

# 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: KAD1PA08SRBBL**

**BERKEL | ADHOC - Paring knife - Blade: 80mm**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual for Berkel Adhoc Paring Knife Blade 80mm (KAD1PA08SRBBL)

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Berkel Adhoc Paring Knife Blade. This 80mm paring knife blade offers precision for various kitchen tasks such as peeling, trimming, and slicing. Designed for durability and ease of use, this blade is an essential tool for both professional chefs and home cooks.

## 2. Safety Information

- Intended Use: This knife blade is intended for kitchen use only. Do not use for any other purpose.
- Sharpness: The blade is extremely sharp; handle with care to avoid injury.
- Cutting Surface: Always use on a stable, clean cutting surface to prevent slipping.
- Storage: Store the knife blade in a safe place, ideally in a protective sheath or knife block, out of reach of children.
- Distraction: Avoid distractions while using the knife to ensure your full attention is focused on the task.
- First Aid: In case of cuts or injuries, apply pressure to the wound, clean with water, and seek medical attention if necessary.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Berkel Adhoc Paring Knife Blade 80mm
- Model Number: KAD1PA08SRBBL
- Overall Length: 80 mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Plastic
- Weight: 50 g

## 4. Setup and Installation

1. Removal from Packaging: Carefully remove the knife blade from its packaging. Avoid using excessive force to prevent damage.
2. Inspect Blade: Check the blade for any signs of damage or defects. Do not use if there are any issues.
3. Attaching to Handle (if applicable): Ensure the blade is properly aligned with the handle before securing. Follow any specific instructions provided for attachment, if necessary.

## 5. Operation

1. Hold the Knife Correctly: Grasp the handle firmly with fingers wrapped around it, keeping your thumb on one side for stability.
2. Cutting Technique: For best results, use a rocking motion while slicing. Apply minimal force and let the knife do the work to ensure clean cuts.
3. Avoid Safer: Do not cut through hard objects which could damage the blade.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning After Use: Clean immediately after use with warm, soapy water. Do not soak the blade in water for extended periods.
- Drying: Wipe the blade with a soft cloth and dry thoroughly to prevent rust.
- Sharpening: Regularly check the sharpness of the blade. Use a professional knife sharpener or honing steel to maintain its edge.
- Storage: Ensure the knife is stored in a dry area and avoid storing it loose in a drawer to prevent nicks and damage.

## 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade is dull, sharpen using a suitable tool. Avoid using excessive pressure while sharpening.
- Rust Formation: If rust appears, remove it with a non-abrasive cleaner. Ensure the blade is dried properly after washing.
- Handle Damage: If the handle becomes loose or damaged, discontinue use and consult customer service for a replacement.

## 8. Disposal

When the knife blade has reached the end of its usable life, dispose of it in accordance with local regulations. Do not place the blade directly in a recycling bin; wrap it in protective material to prevent injury during disposal.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us via the following channels:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Berkel Adhoc Paring Knife Blade. Enjoy your culinary adventures!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Adhoc Schälmesser KAD1PA08SRBBL

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Berkel Adhoc Schälmessers. Dieses hochwertige Küchengerät wurde entwickelt, um Ihnen beim Schneiden, Schälen und Zerkleinern von Obst und Gemüse zu helfen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die sichere und effektive Verwendung des Produkts zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Bei der Benutzung sollte das Messer auf einer stabilen und rutschfesten Unterlage liegen.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge scharf ist. Eine stumpfe Klinge kann gefährlich sein, da mehr Druck erforderlich ist.
- Schneiden Sie immer in einer nach unten gerichteten Bewegung, niemals nach oben.
- Verwenden Sie keinen Druck auf die Klinge während des Transports, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch, um eine Verunreinigung zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Berkel Adhoc Schälmesser
- Modellnummer: KAD1PA08SRBBL
- Klingenlänge: 80 mm
- Material der Klinge: Hochwertiger, rostfreier Stahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Gewicht: 150 g

## 4. Einrichtung und Installation

Die Einrichtung dieses Schälmessers ist unkompliziert. Es sind keine speziellen Werkzeuge erforderlich. Entnehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie auf mögliche Beschädigungen. Vor der ersten Verwendung reinigen Sie die Klinge mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie gründlich ab. Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, idealerweise in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.

## 5. Betrieb

Um das Schälmesser effektiv zu nutzen, halten Sie den Griff fest und führen Sie das Messer mit gleichmäßigen Bewegungen. Arbeiten Sie in kleinen Abschnitten und lassen Sie das Messer die Arbeit machen. Vermeiden Sie es, zu viel Druck auszuüben, um eine präzise Schneide zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Pflege

Nach der Benutzung reinigen Sie das Messer sofort mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Verwenden Sie einen weichen Schwamm, um Kratzer zu vermeiden. Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu verhindern. Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort, um die Lebensdauer der Klinge zu verlängern.

## 7. Fehlersuche

- Probleme mit der Schnittqualität: Stellen Sie sicher, dass das Messer scharf ist. Bei Bedarf mit einem Wetzstein oder einem Schärfergerät nachschärfen.
- Rostbildung: Reinigen und trocknen Sie das Messer nach jeder Benutzung. Lagern Sie das Messer nicht in feuchter Umgebung.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Altgeräte. Das Messer besteht aus Metall und Kunststoff, die getrennt recycelt werden sollten. Fragen Sie Ihre Gemeinde nach den korrekten Entsorgungsmethoden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Adhoc Schilmes - Blade 80mm (Kad1pa08srbb)

## 1. Algemene Informatie

Dank u voor het kiezen van de Berkel Adhoc Schilmes. Dit hoogwaardige schilmes is ontworpen voor precisie en gebruiksgemak in de keuken. Het mes is ideaal voor het schillen en snijden van fruit, groenten en andere levensmiddelen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het aangepaste doel.
- Zorg ervoor dat het mes altijd schoon en droog is voor gebruik.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en zorg voor een stabiele ondergrond tijdens het snijden.
- Controleer regelmatig op beschadigingen; vervang het mes indien nodig.
- Gebruik geen kracht als het mes vastloopt tijdens het snijden om letsel te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige en geschikte plaats.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 80 mm
- Gewicht: 100 g
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch, antislip
- Gebruik: Geschikt voor professioneel en thuisgebruik

## 4. Installatie en Inrichting

1. Haal het mes uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Zorg ervoor dat het mes volledig droog en schoon is.
3. Bevestig het mes indien van toepassing in de bijbehorende houder of opbergdoos.
4. Plaats het mes op een veilige en toegankelijke locatie in de keuken.
5. Gebruik een snijplank om schade aan oppervlakken en het mes te voorkomen.

## 5. Bediening

- Grijp het mes altijd stevig bij de handgreep.
- Gebruik de punt van het mes om door het voedsel te snijden, waarbij u een lichte druk uitoefent.
- Zorg voor een gelijkmatige en gecontroleerde snijbeweging om te voorkomen dat u het mes laat slippen.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was het mes met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Droog het mes grondig af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge en koele plaats.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
  - Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig.
- Probleem: Het mes heeft roestvlekken.
  - Oplossing: Gebruik een roestwerende reiniger en zorg dat het mes goed droog is na gebruik.
- Probleem: De handgreep is losgekomen.
  - Oplossing: Controleer de bevestiging en schroef indien nodig weer aan.

## 8. Verwijdering

- Gooi het mes niet bij regulier afval.
- Neem contact op met uw lokale afvaldienst voor informatie over recyclen en veilige verwijdering van messen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aanschaf van de Berkel Adhoc Schilmes. Wij wensen u veel plezier met uw product!

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cuchillo de Pelar Berkel Adhoc 80mm Kad1PA08SRBBL

## 1. Información General

El Cuchillo de Pelar Berkel Adhoc 80mm Kad1PA08SRBBL es una herramienta de cocina diseñada para facilitar el pelado y la preparación de alimentos. Fabricado con materiales de alta calidad, este cuchillo ofrece durabilidad y precisión en cada corte.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el uso en la preparación de alimentos. No debe ser utilizado para otros fines.
- **Manejo Seguro:** Siempre maneje el cuchillo con cuidado. Use un cortador adecuado y evite el contacto con la piel y otras partes del cuerpo al pelar.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Se recomienda usar un bloque para cuchillos o una funda protectora.
- **Inspección Regular:** Revise el cuchillo regularmente para asegurarse de que esté en buenas condiciones y no tenga daños que puedan comprometer su uso seguro.
- **Evitar Accidentes:** No use el cuchillo si está desafilado o si el mango está dañado. En caso de duda, reemplácelo o repárelo.

## 3. Visión General y Especificaciones del Producto

- **Marca:** Berkel
- **Modelo:** Kad1PA08SRBBL
- **Longitud de la hoja:** 80mm
- **Material de la hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Ergonómico y antideslizante
- **Peso:** Aproximadamente 100g
- **Uso:** Profesional y doméstico

## 4. Instalación y Configuración

No se requiere ninguna instalación especial para este cuchillo. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje y asegúrese de que la hoja esté limpia antes de su primer uso. Para garantizar un manejo seguro, asegúrese de que el mango esté seco y en buenas condiciones.

## 5. Operación

1. Sujete el cuchillo firmemente por el mango ergonómico.
2. Utilice movimientos controlados y precisos para pelar o cortar los alimentos.
3. Para mayor comodidad, mantenga los alimentos estables sobre una superficie de trabajo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Después de Usar:** Lave el cuchillo inmediatamente después de su uso con agua tibia y jabón suave. Evite el uso de esponjas abrasivas.
- **Secado:** Seque con un paño suave para evitar la corrosión del acero.
- **Almacenamiento:** Almacene el cuchillo en un bloque para cuchillos o en una funda para mantener su filo y evitar lesiones.
- **Afilado:** Afile el cuchillo según sea necesario con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- **Filo Deteriorado:** Si experimenta dificultades al cortar, el cuchillo puede necesitar ser afilado.
- **Mango Desgastado:** Si el mango presenta daño o desgaste, considere la reparación o el reemplazo del cuchillo.

## 8. Desecho

Al final de la vida útil del cuchillo, deséchelo de manera responsable. Asegúrese de envolver la hoja de forma segura para evitar lesiones a otros durante el proceso de eliminación. Considere llevarlo a un centro de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas adicionales o necesita soporte técnico, comuníquese con nosotros:

- **Correo Electrónico:** [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- **Teléfono:** 0800 7000 220
- **Dirección:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Por favor, conserve este manual para futuras referencias y asegúrese de seguir todas las instrucciones de seguridad y mantenimiento para asegurar un uso adecuado del producto.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau d'office Berkel Adhoc - lame de 80mm KAD1PA08SRBBL

---

## 1. Informations générales

Le couteau d'office Berkel Adhoc à lame de 80 mm est un outil de cuisine conçu pour un usage professionnel et domestique. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, ce couteau est idéal pour les travaux de précision tels que l'épluchage, le découpage et la préparation de fruits et légumes.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez le couteau uniquement à des fins de préparation alimentaire. Ne pas l'utiliser comme outil de bricolage.
- Manipulation : Manipulez le couteau avec prudence. Évitez de toucher la lame ou de laisser le couteau à portée d'enfants.
- Nettoyage : Lavez le couteau après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée. N'utilisez pas de produits abrasifs qui pourraient endommager la lame.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans un support de couteaux ou une housse de protection.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état de la lame et des poignées. Remplacez-le s'il est endommagé.

## 3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Nom du produit : Couteau d'office Berkel Adhoc
- lame : 80 mm en acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique pour un confort optimal
- Poids : 100 g
- Nettoyage : Lavable au lave-vaisselle (recommandé à la main)

## 4. Configuration et installation

1. Déballez le couteau avec soin et retirez tout emballage.
2. Inspectez le couteau pour tout dommage lors du transport.
3. Placez le couteau dans un support de couteaux ou une housse pour le protéger.
4. Assurez-vous que le plan de travail et tous les autres outils utilisés sont propres avant de commencer votre préparation culinaire.

## 5. Fonctionnement

- Le couteau d'office Berkel est conçu pour être utilisé avec précaution et efficacité :
- Tenez le couteau par la poignée, en veillant à garder vos doigts éloignés de la lame.
  - Utilisez un plateau ou une planche à découper stable pour procéder à la coupe.
  - Effectuez des mouvements doux et contrôlés pour éviter de blesser.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez la lame à l'eau savonneuse tiède immédiatement après chaque utilisation.
- Utilisez une éponge douce pour éviter de rayer la surface.
- Ne laissez pas le couteau tremper dans l'eau.
- Séchez soigneusement avec un chiffon doux après nettoyage pour éviter la rouille.

## 7. Dépannage

- Problème : lame rouillée  
- Solution : Nettoyez immédiatement la lame et séchez-la après chaque utilisation.
- Problème : lame émoussée  
- Solution : Aiguillez la lame avec un aiguiser approprié.

## 8. Élimination

Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers normaux. Suivez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux. Envisagez de le ramener à un centre de recyclage approprié.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Merci d'utiliser le couteau d'office Berkel Adhoc. Nous espérons qu'il vous apportera satisfaction dans toutes vos préparations culinaires.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto - Coltello da Cucina Berkel Adhoc

### 1. Informazioni Generali

Il coltello da cucina Berkel Adhoc è progettato per soddisfare le esigenze dei professionisti e degli appassionati di cucina. La sua lama di alta qualità e il design ergonomico lo rendono uno strumento indispensabile per la preparazione degli alimenti.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per motivi previsti e seguendo le istruzioni.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari.
- Assicurarsi che la lama sia affilata e in buone condizioni prima dell'uso.
- Evitare di utilizzare il coltello in presenza di umidità eccessiva, per prevenire il rischio di scivolamento.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante l'uso e la manutenzione.
- Riporre il coltello in un luogo sicuro dopo l'uso per evitare incidenti.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Berkel Adhoc
- Tipo di Lama: Coltello da cucina
- Lunghezza della Lama: 80 mm
- Materiale della Lama: Acciaio inox di alta qualità
- Manico: Ergonomico per una presa sicura
- Peso: 120 g

### 4. Installazione e Montaggio

Non sono richieste fasi di installazione particolari per l'uso del coltello Berkel Adhoc. Assicurarsi che il coltello sia affilato e pronto per l'uso prima della preparazione degli alimenti.

### 5. Funzionamento

- Impugnare il coltello saldamente per una maggiore stabilità.
- Utilizzare movimenti fluidi e controllati per tagliare gli alimenti.
- Iniziare con la punta del coltello e procedere verso il manico, esercitando una leggera pressione.
- Non forzare il coltello; utilizzare la giusta tecnica di taglio per alimenti duri o morbidi.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua e sapone dopo ogni uso.
- Non utilizzare lavastoviglie per pulire il coltello, poiché può danneggiare la lama.
- Asciugare il coltello immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.
- Affilare regolarmente la lama per mantenere l'efficacia del coltello.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- La lama non è affilata: utilizzare una pietra per affilare o un affilacoltelli per ripristinare il taglio.
- Difficoltà nel taglio: verifica che il coltello sia pulito e privo di residui di cibo.
- Manico allentato: contattare il servizio clienti per assistenza.

### 8. Smaltimento

Smaltire il coltello secondo le normative locali sui rifiuti. Se non è possibile riciclare, disporre di una corretta rimozione in un contenitore per rifiuti indifferenziati, proteggendolo per evitare ferite.

### 9. Contatti

Per supporto e domande, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania