

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: KAD1CO20SRBBL

BERKEL | ADHOC - Chef's knife - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Berkel Adhoc Chef's Knife Blade 200mm (KAD1CO20SRBBL)

1. General Information

The Berkel Adhoc Chef's Knife Blade 200mm (KAD1CO20SRBBL) is designed for culinary professionals and cooking enthusiasts alike, providing precision and efficiency in food preparation. This high-quality knife blade features a durable construction that ensures longevity and optimal performance.

2. Safety Information

- Hand Protection: Always use cut-resistant gloves while handling the knife to protect your hands from accidental cuts.
- Blade Handling: Always handle the blade with care. Avoid direct contact with the cutting edge when not in use.
- Storage: Store the knife securely in a designated knife block or sheath to prevent accidental injury.
- Children: Keep the knife out of reach of children. Educate them on the dangers of handling sharp objects.
- Cleaning: Avoid immersing the knife in water for long periods. Clean thoroughly after each use.
- Inspection: Regularly inspect the blade for chips or damage. Do not use if the blade is damaged.

3. Product Specifications

- Length of Blade: 200mm
- Material: High-carbon stainless steel
- Handle: Ergonomic design with non-slip grip
- Weight: [Insert Weight Here]
- Care Instructions: Hand wash only, avoid abrasive cleaners
- Origin: Made in Italy

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully open the packaging and remove the knife. Ensure all protective coverings are removed.
2. Preparing for Use: Inspect the blade for any visible damages.
3. Sharpening (Optional): If necessary, sharpen the blade using a whetstone or knife sharpener before first use.

5. Operation

- Hold the handle firmly with one hand and guide the blade with the other for precise cutting.
- Use a cutting board to ensure stability and protect surfaces.
- Depending on the task, employ different cutting techniques (slicing, dicing, chopping) as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, hand wash the blade with warm, soapy water and dry thoroughly.
- Maintenance: Regularly hone the blade with a honing steel to maintain sharpness. Store the knife in a dry place to prevent corrosion.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade feels dull, sharpen or hone it before use.
- Corrosion Spots: If corrosion appears, use a soft cloth to gently buff the affected area and apply food-safe mineral oil.
- Looseness in the handle: If the handle feels loose, discontinue use and contact customer support.

8. Disposal

If the product is no longer used, dispose of it responsibly. Check local guidelines for disposal of sharp objects. Consider recycling parts if applicable.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual: Berkel Adhoc Chef's Knife Blade 200mm (KAD1CO20SRBBL)

1. Allgemeine Informationen

Das Berkel Adhoc Chef's Knife Blade ist ein hochdynamisches Küchenutensil, das für professionelle und heimische Köche entwickelt wurde. Mit einer Klingenlänge von 200 mm gewährleistet dieses Messer die ideale Balance zwischen Stärke und Präzision.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie das Messer nur für die vorgesehenen Zwecke. Halten Sie es von Kindern fern.
- Schneiden: Achten Sie darauf, das Messer auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche zu benutzen.
- Schutz: Verwenden Sie beim Schneiden Handschuhe, um Schnittverletzungen vorzubeugen.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch sofort nach den Anweisungen, um Korrosion zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer in einer sicheren, trockenen Umgebung, vorzugsweise in einer Messerblock oder Schutzhülle.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Berkel Adhoc Chef's Knife Blade
- Klingenlänge: 200 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Gewicht: 300 g
- Farbe: Schwarz
- Besonderheiten: Ergonomischer Griff, ausgezeichnete Schneidleistung

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und frei von Hindernissen ist.
2. Messerblock: Wenn ein Messerblock bereitgestellt wird, stellen Sie ihn an einem stabilen Standort auf.
3. Sicherheitsprüfung: Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Ein beschädigtes Messer darf nicht verwendet werden.
4. Lagerung: Setzen Sie das Messer in den Messerblock ein oder verwenden Sie eine Schutzhülle zur Aufbewahrung.

5. Bedienung

- Halten des Messers: Halten Sie Ihr Messer mit einer Hand am Griff und der anderen Hand an der Klinge für mehr Kontrolle.
- Schneiden: Führen Sie gleichmäßige, kontrollierte Bewegungen aus. Üben Sie nicht zu viel Druck aus.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Trocknen: Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch ab.
- Wartung: Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um die optimale Schneidleistung zu gewährleisten. Verwenden Sie einen geeigneten Wetzstahl oder Schleifgerät.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneidet nicht gut
- Lösung: Überprüfen Sie, ob das Messer scharf ist. Schärfen Sie es gegebenenfalls.
- Problem: Riss oder Beschädigung an der Klinge
- Lösung: Verwenden Sie das Messer nicht mehr. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, dass das Messer sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Adhoc Chef's Knife Blade 200mm

1. Algemeen Informatie

De Berkel Adhoc Chef's Knife met een lemmet van 200 mm is ontworpen voor zowel professionele chef-koks als thuiskoks. Dit mes is ideaal voor een breed scala aan snijtaken, van groenten tot vlees, en biedt optimale precisie en controle.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank en vermijd snijden op harde oppervlakken die het lemmet kunnen beschadigen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes om snijwonden te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een houder of met een mesbeschermer.
- Controleer regelmatig op beschadigingen; een beschadigd lemmet kan de veiligheid en functionaliteit beïnvloeden.

3. Productspecificaties

- Lemmetlengte: 200 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch ontworpen, antislip materiaal
- Gewicht: 250 g
- Kleur: Zwart met roestvrijstalen afwerking
- Geschikt voor vaatwasser: Nee

4. Installatie en Setup

1. Verwijder het mes zorgvuldig uit de verpakking.
2. Controleer of het mes en het handvat intact zijn zonder zichtbare schade.
3. Bewaar het mes in een meshouder of gebruik een mesbeschermer om de scherpte te behouden.
4. Indien nodig, bevestig een verblijf te plaatsen in de keuken om veilig gebruik te garanderen.

5. Bediening

- Houd het mes altijd vast bij het handvat met een stevige grip.
- Voor optimale prestaties, gebruik een snijtechniek waarbij het mes in een rustige beweging over het voedsel glijdt in plaats van te duwen.
- Zorg ervoor dat de snijplank stabiel is om veilig te kunnen snijden.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek; vermijd schuurmiddelen die het lemmet kunnen krassen.
- Droog het mes onmiddellijk na het afwassen om roestvorming te voorkomen.
- Sla het mes op een veilige, droge plek op.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is niet scherp.
Oplossing: Gebruik een slijpsteen of een messenslijper om de scherpte te herstellen.
- Probleem: Mes slippen tijdens gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat je een stabiliserende snijplank gebruikt en dat je een goede grip hebt op het handvat.
- Probleem: Roest op het mes.
Oplossing: Reinig het mes grondig en zorg ervoor dat het volledig droog is voor opslag.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het mes, neem de volgende stappen:

- Als het mes niet meer te gebruiken is, zorg ervoor dat het veilig wordt verpakt om snijwonden te voorkomen.
- Plaats het in een stevig afvalcontainer of neem deel aan lokale recyclingprogramma's voor metalen indien beschikbaar.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto

1. Información General

Gracias por elegir el cuchillo de chef Berkel Adhoc, modelo KAD1CO20SRBBL, con una hoja de 200 mm. Este cuchillo ha sido diseñado para proporcionar un rendimiento excepcional en la preparación de alimentos, combinando estilo y funcionalidad.

2. Información de Seguridad

- Siempre utilice el cuchillo en una superficie estable y segura.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No utilice el cuchillo para cortar objetos duros que puedan dañar la hoja.
- Para evitar lesiones, manipule el cuchillo con cuidado y mantenga la hoja afilada.
- No intente captar o atrapar el cuchillo cuando se caiga.
- Siempre limpie el cuchillo después de su uso y nunca lo sumerja en agua caliente o detergentes abrasivos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KAD1CO20SRBBL
- Longitud de la hoja: 200 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Tipo: Cuchillo de chef
- Peso: 250 g
- Color: Negro
- Uso: Ideal para picar, cortar y preparar ingredientes en la cocina.

4. Configuración e Instalación

El cuchillo de chef Berkel Adhoc no requiere instalación. Para prepararlo para su uso:

- Retire el cuchillo de la caja con cuidado.
- Use un afilador de cuchillos si es necesario para asegurar que la hoja esté afilada.
- Limpie la hoja con un paño seco para eliminar cualquier residuo de embalaje.

5. Operación

- Al utilizar el cuchillo, sosténgalo por el mango de forma firme.
- Use una tabla de cortar adecuada para proteger la hoja.
- Corte utilizando un movimiento de balanceo, aplicando una presión moderada.
- Siempre corte alejándose de su cuerpo para evitar lesiones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con jabón suave y agua tibia.
- Seque bien con un paño suave después de lavar.
- No utilice estropajos abrasivos para evitar rayar la hoja.
- Almacene el cuchillo en un lugar seco y seguro, preferentemente en una funda o un bloque de cuchillos.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta adecuadamente, verifique si la hoja está afilada. Utilice un afilador si es necesario.
- Si hay corrosión o manchas en la hoja, límpiela con un limpiador adecuado para acero inoxidable.
- Revise el mango; si está suelto o dañado, no utilice el cuchillo y contáctenos para obtener soporte.

8. Eliminación

Deseche el cuchillo de acuerdo con las regulaciones locales sobre materiales afilados y reciclables. No arroje el cuchillo a la basura común; use un contenedor adecuado para objetos afilados.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour Couteau de Chef Berkel Adhoc - Lame de 200mm

Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau de chef Berkel Adhoc. Ce produit est conçu pour répondre aux normes les plus élevées en matière de performance et de sécurité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

Informations de Sécurité

1. Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage domestique et professionnel pour la découpe des aliments uniquement.
2. Tranchant de la lame : La lame est aiguisée. Prendre des précautions pour éviter les coupures. Tenir hors de portée des enfants.
3. Manipulation : Toujours manipuler le couteau par le manche. Ne jamais tenter de rattraper le couteau s'il tombe.
4. Stockage : Conservez le couteau dans un endroit sécurisé et utilisez un protège-lame lorsque vous ne l'utilisez pas.
5. Entretien : Évitez les chocs violents sur la lame. Un entretien inadéquat peut altérer la sécurité d'utilisation.

Présentation du produit et spécifications

- Marque : Berkel Adhoc
- Type : Couteau de Chef
- Longueur de la lame : 200mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 250g
- Utilisation : Idéal pour trancher, hacher et couper des aliments variés.

Installation et Configuration

1. Vérification du produit : Assurez-vous que le produit ne présente pas de dommages visibles à la réception.
2. Montage du protège-lame : Si fourni, fixez le protège-lame à la lame pour un stockage sécuritaire.
3. Accessoires : Utilisez un bloc de couteaux ou un support de rangement adapté pour garantir la sécurité et la durabilité du couteau.

Opération

1. Préparation : Avant utilisation, assurez-vous que votre plan de travail est propre et que les ingrédients sont prêts.
2. Techniques de coupe : Utilisez des mouvements de va-et-vient doux pour trancher. Appliquez une pression égale et évitez de forcer le couteau.

Nettoyage et Entretien

1. Nettoyage : Lavez la lame à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Ne pas utiliser de lave-vaisselle.
2. Séchage : Séchez soigneusement la lame avec un chiffon doux pour éviter l'accumulation d'humidité.
3. Affûtage : Aiguiser régulièrement la lame avec un aiguisoir approprié pour maintenir sa performance.

Dépannage

- Problème de performance : Si le couteau ne coupe pas correctement, vérifiez s'il est émoussé ou sale.
- Dommages visibles : Si la lame présente des signes de fissures ou de déformations, contactez le service client pour avis.

Élimination

Ne jetez pas le couteau dans des déchets ménagers non triés. Consultez les réglementations locales pour la mise au rebut appropriée des produits en métal.

Contact

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

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

Merci de votre achat et de votre confiance dans les produits Berkel Adhoc.

IT ITALIANO

MANUALE D'USO PER IL COLTELLO DA CHEF BERKEL ADHOC 200MM

1. Informazioni Generali

Il coltello da chef Berkel Adhoc da 200 mm è progettato per professionisti e appassionati della cucina. Realizzato con materiali di alta qualità, questo coltello offre prestazioni superiori e durabilità per una vasta gamma di attività culinari.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi previsti e secondo le istruzioni.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che possono danneggiare la lama.
- Indossare sempre guanti protettivi se richiesto per prevenire lesioni.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre affilato. Un coltello non affilato può essere pericoloso poiché richiede maggiori sforzi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KAD1CO20SRBBL
- Lunghezza della lama: 200 mm
- Materiale della lama: acciaio inossidabile di alta qualità
- Impugnatura: ergonomica e antiscivolo
- Uso: universale per affettare, tritare e preparare alimenti.

4. Installazione e Configurazione

- Prima dell'uso, rimuovere il coltello dalla confezione e rimuovere eventuali coperture protettive.
- Annullare eventuali imballaggi e verificare che il prodotto non presenti danni.
- Se necessario, affilare la lama prima del primo utilizzo.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto, lontano da altre posate per evitare danni.

5. Operazione

- Impugnare il coltello saldamente dal manico, adottando una presa sicura.
- Assicurarsi di utilizzare una tavola da cucina adeguata per affettare e tritare.
- Effettuare movimenti controllati e precisi per ottenere risultati ottimali.
- Non forzare il coltello su alimenti troppo duri.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare la lama con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare lavastoviglie, poiché il calore e i detergenti aggressivi possono danneggiare la lama e l'impugnatura.
- Asciugare immediatamente il coltello con un panno morbido per prevenire la corrosione.
- Affilare la lama regolarmente per mantenerne l'efficacia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è opaca, utilizzare un affilacoltelli per ripristinare la sua affilatura.
- Se la lama presenta segni di ruggine, pulire con un panno umido e asciugare bene.
- Se il manico sembra allentato, contattare il servizio assistenza per una verifica.

8. Smaltimento

- Smaltire il coltello in conformità alle normative locali. Non gettare in un normale contenitore per rifiuti.
- Se l'oggetto è rotto e non può essere riparato, considerare il riciclo del metallo laddove possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.