

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: KAD1PA11SRBBL

BERKEL | ADHOC - Paring knife - Blade: 110mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Berkel Adhoc Paring Knife Blade 110mm (KAD1PA11SRBBL)

1. General Information

The Berkel Adhoc Paring Knife Blade is designed for precision cutting and food preparation. This knife blade is suitable for chefs and home cooks alike, enabling great performance in slicing, peeling, and trimming ingredients.

2. Safety Information

- Always handle knives with care to avoid cuts and injuries.
- Keep the blade away from children and store it in a secure location.
- Use a stable cutting surface to prevent accidents.
- Clean the knife blade immediately after use to maintain hygiene and ensure the longevity of the blade.
- Use protective gloves if you are unfamiliar with knife handling.
- Inspect the blade regularly for damage or wear. If the blade is damaged, do not use it and seek a replacement.
- Do not attempt to modify or repair the blade yourself.

3. Product Specifications

Technical Data:

- Blade Length: 110mm
- Material: Stainless Steel
- Handle: Ergonomic design for comfortable grip
- Weight: [To be added if specified on the product page]

4. Setup and Installation

- Carefully remove the knife blade from its packaging.
- Ensure that the blade is clean and free of any protective materials.
- If applicable, attach the knife blade to a compatible knife handle according to the manufacturer's instructions.
- Ensure that the connection is secure before use.

5. Operation

- Use the Berkel Adhoc Paring Knife for tasks such as peeling fruits, trimming vegetables, and fine slicing.
- Hold the knife by the handle, keeping fingers away from the blade.
- Use gentle pressure and let the sharpness of the blade do the work.
- When not in use, store the knife safely or cover the blade with a sheath.

6. Cleaning and Maintenance

- Handwash the blade using mild detergent and warm water.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads, which may scratch the surface.
- Dry the blade immediately with a soft cloth to prevent water spots and rust.
- Regularly hone the blade to maintain sharpness.
- Store the knife properly to protect the blade from damage.

7. Troubleshooting

- If the blade is dull, use a knife sharpener suitable for stainless steel.
- For signs of rust or corrosion, clean with a gentle abrasive cleaner and dry thoroughly after each use.
- If the handle becomes loose, check for screws or fittings and tighten if necessary.
- In case of severe damage, stop using the knife and contact customer support.

8. Disposal

- Dispose of the knife blade responsibly.
- Depending on local regulations, consider recycling metal components.
- Wrap the blade in a protective covering before disposing to prevent injury.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Ensure proper care and safe usage of your Berkel Adhoc Paring Knife Blade for optimal performance. Thank you for choosing our product.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Adhoc Schälmesser Klinge 110mm (KAD1PA11SRBBL)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Adhoc Schälmessers mit einer Klinge von 110 mm. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um Präzision und Effizienz bei der Zubereitung von Obst und Gemüse zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um das volle Potenzial Ihres Produkts auszuschöpfen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung entsprechend der Anleitung: Verwenden Sie das Schälmesser ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Scharfe Klinge: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit der Klinge, um Verletzungen zu vermeiden. Halten Sie das Messer immer mit der Klinge von sich weg.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Beschädigungen: Verwenden Sie das Messer nicht, wenn die Klinge beschädigt oder abgebrochen ist.
- Hilfsmittel: Verwenden Sie keine unangemessenen Hilfsmittel, um die Klinge zu reinigen oder zu schneiden.
- Hygiene: Achten Sie auf eine angemessene Küchenhygiene, um Kontaminationen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Berkel Adhoc Schälmesser
- Klingenlänge: 110 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomisch gestalteter Kunststoff
- Farbe: Rot

4. Einrichtung und Installation

Das Berkel Adhoc Schälmesser erfordert keine besondere Installation. Bitte folgen Sie diesen Schritten zur Verwendung:

1. Reinigen Sie das Messer vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel.
2. Trocknen Sie die Klinge gründlich mit einem weichen Tuch.
3. Halten Sie das Messer in einer sicheren Position, um die Klinge bei der Verwendung stabil zu führen.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie die Klinge sanft über die Oberfläche des Obstes oder Gemüses.
- Nutzen Sie eine Schneideunterlage, um die Klinge zu schonen und die Stabilität zu gewährleisten.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstahl oder einem Schärfgerät.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer sofort nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, die die Klinge beschädigen könnten.
- Trocknen Sie das Messer gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer in einer Schutzhülle oder an einem sicheren Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge stumpf
 - Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder Schärfgerät.
- Problem: Beschädigung der Klinge
 - Lösung: Setzen Sie das Messer nicht mehr ein und kontaktieren Sie den Hersteller für Unterstützung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt ordnungsgemäß gemäß den lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Das Messer gehört als Edelstahl zu den Wertstoffen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

Wir danken Ihnen für den Kauf dieses Produkts und wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Adhoc Schilmes - KAD1PA11SRBBL

1. Algemene Informatie

Deze handleiding biedt belangrijke informatie over het gebruik van de Berkel Adhoc Schilmes met een lemmetlengte van 110 mm. Dit mes is ontworpen voor een optimale fruit- en groentesnijding en is ideaal voor professionals in de horeca of thuisgebruikers die hoge kwaliteit eisen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd een snijplank om de scherpheid van het mes en de veiligheid te waarborgen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes. Versleten of beschadigde messen kunnen leiden tot ongelukken.
- Snijd altijd van je af en gebruik een stevige grip op het handvat.
- Vermijd het snijden van bevroren of extreem harde materialen om de scherpheid van het mes niet aan te tasten.
- Gebruik het mes niet voor andere doeleinden, zoals het openen van verpakkingen of het snijden van vlees. Dit kan leiden tot schade en letsel.

3. Productspecificaties

- Lemmetlengte: 110 mm
- Materiaal mes: RVS
- Handvat: Kunststof, ergonomisch ontwerp
- Gewicht: 150 g

4. Installatie en Montage

- Dit product vereist geen complexe installatie.
- Verwijder het mes uit de verpakking en inspecteer op schade.
- Zorg ervoor dat het mes schoon en droog is voor gebruik.
- Plaats het mes op een geschikte snijplank en zorg voor een stabiele ondergrond tijdens het snijden.

5. Gebruik

- Neem het mes in één hand terwijl je met de andere hand het te snijden product veilig vasthoudt.
- Begin met het snijden in een constante beweging om een gelijkmatige snede te verkrijgen.
- Gebruik de juiste snijtechnieken afhankelijk van het soort voedsel dat je snijdt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met warm water en milde afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Sla het mes op in een veilige en droge omgeving, bij voorkeur in een messenhouder.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes schoon is en geen beschadigingen vertoont. Indien nodig slijpen.
- Probleem: Er zijn roestplekken zichtbaar.
Oplossing: Reinig het mes grondig en zorg ervoor dat het goed wordt gedroogd na gebruik. Gebruik een roestverwijderaar indien nodig.

8. Afvalverwijdering

- Dit product is recyclebaar.
- Zorg ervoor dat bij het weggooien van het mes je lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen en scherpe voorwerpen volgt.
- Schenk aandacht aan de milieuvorschriften bij het verwijderen van dit product.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto para el Cuchillo Pelador Berkel Adhoc

1. Información General

El cuchillo pelador Berkel Adhoc es una herramienta de cocina diseñada para proporcionar un corte preciso y eficiente en frutas, verduras y otros alimentos. Con una hoja de 110 mm, este cuchillo es ideal para chefs profesionales y aficionados por igual.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este cuchillo es exclusivo para uso en la cocina. No utilizar para otros fines.
- Maniobras con el Cuchillo: Siempre utilice el cuchillo con cuidado. Corte alejándose de su cuerpo y nunca intente alcanzar objetos en movimiento.
- Superficie de Trabajo: Utilice el cuchillo sobre una superficie dura y antideslizante. Asegúrese de que la superficie esté limpia antes de usar el cuchillo.
- Almacenamiento: Mantenga el cuchillo en un lugar seco y fuera del alcance de los niños. Utilice una funda de protección o un bloque de cuchillos.
- Mantenimiento de la Hoja: Revise regularmente la hoja en busca de daños. No intente reparar la hoja por su cuenta.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Berkel
- Modelo: Adhoc
- Material de la Hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la Hoja: 110 mm
- Mango: Antideslizante

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su embalaje, asegurándose de no tocar la hoja expuesta.
2. Coloque el cuchillo en un bloque de cuchillos o en un soporte seguro.
3. No se requiere montaje adicional. Asegúrese de que el área de almacenamiento esté limpia y seca.

5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
- Realice movimientos suaves y controlados al cortar para evitar accidentes.
- Para pelar frutas y verduras, utilice el lado de la hoja más afilado, aplicando la presión adecuada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave siempre el cuchillo a mano con agua tibia y jabón.
- Seque completamente con un paño suave antes de guardarlo.
- No lave en el lavavajillas, ya que esto podría dañar la hoja y el mango.
- Afile la hoja según sea necesario utilizando un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo Dañado: Si la hoja presenta daños, no la use. Contacte al servicio al cliente para información sobre reparaciones.
- Dificultad para Cortar: Si el cuchillo no corta adecuadamente, tal vez necesite un afilado.
- Mango Desgastado: Si el mango está suelto, evite su uso y solicite asistencia técnica.

8. Eliminación

Para deshacerse del cuchillo, colóquelo en una bolsa resistente y asegúrese de que la hoja esté protegida antes de desecharlo. Consulte las normativas locales de reciclaje para el metal.

9. Contacto

Para más información, atención al cliente o consultas:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi le Couteau Éplucheur Berkel Adhoc. Ce produit est conçu pour offrir une expérience de découpe de haute qualité grâce à sa lame précise et sa conception ergonomique.

2. Informations de Sécurité

- Avertissement de sécurité : Utilisez le produit uniquement pour l'usage prévu. Évitez tout contact avec la lame lorsqu'elle est exposée.
- Rangement : Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Manipulation : Tenez le couteau par le manche. Évitez de toucher la lame avec les doigts.
- Entretien : Ne jamais nettoyer la lame avec des produits abrasifs ou des tampons à récurer.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état de la lame, remplacez-la si elle est endommagée.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: KAD1PA11SRBBL
- Type: Couteau éplucheur
- Longueur de la lame: 110 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Manche: Plastique résistant
- Poids: xx grammes (spécification à définir)
- Couleur: Noir

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Rodage : Avant la première utilisation, rincez la lame et essuyez-la avec un chiffon propre.
3. Vérification : Assurez-vous que la lame est bien fixée au manche.
4. Rangement : Placez le couteau dans un tiroir à l'abri des chocs pour préserver la lame.

5. Utilisation

1. Préparation des aliments : Lavez et séchez les fruits ou légumes avant de les éplucher.
2. Technique de découpe : Utilisez des mouvements doux et contrôlés en tenant le produit au-dessus d'un plan de travail stable.
3. Manutention : Évitez de forcer. La lame est conçue pour effectuer des coupes précises.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après utilisation : Lavez la lame à la main avec de l'eau chaude et du savon. Évitez le lave-vaisselle.
- Séchage : Essuyez bien avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Stockage : Conservez le couteau dans un endroit sec, de préférence dans un support à couteaux.

7. Dépannage

- Problème : La lame semble émoussée
- Solution : Aiguiser la lame à l'aide d'un aiguiser approprié.
- Problème : Le couteau glisse lors de l'utilisation
- Solution : Vérifiez que la surface de travail est stable et propre.

8. Élimination

Pour éliminer ce produit, veuillez suivre les réglementations locales concernant le recyclage des métaux et des plastiques. Ne jetez pas ce produit dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Pelapatate Berkel Adhoc Blade 110mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello Pelapatate Berkel Adhoc Blade 110mm. Questo prodotto è progettato per un uso efficiente e sicuro in cucina. Seguire attentamente le istruzioni contenute in questo manuale per garantire un funzionamento ottimale e la massima sicurezza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per l'uso previsto.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che la lama sia affilata e in buone condizioni prima dell'uso.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali diversi dagli alimenti.
- Non utilizzare il coltello senza la protezione adeguata.
- In caso di lesioni, consultare un medico.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Coltello Pelapatate Berkel Adhoc Blade 110mm presenta le seguenti specifiche tecniche:

- Lunghezza della lama: 110 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico e realizzato in materiale anti-scivolo
- Peso: 150 g

4. Installazione e Setup

Non sono richieste operazioni di installazione per l'uso del Coltello Pelapatate Berkel Adhoc. Assicurarsi che il coltello sia pulito e asciutto prima di riporlo.

5. Funzionamento

- Impugnare il coltello saldamente per la maniglia.
- Posizionare l'alimento su un tagliere stabile.
- Usare una pressione uniforme mentre si taglia o si pela.
- Non applicare una forza eccessiva per evitare lesioni e danni al coltello.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare la lavastoviglie per la pulizia.
- Asciugare subito dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.
- Controllare regolarmente l'affilatura della lama e affilare se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

Se si riscontrano problemi con il coltello:

- Colloquiamo un difetto nell'affilatura: affilare la lama.
- Se la maniglia si allenta, assicurarsi di stringere le viti di fissaggio.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del Coltello Pelapatate Berkel Adhoc, smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Se possibile, riciclare il materiale della lama.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattarci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania