

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: KAD1CA22SRBBL

BERKEL | ADHOC - Carving knife - Blade: 220mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Adhoc Carving Knife Blade 220mm

1. General Information

The Berkel Adhoc Carving Knife Blade is a premium kitchen utensil designed for precision slicing of meats, vegetables, and other culinary creations. Manufactured to meet the highest standards of quality, this carving knife combines functionality with an ergonomic design, ensuring comfort and ease of use in any kitchen environment.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with caution. Keep the blade away from children and unauthorized users.
- Cutting Surface: Use on a stable cutting board. Never cut on hard surfaces like glass or metal to prevent damage to the blade.
- Storage: Store the knife in a protective sheath or knife block to prevent accidental cuts.
- Cleaning: Keep the blade clean and dry to prevent rust and deterioration. Avoid soaking the knife in water for extended periods.
- Personal Safety: Use a proper grip and maintain awareness of your hand position while slicing. Avoid distractions during operation.

3. Product Specifications

- Product Name: Berkel Adhoc Carving Knife Blade
- Blade Length: 220 mm
- Material: High carbon stainless steel
- Handle Material: Polypropylene
- Handle Type: Ergonomic with anti-slip design
- Weight: 180 g

4. Setup and Installation

No installation is required for the Berkel Adhoc Carving Knife Blade. However, for optimal performance, follow these steps:

1. Remove the knife from its packaging.
2. Check for any visible defects or damages.
3. If applicable, attach the knife to a compatible Berkel knife holder or sharpener for storage.
4. Ensure the knife is stored safely when not in use.

5. Operation

To use the Berkel Adhoc Carving Knife Blade:

1. Place the item to be sliced securely on a stable cutting board.
2. Hold the knife firmly by the handle, ensuring your fingers are safely positioned.
3. Apply even pressure while slicing in a smooth, downward motion.
4. For larger cuts, use a rocking motion to achieve uniform slices.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Wash the knife immediately after use with warm soapy water. Avoid using abrasive materials that can scratch the blade.
- Drying: Dry the blade thoroughly with a soft cloth to prevent water spots and corrosion.
- Sharpening: Regularly sharpen the knife to maintain cutting efficiency. Use a whetstone or a knife sharpener designed for kitchen knives.
- Inspection: Periodically check for loose handles or nicks in the blade, and address any issues promptly.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife is not cutting effectively, it may need sharpening. Refer to the sharpening instructions.
- Rust Formation: If rust appears, clean the blade with a rust eraser and apply a food-safe oil. Store the knife in a dry place.
- Handle Issues: If the handle becomes loose or damaged, discontinue use and contact support for repair options.

8. Disposal

When disposing of the Berkel Adhoc Carving Knife Blade, please follow local regulations for knife disposal. Wrap the blade in protective material to prevent injury, and place it in a designated waste container. Do not place directly in recycle bins.

9. Contact

For further assistance, inquiries, or to report issues:

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

Thank you for choosing Berkel. Enjoy your culinary creations!

DE DEUTSCH

Produktenmanual für das Berkel Adhoc Schneidemesser Klinge 220mm (KAD1CA22SRBBL)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Adhoc Schneidmessers. Dieses Produkt ist speziell für die präzise und einfache Zubereitung von Lebensmitteln konzipiert. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie das Schneidemesser nur für den vorgesehenen Zweck, um Verletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Halten Sie das Messer außer Reichweite von Kindern. Lagern Sie es an einem sicheren Platz.
- Klingenpflege: Achten Sie darauf, die Klinge regelmäßig zu schärfen, um die Sicherheit zu erhöhen und Verletzungen zu vermeiden.
- Gesundheit: Vermeiden Sie den Kontakt mit der Klinge während des Gebrauchs. Verwenden Sie Handschuhe, wenn nötig.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um eine Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden.
- Transport: Transportieren Sie das Schneidemesser stets sicher, um ungewollte Schnitte zu vermeiden.
- Konstruktion: Achten Sie darauf, dass Sie beim Arbeiten mit dem Messer auf Ihre Umgebung achten, um Kollisionen oder Stürze zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Berkel Adhoc Schneidemesser
- Klingenlänge: 220 mm
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 0,25 kg
- Ergonomischer Griff: Ja
- Verwendung: Für Fleisch, Gemüse und Käse geeignet

4. Einrichtung und Installation

- Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass Sie einen stabilen und sauberen Arbeitsplatz haben.
- Montage des Griffs: Befestigen Sie den ergonomischen Griff fest an der Klinge, falls dies bei Ihrem Modell erforderlich ist.
- Sicherheit prüfen: Überprüfen Sie, ob die Klinge korrekt positioniert ist und sicher befestigt ist.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand den Schnitt.
- Wenden Sie gleichmäßigen Druck an und schneiden Sie in einem Winkel von 45 Grad, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Nach der Benutzung reinigen Sie das Messer gründlich.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie das Schneidemesser sofort nach der Benutzung mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Wartung: Halten Sie die Klinge scharf, indem Sie sie regelmäßig mit einem Wetzstahl schärfen. Überprüfen Sie auf Beschädigungen und ersetzen Sie das Messer bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Wenn das Messer nicht schneidet: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Schärfen Sie das Messer nach.
- Wenn der Griff locker ist: Überprüfen Sie die Befestigung und ziehen Sie sie bei Bedarf an.
- Wenn das Messer rostet: Stellen Sie sicher, dass das Messer nach Gebrauch gut getrocknet und richtig gelagert wird.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Trennen Sie Metall von anderen Materialien, wenn möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Ad Hoc Snijmes Blade 220mm (Kad1CA22SRBBL)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Berkel Ad Hoc Snijmes Blade 220mm. Dit hoogwaardige snijmes is ontworpen voor precisie en duurzaamheid, ideaal voor zowel professioneel als thuisgebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het snijmes uitsluitend voor de bedoelde doeleinden.
- Houd het snijmes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het snijmes veilig is opgeborgen wanneer het niet in gebruik is.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage. Vervang indien nodig het snijmes.
- Gebruik altijd een snijplank voor het snijden van voedsel.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het snijmes; de rand is zeer scherp.
- Gebruik geen andere materialen om te snijden dan aanbevolen.
- Was het snijmes met de hand en gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.

3. Productspecificaties

- Model: Kad1CA22SRBBL
- Lengte: 220 mm
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Gewicht: 0,8 kg
- Kleur: Zwart

4. Installatie en Setup

- Verwijder het snijmes uit de verpakking.
- Controleer of het snijmes volledig intact is en geen beschadigingen vertoont.
- Zorg voor een geschikte snijplek, bij voorkeur een stevige en vlakke ondergrond.
- Plaats een snijplank op de ondergrond om uw werkoppervlak te beschermen.
- Geen speciale installatie nodig; het snijmes is direct klaar voor gebruik.

5. Bedieningsinstructies

- Houd het snijmes stevig vast bij de handgreep.
- Gebruik de andere hand om het voedsel vast te houden, zorg ervoor dat uw vingers uit de buurt van de snijrand zijn.
- Snijd met gelijkmatige druk en beweging voor de beste resultaten.
- Voor optimale controle, begin met snijden van de buitenkant en werk naar het midden toe.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was het snijmes onmiddellijk na gebruik met warm water en mild afwasmiddel.
- Droog het mes volledig af met een zachte doek.
- Vermijd de vaatwasser om slijtage van het mes te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het mes en slijp indien nodig met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig.
- Probleem: Het mes is beschadigd.
Oplossing: Stop met het gebruik van het mes en neem contact op met de klantenservice.
- Probleem: Het mes rust niet stabiel op de snijplank.
Oplossing: Zorg ervoor dat de snijplank vlak is en vervang deze indien nodig.

8. Afvoer

Verwijder oude of beschadigde snijmessen op een verantwoorde manier. Breng het snijmes naar een specifiek inzamelpunt voor metaalafval of neem contact op met uw lokale afvalverwerking voor richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Cortar Berkel Adhoc Blade 220mm KAD1CA22SRBBL

1. Información General

El Cuchillo de Cortar Berkel Adhoc Blade de 220 mm está diseñado para ofrecer precisión y facilidad al cortar una variedad de alimentos. Ideal para uso en cocinas comerciales y domésticas, este cuchillo combina un diseño ergonómico con materiales de alta calidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo debe ser utilizado exclusivamente para cortar alimentos. No utilice el cuchillo para otros fines.
- Cuidado del Cuchillo: Maneje el cuchillo con precaución. Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Corte: Siempre corte sobre una superficie de corte adecuada. Utilice una tabla de cortar estable y antideslizante.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y seco. Se recomienda utilizar un soporte o funda para cuchillos.
- Mantenimiento: Inspeccione el cuchillo regularmente. Si está dañado, no lo use.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 220 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía antideslizante
- Peso: 300 g
- Uso: Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

1. Desembalado: Retire el cuchillo de su empaque con cuidado.
2. Inspección: Verifique que no haya daños visibles en la hoja o el mango.
3. Accesorios: Coloque el cuchillo en un soporte para cuchillos o una funda protectora si es necesario.
4. Preparación: Para su primer uso, limpie la hoja con un paño húmedo.

5. Operación

- Sostenga el mango firmemente.
- Utilice una técnica de corte adecuada para los alimentos, manteniendo la hoja en un ángulo adecuado.
- Aplique una presión uniforme al cortar para obtener resultados óptimos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón, evitando el uso de estropajos abrasivos.
- Seca inmediatamente con un paño suave para evitar manchas.
- Afila la hoja regularmente con un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Afílelo usando un afilador de cuchillos.
- Daño visible en la hoja: Si hay astillas o daños, no lo utilice. Comuníquese con el soporte.
- Mango suelto: Asegúrese de que el mango esté bien ajustado. Si persiste, contacte con el soporte.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos de acero inoxidable. No arroje el cuchillo a la basura regular.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese 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 Berkel Adhoc - lame de 220 mm (KAD1CA22SRBBL)

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du Couteau à Trancher Berkel Adhoc. Ce produit est conçu pour offrir une découpe précise et efficace, idéal pour une utilisation professionnelle et domestique.

2. Informations de Sécurité

Pour garantir une utilisation sûre de votre couteau à trancher, veuillez suivre ces recommandations :

- Toujours utiliser le couteau sur des surfaces stables et appropriées.
- Gardez la lame hors de portée des enfants.
- Évitez de toucher la lame lors de la manipulation.
- Ne placez jamais les doigts ou d'autres objets près de la lame pendant qu'elle est en mouvement.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant d'effectuer un nettoyage.
- Ne pas utiliser le couteau à trancher pour d'autres produits ou dans des conditions pour lesquelles il n'est pas conçu.
- En cas de blessure, consultez un médecin immédiatement.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Le Couteau à Trancher Berkel Adhoc est conçu pour un tranchage précis des viandes et des fromages. Voici les spécifications techniques :

- Longueur de la lame : 220 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poids : 1,5 kg
- Couleur : Rouge

4. Installation et Mise en Place

Pour installer le Couteau à Trancher :

1. Déballez soigneusement le produit et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez le couteau sur une surface plane et stable.
3. Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de le connecter à une source d'alimentation.
4. Vérifiez que tous les composants sont correctement fixés.
5. Connectez le câble d'alimentation à une prise adaptée.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau à trancher :

1. Branchez l'appareil.
2. Placez l'aliment à trancher sur la plateforme de découpe.
3. Ajustez l'épaisseur de la tranche selon vos préférences.
4. Activez le dispositif en appuyant sur le bouton de mise en marche.
5. Utilisez la poussette pour faire avancer l'aliment vers la lame de manière sécurisée.

6. Nettoyage et Entretien

Pour assurer la longévité de votre couteau :

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyez la lame avec un chiffon humide. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Assurez-vous que tous les résidus alimentaires sont éliminés après chaque utilisation.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame et affutez-la si nécessaire.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes avec votre couteau :

- Vérifiez que l'appareil est bien branché.
- Assurez-vous que la lame n'est pas bloquée par des résidus alimentaires.
- Si le moteur ne fonctionne pas, contactez le support technique.

8. Élimination

Pour disposer de votre appareil de manière responsable :

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Renseignez-vous sur les points de recyclage locaux pour les appareils électroniques.
- Enlevez la batterie si applicable et recyclez-la séparément.

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 del Prodotto per il Coltello da Affettare Berkel Adhoc - Lama 220mm (KAD1CA22SRBBL)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Affettare Berkel Adhoc. Questo strumento è progettato per garantire un'affettatura precisa e di alta qualità. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire una corretta installazione, operazione e manutenzione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello con lame danneggiate o usurate.
- Indossare sempre guanti protettivi durante l'uso per evitare lesioni.
- Non forzare la lama su cibi molto duri per evitare scheggiature.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e non scivolosa.
- Dopo l'uso, riporre il coltello in un luogo sicuro e asciutto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Coltello da affettare
- Lunghezza della lama: 220 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Peso: 0,5 kg
- Colore: Nero

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Pulire la lama con un panno umido per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.
3. Assicurarsi che il supporto o il blocco del coltello siano posizionati in un luogo stabile e sicuro.
4. Inserire il coltello nel supporto o blocco, facendo attenzione di non toccare la lama. È consigliabile posizionare il coltello in modo che la lama sia rivolta verso il basso.

5. Operazione

- Tenere il coltello con una mano sul manico e l'altra sulla parte da affettare.
- Affettare con movimenti lunghi e fluidi, evitando di applicare troppa pressione sulla lama.
- In caso di difficoltà durante l'affettatura, interrompere e controllare l'oggetto da affettare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la lama con acqua e sapone neutro dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare spugne abrasive per evitare graffi sulla lama.
- Asciugare completamente il coltello per prevenire la corrosione.
- Lubrificare periodicamente il meccanismo del manico con olio da cucina per garantire un funzionamento fluido.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama non affetta correttamente.
Soluzione: Controllare che la lama non sia danneggiata; affilare o sostituire se necessario.
- Problema: Il manico è scivoloso.
Soluzione: Assicurarsi che le mani siano asciutte e che il manico sia pulito.

8. Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, smaltirlo seguendo le normative locali riguardanti i rifiuti metallici e i materiali taglienti. Assicurarsi che la lama sia protetta per evitare lesioni durante il processo di smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania