

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: KEP1BO16SRBBL

BERKEL | ELEGANCE - Boning knife - Blade: 160mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Elegance Boning Knife Blade 160mm (KEP1BO16SRBBL)

1. General Information

The Berkel Elegance Boning Knife Blade is designed for professionals and culinary enthusiasts alike, offering precision and durability for boning tasks. Its sleek design and high-quality materials ensure performance and comfort, enabling effective meat preparation in a variety of culinary settings.

2. Safety Information

- Sharp Blade: Handle the knife with care; the blade is extremely sharp. Always keep the knife pointed away from your body when using and never attempt to catch a falling knife.
- Storage: Store the knife safely in a designated knife block or sheath to prevent accidental cuts.
- Cleaning: Ensure the knife is clean and dry before use and after cleaning to prevent slip hazards.
- Children: Keep the knife out of reach of children and inform them of the dangers associated with sharp objects.
- Use: This knife is intended for boning purposes only. Do not use it for any other applications, as this may result in injury or damage to the blade.

3. Product Specifications

- Product Name: Berkel Elegance Boning Knife Blade
- Blade Length: 160 mm
- Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Ergonomic polyoxymethylene (POM)
- Weight: 0.15 kg
- Color: Black handle

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully open the packaging and remove the knife.
2. Inspect: Check for any visible damage. If damaged, do not use the knife and contact customer service.
3. Storage: Place the knife in a secure location, preferably in a knife block or protected knife sheath.
4. Ready for Use: The knife is ready for use immediately after inspection.

5. Operation

- Grip the Knife: Hold the handle firmly and ensure your fingers are positioned safely.
- Boning Technique: Use smooth, controlled movements to separate meat from the bone. Angle the blade appropriately to navigate around joints and bones.
- Safety Precautions: Always cut away from the body. Maintain focus and avoid distractions while operating the knife.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with warm soapy water and a soft sponge. Do not immerse in water or place in a dishwasher, as this may damage the blade and handle.
- Drying: Wipe the knife dry immediately after washing to prevent rust and water spots.
- Sharpening: Regularly check the sharpness of the blade. Use a whetstone or professional sharpening service for maintenance.

7. Troubleshooting

- Blade Not Cutting Effectively: Ensure the knife is sharp. If dull, sharpen before use.
- Rust Spots on Blade: Clean and dry the knife immediately after each use. Use food-safe mineral oil to prevent rust.
- Handle Loosening: If the handle feels loose, discontinue use and contact customer support for service.

8. Disposal

- Knife Disposal: When disposing of the knife, ensure it is wrapped securely to prevent injury to yourself or others. Local recycling guidelines will vary; check with your local waste management services for safe disposal options.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

- 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 Elegance Boning Knife Blade!

DE DEUTSCH

Produktmanual: Berkel Elegance Bone Knife Blade 160mm (KEP1BO16SRBBL)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Berkel Elegance Bone Knife Blade 160mm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine hervorragende Schneidleistung zu bieten und ist für den professionellen Einsatz konzipiert. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die optimale Nutzung und Langlebigkeit des Produkts sicherzustellen.

2. Sicherheitsinformationen

- Persönliche Sicherheit: Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe, um Verletzungen während des Schneidens zu vermeiden.
- Benutzung: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck (Zerlegen von Fleisch).
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigung: Nur mit Wasser und milden Reinigungsmitteln reinigen. Scharfe Klingen können Verletzungen verursachen.
- Inspektion: Überprüfen Sie das Messer regelmäßig auf Beschädigungen oder Abnutzung. Bei Anzeichen von Beschädigung das Produkt nicht mehr verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Berkel Elegance Bone Knife Blade 160mm
- Modellnummer: KEP1BO16SRBBL
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Klingenlänge: 160mm
- Grifflänge: 130mm
- Gesamtlänge: 290mm
- Gewicht: 210g
- Besondere Merkmale: Ergonomischer Griff, hohe Schärfe, optimales Schneiden.

4. Aufbau und Installation

1. Entpacken: Nehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Griffmontage: Wenn das Messer einen abnehmbaren Griff hat, setzen Sie den Griff sicher auf das Ende der Klinge, bis er einrastet.
3. Sicherheitsüberprüfung: Stellen Sie sicher, dass das Messer sicher und stabil ist, bevor Sie es verwenden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer am Griff und führen Sie sanfte, gleichmäßige Bewegungen aus, um das Fleisch zu schneiden.
- Verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage, um die Klinge und die Oberfläche zu schützen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch, um Korrosion zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem geeigneten Schärfgerät, um die Schneidleistung zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge schneidet nicht gut.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist. Schärfen Sie die Klinge gegebenenfalls nach.
- Problem: Klinge bricht ab.
Lösung: Überprüfen Sie die Verwendung. Verwenden Sie das Messer nicht für harte Materialien.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer nicht im regulären Haushaltsmüll. Entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Gesetzen und Vorschriften für die Entsorgung von Metallen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Elegance Ontbeende Mes 160mm (Kep1bo16srbbl)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Berkel Elegance Ontbeende Mes. Dit hoogwaardig mes is ontworpen voor precisie en duurzaamheid, ideaal voor kappers die veelzijdigheid en stijl in hun messen verlangen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor het bedoelde doel, namelijk het snijden van vlees en andere levensmiddelen.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen en ongetrainde personen.
- Zorg ervoor dat u altijd een stabiele snijdende ondergrond gebruikt.
- Gebruik een snijbescherming wanneer u het mes opbergt of vervoert.
- Controleer regelmatig de scherppte van het mes en slijp het indien nodig om ongelukken te voorkomen.
- Pas altijd op bij het reinigen en onderhoud van het mes. Gebruik nooit uw handen om het mes te reinigen.
- Bewaar het mes in een droge omgeving om roestvorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 160 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrijstaal

4. Opstelling en Installatie

1. Haal het mes uit de verpakking.
2. Controleer of het mes intact is en geen zichtbare beschadigingen heeft.
3. Zorg voor een veilige werkplek met een stabiele snijplank.
4. Positioneer het mes comfortabel in uw hand, waarbij u de grip goed vasthoudt.
5. Het mes is gebruiksklaar zonder assemblage of installatie nodig is.

5. Bediening

- Gebruik het mes met een constante, gecontroleerde druk.
- Snijd altijd van uzelf af en gebruik een toevoermethode voor langdurige precisie.
- Ondersteun vlees of andere producten met uw andere hand voor stabiliteit.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen om de snijkant niet te beschadigen.
- Droog het mes grondig met een zachte doek voordat u het opbergt.
- Smeer de handgreep af en toe in met een kleine hoeveelheid olie om de levensduur van het materiaal te verlengen.
- Slijp het mes regelmatig om de scherppte te behouden.

7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Gebruik een slijpklei om de scherppte te herstellen.
- Reactie van gebruikers: Bij oncomfortabel gebruik, controleer uw snijtechniek en grip.
- Veroorzaakt roest: Zorg voor een droge opslag en gebruik geen agressieve chemicaliën bij het reinigen.

8. Afvoer

- Dit product is vervaardigd uit hoogwaardige materialen. Indien u het mes wilt afvoeren, volg dan de lokale richtlijnen voor de afvoer van metalen producten.
- Dit product kan worden gerecycled indien het op de juiste manier wordt afgehandeld.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Deshuesador Berkel Elegance 160 mm

1. Información General

El Cuchillo Deshuesador Berkel Elegance de 160 mm es una herramienta de alta calidad diseñada para facilitar el corte y deshuesado de carnes. Su construcción robusta y diseño ergonómico lo convierten en una opción ideal para chefs profesionales y entusiastas de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el deshuesado y corte de carnes. No debe usarse para otros fines.
- Manejo Seguro: Maneje el cuchillo con cuidado. Siempre mantenga la hoja alejada de su cuerpo y de otras personas.
- Almacenamiento: Después de su uso, guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un soporte para cuchillos o con su funda protectora.
- Cuidado de la Cuchilla: Evite golpear la cuchilla contra superficies duras para prevenir daños.
- Limpieza: Limpie el cuchillo después de cada uso con agua tibia y un detergente suave. No sumerja el cuchillo en agua prolongadamente.
- Fresco y Fuera de Alcance de Niños: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KEP1BO16SRBBL
- Longitud de la hoja: 160 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Antideslizante para un agarre seguro
- Peso: 200 g
- Uso: Cuchillo de deshuesado, para uso profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

- Retire el cuchillo cuidadosamente de su empaque.
- Inspeccione el cuchillo para asegurarse de que no haya daños.
- Coloque el cuchillo en un soporte adecuado o en un lugar seguro donde no pueda caerse ni causar accidentes.

5. Operación

- Al usar el cuchillo, sostenga el mango firmemente y utilice un corte controlado.
- Para deshuesar, haga cortes precisos y siga la articulación del hueso.
- Mantenga la hoja en un ángulo de aproximadamente 20 grados para obtener el mejor rendimiento.
- Evite aplicar demasiada fuerza para evitar lesiones o daños al producto.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie inmediatamente después de su uso con agua tibia y un detergente suave. Se recomienda el uso de una esponja suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Seque el cuchillo con un paño limpio y seco.
- Afile la hoja regularmente para mantener su efectividad.

7. Solución de Problemas

- Dificultad para cortar: Puede que la hoja necesite ser afilada.
- Oxidación: Si la hoja presenta manchas de óxido, limpie con un limpiador de acero inoxidable y seque adecuadamente.
- Deslizamiento: Asegúrese de que el mango esté seco y limpio para un agarre seguro.

8. Disposición

- Al final de la vida útil del cuchillo, no lo deseche directamente en la basura. Consulte las regulaciones locales sobre desechos de metal y asegúrese de desecharlo de manera segura.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, contáctenos a:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau à désosser Berkel Elegance 160 mm

1. Informations Générales

Bienvenue dans votre manuel d'utilisation pour le Couteau à désosser Berkel Elegance 160 mm. Ce produit est conçu pour offrir une précision et une performance exceptionnelles dans la découpe de viandes et de poissons. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir une utilisation sécuritaire et efficace de votre couteau.

