

# 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: KAD1SA18SRBBL**

**BERKEL | ADHOC - Santoku knife - Blade: 180mm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Adhoc Santoku Knife Blade 180mm (KAD1SA18SRBBL)

## 1. General Information

The Berkel Adhoc Santoku Knife Blade 180mm is a high-quality kitchen knife designed for versatile culinary use. Crafted from premium materials, this knife is ideal for slicing, dicing, and chopping a variety of ingredients. The well-balanced design ensures comfort and precision during food preparation.

## 2. Safety Information

- Usage Safety: Always use the knife on a stable cutting surface. Keep fingers away from the blade while cutting.
- Storage: Store the knife in a safe location away from children. Use a blade guard or knife block for protection.
- Personal Safety: Avoid using the knife when fatigued or under the influence of substances that could impair judgment.
- Blade Care: Regularly inspect the blade for chips or damage. Do not use the knife if damaged.
- Cleaning: Handle the knife with caution while cleaning, as the blade is sharp. Do not leave the knife submerged in water.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Berkel Adhoc Santoku Knife Blade
- Blade Length: 180mm
- Material: High-carbon stainless steel
- Handle: Ergonomic plastic handle
- Weight: 200g
- Color: Black

## 4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the knife from packaging. Ensure no packaging materials remain on the knife.
- Initial Inspection: Check the knife for any visible damage. If damaged, do not use it and contact customer support.
- Blade Protection: Attach a blade guard if not immediately using the knife. This prevents accidental cuts and preserves the blade.

## 5. Operation

- Using the Knife: Hold the handle firmly with one hand while using the other hand to guide the food item being cut. Use a rocking motion for effective cutting.
- Best Practices: For optimal results, use the knife on cutting boards made of wood or plastic. Avoid glass or marble surfaces to prevent dulling the blade.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with warm, soapy water immediately after use. Do not place in the dishwasher as this may damage the blade and handle.
- Drying: Dry the knife thoroughly with a soft cloth to prevent rust and maintain sharpness.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or knife sharpener to maintain its cutting performance.

## 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife does not cut efficiently, it may need sharpening. Follow sharpening guidelines as stated in the maintenance section.
- Handle Issues: If the handle becomes loose, inspect for screws or fastening mechanisms. If damaged, contact customer support.
- Rust Formation: If rust appears, clean it with a rust eraser or fine steel wool and apply a light coat of mineral oil to prevent future rust.

## 8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. It is recommended to take the knife to a recycling center that accepts metal or hazardous materials. Protect the blade during disposal to prevent injury.

## 9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

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 Santoku Knife. Enjoy preparing your favorite dishes with precision and ease.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Adhoc Santoku-Messer Klinge 180mm (Kad1sa18srbb1)

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Berkel Adhoc Santoku-Messer Klinge 180mm entschieden haben. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist für den täglichen Gebrauch in der Gastronomie sowie im privaten Bereich konzipiert.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Schnittgefahr: Halten Sie die Klinge von Haut und anderen Körperteilen fern.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer in einer sicheren Halterung oder einer Schutzhülle auf, um Unfälle zu vermeiden.
- Benutzung durch Kinder: Das Messer ist nicht für Kinder geeignet. Halten Sie es außerhalb ihrer Reichweite.
- Reinigung: Verwenden Sie beim Reinigen des Messers keine aggressiven Chemikalien oder Scheuerschwämme.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Berkel Adhoc Santoku-Messer
- Klingenlänge: 180mm
- Material der Klinge: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Gewicht: 200g
- Farbe: Schwarz
- Einsatzgebiet: Für Fleisch, Fisch, Gemüse und Früchte

## 4. Einrichtung und Installation

Das Santoku-Messer benötigt keine spezielle Installation. Bitte beachten Sie jedoch die folgenden Schritte zur sicheren Verwendung:

- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und stabil ist.
- Halten Sie das Messer mit beiden Händen fest, um einen sicheren Halt zu gewährleisten.
- Verwenden Sie ein Schneidebrett, um die Klinge zu schützen und eine stabile Schneidfläche bereitzustellen.

## 5. Bedienung

- Schneiden Sie Lebensmittel in gleichmäßigen und kontrollierten Bewegungen.
- Verwenden Sie die gesamte Klingenlänge für beste Ergebnisse.
- Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch, um Rückstände zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife.
- Trocknen Sie die Klinge gründlich mit einem weichen Tuch.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem geeigneten Schleifgerät.
- Vermeiden Sie die Reinigung in der Geschirrspülmaschine, um Schäden am Messer zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.  
Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen Schleifstein, um die Klinge zu schärfen.
- Problem: Messerschnitt ist nicht perfekt.  
Lösung: Überprüfen Sie den Gebrauchswinkel beim Schneiden und stellen Sie sicher, dass die Klinge sauber ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Stellen Sie sicher, dass das Messer sicher verpackt ist, um Verletzungen beim Entsorgen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen, Fragen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## # Producthandleiding voor de Berkel Adhoc Santoku Mes - 180mm

### 1. Algemene Informatie

Het Berkel Adhoc Santoku Mes met een meslengte van 180 mm is ontworpen voor veelzijdig gebruik in de keuken. Dankzij de hoogwaardige materialen en ergonomische vormgeving biedt dit mes zowel precisie als comfort.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd snijplanken om te voorkomen dat het mes de ondergrond beschadigt en te zorgen voor veiligheid tijdens het snijden.
- Wees voorzichtig met het snijden; houd je handen op veilige afstand van het mes.
- Dit mes is scherp; vermijd direct contact met de snijkant.
- Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadiging. Gebruik het mes niet als het beschadigd is.
- Was het mes met de hand en vermijd de vaatwasser om de scherppte te behouden.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal mesblad: RVS
- Meslengte: 180 mm
- Handgreep: ergonomisch, antislip
- Gewicht: 180 g
- Kleur: zwart

### 4. Installatie en Setup

1. Neem het mes uit de verpakking en verwijder de beschermde folie.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen.
3. Plaats het mes op een schone, droge snijplank.
4. Zorg ervoor dat je een stabiele en veilige werkplek hebt.

### 5. Bediening

- Houd het mes met een stevige grip vast aan de handgreep.
- Snijd met een vloeiende beweging om de beste resultaten te behalen.
- Gebruik het mes voor het snijden van vlees, groenten en fruit.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes na gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Droog het mes onmiddellijk na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Gebruik een slijpstaaf of een wetstone om de scherppte van het mes te behouden.
- Bewaar het mes in een meshouder of aan de wand om schade te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Het mes snijdt niet goed: Controleer de scherppte, slijp indien nodig.
- Er zijn vlekken op het mes: Reinig het mes met een oplossing van azijn en water, gevolgd door afdrogen.
- Handgreep is los: Controleer op bevestiging en neem contact op met de klantenservice indien nodig.

### 8. Afval

- Dit product is recyclebaar. Zorg ervoor dat je het mes op de juiste manier afvoert via een recyclingfaciliteit als het aan het einde van zijn levensduur is.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kun je contact met ons opnemen via:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Santoku Berkel Adhoc - Hoja de 180mm

## 1. Información General

Gracias por adquirir el Cuchillo Santoku Berkel Adhoc. Este cuchillo de alta calidad está diseñado para facilitar la preparación de alimentos, combinando un diseño ergonómico con materiales premium. Su hoja de 180 mm es ideal para cortar, picar y rebanar todo tipo de ingredientes.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este cuchillo está destinado únicamente para el corte y preparación de alimentos.
- Cuidado al Usar: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Utilice siempre una tabla de cortar adecuada.
- Corte Seguro: Siempre corte alejado de su cuerpo y evite movimientos bruscos.
- Almacenamiento: Almacene el cuchillo en un soporte adecuado o en su funda para evitar cortes accidentales.
- Inspección Regular: Revise periódicamente la hoja por signos de daño o desgaste. No use el cuchillo si la hoja está dañada.
- Mantenimiento: Mantenga la hoja afilada y procure no usarla contra superficies duras para evitar que se quite el filo.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Berkel
- Modelo: Adhoc
- Tipo de Cuchillo: Santoku
- Longitud de la Hoja: 180 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante y ergonómico
- Peso: XX gramos (verificar en la página del producto)
- Uso: Ideal para todo tipo de corte de alimentos.

## 4. Configuración e Instalación

No se requieren pasos especiales de instalación. Asegúrese de tener en su cocina una superficie plana y una tabla de cortar limpia para comenzar a usar el cuchillo. Si es la primera vez que utiliza este tipo de cuchillo, se recomienda familiarizarse con su agarre y usos básicos.

## 5. Operación

- Sostenga el cuchillo por el mango ergonómico, asegurándose de que su mano esté firme y segura.
- Utilice movimientos de corte fluidos, dejando que la hoja realice la acción de cortar.
- Se recomienda un ángulo de 45 grados para cortes precisos en vegetales y carnes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave. No sumerja en agua durante períodos prolongados.
- Secado: Seque el cuchillo inmediatamente después de la limpieza para evitar la corrosión.
- Afilado: Afílelo regularmente usando un acero para cuchillos o una piedra de afilar.

## 7. Solución de Problemas

- Dificultad al Cortar: Verifique si la hoja requiere afilado.
- Óxido o Manchas en la Hoja: Limpie con un paño húmedo y evite el contacto con alimentos ácidos.
- Mango Suelto: Asegúrese de que el cuchillo esté correctamente ensamblado. Si persiste el problema, contacte con el servicio al cliente.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, elimine de manera responsable. No coloque la hoja expuesta en la basura. Considere reciclaje en instalaciones adecuadas o llévelo a un servicio de gestión de residuos.

## 9. Contacto

Para consultas, reparaciones o información adicional, contáctenos en:

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU COUTEAU SANTOKU BERKEL ADHOC 180MM (KAD1SA18SRBBL)

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau Santoku Berkel Adhoc 180mm (KAD1SA18SRBBL). Ce produit a été conçu pour offrir une performance de coupe exceptionnelle pour diverses préparations culinaires. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

### 2. Informations de Sécurité

- Manipulation : Toujours tenir le couteau par le manche et jamais par la lame.
- Utilisation : Utilisez le couteau uniquement pour les tâches pour lesquelles il a été conçu. Évitez de couper des aliments trop durs ou congelés.
- Stockage : Conservez le couteau dans un porte-couteau ou un protège-lame pour éviter les blessures et pour préserver le tranchant de la lame.
- Enfants : Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Nettoyage : Ne pas immerger la lame dans l'eau pendant de longues périodes. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface de la lame.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom : Couteau Santoku Berkel Adhoc
- Longueur de la lame : 180 mm
- Type de lame : Acier inoxydable
- Manche : Ergonomique en matériau anti-glisse
- Poids : 0,25 kg
- Couleur : Noir (manche) et inox (lame)

### 4. Installation et Configuration

Aucune installation complexe n'est nécessaire pour l'utilisation du couteau Santoku Berkel. Toutefois, voici quelques recommandations :

- Déballez soigneusement le couteau et assurez-vous qu'il n'y a pas de dommages.
- Placez le couteau sur un plan de travail propre, à l'abri des enfants.
- Installez le porte-couteau (s'il est inclus) sur votre plan de travail pour un rangement sûr.

### 5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par le manche de manière à ce que votre pouce et votre index soient sur la lame pour plus de contrôle.
- Effectuez des mouvements de coupe en utilisant une pression modérée. Pour une meilleure efficacité, utilisez une planche à découper adaptée.
- Répétez jusqu'à ce que les aliments soient découpés à votre convenance.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau savonneuse après chaque utilisation.
- Rincez à l'eau claire et séchez rapidement avec un chiffon propre.
- Évitez le lave-vaisselle pour prévenir l'oxydation et l'usure de la lame.
- Affûtez régulièrement la lame à l'aide d'un aiguisoir approprié.

### 7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.  
Solution : Affûtez la lame avec un aiguisoir.
- Problème : Le couteau se tache.  
Solution : Nettoyez immédiatement après usage pour éviter les taches; utilisez un nettoyeur doux si nécessaire.
- Problème : Le manche glisse.  
Solution : Vérifiez que vos mains ne sont pas mouillées ou grasses et nettoyez le manche.

### 8. Élimination

À la fin de la vie utile du Couteau Santoku, veuillez le recycler conformément aux réglementations locales. Évitez de jeter le couteau à la poubelle sans précautions, il est conseillé de le couper ou de l'emballer pour éviter les blessures.

### 9. Contact

Pour toute question concernant le produit, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Santoku Berkel Adhoc (Lama 180mm)

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello Santoku Berkel Adhoc con lama da 180 mm. Questo prodotto è stato progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina, rendendo il processo di preparazione degli alimenti facile e piacevole.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi previsti.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Usare sempre un tagliere robusto per ridurre il rischio di danni al coltello e di lesioni.
- Durante l'uso, mantenere le mani asciutte e non scivolose.
- Non affilare il coltello su superfici dure che possono danneggiare la lama.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro quando non in uso.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari.
- Verificare periodicamente l'integrità della lama prima dell'uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di coltello: Santoku
- Lunghezza della lama: 180 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, in materiale antiscivolo
- Peso: 200 g
- Lavabile in lavastoviglie: Sì (si consiglia il lavaggio a mano per una durata ottimale)

## 4. Installazione e Setup

Non richiede alcuna installazione. Assicurarsi di rimuovere eventuali imballaggi o protezioni dalla lama prima del primo utilizzo. Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto.

## 5. Operazione

Per utilizzare il coltello Santoku Berkel Adhoc:

1. Posizionare l'ingrediente su un tagliere stabile.
2. Tenere il coltello per il manico, facendo attenzione a utilizzare una presa sicura e confortevole.
3. Utilizzare movimenti fluidi e decisi, seguendo le linee del cibo.
4. Per un taglio preciso, utilizzare la parte inferiore della lama.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso per rimuovere i residui di cibo.
- Asciugare bene con un panno morbido per prevenire macchie o corrosione.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Affilare la lama regolarmente con una pietra per affilare appropriata per mantenere la sua efficienza.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Lama smussata: Affilare con una pietra per affilare.
- Danni alla lama: Contattare il servizio clienti per assistenza.
- Difficoltà nel taglio: Verificare che la lama sia affilata e che il cibo sia preparato correttamente.

## 8. Smaltimento

Riciclare il coltello secondo le normative locali. Non gettarlo nell'indifferenziato per ridurre l'impatto ambientale.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania