

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: KAD1CO16SRBBL

BERKEL | ADHOC - Kitchen knife - Blade: 160mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Adhoc Kitchen Knife Blade 160mm

1. General Information

The Berkel Adhoc Kitchen Knife Blade 160mm is designed for precision cutting in both home and professional kitchens. This high-quality knife blade is engineered to meet the demands of culinary enthusiasts and professional chefs alike, providing excellent sharpness and durability for various cutting tasks.

2. Safety Information

- General Precautions: Always handle the knife with care. Keep it out of reach of children.
- Cutting Techniques: Use a stable cutting board to prevent slipping. Cut away from your body and keep fingers clear of the cutting path.
- Storage: Store the blade in a protective sheath or knife block to avoid accidental cuts.
- Maintenance: Regularly inspect the blade for any nicks or chips. A damaged blade can lead to unsafe cutting practices.
- Using with Appliances: Exercise caution when using the knife with food processors or other mechanical equipment. Ensure the knife is securely handled during use.

3. Product Specifications

- Blade Length: 160 mm
- Material: High carbon stainless steel
- Handle Material: Ergonomic synthetic
- Weight: 150 g
- Warranty: 2 years

4. Setup and Installation

1. Unboxing:

- Carefully remove the knife blade from the packaging, ensuring to avoid contact with the sharp edge.

2. Affixing the Handle:

- If the blade is not pre-assembled, align the blade with the handle slots.
- Secure the blade by following the manufacturer's assembly instructions, ensuring all screws are tightly fastened.

3. Initial Cleaning:

- Rinse the blade under warm water and dry thoroughly before the first use.

5. Operation

- When using the knife, maintain a firm grip on the handle.
- Use a smooth, downward slicing motion for optimal performance.
- Always ensure that the blade is sharp before each use; dull blades can cause accidents.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife blade with warm soapy water. Avoid placing it in the dishwasher to preserve the sharpness and integrity of the blade.
- Drying: Immediately dry the blade thoroughly with a clean towel.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or honing steel. Maintain the angle recommended for optimal sharpness.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife is not cutting effectively, it may need sharpening. Refer to the sharpening guidelines.
- Loose Handle: If the handle feels loose, recheck the screws for tightness.
- Rust or Stains: If rust appears, gently scrub with a fine steel wool and reapply a light coat of mineral oil.

8. Disposal

- When disposing of the knife blade, wrap it securely in newspaper or cardboard to prevent injury.
- Adhere to local regulations regarding sharp objects and recycling.

9. Contact

For further queries or assistance, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel Adhoc Küchenmesser-Klinge 160mm (Kad1co16srbb1)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Berkel Adhoc Küchenmesser-Klinge. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um kulinarische Präzision und Effizienz in Ihrer Küche zu gewährleisten. Die Klinge hat eine Länge von 160 mm und ist ideal für eine Vielzahl von Schneidaufgaben.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Messer ist ausschließlich für den vorgesehenen Gebrauch bestimmt. Bitte verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Vorsicht: Die Klinge ist sehr scharf. Achten Sie darauf, beim Schneiden Verletzungen zu vermeiden. Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer in einer sicheren oder speziellen Messeraufbewahrung auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, da diese die Klinge beschädigen können.
- Inspektion: Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Beschädigungen oder Abnutzung. Bei Beschädigungen verwenden Sie das Messer nicht weiter.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Berkel Adhoc Küchenmesser-Klinge
- Modell: Kad1co16srbb1
- Klingenlänge: 160 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Gewicht: 250 g
- Besonderheiten: Ergonomischer Griff zur Verbesserung der Handhabung und Kontrolle

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie die Verpackung vorsichtig und kontrollieren Sie, ob das Messer unbeschädigt ist.
2. Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer an einem trockenen, sicheren Ort, z.B. in einem Messerblock oder einem Messerhaltersystem.
3. Verwendung: Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist, bevor Sie mit dem Schneiden beginnen.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand die Lebensmittel zu.
- Üben Sie moderaten Druck aus und schneiden Sie in langen, gleichmäßigen Bewegungen, um effektive Ergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Handwäsche empfohlen: Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser und seifen. Trocknen Sie es gründlich ab.
- Nicht in der Spülmaschine: Das Messer sollte nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, da dies die Klinge beschädigen und die Schneideleistung beeinträchtigen kann.
- Schärfe: Halten Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstahl oder einem Schärfergerät scharf. Schärfe Sie das Messer regelmäßig, um eine optimale Schneideleistung zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie sie gegebenenfalls.
- Problem: Die Klinge ist beschädigt oder rostet.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Messer nach der Reinigung gründlich getrocknet wird und lagern Sie es an einem geschützten Ort.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer verantwortungsbewusst. Aufgrund seiner scharfen Klinge werfen Sie es nicht einfach in den Müll. Wickeln Sie das Messer in Papier oder ein Stofftuch, um Verletzungen zu vermeiden, bevor Sie es entsorgen.

9. Kontakt

- Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:
- E-Mail: info@gmgastro.com
 - Telefon: 0800 7000 220
 - Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Adhoc Koksmes met een Lemmet van 160 mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aanschaf van het Berkel Adhoc koksmes met een lemmet van 160 mm. Dit professionele koksmes is ontworpen voor de veeleisende kok en biedt een perfecte balans tussen prestatie en gebruiksgemak. De hoogwaardige materialen en precisieproductie zorgen ervoor dat dit mes betrouwbaar is voor al uw snijbehoeften in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit mes is bedoeld voor het snijden van voedsel. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Snijwonden: Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes. Houd altijd de hand vrij van de snijrand en gebruik een snijplank.
- Kinderen: Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Onderhoud: Zorg ervoor dat het mes altijd goed onderhouden en scherp is. Een stomp mes kan leiden tot ongelukken.
- Bewaring: Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een meshouder of met een beschermhoes.

3. Productspecificaties

- Model: Berkel Adhoc Koksmes
- Lemmetlengte: 160 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch, antislipdesign
- Afmetingen: 160 x 40 x 10 mm
- Gewicht: 200 g

4. Installatie en Setup

1. Controleer de verpakking: Zorg ervoor dat alle onderdelen aanwezig zijn at de verpakking.
2. Bewaring: Plaats het mes in een meshouder of beschermhoes om de snijkant te beschermen.
3. IJsspondzing: Zorg ervoor dat u een geschikte snijplank gebruikt. Hout of kunststof is aanbevolen om de lemmet te beschermen.

5. Bediening

- Snijkwaliteit: Gebruik de juiste snijtechniek om voedsel gelijkmatig te snijden. Beweeg het mes met een soepele, constante druk.
- Ondersteunende hand: Gebruik de andere hand om het voedsel vast te houden en grip te houden terwijl u snijdt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik: Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel. Vermijd schurende materialen.
- Drogen: Droog het mes zorgvuldig af voordat u het opbergt.
- Sharpening: Houd het mes scherp door het regelmatig te slijpen met een slijpstaaf of slijpmachine.

7. Probleemoplossing

- Stom mes: Gebruik een slijpmachine of slijpstaaf om de snijkant opnieuw scherp te maken.
- Roest: Zorg ervoor dat het mes na gebruik volledig droog is. Bij roestplekken kan het mes voorzichtig worden geschuurd met fijn schuurpapier.
- Beschadigde handgreep: Neem contact op met de klantendienst voor vervangingen.

8. Afvoer

- Oude mes: Bij het afvoeren van een oud mes dient u het lemmet goed te verpakken om verwondingen te voorkomen.
- Recyclebaarheid: Het mes bestaat uit materialen die gerecycled kunnen worden. Informeer bij uw lokale afvalverwerking voor de juiste procedures voor recycling.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor de aankoop van uw Berkel Adhoc koksmes. Geniet van het koken!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Cocina Berkel Adhoc 160mm (KAD1CO16SRBBL)

1. Información General

El cuchillo de cocina Berkel Adhoc de 160mm es una herramienta esencial para Chefs y aficionados culinarios. Diseñado para ofrecer un corte preciso y eficiente, este cuchillo combina un diseño ergonómico con materiales de alta calidad para garantizar durabilidad y un rendimiento excepcional en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Cuidado al manejar: Siempre sostenga el cuchillo por el mango y evite el contacto con la hoja al manipularlo.
- Superficie de corte: Utilice siempre una tabla de corte adecuada para evitar accidentes.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con una funda para evitar cortes accidentales.
- Mantenimiento: Mantenga la hoja afilada y limpie el cuchillo después de cada uso para evitar la acumulación de bacterias.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KAD1CO16SRBBL
- Longitud de la hoja: 160 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante ergonómico
- Peso: 250 g (aproximado)
- Uso: Cuchillo de cocina multifuncional
- Características adicionales: Resistente a la corrosión, apto para lavavajillas.

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su embalaje.
2. Examine la hoja en busca de daños. Si la hoja está dañada, no use el cuchillo.
3. Coloque el cuchillo en una superficie de corte adecuada, alejado de los bordes.
4. Para un almacenamiento seguro, coloque el cuchillo en un bloque de cuchillos o use una funda protectora.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango.
- Aplique la presión adecuada para realizar cortes. No ponga en riesgo su seguridad al forzar el cuchillo.
- Utilice un movimiento de vaivén o un corte limpio, dependiendo del tipo de alimento que corte.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Evite sumergir el cuchillo en agua durante períodos prolongados.
- Seque bien el cuchillo después de lavarlo para evitar la corrosión.
- Afile la hoja regularmente con un afilador de cuchillos para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja no corta bien.
- Solución: Afile la hoja con un afilador adecuado.
- Problema: Dificultad para manejar el cuchillo.
- Solución: Asegúrese de que sus manos estén secas y de que el cuchillo esté limpio.
- Problema: Manchas en la hoja.
- Solución: Limpie con vinagre y un paño suave o con un limpiador de acero inoxidable.

