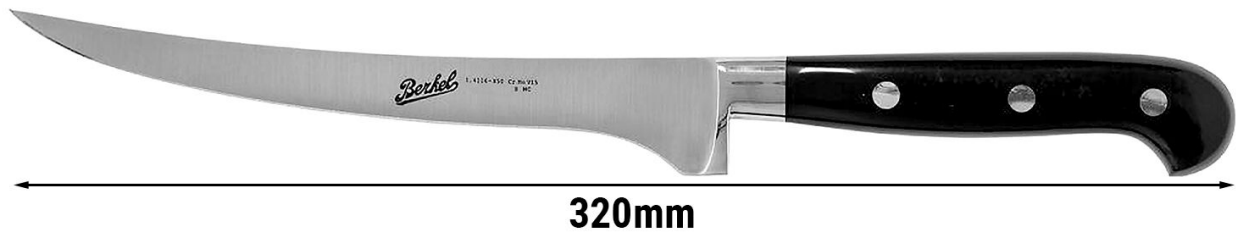


ggmgastro

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: KAD1FI18SRBBL

BERKEL | ADHOC - Filleting knife - Blade: 180mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Adhoc Filleting Knife Blade 180mm

1. General Information

The Berkel Adhoc Filleting Knife Blade 180mm (Model: KAD1F118SRBBL) is a precision tool designed for effortless filleting of fish and other delicate meats. Combining ergonomics with high-quality materials, this knife ensures optimal performance in both professional and home kitchens.

2. Safety Information

- Personal Safety: Always ensure your hands are dry when handling the knife to prevent slipping. Use cut-resistant gloves if necessary.
- Usage: Keep the knife away from children. Always cut away from your body and maintain full focus while using the knife.
- Storage: Store the knife in a designated knife block or sheathe to prevent accidental injuries. Do not store loose in kitchen drawers.
- Blade Handling: Avoid touching the blade edge with bare hands, and be cautious when cleaning to prevent cuts.
- Maintenance: Regularly inspect your knife for any damage or dullness. A dull knife requires excessive force and increases the risk of accidents.

3. Product Specifications

- Model Number: KAD1F118SRBBL
- Blade Length: 180mm
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Ergonomic Thermoplastic
- Weight: 100g
- Warranty: 2 Years (conditions apply)

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from the packaging. Ensure no parts are damaged during shipping.
2. Initial Check: Examine the blade for any visible defects or damage. If found, do not use and contact customer service.
3. Preparation: Wash the knife in warm, soapy water and dry it before first use.
4. Sharpening (if necessary): Use a whetstone or knife sharpener suitable for stainless steel before the first use to ensure optimal cutting performance.

5. Operation

- Using the Knife: Hold the handle firmly with one hand and the item to be filleted with the other. Ensure a stable grip before making any cuts.
- Filleting Technique: Start filleting from the tail of the fish towards the head. Glide the blade smoothly while applying even pressure.
- Post-Use Safety: Place the knife back into a designated sheath or knife block to prevent injuries.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife in warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry immediately with a soft cloth. Do not place in the dishwasher.
- Maintenance: Regularly hone the blade with a honing rod to maintain sharpness. Sharpen using a whetstone or professional sharpening service as needed.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife feels dull, sharpen the blade using appropriate tools. Regular upkeep is essential.
- Rusting: Ensure the knife is dried properly after washing. If rust spots appear, remove with a fine abrasive pad and polish with mineral oil.
- Loose Handle: Check the handle for any signs of looseness. If loose, refrain from use and contact customer service.

8. Disposal

To dispose of the knife, wrap it securely in cardboard or other protective materials to prevent injury and dispose of it in accordance with local regulations.

9. Contact

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

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel Adhoc Filetierreßmesser Klinge 180mm (Kad1Fi18srbb1)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Berkel Adhoc Filetierreßmesser entscheiden. Dieses hochwertige Werkzeug ist ideal zum Filetieren von Fisch und Fleisch. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effizient nutzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Schutzmaßnahmen: Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Benutzung: Achten Sie beim Schneiden auf Ihre Finger und Hände. Benutzen Sie immer eine geeignete Unterlage.
- Schärfe: Das Filetierreßmesser besitzt eine scharfe Klinge. Seien Sie vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, idealerweise in einem Messerblock oder einer Schutzhülle, um Beschädigungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie die Klinge sofort nach dem Gebrauch, um Rückstände zu vermeiden. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die die Klinge beschädigen könnten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Berkel Adhoc Filetierreßmesser Klinge 180mm
- Artikelnummer: Kad1Fi18srbb1
- Klingenlänge: 180mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Stahl
- Griff: Ergonomisch geformt für eine sichere Handhabung
- Gewicht: 200g

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen.
3. Wenn Sie das Messer nicht sofort verwenden, bewahren Sie es in der zur Verfügung gestellten Schutzhülle auf.
4. Stellen Sie sicher, dass Sie eine geeignete Schneideunterlage bereit haben.

5. Betrieb

1. Legen Sie das Lebensmittel auf die Schneideunterlage.
2. Halten Sie das Messer mit der dominanten Hand fest am Griff.
3. Schneiden Sie mit gleichmäßigen Bewegungen, wobei Sie die Klinge in einem geeigneten Winkel positionieren.
4. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände immer aus der Schneidefläche herausgehalten werden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klinge nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Waschen gründlich ab, um Rost zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schärfe der Klinge. Bei Bedarf schärfen Sie das Messer mit einem geeigneten Wetzstein oder Wetzgerät.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Messer nicht scharf genug
Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstein oder Wetzstab zur Schärfung.
- Problem: Klinge beschädigt
Lösung: Wenden Sie sich an den Kundendienst zur Beurteilung und Reparatur.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

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 Adhoc Fileermes 180mm (KAD1F118SRBBL)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van het Berkel Adhoc Fileermes 180mm. Dit mes is ontworpen voor precisie en gebruiksgemak bij het fileren van verschillende soorten vis en vlees. Volg deze handleiding zorgvuldig op om optimale prestaties te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes om snijwonden te voorkomen.
- Vermijd gebruik op harde oppervlakken om beschadiging van de snede te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd veilig en correct is opgeborgen.
- Controleer het mes regelmatig op slijtage en vervang indien nodig.

3. Product Specificaties

- Lengte van het mes: 180 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Hout
- Gewicht: 150 gram
- Kleur: Zwart

4. Opzetten en Installatie

Het Berkel Adhoc Fileermes heeft geen installatie, maar volgt deze stappen voor de beste ervaring:

1. Zorg voor een schoon en vlak oppervlak voor gebruik.
2. Neem het mes uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
3. Reinig het mes met warm water en milde zeep voor eerste gebruik.
4. Droog het mes goed af voordat je het opbergt of gebruikt.

5. Bediening

- Neem het handvat stevig vast en gebruik de juiste snijtechniek.
- Gebruik een snijplank voor veiligheid en om de snede van het mes te beschermen.
- Fileren: Begin aan het hoofd of de staart van de vis/vlees en snijd langzaam en gelijkmatig.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Na gebruik, spoel het mes af met warm water.
- Gebruik een zachte spons en milde zeep om het mes schoon te maken.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of afwasmachines.
- Droog het mes grondig af en bewaar het op een droge plek.

7. Probleemoplossing

- Als het mes niet goed snijdt: Controleer op slijtage en slijp het indien nodig.
- Bij roestvorming: Reinig het met een staalborstel en zorg ervoor dat het mes altijd droog wordt opgeborgen.

8. Afvoer

Dit product moet op een verantwoordelijke manier worden afgevoerd. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingscentrum voor informatie over recycling en verwijdering van metalen en houten producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Despiece Berkel Adhoc 180mm

1. Información General

El Cuchillo de Despiece Berkel Adhoc 180mm (Modelo: KAD1F18SRBBL) es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para el corte preciso de carne, pescado y otros alimentos. Su diseño ergonómico y su afilada hoja garantizan un rendimiento excepcional para los profesionales de la gastronomía y los entusiastas de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el corte de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Manergadoramento: Siempre manejar el cuchillo con cuidado. Mantener fuera del alcance de los niños.
- Superficie de corte: Utilizar una superficie adecuada para el corte que no dañe la hoja.
- Mantenimiento de la hoja: Afilé la hoja regularmente y maneje con cuidado para evitar lesiones.
- Almacenamiento: Guardar el cuchillo en un estuche seguro o en un soporte para cuchillos.
- Inspección: Comprobar regularmente la condición de la hoja y el mango. No utilizar si presenta daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la hoja: 180 mm
- Tipo de mango: Ergonomico
- Uso: Cuchillo de despiece
- Color: Negro
- Peso: 0,150 kg

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su embalaje.
2. Inspeccione la condición del cuchillo para asegurarse de que no presenta daños.
3. Limpie la hoja con un paño húmedo y séquela completamente.
4. Coloque el cuchillo en un soporte o estuche adecuado para su almacenamiento y seguridad.
5. Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y organizada antes de su uso.

5. Operación

- Antes de usar, asegúrese de que la hoja esté afilada.
- Utilice el cuchillo sobre una superficie estable y dedicada para cortar.
- Realice cortes firmes y controlados. No aplique demasiada fuerza.
- Después de su uso, limpie la hoja para evitar la acumulación de residuos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave. Evite sumergir en agua prolongadamente.
- No coloque en lavavajillas, ya que puede dañar la hoja.
- Seque bien con un paño limpio después de lavar.
- Afilan la hoja según sea necesario utilizando una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo sin filo: Afilan la hoja utilizando un afilador adecuado.
- Incomodidad al usar: Asegúrese de que su agarre sea correcto y que está usando el cuchillo para lo que fue diseñado.
- Daño en la hoja: Si la hoja está doblada o dañada, no utilice el cuchillo y contáctenos para obtener asistencia.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, elimine el cuchillo de acuerdo con las regulaciones locales sobre el reciclaje de metales.
- No arroje el cuchillo en basura común. Contáctenos para obtener más detalles sobre el reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para consultas, asistencia o información adicional, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Couteau à Filet Berkel Adhoc - Lame de 180 mm

1. Informations Générales

Le couteau à filet Berkel Adhoc est conçu pour offrir une coupe précise et efficace pour les poissons et autres viandes délicates. Sa lame de 180 mm en acier inoxydable garantit durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.
- Utilisez toujours le couteau sur une planche à découper stable pour éviter glissades et coupures.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser le couteau à filet pour des matériaux pour lesquels il n'est pas conçu.
- Évitez de toucher la lame avec les doigts après utilisation, même si elle a été nettoyée.
- Veillez à ranger le couteau dans un endroit sécurisé, idéalement dans un bloc à couteaux ou un protège-lame.
- Inspectez régulièrement la lame pour déceler d'éventuelles usures ou dommages avant chaque utilisation.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matière de la lame : Acier inoxydable
- Longueur de la lame : 180 mm
- Poignée : Ergonomique et antidérapante
- Poids : Léger pour une meilleure maniabilité
- Couleur : Argenté avec finition moderne

4. Configuration et Installation

1. Déballer le couteau et vérifier qu'aucun dommage n'est présent.
2. Laver le couteau sous de l'eau tiède avec un peu de savon pour éliminer les résidus de fabrication.
3. Assurez-vous que le lieu de travail est propre et sec avant d'utiliser le couteau.
4. Installer un support ou un bloc à couteaux approprié pour un rangement sûr après utilisation.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée ergonomique.
- Utilisez un mouvement de va-et-vient léger pour effectuer la coupe.
- Pour un meilleur résultat, commencez par un angle faible pour entamer la découpe.
- Pratiquez une pression constante pour une coupe homogène.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle qui pourrait endommager la lame.
- Séchez le couteau immédiatement avec un chiffon propre.
- Affûtez la lame régulièrement avec un aiguiser approprié pour maintenir sa performance.

7. Résolution de Problèmes

- Problème : La lame ne coupe pas correctement.
- Solution : Vérifiez si la lame est émoussée et affûtez-la si nécessaire.
- Problème : Le couteau glisse lors de l'utilisation.
- Solution : Assurez-vous d'utiliser un plan de travail stable et une planche à découper propre.

8. Élimination

- Si le couteau doit être éliminé, assurez-vous de le faire de manière responsable.
- Ne jetez pas le couteau dans les déchets ménagers. Recherche des options de recyclage appropriées pour les métaux.

9. Contact

Pour toute question ou besoin de support, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Filettare Berkel Adhoc 180mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Filettare Berkel Adhoc 180mm. Questo strumento di alta qualità è progettato per soddisfare le esigenze di chef professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso Consapevole: Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Superficie di Lavoro: Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e pulita.
- Maneggiare con Cura: Non toccare la lama quando è affilata.
- Riporre in Sicurezza: Riporre il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- Protezione: Indossare guanti antiscivolo per evitare scivolamenti e infortuni.
- Controlli Regolari: Verificare frequentemente l'integrità della lama e sostituirla se danneggiata.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Codice Prodotto: KAD1FI18SRBBL
- Lunghezza della Lama: 180mm
- Materiale della Lama: Acciaio Inossidabile
- Manico: Ergonomico, in materiale antiscivolo
- Peso: 250g
- Colore: Nero

4. Installazione e Montaggio

Il coltello non richiede installazione. Assicurarsi che la lama sia affilata prima dell'uso. Seguire questi passaggi per una corretta preparazione:

1. Rimuovere il coltello dalla confezione.
2. Verificare che non ci siano danni visibili sulla lama.
3. Affilare la lama se necessario utilizzando una pietra per affilare o un affilatore.
4. Assicurarsi che il manico sia ben fissato e non abbia movimenti anomali.

5. Funzionamento

- Utilizzare il coltello per tagliare pesce, carne e altri alimenti.
- Esercitare una pressione costante e controllata durante il taglio.
- Per ottenere fette uniformi, inclinare il coltello e muoverlo in un'unica direzione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Lavare la lama a mano con acqua calda e sapone. Evitare di immergere il coltello in acqua per lunghi periodi.
- Asciugatura: Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la formazione di ruggine.
- Manutenzione: Affilare regolarmente la lama per mantenere la sua efficienza e prestazioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama Deteriorata: Se la lama è danneggiata o smussata, affilarla o sostituirla.
- Difficoltà nel Taglio: Controllare se la lama è affilata e pulita.
- Manico Scivoloso: Assicurarsi che il manico sia asciutto e privo di residui di grasso.

8. Smaltimento

- Smaltire il coltello in conformità alle normative locali sui materiali a rischio. Non buttare il coltello nella spazzatura normale. In caso di smaltimento, avvolgere la lama in un materiale protettivo per evitare infortuni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto tecnico o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Coltello da Filettare Berkel Adhoc. Buon lavoro in cucina!