

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: KAD1MU12SRBBL

BERKEL | ADHOC - Utility knife - Blade: 120mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Adhoc Utility Knife Blade 120mm (KAD1MU12SRBBL)

1. General Information

The Berkel Adhoc Utility Knife Blade 120mm is designed for precision cutting, featuring a durable build and an ergonomic design for optimal handling. This product is suitable for various food preparation tasks and is an essential tool for both professional chefs and home cooking enthusiasts.

2. Safety Information

- Sharpness: The blade is extremely sharp. Always handle with care and keep out of reach of children.
- Cutting Surface: Always use the knife on a stable cutting surface. Avoid cutting on glass or ceramic as it may damage the blade.
- Storage: Store the knife in a protective sheath or block when not in use to prevent accidental cuts and damage.
- Maintenance: Regularly check for any signs of wear or damage. If the blade is chipped or damaged, discontinue use immediately.
- Common Sense: Do not use the knife for purposes other than intended. Avoid applying excessive force when cutting, as this may lead to accidents.
- Protective Gear: Consider using cut-resistant gloves if you are not accustomed to handling sharp knives.

3. Product Specifications

- Product Name: Berkel Adhoc Utility Knife Blade 120mm
- Model: KAD1MU12SRBBL
- Blade Length: 120 mm
- Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Ergonomic plastic
- Weight: 200 g
- Color: Red handle / Silver blade
- Dishwasher Safe: No
- Origin: Germany

4. Setup and Installation

1. Remove Packaging: Carefully cut the packaging with scissors, ensuring not to damage the knife.
2. Inspect the Knife: Examine the knife for any visible damage or defects. If found, do not use.
3. Choose a Storage Option: Select a suitable storage option such as a knife block or magnetic strip to keep the knife safe and accessible.

5. Operation

- Grasp the knife firmly by the handle with your dominant hand.
- Position the item to be cut securely on the cutting surface.
- Use a controlled motion to cut, avoiding excessive force.
- Maintain a safe distance between fingers and the blade at all times.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with warm, soapy water immediately after use to prevent staining. Avoid the dishwasher.
- Drying: Thoroughly dry with a soft cloth before storing.
- Sharpening: Regularly hone the blade using a whetstone or honing steel to maintain sharpness. Do not attempt to sharpen unless confident in technique.
- Inspection: Frequently check for signs of wear or damage and address as necessary.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is not cutting efficiently, use a honing steel to sharpen the blade.
- Rust Formation: If rust appears, gently remove it using a mild abrasive or rust eraser. Never use steel wool.
- Loose Handle: If the handle feels loose, discontinue use and contact customer service for assistance.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If the knife is damaged beyond repair, wrap it securely in thick paper or bubble wrap to prevent injury and dispose of it in accordance with local regulations regarding sharp objects.

9. Contact

For questions, assistance, or warranty claims, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual - Berkel Adhoc Utility Knife Blade 120mm

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Berkel Adhoc Utility Knife Blade 120mm entschieden haben. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist ideal für verschiedene Schneidaufgaben in der Gastronomie und im Haushalt.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieses Produkt ist nur für den vorgesehenen Zweck geeignet. Verwenden Sie das Messer nicht für andere Anwendungen.
- Schutzmaßnahmen: Tragen Sie beim Schneiden stets geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Handhabung: Halten Sie das Messer von Kindern fern und lassen Sie es nicht unbeaufsichtigt.
- Klingenpflege: Halten Sie die Klinge immer scharf. Eine stumpfe Klinge kann die Gefahr von Unfällen erhöhen.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch und vermeiden Sie Kontakt mit Wasser für längere Zeit, um Korrosion zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Berkel Adhoc Utility Knife Blade 120mm
- Klingenlänge: 120mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Gewicht: 150g
- Farbe: Silber

4. Einrichtung und Installation

1. Verpackung öffnen: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Sichtprüfung: Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.
3. Lagerung: Bewahren Sie das Messer an einem trockenen, sicheren Ort auf, um Rost und Verletzungen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Messer, indem Sie die Klinge in einem stabilen Winkel gegen die Schnittfläche drücken.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Griff sicher ist, um Ihre Kontrolle zu behalten.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen.
- Mit einem weichen Tuch abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer in einer Sammlung oder einem speziellen Messerblock, um die Klinge zu schützen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.
 - Lösung: Schleifen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstein oder bringen Sie sie zu einem Fachmann.
- Problem: Rostbildung.
 - Lösung: Reinigen Sie die Klinge sofort und behandeln Sie sie mit einem geeigneten Klingenöl.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften. Schärfen Sie die Klinge vor der Entsorgung, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Berkel Adhoc Utility Knife Blade 120mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Berkel Adhoc Utility Knife Blade van 120mm. Dit hoogwaardige keukenhulpmiddel is ontworpen voor veelzijdig gebruik in zowel professionele als thuisomgevingen. Het mes is ideaal voor het snijden van diverse ingrediënten en biedt precisie en efficiëntie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes nooit zonder de juiste bescherming. Draag altijd snijbestendige handschoenen.
- Zorg ervoor dat het mes van kinderen en huisdieren verwijderd blijft.
- Snijd altijd op een stabiele snijplank om ongelukken te voorkomen.
- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn bedoelde functie. Vermijd het snijden van bevroren of harde voorwerpen.
- Controleer het mes regelmatig op slijtage of schade. Vervang bij beschadiging het mes onmiddellijk.
- Houd het mes altijd scherp voor optimale prestaties en veiligheid.
- Reinig het mes direct na gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 120 mm lengte
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.
- Materiaal: Hoge kwaliteit Roestvrij staal
- Gewicht: N.v.t.

4. Installatie en Setup

1. Verwijder het mes uit de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen voor gebruik.
3. Indien u het mes aan een snijmachine of soortgelijk apparaat wilt bevestigen, volg de instructies van het desbetreffende apparaat strikt op.
4. Zorg ervoor dat het mes goed vastzit voordat u het gaat gebruiken.

5. Bediening

- Hou het mes stevig vast aan het handvat. Zorg ervoor dat uw vingers uit de snijkant blijven.
- Begin met lichte druk en verhoog indien nodig de druk voor een betere snijervaring.
- Maak rustige en gecontroleerde snijbewegingen voor optimale nauwkeurigheid en veiligheid.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende materialen die de snijkant kunnen beschadigen.
- Droog het mes goed af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Sla het mes op een droge plaats op, bij voorkeur in een meshouder of opbergruimte.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig het mes met een geschikte slijper.
- Mes is moeilijk te hanteren: controleer of het mes goed bevestigd is aan het gebruiksupparaat.
- Ruis of trilling tijdens gebruik: zorg ervoor dat het mes goed vastzit en dat er geen schade is aan de bevestiging.

8. Afvalverwerking

Volg lokale richtlijnen voor afvalverwerking. Het mes is recyclebaar. Zorg ervoor dat het mes op een veilige manier wordt afgevoerd om letsel te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cuchillo Utility Berkel Adhoc - 120mm

1. Información General

El cuchillo utility Berkel Adhoc es una herramienta de alta calidad diseñada para satisfacer las necesidades de chefs profesionales y entusiastas de la cocina. Con una hoja de 120 mm, ofrece versatilidad y precisión en la preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice el cuchillo únicamente para el propósito para el que fue diseñado.
- Asegúrese de usar una superficie de corte estable y adecuada.
- Evite el contacto con objetos duros que puedan dañar la hoja.
- Nunca intente atrapar un cuchillo que se cae.
- Mantenga el cuchillo limpio y seco para evitar lesiones.
- Utilice guantes de protección si es necesario durante su manejo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: acero inoxidable
- Longitud de la hoja: 120 mm
- Mango: ergonómico y antideslizante
- Peso: 150 g
- Color: Negro

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Inspeccione visualmente el cuchillo para asegurarse de que no haya daños.
3. Limpie la hoja con agua y jabón suave antes del primer uso.
4. En caso de un entorno de cocina, asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y ordenada.

5. Operación

- Sujete el cuchillo por el mango, asegurándose de que su agarre sea firme.
- Utilice el cuchillo para cortar, picar y rebanar alimentos según sus necesidades.
- Realice movimientos controlados y evite aplicar excesiva fuerza.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Evite el uso de lavavajillas, ya que puede dañar el filo.
- Seque inmediatamente después de lavar para evitar la corrosión.
- Afile periódicamente la hoja con un afilador adecuado para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta bien, verifique si necesita afilarse.
- Si el mango se siente suelto, examine las piezas para asegurarse de que estén bien ajustadas.
- Si se observa alguna corrosión, lije suavemente la superficie afectada con un paño suave.

8. Eliminación

- Cuando el cuchillo llegue al final de su vida útil, verifique las normativas locales para su correcta eliminación.
- Puede ser reciclable dependiendo de los materiales; consulte con la instalación de reciclaje local.

9. Contacto

Para más información o asistencia:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la lame de couteau utilitaire Berkel Adhoc 120 mm

Informations générales

Merci d'avoir choisi la lame de couteau utilitaire Berkel Adhoc 120 mm. Ce produit est conçu pour une utilisation efficace dans la préparation des aliments, garantissant sécurité et performance. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez uniquement la lame pour sa fonction prévue. Ne la soumettez pas à des charges excessives.
- Protection des mains : Portez toujours des gants de protection lors de la manipulation de la lame. La lame est extrêmement tranchante.
- Stockage : Rangez la lame dans un endroit sûr, hors de portée des enfants. Utilisez un protège-lame lorsque la lame est stockée.
- Inspection avant utilisation : Avant chaque utilisation, vérifiez l'intégrité de la lame. N'utilisez pas de lames endommagées.
- Dangers électriques : Si la lame est utilisée avec un appareil électrique, assurez-vous que celui-ci est en bon état et correctement connecté.

Présentation du produit et spécifications

- Modèle : Berkel Adhoc
- Type de produit : Lame de couteau utilitaire
- Longueur de la lame : 120 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 170 g

Installation et mise en place

1. Vérification des pièces : Assurez-vous que la lame et tous les accessoires sont inclus dans l'emballage.
2. Montage de la lame :
 - Retirez votre ancien couteau si nécessaire.
 - Positionnez la lame de couteau sur la base de serrage de l'appareil (si applicable) en alignant les trous de fixation.
 - Serrez fermement les vis de fixation pour maintenir la lame en place.
3. Sécurisation : Vérifiez que la lame est solidement fixée avant utilisation.

Fonctionnement

- Utilisez la lame à des angles adaptés pour une découpe optimale.
- Pour de meilleurs résultats, tenez votre produit de manière stable et utilisez des mouvements fluides.

Nettoyage et entretien

- Nettoyage après utilisation : Lavez la lame à l'eau chaude savonneuse en utilisant une éponge douce. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Séchage : Séchez soigneusement la lame avant de la ranger.
- Affûtage : Affûtez la lame régulièrement pour maintenir sa performance avec un affûteur approprié.

Dépannage

- La lame ne coupe pas bien : Vérifiez l'affûtage de la lame et réaffûtez si nécessaire.
- Vibrations excessives : Assurez-vous que la lame est bien serrée et que l'appareil est stable.
- Usure rapide : Vérifiez le mode de stockage et d'utilisation, et assurez-vous de ne pas soumettre la lame à des abus.

Élimination

Conformez-vous aux réglementations locales pour le recyclage des métaux. Ne jetez pas la lame avec les déchets ménagers. Recyclez en tant que métal ou amenez-la à un centre de recyclage.

Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter :

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

Veuillez conserver ce manuel pour référence future.

IT ITALIANO

MANUALE DEL PRODOTTO: COLTELLO UTILITY BERKEL ADHOC BLADE 120MM

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello Utility Berkel Adhoc Blade 120mm. Questo prodotto è progettato per offrire qualità e prestazioni eccellenti in cucina. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un corretto funzionamento e una lunga durata del prodotto.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Lame affilate: prestare attenzione durante l'uso per evitare tagli e lesioni.
- Non utilizzare mai il coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre ben affilato; una lama smussata richiede maggiore forza e aumenta il rischio di incidenti.
- Non utilizzare il coltello in condizioni scivolose o inavvertitamente nella preparazione di cibi.
- Dopo l'uso, pulire il coltello e riporlo in un luogo sicuro.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Coltello Utility Berkel Adhoc Blade 120mm è un indispensabile strumento da cucina.

- Lunghezza della lama: 120 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico per una presa sicura
- Peso: 150 g

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare il coltello su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che il manico sia saldamente attaccato alla lama.
3. Non è richiesta alcuna ulteriore installazione. Il coltello è pronto per l'uso immediato.

5. Funzionamento

Utilizzare il coltello per tagliare, affettare e preparare cibi.

- Affettare prodotti come frutta, verdura, carne e formaggi.
- Applicare una pressione uniforme per ottenere tagli precisi.
- Non forzare il coltello; se incontra resistenza, rimuovere il coltello e riposizionarlo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello immediatamente dopo l'uso con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di spugne abrasive per non graffiare la lama.
- Asciugare bene il coltello prima di riporlo.
- Controllare periodicamente il filo della lama e affilarla se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, potrebbe essere necessario affilarlo.
- In caso di ruggine o macchie, pulire la lama con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua, poi risciacquare.
- Se il manico è allentato, controllare le viti di collegamento e serrare se necessario.

8. Smaltimento

Alla fine della sua vita utile, smaltire il coltello in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettarlo nell'indifferenziato per evitare infortuni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto Berkel. Buon cooking!