmetingen verpakking: 25 cm x 5 cm x 2 cm

(geen elektrische componenten)

- Capaciteit: Geschikt voor zowel professioneel als thuisgebruik

## 4. Opstelling en Installatie

Er is geen specifieke installatie nodig voor het gebruik van dit mes. Zorg ervoor dat u het mes op een schone en stabiele oppervlakte plaatst. Het mes kan eenvoudig worden opgeborgen in een messen houder of een lade.

## 5. Bediening

- Zorg ervoor dat u het mes vasthoudt bij de handgreep en snijd in een gecontroleerde beweging.
- Begin met het snijden van kleinere botten en werk naar grotere botten toe, zodat u de controle behoudt.
- Gebruik een snijplank om schade aan uw aanrecht of tafels te voorkomen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Na elk gebruik, reinig het mes met heet water en zeep. Spoel grondig af om eventuele zeepresten te verwijderen.
- Droog het mes voorzichtig af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plaats.

## 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes bot is. Sharpening is nodig.
- Roest op het mes: Zorg dat het mes goed gedroogd is en bewaar het op een droge plek. Reinig regelmatig.

## 8. Afvoer

Dit product kan aan het einde van zijn levensduur worden afgevoerd als huishoudelijk afval. Zorg ervoor dat dit op de juiste manier gebeurt volgens de plaatselijke regelgeving.

## 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

Bewaar deze handleiding voor toekomstige verwijzingen.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchilla de Deshuesado Berkel Adhoc 160mm

## 1. Información General

La cuchilla de deshuesado Berkel Adhoc de 160 mm es una herramienta de corte de alta precisión, diseñada para facilitar el deshuese y la preparación de diferentes tipos de carne. Su diseño ergonómico garantiza un manejo seguro y eficiente.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta cuchilla está diseñada exclusivamente para deshuesar carne. No utilizar para cortar otros materiales.
- Manejo: Siempre utilizar la cuchilla con las manos secas y asegurarse de que su superficie esté limpia.
- Almacenamiento: Mantener la cuchilla fuera del alcance de los niños. Utilizar el protector de la cuchilla cuando no esté en uso.
- Lesiones: Evitar el contacto directo con la hoja para prevenir cortes.
- Protección personal: Se recomienda el uso de guantes de corte a la hora de manipular la cuchilla.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 160 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía antideslizante
- Peso: Ligerero, para facilitar el uso prolongado
- Color: Negro con detalles en acero

## 4. Configuración e Instalación

- Retire la cuchilla del empaque con cuidado.
- Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y ordenada.
- Coloque la cuchilla sobre una superficie estable y nivelada.
- Verifique que no haya objetos o alimentos en el área donde se utilizará la cuchilla.
- Si utiliza un soporte o base, asegúrese de que esté bien fijado antes de usar la cuchilla.

## 5. Operación

- Sujete el mango de la cuchilla firmemente.
- Corte la carne siguiendo la fibra, utilizando un movimiento suave y controlado.
- Mantenga la cuchilla en un ángulo adecuado para lograr cortes precisos.
- Para cortes más finos, repita el movimiento con mayor delicadeza.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la cuchilla a mano con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- No utilice estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Seque la cuchilla inmediatamente con un paño limpio.
- Revise la cuchilla regularmente para detectar cualquier signo de daño o desgaste.

## 7. Solución de Problemas

- Cortes imprecisos: Asegúrese de que la cuchilla esté afilada y que esté siendo utilizada con el ángulo correcto.
- Dificultad para cortar: Verifique que no haya residuos en la hoja o que la carne no esté demasiado dura.
- Desgaste de la hoja: Si la cuchilla presenta signos de desgaste, considere llevarla a un profesional para su afilado.

## 8. Eliminación

- La cuchilla debe ser desechada de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos de acero.
- No arrojar al recipiente común de basura.
- Considere reciclar la cuchilla en un centro de reciclaje que acepte metales.

## 9. Contacto

Para más información o consultas, por favor contacte:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Couteau à Os Berkel Adhoc 160mm

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Os Berkel Adhoc de 160mm. Ce produit est conçu pour un usage professionnel, en particulier dans les environnements de restauration ou de boucherie. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau conformément à son usage prévu.
- Ne laissez pas le couteau à portée des enfants.
- Portez des gants de protection si nécessaire pour éviter les coupures.
- Assurez-vous que la surface de travail est stable et propre.
- Ne tentez pas de modifier la lame ou le manche.
- Ne plongez pas le couteau dans l'eau chaude immédiatement après l'utilisation ; laissez-le refroidir d'abord.
- En cas de blessure, arrêtez immédiatement l'utilisation et consultez un médecin.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 160 mm
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Manche ergonomique pour un confort d'utilisation
- Poids : 220 g
- Couleur : Noir

## 4. Configuration et Installation

- Retirez le Couteau à Os de son emballage.
- Assurez-vous que la lame est bien fixée au manche.
- Avant utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles à la lame ou au manche.
- Pour une gamme d'utilisation optimale, placez le couteau sur un support stable durant le travail.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau uniquement pour des coupes d'os et de viande.
- Tenez le couteau de manière à ce que la lame soit toujours dirigée loin de votre corps.
- Appliquez une pression uniforme lors de la découpe pour obtenir des résultats nets.

## 6. Nettoyage et Maintenance

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la lame.
- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon doux après le nettoyage.
- Conservez le couteau dans un endroit sec pour éviter la rouille.

## 7. Dépannage

- Si la lame est émoussée, utilisez une pierre à aiguiser pour affûter.
- Si le couteau ne coupe pas correctement, vérifiez l'angle de la coupe et la pression appliquée.
- Pour toute autre difficulté, contactez notre service client.

## 8. Élimination

- Ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des produits en métal.
- Recyclez ou déposez le couteau dans un centre de recyclage désigné.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser le Couteau à Os Berkel Adhoc 160mm.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da disosso Berkel Adhoc Blade 160mm

## 1. Informazioni Generali

Il Coltello da Disosso Berkel Adhoc Blade 160mm è progettato per offrire precisione e facilità d'uso per la lavorazione della carne. Questo utensile da cucina professionale è ideale per chef e appassionati di cucina che desiderano ottenere risultati ottimali.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e che il coltello venga utilizzato su un tagliere adeguato.
- Mantenere il coltello affilato, ma prestare attenzione durante l'affilatura.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari.
- Indossare guanti di protezione se necessario, per evitare lesioni durante l'uso.
- In caso di infortunio, pulire e disinfettare la ferita e consultare un medico se necessario.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Kad1bo16srbbl
- Lunghezza della lama: 160mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Antiscivolo e ergonomico
- Utilizzo: Professionale e domestico

## 4. Installazione e Setup

- Rimuovere il coltello dalla confezione e assicurarsi che sia privo di difetti.
- Non sono richieste installazioni complesse; il coltello è pronto per l'uso immediato.
- Se si utilizza un supporto per coltelli, assicurarsi che sia stabile e che offra una protezione adeguata per la lama.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro quando non in uso.

## 5. Operazione

- Prima di utilizzare il coltello, affilarlo con un affilatore appropriato se necessario.
- Utilizzare una mano per afferrare il manico e l'altra per stabilizzare l'alimento sul tagliere.
- Eseguire movimenti decisi e controllati per ottenere il miglior risultato di taglio.
- Lavare accuratamente il coltello dopo ogni utilizzo per evitare contaminazioni.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua e sapone, evitando l'uso della lavastoviglie per preservare la qualità della lama.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Conservare in un luogo asciutto per prevenire la corrosione.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Lama smussata: Affilare con un affilatore di qualità.
- Difficoltà nel taglio: Controllare la tecnica di utilizzo e assicurarsi che la lama sia pulita e affilata.
- Manico scivoloso: Assicurarsi che sia asciutto e pulito prima dell'uso.

## 8. Smaltimento

- Questo prodotto è realizzato con materiali riciclabili.  
- Alla fine del ciclo di vita del coltello, seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei metalli e degli oggetti affilati.

## 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