

# 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: KEP1BR22SRBBL

**BERKEL | ELEGANCE - Bread knife - Blade: 220mm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Berkel Elegance Bread Knife Blade (220mm)

## 1. General Information

The Berkel Elegance Bread Knife Blade is designed specifically for slicing bread with precision and ease. It boasts a 220mm stainless steel blade, ideal for both professional and home use. The ergonomic handle ensures a comfortable grip, allowing for safe and efficient use.

## 2. Safety Information

- Read all instructions and safety warnings before using the knife.
- Always cut on a stable surface to prevent accidents.
- Use the knife only for its intended purpose: slicing bread.
- Keep the knife out of reach of children and store safely.
- Always handle the knife by the handle, avoiding direct contact with the blade.
- Ensure the knife is clean and dry before use to prevent slips.
- Use protective gloves if necessary to avoid cuts during handling.
- Inspect the knife regularly for damage or wear. Do not use a damaged knife.

## 3. Product Specifications

- Blade Length: 220mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Ergonomic Material
- Weight: [insert weight]
- Dimensions: [insert dimensions]

## 4. Setup and Installation

- No complex setup is required for the Berkel Elegance Bread Knife Blade.
- Simply unpack the knife from its packaging.
- Ensure the knife is clean and dry before storage or use.
- If desired, store the knife in a knife block, sheath, or on a magnetic strip for safety.

## 5. Operation

- To use the knife, grip the handle securely.
- Place the bread on a stable cutting board.
- Position the blade at the desired angle and apply even pressure while slicing.
- For best results, use a sawing motion to achieve clean cuts.
- Clean the knife after use to maintain hygiene and blade quality.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm soapy water and a soft cloth.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they may damage the blade.
- Rinse thoroughly and dry immediately to prevent rusting.
- Regularly hone the blade with a honing steel to maintain sharpness.
- Store the knife in a safe location to protect the blade and avoid injury.

## 7. Troubleshooting

- If the knife is dull, use a whetstone or sharpening tool to sharpen the blade.
- If the handle feels loose, check for screws and tighten them if necessary.
- If the knife shows signs of rust, clean it with a rust eraser or a suitable rust removal product.

## 8. Disposal

- When it is time to dispose of the knife, ensure it is carefully wrapped to avoid injury.
- Dispose of the knife in accordance with local regulations.

## 9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Berkel Elegance Bread Knife Blade. Your satisfaction is our priority.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Elegance Brotmesser 220 mm (KEP1BR22SRBBL)

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Berkel Elegance Brotmesser entschieden haben. Dieses hochwertige Messer wurde entwickelt, um Ihnen ein perfektes Schneiderlebnis für alle Brotarten zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effiziente Nutzung zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie beim Schneiden auf eine stabile Unterlage.
- Verwenden Sie immer geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schneiden Sie nie auf der Klinge oder im direkten Verlauf von anderen Personen.
- Bewahren Sie das Messer stets in der dafür vorgesehenen Schutzhülle auf, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klinge. Bei Beschädigungen oder Abnutzung ist das Messer nicht mehr zu verwenden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Berkel Elegance Brotmesser
- Modell: KEP1BR22SRBBL
- Klingenlänge: 220 mm
- Klingenmaterial: Hochlegierter Edelstahl
- Griffmaterial: Antibakterielles Kunststoff
- Farbe: Schwarz

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Reinigen Sie das Messer vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Messer gut ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer in einer geeigneten Aufbewahrungslösung, um Beschädigungen zu vermeiden.

## 5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und sichern Sie das Brot mit der anderen Hand.
- Beginnen Sie am Ende des Brotes und schneiden Sie gleichmäßige, sanfte Bewegungen.
- Vermeiden Sie es, zu viel Druck auszuüben, um die Klinge nicht zu beschädigen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer auf der Klinge zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schärfe der Klinge und schärfen Sie diese bei Bedarf.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Die Klinge schneidet nicht gut.  
Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie sie, wenn nötig.
- Problem: Der Griff ist locker.  
Lösung: Überprüfen Sie die Befestigungen und ziehen Sie diese bei Bedarf nach.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass das Messer vor der Entsorgung in einer sicheren Hülle verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Berkel Elegance Broodmes - Blade 220mm (Kep1br22srbb1)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Berkel Elegance Broodmes met een lemmet van 220 mm. Dit product is speciaal ontworpen voor het nauwkeurig en efficiënt snijden van brood. De hoogwaardige materialen en ergonomische vormgeving zorgen voor een optimale gebruikerservaring en langdurige prestaties.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het broodmes uitsluitend voor het snijden van brood en aanverwante producten.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele snijplank.
- Vermijd het gebruik van het mes in de nabijheid van vochtige oppervlakken om gladheid te voorkomen.
- Gebruik altijd een veilige snijtechniek: snijd weg van uw lichaam en houd uw vingers uit de buurt van het snijvlak.
- Controleer het mes regelmatig op slijtage of beschadigingen en vervang het indien nodig.
- Het mes is scherp; geef aandacht aan uw handen en vingers tijdens het gebruik.

## 3. Product Specificaties

- Productnaam: Berkel Elegance Broodmes
- Lemmetlengte: 220 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch en antislip
- Gewicht: 0,5 kg
- Kleur: Roestvrij staal

## 4. Installatie en Setup

Het Berkel Elegance Broodmes is gebruiksklaar en vereist geen installatie.

- Voordat u het nog niet gebruikte mes voor het eerst gebruikt, neemt u het mes uit de verpakking.
- Verwijder voorzichtig eventuele beschermende folie of etiketten van het lemmet.
- Controleer het mes op eventuele beschadigingen. Indien beschadigd, neem contact op met de klantenservice.

## 5. Bediening

- Plaats het brood stevig op een snijplank.
- Houd het mes met een stevige greep vast en plaats de punt van het mes op het brood.
- Snijd met een gelijkmatige druk en gebruik een voortschrijdende beweging.
- Laat het mes na gebruik op een veilige plek liggen, bij voorkeur met de punt naar beneden.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met de hand in warm water met afwasmiddel. Gebruik geen schurende middelen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes in een messenblok of in een beschermhoes om de lemmet te beschermen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Laat het indien nodig slijpen door een professional.
- Probleem: Mes is roestig.  
Oplossing: Volg de reinigingsinstructies strikt op en bewaar het mes op een droge plaats.
- Probleem: Handgreep ligt niet comfortabel in de hand.  
Oplossing: Probeer een andere grip of controleer of er iets vastzit in de handgreep.

## 8. Afvalverwerking

Het Berkel Elegance Broodmes dient op de juiste manier te worden weggegooid.

- Zorg ervoor dat het mes niet meer gebruikt kan worden en dat het veilig is voor de afvalcontainer.
- Scheid het mes waar mogelijk van andere materialen en recycle indien beschikbaar.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Pan Berkel Elegance 220mm

## 1. Información General

El cuchillo de pan Berkel Elegance es una herramienta de alta calidad diseñada para cortar pan de manera eficiente y precisa. Con su hoja afilada de 220 mm, este cuchillo es ideal para panaderías, restaurantes y uso doméstico. Diseñado para ofrecer un corte limpio y uniforme, el cuchillo es un elemento esencial para cualquier cocina.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este cuchillo ha sido diseñado exclusivamente para cortar pan. No lo utilice para otros fines.
- **Manejo Seguro:** Siempre maneje el cuchillo con cuidado. Use un agarre firme y asegúrese de que los dedos estén alejados de la hoja al cortar.
- **Supervisión:** Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Siempre supervise su uso por parte de personas no familiarizadas con herramientas afiladas.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en una funda de protección o en un bloque de cuchillos.
- **Revisiones Periódicas:** Revise regularmente el cuchillo por cualquier daño o desgaste en la hoja que podría afectar su rendimiento.
- **Lesiones:** En caso de lesiones, busque atención médica si es necesario.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

Hoja: 220 mm

Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad

Mango: Ergonomía optimizada para un agarre cómodo

Uso: Ideal para pan de corte húmedo y seco

## 4. Configuración e Instalación

Para utilizar el cuchillo de pan Berkel Elegance, no se requiere instalación compleja. Siga estos pasos:

1. **Preparación:** Asegúrese de que la superficie de corte esté limpia y estable.
2. **Verificación:** Retire el cuchillo de su embalaje y verifique que no presente daños.
3. **Colocación:** Coloque el pan sobre una tabla de cortar estable.
4. **Uso:** Sujete el cuchillo por el mango y comience a cortar con movimientos suaves y firmes.

## 5. Operación

Para un corte óptimo:

- Inclíne ligeramente el cuchillo en un ángulo mientras corta.
- Presione hacia abajo con una fuerza constante para evitar aplastar el pan.
- Asegúrese de cortar desde el extremo del pan hacia el centro para lograr rebanadas uniformes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave. No utilice limpiadores abrasivos.
- **Secado:** Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para evitar la corrosión.
- **Afilado:** Afile la hoja regularmente para mantener su rendimiento. Se recomienda utilizar un afilador de cuchillos de calidad.

## 7. Resolución de Problemas

- **Corte desigual:** Verifique que la hoja esté afilada y siga la técnica adecuada de corte.
- **Dificultad para cortar:** Asegúrese de que el cuchillo esté limpio y afilado. Un cuchillo desafilado puede dificultar el corte.
- **Daños visibles:** Si ve cualquier daño en el cuchillo, deje de usarlo y contáctenos para más asistencia.

## 8. Eliminación

El cuchillo de pan Berkel Elegance debe ser reciclado o eliminado de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos. Consulte con las autoridades locales sobre las mejores prácticas para la eliminación de productos de acero inoxidable.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la couteau à pain Berkel Elegance 220mm

### 1. Informations Générales

Félicitations pour l'acquisition de la couteau à pain Berkel Elegance 220mm. Ce produit est conçu pour offrir une performance exceptionnelle lors du tranchage de divers types de pain. Pour garantir une utilisation optimale et sécurisée, veuillez lire attentivement ce manuel avant la première utilisation.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné uniquement à la découpe de pain. Ne pas utiliser pour d'autres aliments ou matériaux.
- Maniement : Toujours manipuler le couteau avec soin. Gardez la lame éloignée de vos mains et de votre corps.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants. La supervision d'un adulte est requise lors de l'utilisation du produit par des jeunes.
- Conditions de stockage : Ne pas exposer à l'humidité ou à des températures extrêmes. Ranger dans un endroit sec et sécurisé.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état du couteau. Remplacez-le s'il est endommagé ou usé pour éviter les blessures.
- Manipulation des lames : La lame est très tranchante. Utilisez des gants de protection lors de l'entretien ou du nettoyage.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Couteau à pain Berkel Elegance 220mm
- Longueur de la lame : 220 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Manche : Bois
- Poids : 500 g
- Couleur : Argent

### 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Nettoyez le couteau à l'eau chaude savonneuse et séchez-le avant la première utilisation.
3. Vérifiez que la lame est correctement fixée au manche. Assurez-vous qu'il n'y a pas de pièces desserrées.
4. Placez le couteau à pain sur une planche à découper robuste pour éviter de rayer les surfaces.

### 5. Fonctionnement

- Tenez le manche de manière à ce que votre main soit ferme et stable.
- Placez le pain sur la planche à découper.
- Utilisez un mouvement de va-et-vient pour trancher le pain, en commençant par le haut et en descendant en douceur. Pour des tranches plus fines, utilisez moins de pression.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager le manche en bois.
- Séchez soigneusement la lame avec un chiffon doux.
- Pour conserver l'affûtage de la lame, utilisez une pierre à aiguiser ou un fusil à aiguiser.

### 7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas bien.  
- Solution : Vérifiez l'affûtage de la lame. Aiguiser si nécessaire.
- Problème : Le manche se détache.  
- Solution : Vérifiez si les vis sont serrées. Remplacez si nécessaire ou contactez le service client.

### 8. Élimination

- Conformément aux réglementations locales, éliminez le couteau usagé dans un centre de recyclage approprié. Ne jetez pas à la poubelle domestique, car cela peut causer des blessures aux personnes et aux animaux.

### 9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, 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 per il Coltello da Pane Berkel Elegance

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Pane Berkel Elegance. Questo attrezzo è progettato per offrire prestazioni ottimali nella preparazione del pane, garantendo tagli precisi e uniformi. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo corretto e sicuro del prodotto.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto. È progettato esclusivamente per il taglio del pane.
- Maneggio: Tenere il coltello lontano da superfici sensibili al taglio e da bambini. Utilizzare sempre il coltello con attenzione.
- Condizioni d'uso: Non utilizzare il coltello se la lama è danneggiata o if it's blunt. Sostituire la lama se necessario.
- Custodia: Riporre il coltello in un luogo sicuro e asciutto dopo l'uso per prevenire incidenti.
- Pulizia: Congelare il coltello sotto acqua corrente. Non immergere mai il coltello in acqua per lunghi periodi.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Berkel Elegance Knife
- Lunghezza della lama: 220 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Peso: 150 g
- Colore: Nero
- Tipo di impugnatura: Ergonomica

### 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con cautela.
2. Assicurarsi di avere un tagliere stabile per l'uso.
3. Controllare che la lama sia intatta e priva di difetti.
4. Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva; il coltello è pronto per l'uso immediato.

### 5. Funzionamento

1. Posizionare la pagnotta sul tagliere.
2. Impugnare saldamente il coltello con una mano.
3. Eseguire il taglio in un movimento uniforme e deciso, evitando di esercitare troppa pressione.
4. Ripetere il processo per ottenere fette di spessore uniforme.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido per prevenire la formazione di ruggine.
- Non utilizzare spugne abrasive che potrebbero graffiare la lama.
- Controllare regolarmente la lama per segni di usura e affilarla se necessario.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Lama poco affilata: Affilare la lama con una pietra per affilare o un affilacoltelli approvato.
- Difficoltà a tagliare: Verificare che la lama non sia danneggiata e che il coltello sia utilizzato correttamente.
- Corrosione: Assicurarsi di asciugare il coltello dopo ogni utilizzo e di conservarlo in un luogo asciutto.

### 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire in conformità con le normative locali riguardanti i rifiuti e il riciclaggio. Non gettare il coltello tra i rifiuti domestici. Contattare i servizi locali per informazioni sul corretto smaltimento.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, si prega di contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Coltello da Pane Berkel Elegance. Buon taglio!