2. Informations de Sécurité

- Avertissement Tranchant : Le couteau est équipé d'une lame très tranchante. Manipulez-le avec précaution pour éviter les coupures.
- Garde d'Avenir : Ne laissez pas le couteau à la portée des enfants. Conservez-le hors de leur portée lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Utilisation appropriée : Utilisez le couteau uniquement pour les fins pour lesquelles il a été prévu. Évitez de l'utiliser pour des aliments congelés ou des produits durs pour préserver sa durabilité.
- Inspection régulière : Contrôlez régulièrement l'état du couteau et assurez-vous qu'il est propre et tout en bon état avant de l'utiliser.
- Évitez l'humidité : Ne laissez pas le couteau immergé dans l'eau ou exposé à l'humidité prolongée pour éviter la corrosion.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame: 160 mm
- Type de lame: Acier inoxydable
- Poids: 0,300 kg
- Manche: Ergonomique en matière synthétique
- Couleur: Rouge

4. Installation et Mise en Place

Le Couteau à désosser Berkel Elegance ne nécessite pas d'installation complexe. Suivez les étapes suivantes pour l'utiliser correctement :

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Nettoyez la lame et le manche à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
3. Gardez le couteau dans un support à couteaux ou un bloc de couteaux pour garantir la sécurité lorsqu'il n'est pas utilisé.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme.
- Utilisez une planche à découper stable pour assurer une découpe précise.
- Faites des mouvements de va-et-vient doux pour sculpter la viande sans effort.
- Pour de meilleurs résultats, maintenez le couteau à un angle de 20 degrés par rapport à la surface de la viande.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle, car cela pourrait endommager la lame et le manche.
- Séchez le couteau avec un chiffon doux pour éviter la formation de rouille.
- Aiguissez la lame régulièrement à l'aide d'un aiguiser approprié pour maintenir son efficacité.

7. Résolution des Problèmes

- La lame ne coupe pas : Assurez-vous qu'elle est bien aiguisée. Aiguissez-la si nécessaire.
- Rouille ou taches sur la lame : Nettoyez-le immédiatement avec de l'huile minérale et rangez-le dans un endroit sec.
- Inconfort lors de l'utilisation : Vérifiez si le manche est propre et sec, et assurez-vous que vous tenez le couteau correctement.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau hors de l'usage domestique classique. Lorsque vous devez vous en débarrasser :

- Veuillez le placer dans un conteneur de déchets dangereux ou retourné à un centre de recyclage approprié où le métal peut être recyclé.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Coltello da Disosso Berkel Elegance 160mm

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto del Coltello da Disosso Berkel Elegance 160mm. Questo coltello è progettato per garantire prestazioni elevate nella disosso dei diversi tipi di carne, combinando precisione e comfort d'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per l'uso previsto, ovvero per disossare carne.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre affilato; un coltello dull può essere più pericoloso.
- Non utilizzare il coltello se presenta danni o difetti.
- Indossare guanti e occhiali protettivi se necessario durante l'uso.
- Lavare il coltello a mano anziché in lavastoviglie per preservare il materiale e l'affilatura.
- Maneggiare il coltello con cura e riporlo in un luogo sicuro dopo l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 160mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, in materiale antiscivolo
- Peso: [inserire peso specifico]
- Colore: [inserire colore]
- Utilizzo: Professionale e domestico

4. Configurazione e Installazione

Non è necessaria alcuna installazione specifica per il coltello da disosso. Tuttavia, seguire queste linee guida per l'impostazione iniziale:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Controllare che non ci siano difetti visibili.
- Posizionare il coltello su una superficie piana e sicura.
- Non usare il coltello fino a quando non è affilato e pronto per l'uso.

5. Operazione

- Affilare la lama con una pietra abrasiva o un affilacoltelli prima dell'uso.
- Posizionare il pezzo di carne su un tagliere stabile.
- Utilizzare movimenti decisi e controllati per disossare la carne, mantenendo la lama aderente all'osso.
- Assicurarsi di mantenere la mano che tiene la carne lontana dalla lama durante l'operazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua saponata calda.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare l'ossidazione.
- Non utilizzare strumenti abrasivi che potrebbero graffiare la lama.
- Controllare periodicamente l'affilatura e affilare se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama poco affilata: Affilare con un affilacoltelli o una pietra abrasiva.
- Ruggine o macchie sulla lama: Pulire la lama immediatamente dopo l'uso e asciugare. Se necessario, utilizzare un olio alimentare per proteggere la superficie.
- Manico allentato: Verificare i collegamenti e sostituire se necessario.

8. Smaltimento

- Smaltire il coltello secondo le normative locali per i materiali metallici.
- Non gettare mai il coltello nel bidone della spazzatura; considera il riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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