8. Eliminación

Deseche el cuchillo siguiendo las normativas locales de reciclaje. Considere llevar el cuchillo a un centro de reciclaje adecuado. Nunca tire el cuchillo en la basura común sin proteger la hoja.

9. Contacto

Para asistencia o preguntas, por favor contáctenos:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com

- Número de teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau de Cuisine Berkel Adhoc 160mm (KAD1CO16SRBBL)

1. Informations Générales

Le couteau de cuisine Berkel Adhoc est un instrument de cuisine de haute qualité conçu pour offrir des performances exceptionnelles lors de la préparation des aliments. Sa lame de 160 mm est parfaitement adaptée pour trancher, hacher et couper divers ingrédients.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez le couteau uniquement pour les fins prévues (cuisine).
- Gardez le couteau hors de portée des enfants pour éviter les accidents.
- Ne tentez pas de l'utiliser sur des surfaces dures pouvant endommager la lame.
- Veillez à ce que la lame soit toujours propre et bien entretenue pour éviter les bactéries.
- Évitez de plonger le couteau dans l'eau encore chaude ou de le placer au micro-ondes.
- Utilisez un support stable pour couper et un mouvement contrôlé pour éviter les blessures.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : Berkel Adhoc KAD1CO16SRBBL
- Longueur de la lame : 160 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique, antidérapante
- Poids net : 200 g

4. Installation et Configuration

1. Déballez le couteau de son emballage en prenant soin de ne pas toucher la lame.
2. Si vous utilisez un bloc à couteaux ou un support, assurez-vous qu'il est propre et stable.
3. Placez le couteau dans son support ou bloc de manière à ce qu'il soit facilement accessible, mais hors de portée des enfants.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée, en veillant à ce que vos doigts soient bien éloignés de la lame.
- Utilisez un geste de va-et-vient pour trancher les aliments avec délicatesse.
- Pour un meilleur contrôle, utilisez un plan de travail robuste.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation, puis rincez-le soigneusement.
- Ne jamais mettre le couteau au lave-vaisselle pour éviter d'endommager la lame.
- Séchez immédiatement avec un chiffon propre.
- Affûtez la lame régulièrement avec un aiguiser adapté.

7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas correctement, vérifiez qu'il n'est pas émoussé. Affûtez la lame si nécessaire.
- En cas de corrosion, nettoyez la lame avec un produit de nettoyage approprié pour les métaux inoxydables.

8. Élimination

- En fin de vie, ne jetez pas le couteau avec vos déchets ménagers. Contactez une déchetterie locale pour des conseils sur l'élimination des objets tranchants.
- Ceci afin d'éviter tout accident et assurer un recyclage approprié des matériaux.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cucina Berkel Adhoc Lama 160mm

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Cucina Berkel Adhoc è progettato per offrire prestazioni elevate in cucina. Con una lama di 160mm, è ideale per tagliare, affettare e preparare ingredienti con precisione e facilità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello su superfici piane e stabili per evitare lesioni.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi di impugnare il coltello saldamente durante l'uso.
- Lavare e asciugare il coltello immediatamente dopo l'uso per evitare ruggine.
- Evitare di tagliare oggetti troppo duri per proteggere l'integrità della lama.
- Indossare guanti protettivi se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello da Cucina Berkel Adhoc
- Lunghezza lama: 160mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico in materiale antiscivolo
- Peso: 0,15 kg
- Utilizzo: Adatto per affettare carne, pesce, verdure e pane

4. Installazione e Montaggio

Il Coltello da Cucina Berkel Adhoc non richiede un'installazione particolare. Assicurarsi che sia posto in un luogo sicuro e facile da raggiungere nella cucina. Conservare in un ceppo per coltelli o in una protezione per lama per garantirne la durata e la sicurezza.

5. Funzionamento

Afferrando saldamente il manico, utilizzare il coltello per tagliare gli ingredienti desiderati. La lama è affilata e progettata per un'affettatura precisa. Non forzare il coltello; lasciare che la lama faccia il lavoro con movimenti fluidi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare immediatamente per prevenire la formazione di ruggine.
- Non mettere il coltello in lavastoviglie.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando una pietra per affilatura o un acciaino.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama è opaca o poco affilata.
- Soluzione: Affilare la lama con un acciaino o una pietra per affilatura.
- Problema: Ruggine sulla lama.
- Soluzione: Rimuovere la ruggine con una paglietta fine e riaffilare la lama.
- Problema: Manico allentato.
- Soluzione: Verificare se le viti sono serrate; in caso contrario, serrare con un cacciavite.

8. Smaltimento

- Non gettare il coltello nei rifiuti indifferenziati.
- Verificare le normative locali per lo smaltimento di prodotti in acciaio inossidabile.
- Considerare la donazione a enti che accettano utensili da cucina in buone condizioni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania