

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: KAD1ST11SRBBL

BERKEL | ADHOC - Steak knife - Blade: 110mm - serrated



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Adhoc Steak Knife Blade 110mm Serrated (KAD1ST11SRBBL)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Berkel Adhoc Steak Knife Blade 110mm Serrated. Designed for precision and ease of use, this knife is perfect for slicing through meats with minimal effort. Please read this manual thoroughly to understand the product's features and ensure safe and proper usage.

2. Safety Information

- Sharpness: This steak knife is equipped with a serrated blade. Handle with care to prevent cuts.
- Children: Keep out of reach of children. Always supervise when in use around minors.
- Usage: Use the knife solely for its intended purpose—slicing meat. Avoid using on hard surfaces or for cutting through bones.
- Storage: Store in a safe place, preferably in a knife block or sheath, to prevent accidental injury.
- Inspection: Regularly inspect the blade for any signs of damage. If damaged, discontinue use immediately.

3. Product Specifications

- Product Name: Berkel Adhoc Steak Knife Blade
- Model: KAD1ST11SRBBL
- Blade Length: 110mm
- Blade Material: Stainless steel
- Blade Type: Serrated
- Handle Material: Synthetic
- Dishwasher Safe: No
- Warranty: Limited warranty applies; see additional details for terms.

4. Setup and Installation

1. Remove the knife from its packaging. Handle the blade carefully to avoid injury.
2. If applicable, attach the handle securely to the knife blade following the provided instructions.
3. Ensure no loose parts are present. Once assembled, check to confirm the blade is locked in place securely before use.
4. Store the knife in a designated storage area, avoiding contact with other sharp objects to preserve the blade's integrity.

5. Operation

- Hold the knife comfortably with a firm grip on the handle.
- Position the blade at a slight angle to the meat and apply gentle pressure to slice through.
- Use a cutting board or suitable surface to protect both the knife and your kitchen countertops.
- Clean the blade immediately after use to prevent any residue from hardening.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash only with warm, soapy water. Do not place in a dishwasher.
- Dry thoroughly with a soft cloth after washing to prevent water spots or corrosion.
- Regularly check for dullness; sharpen as necessary using a suitable sharpening tool for serrated knives.

7. Troubleshooting

- Blade is Dull: Sharpen using a knife sharpener designed for serrated blades.
- Handle is Loose: Check if the handle is correctly attached. Tighten as per assembly instructions.
- Rust: If rust appears, clean the blade with a rust remover designed for stainless steel and dry immediately.

8. Disposal

- Dispose of the knife responsibly. If replacing, consider recycling the handle if applicable. Ensure that no one can be accidentally injured by the discarded blade—wrap it securely before disposing of it.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing Berkel. Enjoy your culinary experience with the Adhoc Steak Knife Blade.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel AdHoc Steakmesser mit gezahnter Klinge 110 mm (Kad1st11srbb1)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Berkel AdHoc Steakmessers mit gezahnter Klinge. Dieses hochwertige Produkt wurde für eine optimale Leistung und Benutzerfreundlichkeit entwickelt und eignet sich ideal zum Schneiden von Fleisch und anderen Lebensmitteln.

2. Sicherheitshinweise

- Verwendung: Dieses Produkt ist ausschließlich für den persönlichen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Schnittgefahr: Die Klinge ist scharf. Seien Sie beim Benutzen des Messers besonders vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verwenden Sie eine sichere Messerscheide oder einen Messerblock.
- Benutzung: Verwenden Sie das Messer immer auf einer stabilen, sauberen Schneidunterlage. Schneiden Sie niemals in die Luft oder über unbeaufsichtigten Haustieren/Personen.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch, um Lebensmittelreste zu vermeiden. Verwenden Sie dazu keine scheuernden Materialien.

3. Produktübersicht und technische Daten

Produktdetails:

- Modell: Kad1st11srbb1
- Klingenlänge: 110 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenart: Gezahnt
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Farbe: Schwarz

4. Montage und Installation

1. Entfernen der Verpackung: Öffnen Sie die Verpackung vorsichtig und entnehmen Sie das Messer.
2. Sichtprüfung: Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Bei Schäden kontaktieren Sie den Kundendienst.
3. Zubehör: Stellen Sie sicher, dass alle Zubehörteile vorhanden sind.
4. Aufbewahrungseinheit: Platzieren Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Scheide zur sicheren Aufbewahrung.

5. Betrieb

- Handhabung: Halten Sie den Griff sicher und führen Sie das Messer mit leichtem Druck über die zu schneidenden Lebensmittel.
- Schnitttechnik: Verwenden Sie eine vorwärts und rückwärts Bewegung, um gleichmäßige Schnitte zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch unter heißem Wasser ab. Verwenden Sie milde Seife und ein weiches Tuch.
- Trocknung: Trocknen Sie das Messer gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem geeigneten Wetzgerät.

7. Fehlersuche

Problem: Messer schneidet nicht gut.

Lösung: Prüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist. Schärfen Sie das Messer, falls erforderlich.

Problem: Rostflecken auf der Klinge.

Lösung: Reinigen Sie das Messer gründlich. Verwenden Sie einen Rostentferner, falls erforderlich.

8. Entsorgung

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

9. Kontakt

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

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Adhoc Steak Knife Blade 110mm Serrated (Kad1ST11SRBBL)

1. Algemene Informatie

De Berkel Adhoc Steak Knife Blade is ontworpen voor het snijden van vlees met precisie en gemak. Dit mes beschikt over een gekartelde snijkant die helpt om door de meest stevige vleessoorten te snijden, terwijl de ergonomische grip zorgt voor comfort tijdens gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit mes is uitsluitend bedoeld voor het snijden van voedsel.
- Gebruik het mes niet om harde materialen of niet-voedselproducten te snijden.
- Laat het mes nooit onbeheerd in de buurt van kinderen.
- Houd het mes altijd uit de buurt van vochtige omgevingen om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes op beschadigingen of slijtage. Gebruik een beschadigd mes niet.
- Bij het schoonmaken, gebruik geen schuurmiddelen of oplosmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Wees voorzichtig met de scherpe snijkanten om snijwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 110 mm
- Snijkant: Gekarteld
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 150 gram

4. Installatie en Inrichting

- Verwijder de verpakking van het mes en controleer op eventuele beschadigingen.
- Plaats het mes in een veilige houder of messenblok om schade en ongelukken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het mes goed is verzorgd en op een droge plaats wordt bewaard.

5. Gebruik

- Pak het mes stevig vast bij de grip en zorg ervoor dat uw vingers uit de buurt van de snijkant zijn.
- Plaats het mes aan de rand van het vlees en snijd met een zachte zaagbeweging.
- Voorkom druk naar beneden om het vlees gelijkmatig te snijden.
- Na gebruik, reinig het mes direct om ophoping van voedselresten te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes direct na gebruik met warm water en een milde afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te vermijden.
- Vermijd de vaatwasser, omdat de hitte en chemicaliën de kwaliteit van het mes kunnen aantasten.
- Droog het mes grondig af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige en droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Als het mes bot aanvoelt, gebruik dan een slijper om de snijkant opnieuw te slijpen.
- Bij beschadigingen aan de snijkant, overweeg het mes te vervangen.
- Als het mes uitglijdt tijdens het snijden, controleer dan of het mes schoon en droog is en of de snijtechniek correct is.

8. Afvoer

- Het mes is recyclebaar.
- Gooi het mes niet bij het gewone afval; breng het naar een recyclingpunt voor metaal.
- Zorg ervoor dat het mes veilig verpakt is om snijwonden tijdens het afvoeren te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo para Carne Berkel Adhoc de 110 mm (Serrado)

1. Información General

Gracias por elegir el cuchillo para carne Berkel Adhoc. Este cuchillo es ideal para cortar carne con precisión y eficiencia. Su diseño ergonómico y su hoja serrada de 110 mm garantizan un rendimiento excepcional y comodidad en el uso diario.

2. Información de Seguridad

Antes de utilizar el cuchillo, tenga en cuenta las siguientes advertencias de seguridad:

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice siempre el cuchillo en una superficie estable y adecuada.
- No utilice el cuchillo para fines no previstos.
- No toque la hoja afilada con las manos desnudas; siempre use un paño o un guante protector.
- Asegúrese de que el cuchillo esté completamente limpio y seco antes de usarlo.
- Inspeccione regularmente el estado del cuchillo y deséchelo si presenta daños evidentes.
- Al manipular el cuchillo, mantenga los dedos alejados de la ruta de la hoja.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KAD1ST11SRBBL
- Longitud de la hoja: 110 mm
- Tipo de hoja: Serrado
- Material: Acero inoxidable
- Mango: Ergonomía diseñada para un uso prolongado
- Uso recomendado: Corte de carne

4. Instalación y Configuración

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Limpie la hoja con agua tibia y jabón antes de usar.
3. Asegúrese de que la superficie de corte esté limpia y estable.
4. No se requiere montaje adicional; el cuchillo está listo para su uso inmediato.

5. Operación

- Para usar, sujete el mango firmemente.
- Alinee la hoja del cuchillo con la carne y haga cortes uniformes, aplicando la presión necesaria.
- Utilice movimientos de sierra para obtener el mejor resultado en cortes con piel o hueso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. Evite el uso de lavavajillas para mantener la calidad del acero.
- Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para evitar la corrosión.
- Almacene en un lugar seco y seguro, preferiblemente en una funda o en un bloque de cuchillos.

7. Solución de Problemas

- La hoja no corta bien: Asegúrese de que la hoja esté limpia y afilada. Si es necesario, afile utilizando un afilador adecuado.
- Incomodidad en el uso: Verifique que esté usando el cuchillo con la técnica correcta y que el mango no esté desgastado.
- Corrosión visible: Deséchelo si la corrosión es severa y no se puede remediar con limpieza.

8. Eliminación

Deseche el cuchillo conforme a las normativas locales de residuos. Asegúrese de que el cuchillo esté envuelto o asegurado para evitar lesiones al manipularlo.

9. Contacto

Para más información, consulte nuestras líneas de atención:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation du Couteau à Steak Berkel Adhoc Blade 110mm Serré

1. Informations Générales

Le Couteau à Steak Berkel Adhoc Blade 110mm Serré est conçu pour offrir une découpe précise et nette de toutes vos viandes. Sa conception ergonomique et ses matériaux de haute qualité garantissent une utilisation facile et confortable.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu.
- Tenir hors de portée des enfants.
- Utiliser le couteau avec une planche à découper appropriée pour éviter d'endommager le fil.
- Toujours utiliser en maintenant le manche fermement pour éviter les accidents.
- Lavez le couteau avec précaution à la main et évitez le lave-vaisselle, ce qui pourrait endommager le fil ou le manche.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame et remplacez-la si elle est endommagée ou usée.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: Berkel Adhoc Blade 110mm Serré
- Longueur de la lame: 110 mm
- Type de lame: Serrée
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Manche: Ergonomique, anti-dérapant

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le couteau de son emballage et retirez toutes les protections.
2. Vérifiez que la lame est intacte et sans défauts.
3. Placez votre planche à découper sur une surface stable.
4. Aucune installation supplémentaire n'est requise pour ce produit, il est prêt à l'emploi.

5. Utilisation

- Tenez le couteau par le manche.
- Assurez-vous que la viande est posée sur une surface de découpe stable.
- Faites des mouvements réguliers et contrôlés pour trancher la viande, en commençant par la partie la plus loin de vous.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la lame à la main avec de l'eau chaude et du détergent doux.
- Séchez immédiatement avec un chiffon propre pour éviter la rouille.
- Rangez le couteau dans un endroit sec et à l'abri des chocs.

7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas correctement, vérifiez l'état de la lame pour s'assurer qu'elle n'est pas endommagée.
- Aiguiser la lame avec un aiguiser approprié si nécessaire.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau avec les ordures ménagères ordinaires.
- Vérifiez les réglementations locales concernant l'élimination des couteaux pour assurer une élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

MANUALE DEL PRODOTTO

INFORMAZIONI GENERALI

Grazie per aver scelto il coltello da steak Berkel Adhoc con lama seghettata da 110mm. Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni eccellenti nel taglio della carne. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo sicuro e corretto.

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

- Scopo: Il coltello è progettato esclusivamente per affettare carne e prodotti simili. Non usarlo per scopi diversi.
- Uso corretto: Assicurati di utilizzare il coltello su superfici stabili e resistenti. Non esercitare una forza eccessiva durante il taglio.
- Manutenzione: Controllare regolarmente il coltello per eventuali segni di usura. Una lama danneggiata può comportare rischi durante l'uso.
- Stoccaggio: Conserva il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini. Utilizzare un coprilama se disponibile.
- Lesioni: Non toccare il bordo affilato della lama durante l'uso o la pulizia. Lavare manualmente, evitando l'uso di lavastoviglie per preservare l'affilatura.
- Allergeni: Assicurati che il coltello sia pulito e privo di residui di cibo per evitare contaminazioni.

PANORAMICA DEL PRODOTTO E SPECIFICHE

- Modello: Berkel Adhoc
- Tipo di lama: Seghettata
- Lunghezza lama: 110mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Colore: Nero

INSTALLAZIONE E CONFIGURAZIONE

1. Rimuovere il coltello dalla confezione.
2. Verifica che non ci siano difetti visibili. Se noti difetti, contattaci immediatamente.
3. Per utilizzare il coltello, posizionalo su una superficie di taglio stabile.
4. Assicurati di afferrare il manico con una presa sicura prima di iniziare a tagliare.
5. Non utilizzare il coltello in prossimità di superfici che possono danneggiare la lama.

OPERAZIONE

- Prima di ogni utilizzo, assicurati che la lama sia affilata.
- Tieni il coltello con una mano e l'alimento da affettare con l'altra.
- Utilizza movimenti lunghi e fluidi per affettare la carne invece di forzare il coltello.
- Sii sempre consapevole della posizione delle tue mani durante il taglio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire il coltello a mano con acqua calda e sapone. Utilizzare una spugna morbida.
- Non utilizzare pagliette o spugne abrasive.
- Asciugare immediatamente dopo la pulizia per prevenire la corrosione.
- Conservare in un luogo asciutto e sicuro.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema: La lama non taglia bene.

Soluzione: Verificare l'affilatura della lama; se necessario, far affilare la lama da un professionista.

Problema: Il manico scivola durante l'uso.

Soluzione: Assicurati che le mani siano asciutte e che il manico non sia sporco.

DISPOSIZIONE

Non gettare il coltello insieme ai rifiuti domestici. Seguire le normative locali per lo smaltimento di utensili da cucina in metallo.

CONTATTO

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania