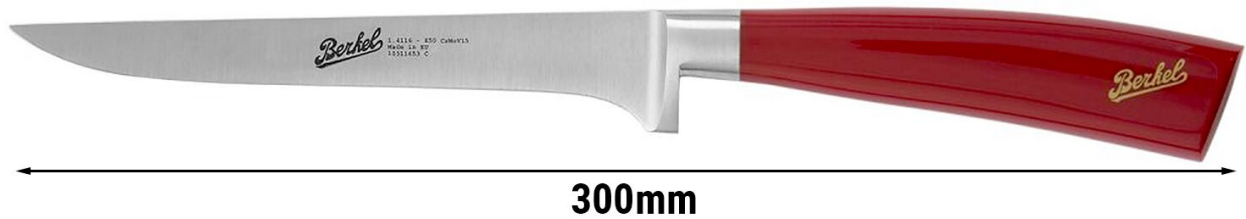


ggmgastro

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: KEP1BO16SRRBL

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 (KEP1BO16SRRBL)

1. General Information

The Berkel Elegance Boning Knife Blade is designed for precision cutting and deboning of meat and poultry. The 160mm blade length allows for enhanced maneuverability and control, ensuring clean cuts and maximum efficiency in professional kitchens.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended for cutting and deboning meat and is not suitable for other uses.
- Sharp Edges: The blade is extremely sharp. Always handle with care to avoid cuts or injuries. Use a cutting board and keep fingers away from the blade during use.
- Storage: Store the knife in a safe location, preferably in a knife block or sheath to protect the blade and avoid accidents.
- Personal Protective Equipment: Consider wearing cut-resistant gloves when handling the knife, especially during cleaning and maintenance.
- Child Safety: Keep out of reach of children. This product is not a toy.
- Inspection: Regularly check the knife for any damage or wear before use. Do not use a damaged knife as it can lead to accidents.

3. Product Specifications

- Model: KEP1BO16SRRBL
- Blade Length: 160 mm
- Material: Stainless steel
- Handle Material: Ergonomic synthetic handle
- Weight: 120 grams
- Blade Type: Flexible blade suitable for precision work

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from the packaging. Inspect the blade for any visible damage.
2. Initial Cleaning: Wash the knife with warm, soapy water and rinse thoroughly. Dry with a clean towel.
3. Storage Preparation: If storing in a knife block or magnetic strip, ensure the area is clean and dry before placement. Avoid placing in crowded drawers where it may come into contact with other objects that could damage the blade.

5. Operation

1. Grip: Hold the handle firmly with a comfortable grip, ensuring fingers are positioned away from the blade edge.
2. Cutting Technique: Use a smooth, slicing motion when cutting through meat. Start at the thicker end and apply steady pressure as you slice.
3. Maintaining Control: Work on a stable, non-slip cutting board and maintain focus on your cutting technique.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Always hand wash the knife with warm, soapy water immediately after use to prevent staining and contamination. Avoid dishwasher cleaning.
- Drying: Thoroughly dry with a clean cloth to prevent rust and corrosion.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade with a whetstone or knife sharpener specifically designed for kitchen knives. Follow manufacturer instructions for best results.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the blade does not cut smoothly, it may need sharpening.
- Stains or Rust: Clean the knife with a stainless steel cleaner if staining occurs. Avoid harsh abrasives that may scratch the surface.
- Loose Handle: If the handle feels loose, contact customer service for assistance.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its usable life, dispose of it responsibly. Wrap the blade in cardboard or thick paper to prevent injury during disposal and take it to a recycling facility appropriate for metal products.

9. Contact

For further assistance, questions, or concerns, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Elegance Knochenmesser Klinge 160mm (KEP1BO16SRRBL)

1. Allgemeine Informationen

Das Berkel Elegance Knochenmesser ist ein hochwertiges, speziell entwickeltes Schneidwerkzeug für den professionellen Einsatz in Fleischereien, Restaurants und anderen gastronomischen Einrichtungen. Mit einer Klingenslänge von 160 mm bietet es optimale Präzision und Kontrolle beim Schneiden von Knochen und Fleisch.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Das Messer ist ausschließlich für das Schneiden von Fleisch und Knochen konzipiert.
- Benutzung: Halten Sie das Messer von Kindern fern. Verwenden Sie beim Schneiden ein stabiles Schneidebrett.
- Schneidkanten: Achten Sie stets auf die Klingens- und Schneidsicherheit. Verwenden Sie das Messer mit der Klinge von sich weg und schneiden Sie langsam.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer in einer Schutzhülle oder einem Messerblock auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Pflege: Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klinge und schärfen Sie diese bei Bedarf.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Berkel Elegance Knochenmesser
- Modellnummer: KEP1BO16SRRBL
- Klingenslänge: 160 mm
- Material: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Griffmaterial: Ergonomisches Kunststoff mit rutschfestem Finish
- Gewicht: 200 g
- Farben: Edelstahloptik

4. Einrichtung und Installation

1. Verpackung öffnen: Entfernen Sie vorsichtig das Messer aus der Verpackung.
2. Überprüfung: Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen oder Herstellungsfehler. Mäßige Mängel sind nicht akzeptabel.
3. Reinigung: Vor der ersten Benutzung das Messer gründlich abwaschen und trocknen.
4. Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, idealerweise in einem Messerblock oder mit einer Klingensabdeckung, um das Schneideblatt zu schützen.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand die Bewegung aus.
- Nutzen Sie die gesamte Länge der Klinge, um gleichmäßige Schnitte zu gewährleisten.
- Üben Sie nicht zu viel Druck aus; die Schärfe der Klinge ermöglicht sauberes Schneiden mit minimalem Aufwand.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch das Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Verwenden Sie keinen Geschirrspüler.
- Trocknen Sie das Messer stets sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um ihre Leistung zu optimieren.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
 - Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder bringen Sie das Messer zu einem Fachmann.
- Problem: Material klebt an der Klinge.
 - Lösung: Reinigen Sie das Messer nach dem Schneiden gründlich und wiederholen Sie den Vorgang.

8. Entsorgung

Das Messer sollte am Ende seiner Lebensdauer umweltgerecht entsorgt werden. Vermeiden Sie es, das Messer einfach in den Müll zu werfen:

- Entsorgen Sie das Messer über den Metallrecycling-Service in Ihrer Gemeinde.
- Informieren Sie sich über lokale Vorschriften zur Entsorgung von scharfen Gegenständen.

9. Kontakt

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

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Elegance Ontbeendmes - 160mm (Kep1bo16srrbl)

1. Algemene Informatie

Het Berkel Elegance ontbeendmes van 160mm is ontworpen voor precisie en efficiëntie in de professionele keuken. Met een hoogwaardige RVS-blade is dit mes ideaal voor het fileren en ontbeinen van vlees, en biedt het een uitstekende balans en grip.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit mes is scherp; houd het buiten bereik van kinderen.
- Gebruik het mes alleen voor zijn beoogde doel om verwondingen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat je een geschikte snijplank gebruikt om schade aan het snijblad en verwondingen te voorkomen.
- Snijd altijd van je af en houd je handen en vingers uit de buurt van de snijrand.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het mes en vervang het indien nodig.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om roestvorming te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die het mes kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Lengte lemmet: 160 mm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal (RVS)
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp voor comfortabele grip
- Gewicht: 250 g
- Geschikt voor: Professioneel en huishoudelijk gebruik
- Kleur: RVS-natuur
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Setup en Installatie

- Het mes wordt geleverd in een beschermende verpakking. Verwijder voorzichtig het mes uit de verpakking.
- Plaats het mes op een vlakke, stevige snijbank.
- Zorg ervoor dat de snijplank goed is bevestigd en niet verschuift tijdens het snijden.
- Opmerking: Dit mes is gebruiksklaar bij levering. Er zijn geen verdere installatie-instructies nodig.

5. Gebruik

- Voor het beste resultaat, gebruik je het mes met een gelijkmatige snijtechniek.
- Begin met het snijden van grotere stukken vlees en werk je een weg naar kleinere delen.
- Houd het mes rechtop en pas druk toe in een schommelende beweging voor een efficiënt snijproces.
- Maak na elke snede het mes schoon om ophoping van vleesresten te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Vermijd het gebruik van de vaatwasmachine, omdat dit het mes kan beschadigen.
- Droog het mes grondig af met een schone, droge doek.
- Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een mesbeschermer of een messenset.

7. Problemen Oplossen

- Als het mes niet goed snijdt, controleer dan of het mes scherp is. Gebruik een slijper voor een betere snede.
- Bij roestvorming, gebruik een mild schuurmiddel of roestverwijderaar, volg de gebruiksaanwijzing op het product.
- Voor andere problemen, neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Dit product behoort tot de categorie van metaalafval. Volg lokale voorschriften voor de verwijdering van metaalproducten.
- Zorg ervoor dat het mes veilig is verpakt om verwondingen tijdens het transport naar de stortplaats te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie, neem contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo De Deshuese Berkel Elegance - 160mm (KEP1BO16SRRBL)

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo De Deshuese Berkel Elegance. Este cuchillo ha sido diseñado para proporcionar un rendimiento excepcional y una facilidad de uso en la preparación de carnes. Por favor, lea atentamente este manual para garantizar un uso seguro y correcto del producto.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice el cuchillo exclusivamente para deshuese y corte de carne. No lo use para cualquier otro objetivo que no esté relacionado con la preparación de alimentos.
- Cuidado con el Filo: El cuchillo tiene un filo muy afilado. Maneje con precaución para evitar cortes accidentales.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de niños. Utilice un bloque de cuchillos o una funda protectora cuando no esté en uso.
- Inspección Regular: Revise regularmente el cuchillo en busca de daños. No utilice el cuchillo si el filo está desgarrado o dañado.
- Superficie de Trabajo: Asegúrese de trabajar sobre una superficie firme y estable para evitar accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Berkel
- Modelo: Elegance
- Tipo: Cuchillo de deshuese
- Longitud de la hoja: 160 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante para un agarre seguro
- Peso: Aproximadamente 200 g

4. Configuración e Instalación

El cuchillo no requiere instalación. Sin embargo, asegúrese de realizar los siguientes pasos antes de usarlo:

1. Retire el cuchillo de su embalaje.
2. Limpie la hoja con un paño seco para eliminar cualquier residuo.
3. Coloque el cuchillo en un soporte adecuado o en un lugar seguro de su cocina.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango antideslizante.
- Aplique una presión moderada al cortar la carne, utilizando el movimiento de vaivén adecuado para deshuesar eficientemente.
- Mantenga el cuchillo en un ángulo adecuado para evitar que se atasque en la carne.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave después de cada uso.
- No use estropajos abrasivos que puedan dañar el filo.
- Seque completamente el cuchillo antes de guardarlo.
- Para mantener el filo, afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar adecuada.

7. Solución de Problemas

- Problema: El cuchillo no corta adecuadamente.
Solución: Afile el cuchillo utilizando una piedra de afilar o lleve a afilar a un profesional.
- Problema: El mango se siente inestable.
Solución: Verifique que no haya daños en el mango o en la unión con la hoja. Si está dañado, evite su uso y contacte al servicio de atención.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, elimínelo de manera responsable. Verifique las regulaciones locales sobre la eliminación de cuchillos y asegúrese de envolverlo para evitar lesiones durante el proceso de recogida.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

Gracias por elegir el Cuchillo De Deshuese Berkel Elegance. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Couteau à Désosser Berkel Elegance 160 mm (KEP1BO16SRRBL)

1. Informations Générales

Le Couteau à Désosser Berkel Elegance est un outil de cuisine professionnel conçu pour le désossage efficace et précis des viandes. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, ce couteau allie ergonomie et performance pour les chefs amateurs et professionnels.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ce couteau est destiné uniquement à la découpe et au désossage des viandes. Ne pas l'utiliser pour d'autres aliments ou matériaux.
- Avertissement des Coupures : Ce produit possède une lame extrêmement tranchante. Manipulez-le avec précaution pour éviter les blessures.
- Stockage Sûr : Conservez le couteau hors de portée des enfants. Utilisez un bloc à couteaux ou un protège-lame pour le stockage.
- Évitez les surfaces glissantes : Assurez-vous que l'espace de travail est propre et sec lors de l'utilisation de ce couteau pour éviter les accidents.
- Entretien : Inspectez régulièrement l'état de la lame. Remplacez-la si vous constatez des dommages ou une usure excessive.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : KEP1BO16SRRBL
- Longueur de la lame : 160 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 0.2 kg
- Caractéristiques : Conception ergonomique, tranchant durable, facile à affûter.

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Déballer le couteau soigneusement, en veillant à ne pas toucher la lame avant d'être prêt à l'utiliser.
2. Vérification : Inspectez le couteau pour tout signe de dommage ou anomalie avant la première utilisation.
3. Rangement : Placez votre couteau dans un endroit propre et sec, à l'abri de l'humidité.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau fermement par le manche avec une main, en utilisant votre autre main pour guider la viande.
- Utilisez des mouvements de va-et-vient pour désosser la viande, en évitant toute pression trop forte sur la lame pour éviter de l'endommager.
- Lavez le couteau après chaque utilisation, surtout après avoir manipulé de la viande crue.

6. Nettoyage et Maintenance

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez le lave-vaisselle, car cela pourrait endommager la lame et le manche.
- Sécher : Essuyez soigneusement le couteau avec un linge propre après le lavage pour éviter toute rouille.
- Affûtage : Utilisez une pierre à aiguiser ou un fusil à aiguiser pour entretenir le tranchant de la lame régulièrement.

7. Dépannage

- Problème d'affûtage : Si la lame ne coupe pas correctement, essayez de l'affûter avec un fusil ou une pierre à aiguiser.
- Dommages visibles : Si vous remarquez des fissures ou des éclats, cessez l'utilisation et remplacez le produit.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau avec les ordures ménagères. Vérifiez les réglementations locales pour le recyclage des métaux. Environnons un matériau pour le rendre sûr à jeter si nécessaire.

9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant le produit, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi le Couteau à Désosser Berkel Elegance. Nous vous souhaitons une expérience de découpe agréable et sûre.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Coltello da Disosso Berkel Elegance - Lama 160mm (KEP1BO16SRRBL)

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Disosso Berkel Elegance è progettato per offrire prestazioni eccezionali nella movimentazione e nel taglio di carni. La lama di 160 mm è realizzata in acciaio inox di alta qualità per garantire durata e precisione nel taglio. Questo strumento è un must per chef e appassionati di cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso Appropriato: Utilizzare esclusivamente per il disosso e il taglio di carne. Non usare per altri scopi.
- Maneggiare con Cautela: La lama è molto affilata. Maneggiare con attenzione per evitare lesioni.
- Non Affondare mai: Tenere il coltello lontano da angoli e superfici instabili per prevenire cadute accidentali.
- Non Lavare in Lavastoviglie: Si consiglia di lavare a mano il coltello con acqua calda e sapone.
- Tenere Lontano dalla Portata dei Bambini: Conservare il coltello in un luogo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- Controllo Periodico: Verificare regolarmente la lama per eventuali danni o usura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KEP1BO16SRRBL
- Tipo di Lama: Disosso
- Lunghezza della Lama: 160 mm
- Materiale della Lama: Acciaio Inox
- Manico: Ergonomico e anti-scivolo

4. Setup e Installazione

1. Aprire la confezione con attenzione e rimuovere il coltello.
2. Rimuovere qualsiasi imballaggio protettivo dalla lama.
3. Assicurarsi che il piano di lavoro sia pulito e stabile.
4. Posizionare il coltello su un tagliere robusto.
5. Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva.

5. Operazione

- Posizionare la carne sul tagliere.
- Utilizzare una mano per tenere ferma la carne e l'altra per afferrare il manico del coltello.
- Eseguire un movimento controllato per effettuare il taglio desiderato, seguendo le venature della carne.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano il coltello dopo ogni utilizzo con un detergente delicato e acqua calda.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire macchie e ossidazione.
- Conservare in un luogo asciutto e sicuro.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama Non Affilata: Se il coltello non affetta in modo efficace, considerare l'affilatura professionale.
- Rigidezza del Manico: Assicurarsi che il manico non sia danneggiato. Contattare il servizio clienti se necessario.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali. Non gettarlo nella spazzatura normale per evitare lesioni a chi smaltisce rifiuti. Considerare di consegnarlo a un centro di raccolta per materiali affilati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Seguire queste istruzioni garantirà un utilizzo sicuro e prolungato del Coltello da Disosso Berkel Elegance.