

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: KAD1SW11SRBBL

BERKEL | ADHOC - Steak knife - Blade: 110mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Adhoc Steak Knife Blade 110mm (KAD1SW11SRBBL)

1. General Information

The Berkel Adhoc Steak Knife Blade 110mm is designed for precision cutting, ensuring optimal performance when slicing through various types of meat. This product combines high-quality materials and superior craftsmanship, making it an essential tool in both professional kitchens and home settings.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the knife with care. Keep out of reach of children. Use the knife only for its intended purpose.
- **Cutting Safety:** Always cut away from your body and use a stable cutting surface. Avoid using excessive force to prevent slipping.
- **Storage:** Store the knife in a safe location, such as a knife block or magnetic holder, to prevent accidental cuts.
- **Maintenance:** Regularly check the blade for any signs of damage. Do not use a damaged knife.
- **Cleaning:** Clean the knife immediately after use to avoid cross-contamination. Use warm soapy water and dry thoroughly.
- **Personal Protective Equipment:** Consider using cut-resistant gloves while handling and cleaning the knife.

3. Product Specifications

- **Product Name:** Berkel Adhoc Steak Knife Blade 110mm
- **Length:** 110mm
- **Material:** Stainless Steel
- **Color:** Available in black
- **Manufacturer:** Berkel

4. Setup and Installation

This knife is ready for use upon purchase. Follow these steps for optimal setup:

- **Unpack the Knife:** Remove all packaging materials carefully.
- **Inspect the Knife:** Check for any visible damages. If found, do not use the knife and contact customer service.
- **Select a Cutting Board:** Choose a suitable cutting surface to ensure stability during use.
- **Store Safely:** If not in immediate use, store the knife in a secure location.

5. Operation

- **Gripping the Knife:** Hold the knife firmly by the handle with your dominant hand, ensuring a secure grip.
- **Cutting Technique:** Position the meat on a cutting board. Slice using smooth, even strokes, applying pressure as necessary. Always maintain focus while cutting.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Clean the blade with warm, soapy water after each use. Rinse thoroughly and dry immediately to prevent rust.
- **Sharpening:** Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain cutting efficiency.
- **Storage:** Store the knife in a knife block or sheath to protect the blade and prevent injuries.

7. Troubleshooting

- **Dull Blade:** If the blade feels dull, sharpen using appropriate methods or seek professional sharpening services.
- **Blade Damage:** If the blade is chipped or damaged, discontinue use immediately and contact customer service for repair options.
- **Handle Issues:** If the handle becomes loose, do not attempt to tighten it yourself; consult a professional.

8. Disposal

Dispose of the knife in accordance with local regulations. Do not place the knife in regular trash where it can pose a safety hazard. Instead, wrap it securely in cardboard and label it as sharp before disposal.

9. Contact

For further inquiries, please reach out to our customer service at:

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

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Berkel Adhoc Steakmesser Klinge 110mm (Kad1sw11srbb1)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Berkel Adhoc Steakmessers mit einer Klingenlänge von 110 mm. Dieses hochwertige Steakmesser wurde entwickelt, um ein hervorragendes Schneiderlebnis für Fleisch und andere Lebensmittel zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie das Messer ausschließlich gemäß der vorgesehenen Verwendung.
- Halten Sie die Klinge von Kindern und unberechtigten Personen fern.
- Vermeiden Sie den Kontakt der Klinge mit harten Oberflächen, um eine Beschädigung zu verhindern.
- Achten Sie beim Schneiden auf Ihre Hände und Finger.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um eine hygienische Anwendung zu garantieren.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, wo es nicht herunterfallen kann.
- Bei Anzeichen von Beschädigung oder Abnutzung verwenden Sie das Messer nicht weiter.

3. Produktübersicht und technischen Daten

- Modell: Kad1sw11srbb1
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenlänge: 110 mm
- Griffmaterial: Ergonomisches Material für sicheren Halt
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Steakmesser vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen.
3. Stellen Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, wo es nicht von Kindern erreicht werden kann.
4. Verwenden Sie ein Schneidebrett zur Vermeidung von Schäden an Oberflächen.
5. Halten Sie das Messer sauber und trocken vor der ersten Benutzung.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit der dominanten Hand am Griff und führen Sie gleichmäßige Schneidebewegungen in einem Winkel von 20 bis 30 Grad aus.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und lassen Sie das Messer seine Arbeit tun, um ein sauberes Schneidergebnis zu erzielen.
- Reinigen Sie das Messer regelmäßig während der Nutzung, um eine hygienische Anwendung sicherzustellen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Spülen Sie das Messer gründlich ab und trocknen Sie es sofort mit einem weichen Tuch, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Messer-Schärfer.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
Lösung: Schärfen Sie das Messer mit einem Wetzstein oder einem elektrischen Schärfer.
- Problem: Klinge ist beschädigt.
Lösung: Stoppen Sie die Verwendung und wenden Sie sich an den Kundendienst.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt umweltgerecht. Geben Sie es nicht im Hausmüll ab. Suchen Sie nach örtlichen Sammelstellen für Metallabfälle oder wenden Sie sich an die örtlichen Behörden zur Entsorgung.

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Adhoc Steak Messenset - 110 mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Berkel Adhoc Steak Mes met een lemmet van 110 mm. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor het snijden van een verscheidenheid aan vlees, waaronder steak. Het mes combineert functionaliteit met een elegant ontwerp, ideaal voor zowel professioneel gebruik als in de thuishkeuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Wees altijd voorzichtig bij het hanteren van het mes; vermijd krachtige of ondoordachte bewegingen.
- Controleer regelmatig of het lemmet goed vastzit.
- Voor gebruik: zorg ervoor dat het mes schoon en intact is.
- Gebruik een snijplank om te voorkomen dat het mes beschadigd raakt.
- Vervang of slijp een beschadigd of bot mes tijdig om letsel te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plek of in een beschermende hoes wanneer het niet in gebruik is.

3. Productspecificaties

- Lemmetlengte: 110 mm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Hout
- Totale lengte: 210 mm
- Gewicht: 200 g

4. Installatie en Setup

1. Haal het mes uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Het mes hoeft niet in elkaar gezet te worden; controleer of het lemmet goed vastzit aan het handvat.
3. Plaats het mes op een veilige en gemakkelijke toegankelijke plek in de keuken.
4. Indien nodig, gebruik een mesblok of beschermhoes voor veilige opslag.

5. Gebruik

- Neem het mes met de handgreep vast, met de duim aan de zijkant voor extra grip.
- Houd het vlees stevig vast op de snijplank.
- Snijd met een gelijkmatige druk en gebruik lange, heftige bewegingen voor optimale resultaten.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om schoonmaaklasten te minimaliseren.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel het mes af met warm water en gebruik een mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of de vaatwasmachine.
- Droog het mes direct na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Slijp regelmatig het lemmet met een slijpstaaf of slijpmachine voor optimale prestaties.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Het lemmet is mogelijk bot. Slijp het mes met een slijpstaaf.
- Beschadigingen aan het lemmet: Controleer op de aanwezigheid van roest of deuken. Overweeg het mes professioneel te laten slijpen of vervangen.
- Oncomfortabele grip: Controleer of uw handvat versleten of beschadigd is. Vervang indien nodig.

8. Afvoer

- Dit product kan niet in de reguliere afvalcontainer worden gegooid.
- Neem het mes mee naar een speciaal recyclingpunt of volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van keukengereedschap.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Carne Berkel Adhoc – Hoja 110mm (KAD1SW11SRBBL)

1. Información General

El cuchillo de carne Berkel Adhoc es un utensilio de alta calidad diseñado para cortes precisos de carne. Su hoja de 110mm está fabricada en acero inoxidable, garantizando una larga durabilidad y facilidad de uso en la cocina profesional y doméstica.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este producto está destinado exclusivamente para el corte de carne. No utilizar para otros propósitos.
- **Cuchillo Afilado:** La hoja del cuchillo es extremadamente afilada. Mantener fuera del alcance de los niños.
- **Cuidado al Manipular:** Siempre manipule el cuchillo con ambas manos y nunca coloque los dedos cerca de la hoja durante su uso.
- **Superficie de Corte Estable:** Utilizar el cuchillo sobre una superficie de corte estable y resistente para evitar accidentes.
- **Almacenamiento Seguro:** Guardar el cuchillo en su protector o soporte después de su uso para prevenir accidentes.
- **Inspección Regular:** Revisar el estado del cuchillo periódicamente. Si hay signos de daño o desgaste, no utilizar y contactar al fabricante.
- **Mantenimiento de Seguridad:** No intente afilar el cuchillo de forma inadecuada. Utilice solo herramientas recomendadas para el afilado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material de la Hoja:** Acero Inoxidable
- **Longitud de la Hoja:** 110 mm
- **Mango:** Antideslizante
- **Uso:** Profesional y doméstico
- **Certificación:** Cumple con las regulaciones de seguridad de la UE

4. Configuración e Instalación

El cuchillo de carne Berkel Adhoc no requiere de instalación. Sin embargo, para su uso seguro, siga estos pasos:

1. Retire el cuchillo del empaque y quite cualquier etiqueta o adhesivo.
2. Coloque el cuchillo en un soporte seguro o en una superficie de corte.
3. Asegúrese de tener a mano un área de trabajo limpia y ordenada.
4. Introduzca la hoja del cuchillo en un afilador de cuchillos adecuado si es necesario.

5. Operación

1. Sostenga la carne firmemente sobre la tabla de cortar.
2. Con una mano, sostenga la empuñadura del cuchillo y con la otra asegúrese de que la carne esté en posición estable.
3. Realice cortes firmes y controlados, evitando movimientos bruscos.
4. Limpie con un paño después de cada uso para conservar la calidad de la hoja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave inmediatamente después de cada uso.
- No sumerja en agua durante largos períodos ni lave en lavavajillas.
- Seque completamente con un paño suave antes de almacenarlo.
- Afile la hoja según sea necesario utilizando un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- **Dificultad para cortar:** Verificar si la hoja está afilada. Si no lo está, proceder al afilado.
- **Acumulación de óxido:** Limpiar la hoja con un paño seco y aplicar una pequeña cantidad de aceite vegetal.
- **Mango suelto:** Si el mango presenta inestabilidad, no usar y contactar al fabricante.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales. Para cuchillos, se recomienda llevar a un punto limpio o a un servicio de reciclaje adecuado. Nunca arroje un cuchillo en la basura común.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'INSTRUCTIONS DU PRODUIT : COUTEAU À STEAK BERKEL ADHOC

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du couteau à steak Berkel Adhoc de 110mm. Ce couteau est conçu pour offrir une excellente performance et durabilité, idéal pour couper des steaks et autres viandes.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas laisser le couteau sans surveillance, en particulier à proximité d'enfants.
- Utiliser toujours le couteau sur une planche à découper appropriée.
- Ne pas plier ou tordre la lame, car cela pourrait l'endommager.
- Garder le couteau loin des surfaces chaudes pour éviter la déformation.
- En cas de coupure ou de blessure, nettoyer et désinfecter immédiatement la plaie.
- Ne pas utiliser le couteau pour d'autres usages que la découpe des aliments.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : KAD1SW11SRBBL
- Longueur de la lame : 110mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique pour une prise en main confortable
- Poids : 130g

4. Installation et Installation

- Déballez soigneusement le couteau à steak en prenant soin de la lame.
- Aucune installation particulière n'est nécessaire. Le couteau est prêt à l'emploi dès son déballage.
- Stockez le couteau dans un tiroir à couverts ou un bloc à couteaux pour éviter tout dommage à la lame.

5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau en le tenant par la poignée.
- Appliquez une pression douce pour couper à travers la viande.
- Ne forcez pas et laissez la lame faire le travail pour éviter d'endommager la lame.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas placer le couteau dans le lave-vaisselle pour préserver l'intégrité de la lame et de la poignée.
- Séchez le couteau soigneusement avec un chiffon propre avant de le ranger.
- Aiguillez la lame régulièrement pour maintenir sa performance.

7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas efficacement, vérifiez s'il est émoussé et aiguillez-le si nécessaire.
- En cas de corrosion, nettoyez la lame avec un produit spécifique pour l'acier inoxydable.
- Si la poignée se décolle ou est endommagée, contactez le service client pour obtenir des conseils.

8. Élimination

- Éliminez tout couteau endommagé ou usé selon les règles de recyclage des métaux dans votre région.
- Ne laissez pas le couteau à portée des enfants pour éviter les accidents.

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 per Coltello da Steak Berkel Adhoc

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Steak Berkel Adhoc. Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni eccellenti nella preparazione e nel servizio delle vostre carni preferite. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire una corretta ed efficiente operazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Deteriore: Utilizzare solo il coltello per lo scopo previsto.
- Rischio di Taglio: Il coltello è affilato. Maneggiarlo con cautela e conservarlo fuori dalla portata dei bambini.
- Ispezione Regolare: Controllare regolarmente il coltello per eventuali segni di danno. Non utilizzare se danneggiato.
- Lavoro Superficiale: Usare sempre su superfici stabili e resistenti che non scivolino.
- Manipolazione Sicura: Tenere il coltello con una presa sicura e lontano dal corpo durante il taglio.
- Utilizzo di Guanti: Si consiglia di utilizzare guanti protettivi durante la pulizia o il maneggio post utilizzo.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Nome del prodotto: Coltello da Steak Berkel Adhoc
- Lunghezza lama: 110 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, resistente e comodo da impugnare
- Colore: Nero
- Peso: Leggero per un facile utilizzo

4. Installazione e Setup

- Rimozione da Imballaggio: Rimuovere il coltello dalla scatola e verificare che non vi siano parti danneggiate.
- Sicurezza durante l'installazione: Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e priva di oggetti pericolosi.
- Posizionamento del Coltello: Collocare il coltello in un blocco per coltelli o su un supporto per garantire la sicurezza e la protezione della lama.
- Raccomandazione: Non riporre il coltello nel cassetto con altri utensili per evitare il danneggiamento della lama.

5. Operazione

- Uso del Coltello: Afferralo per il manico ed eseguire movimenti di taglio fluidi e decisi lungo la carne. Evitare movimenti bruschi.
- Consiglio: Non utilizzare il coltello per tagliare ossa o alimenti congelati; è progettato esclusivamente per carni cotte e alimenti simili.
- Manutenzione: Per preservare la lunghezza della lama, utilizzare un affilatore di alta qualità se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'Uso: Lavare il coltello a mano con acqua calda e detergente delicato.
- Asciugatura: Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare la ruggine.
- Non Lavabile in Lavastoviglie: Non inserire mai il coltello in lavastoviglie.
- Controllo Periodico: Verificare che non vi siano danni alla lama o al manico.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama Spuntata: Se il coltello non affetta facilmente, considerare l'affilatura della lama.
- Danno al Manico: Se il manico è allentato o danneggiato, interrompere immediatamente l'uso e contattare l'assistenza.
- Ruggine sulla Lama: Se si notano segni di ruggine, pulire con una spugna delicata e un detergente per acciaio inossidabile.

8. Smaltimento

- Ideale: Smaltire il coltello secondo le normative locali sui rifiuti.
- Raccomandazione: Considerare di portarlo a un centro di raccolta dei materiali pericolosi se presente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto Berkel. Godetevi l'ottima esperienza culinaria con il vostro Coltello da Steak Adhoc.