

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

## SKU: KEP1BR22SRRBL

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



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Berkel Elegance Bread Knife Blade 220mm (KEP1BR22SRRBL)

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Berkel Elegance Bread Knife Blade 220mm (KEP1BR22SRRBL). This high-quality bread knife is designed for precision cutting, ensuring that you can effortlessly slice through bread and other soft foods. With its elegant design and durable construction, this bread knife offers reliability and performance for both professional and home use.

### 2. Safety Information

- Do not use the knife for purposes other than intended. This knife is specifically designed for cutting bread. Using it for other tasks may lead to injury or damage.
- Keep out of reach of children. The blade is sharp and can cause injury. Always store the knife in a safe place.
- Use caution when handling the knife. Always cut away from your body and make sure your hands and fingers are clear of the cutting path.
- Check the knife for damage before use. Do not use the knife if the blade is chipped or broken, as this could lead to malfunction or injury.
- Do not attempt to repair the knife yourself. In case of damage, contact customer service for proper assistance.
- Use a proper cutting board. Always use a stable cutting surface to prevent slipping while cutting.

### 3. Product Specifications

- Blade length: 220 mm
- Material: Stainless steel
- Handle material: Ergonomic and non-slip
- Weight: 300 grams

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the Knife: Remove the bread knife from the packaging carefully. Ensure no protective materials are left on the knife.
2. Check the Knife: Inspect the blade for any signs of damage. Ensure the handle is securely attached.
3. Choose a Storage Solution: Consider a magnetic knife strip, a knife block, or a protective sheath to safely store the knife.
4. Clean Before Use: Wash the knife with warm soapy water, rinse, and dry thoroughly to remove any manufacturing residues.

### 5. Operation

- Hold the handle firmly with a comfortable grip.
- Position the bread on a stable cutting surface.
- Begin slicing by applying even pressure, allowing the serrated blade to do the work.
- For best results, use a back-and-forth sawing motion to slice through bread without squishing it.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, wash the knife with warm, soapy water and a soft cloth. Do not put it in the dishwasher to prevent damage to the blade and handle.
- Drying: Always dry the knife immediately after washing to prevent rusting.
- Sharpening: Regularly check the blade. It is recommended to sharpen the knife every few months, depending on usage, using a proper knife sharpener.

### 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife is not cutting effectively, it may need sharpening. Refer to sharpening guidelines or consult a professional.
- Loose Handle: If the handle feels loose or unstable, discontinue use immediately and contact customer service for assistance.

### 8. Disposal

When the knife reaches the end of its life, dispose of it responsibly. It is advisable to wrap the blade in cardboard or a protective sheath to prevent injury during disposal. Check local regulations for proper disposal methods of kitchen utensils.

### 9. Contact

If you have any questions or require further assistance, please reach out to our customer service team:

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

Thank you for choosing Berkel Elegance. We hope you enjoy your new bread knife for years to come.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Elegance Brotmesser mit Klinge 220mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Berkel Elegance Brotmessers mit einer Klinge von 220 mm. Dieses leistungsstarke Schneidegerät wurde entwickelt, um in jeder Küche ein unverzichtbares Werkzeug zu sein. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Beste aus Ihrem Produkt herausholen und gleichzeitig Sicherheit und Effizienz gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie das Brotmesser nur für den vorgesehenen Zweck. Das Messer ist scharf; achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern. Verwenden Sie eine Schutzabdeckung oder einen Messerschneider.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie keine aggressive Reinigungsmittel, die die Klinge beschädigen könnten.
- Inspektion: Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Beschädigungen oder Abnutzung. Bei Anzeichen von Beschädigungen sollte das Messer nicht mehr verwendet werden.
- Ersthelfer: Halten Sie bei Verletzungen eine Erste-Hilfe-Ausrüstung bereit.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Klinge Länge: 220 mm
- Material: Edelstahl
- Eigenschaften: Rostfrei, langlebig, perfekt zum Schneiden von Brot
- Gewicht: 300 g
- Farbe: Silber

## 4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und prüfen Sie, ob es keine Beschädigungen aufweist.
2. Aufbewahrungsort: Wählen Sie einen trockenen und sicheren Ort, um das Messer aufzubewahren.
3. Schutzvorrichtung: Nutzen Sie die Schutzabdeckung, wenn das Messer nicht verwendet wird, um Verletzungen zu vermeiden.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie das Brot mit der anderen Hand zum Messer.
- Schneiden Sie von der Kante des Brotes in einer gleichmäßigen Bewegung.
- Vermeiden Sie ruckartige Bewegungen, um ein Abrutschen zu verhindern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer sofort nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie das Messer gründlich mit einem weichen Tuch, um Rostbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schärfe der Klinge und schärfen Sie sie bei Bedarf.

## 7. Problemlösung

- Klinge stumpf: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstahl oder Schärfgerät.
- Kratzer oder Dellen auf der Klinge: Überprüfen Sie, ob die Klinge beschädigt ist. Bei schwerwiegenden Schäden nicht mehr verwenden.
- Lose Teile: Stellen Sie sicher, dass der Griff fest sitzt. Bei Lockerheit kontaktieren Sie den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, die Klinge ordnungsgemäß zu schützen, um Verletzungen bei der Entsorgung zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Falls Sie Fragen oder Anliegen haben, kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Vielen Dank für Ihren Kauf des Berkel Elegance Brotmessers. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Schneiden!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Elegance Broodmes met een Lemmet van 220 mm (Kep1Br22SrrBI)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Berkel Elegance broodmes. Dit hoogwaardige broodmes is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt u de ultieme snijervaring voor een verscheidenheid aan broden en gebak.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doel: het snijden van brood en zachte gebaksoorten.
- Zorg ervoor dat het mes op een stabiele en veilige ondergrond ligt tijdens het snijden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Controleer regelmatig de staat van het mes; een beschadigd of roestig mes kan onveilig zijn.
- Gebruik nooit kracht om het mes te forceren; laat het mes het werk doen.
- Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een beschermende hoes of een snijblok.

## 3. Productspecificaties

- Lengte lemmet: 220 mm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Handvat: Kunststof
- Gewicht: 0,5 kg
- Kleur: Rood/zwart

## 4. Installatie en Setup

1. Neem het mes uit de verpakking en verwijder eventuele beschermfolie of labels.
2. Zorg ervoor dat u het mes op een schone en droge snijplank plaatst.
3. Indien je het mes aan een snijblok wilt bevestigen, zorg ervoor dat het blok stabiel is en niet wegglijdt tijdens gebruik.

## 5. Bedieningsinstructies

- Zorg ervoor dat het brood stevig op de snijplank ligt.
- Houd het mes met één hand vast aan het handvat en gebruik de andere hand om het brood vast te houden.
- Begin met snijden aan het uiteinde van het brood en gebruik een zachte, gelijkmatige kracht om het mes door het brood te trekken.
- Volg de natuurlijke structuur van het brood om gelijkmatige plakjes te snijden.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes altijd met warm water en milde zeep na gebruik. Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog het mes onmiddellijk na de reiniging om roestvorming te voorkomen.
- Controleer het mes regelmatig op slijtage en slijp het indien nodig met een geschikte slijper.

## 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het lemmet scherp is. Slijp indien nodig.
- Roest op het mes: Reinig en droog het mes grondig na gebruik. Gebruik een roestwerende olie voor extra bescherming.
- Handvat is los: Controleer de bevestiging en zorg ervoor dat deze goed vastzit. Neem contact op met de klantenservice indien nodig.

## 8. Afvalverwerking

- Dit product bevat materialen die kunnen worden gerecycled. Zorg ervoor dat u het oude mes op de juiste manier weggooit volgens de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik. Veel snijplezier met uw Berkel Elegance broodmes!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Pan Berkel Elegance con Hoja de 220 mm

## 1. Información General

Bienvenido al Manual del Producto del Cuchillo de Pan Berkel Elegance. Este cuchillo es ideal para cortar pan fresco y otros alimentos de textura similar. Diseñado para proporcionar un corte preciso y fácil, es una herramienta esencial para cualquier cocina profesional o doméstica.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cuchillo está diseñado únicamente para el corte de pan. No utilice el cuchillo para otros propósitos, ya que esto puede causar lesiones o daños al producto.
- **Cuidado con el Borde Cortante:** La hoja es extremadamente afilada. Manipúlela con cuidado y manténgala fuera del alcance de los niños.
- **Superficie de Corte:** Utilice siempre el cuchillo sobre una superficie de corte adecuada para evitar daños al cuchillo y lesiones personales.
- **Almacenamiento Seguro:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferentemente en un soporte de cuchillos o funda, para evitar accidentes.
- **Inspección Regular:** Revise periódicamente la hoja en busca de daños o desgaste. Si nota algún problema, no utilice el cuchillo y comuníquese con el servicio de atención al cliente.

## 3. Visión General y Especificaciones

- **Modelo:** Cuchillo de Pan Berkel Elegance
- **Longitud de la Hoja:** 220 mm
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Revestimiento ergonómico para un agarre seguro
- **Peso:** 300 g
- **Uso:** Profesional y doméstico

## 4. Configuración e Instalación

- **Desembalaje:** Retire el cuchillo de la caja con cuidado, asegurándose de no tocar la hoja.
- **Superficie de Trabajo:** Coloque el cuchillo en una superficie de trabajo limpia y seca.
- **Herramientas Necesarias:** No se requieren herramientas para el uso de este producto.

## 5. Operación

- Asegúrese de que la superficie de corte esté limpia.
- Sostenga el mango del cuchillo con una mano y el pan con la otra.
- Haga cortes suaves y seguros, utilizando movimientos de atrás hacia adelante. Evite aplicar demasiada presión para obtener un corte limpio.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón suave. No lo sumerja en agua durante períodos prolongados.
- **Secado:** Seque cuidadosamente con un paño suave después de lavarlo.
- **Mantenimiento de la Hoja:** Para mantener la hoja en excelente estado, aplique aceite mineral de vez en cuando y evite utensilios de metal que puedan dañar el corte.

## 7. Solución de Problemas

- **Problema:** La hoja no corta adecuadamente.
  - **Solución:** Asegúrese de que la hoja esté limpia y afilada. Si es necesario, afile el cuchillo con un afilador recomendado.
- **Problema:** El mango se siente suelto.
  - **Solución:** Verifique que no haya obstrucciones en la unión y comuníquese con el servicio al cliente si el problema persiste.

## 8. Eliminación

- **Dispose** el cuchillo de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. Se recomienda llevarlo a un punto de recogida de metales para su reciclaje.

## 9. Contacto

Para más información, servicio al cliente o asistencia, contacte:

- **Email:** [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- **Teléfono:** 0800 7000 220
- **Dirección:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Couteau à Pain Berkel Elegance 220 mm

## 1. Informations Générales

Le couteau à pain Berkel Elegance 220 mm est conçu pour découper tous types de pains avec efficacité et précision. Son design ergonomique et son acier inoxydable de haute qualité en font un choix idéal pour les amateurs de pain et les professionnels de la cuisine.

## 2. Informations de Sécurité

- Lisez toujours le manuel avant d'utiliser le couteau.
- Ne laissez pas le couteau sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser le couteau pour couper des aliments durs tels que les os ou des aliments congelés.
- Utilisez uniquement le couteau sur des surfaces appropriées pour éviter tout dommage à la lame ou à la surface de travail.
- Assurez-vous que le couteau est bien affûté avant chaque utilisation pour éviter des accidents.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : KEP1BR22SRRBL
- Longueur de la lame : 220 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de qualité professionnelle
- Poignée : Design ergonomique pour une prise en main confortable
- Couleur : Noir
- Poids : 0,6 kg

## 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le couteau de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Nettoyez la lame avec de l'eau chaude savonneuse puis rincez-la soigneusement.
3. Séchez complètement la lame avec un chiffon propre.
4. Installez le couteau dans un bloc à couteaux ou un support sûr, loin des bords des surfaces.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez une planche à découper stable pour assurer la sécurité pendant la coupe.
- Tenez la poignée du couteau fermement et coupez le pain avec un mouvement de va-et-vient.
- Ne pas forcer le couteau ; laissez la lame faire le travail.
- Appliquez une pression uniforme pour obtenir des tranches uniformes.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, lavez la lame à la main avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela pourrait endommager la lame.
- Séchez le couteau immédiatement après le lavage pour éviter la corrosion.
- Affûtez la lame régulièrement pour garantir un fonctionnement optimal.

## 7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas bien.
  - Solution : Vérifiez si le couteau est bien affûté et réaffûtez-le si nécessaire.
- Problème : La lame rouille.
  - Solution : Assurez-vous de sécher complètement la lame après chaque nettoyage. Utilisez une huile alimentaire pour prévenir la rouille.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau avec des déchets ménagers.
- Contactez votre centre local de recyclage pour obtenir des instructions spécifiques concernant l'élimination des outils en acier inoxydable.

## 9. Contact

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Conservez ce manuel pour une utilisation future et pour garantir la sécurité pendant l'utilisation de votre couteau à pain Berkel Elegance.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Pane Berkel Elegance

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Coltello da Pane Berkel Elegance. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni ottimali e una lunga durata. È ideale per tagliare pane, dolci e altri alimenti con precisione.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere sempre attentamente il manuale prima di utilizzare il prodotto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Non utilizzare il coltello su superfici non idonee che potrebbero danneggiare la lama.
- Mantenere sempre la lama affilata. Un coltello opaco richiede più forza, aumentando il rischio di infortuni.
- Quando si maneggia il coltello, prestare attenzione e non applicare eccessiva forza.
- In caso di danni o difetti, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KEP1BR22SRRBL
- Tipo di prodotto: Coltello da Pane
- Lunghezza lama: 220 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Uso: Taglio di pane, dolci e altri alimenti

## 4. Installazione e Configurazione

Non è necessaria alcuna installazione particolare per l'uso del Coltello da Pane Berkel Elegance. Prima dell'uso, assicurarsi che la lama sia ben affilata. Se necessario, affilare la lama seguendo le istruzioni del produttore dell'affilatore.

## 5. Operazione

- Prima di utilizzare il coltello, assicurati che il piano di lavoro sia pulito e stabile.
- Posizionare il pane su un tagliere antiscivolo.
- Impugnare saldamente il manico e allineare la lama con il pane.
- Esercitare una pressione uniforme mentre si esegue un movimento di taglio facile e fluido.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, pulire la lama con un panno umido e asciugare immediatamente per prevenire la formazione di ruggine.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente la lama per verificarne l'affilatura e affilarla se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è opaca e non affetta correttamente, utilizzare un affilatore per rinnovarne l'efficacia.
- Se l'impugnatura è allentata o danneggiata, contattare il servizio clienti per assistenza.
- Se si verificano segni di ruggine, pulire la lama con un detergente specifico per acciaio inox.

## 8. Smaltimento

Al momento dello smaltimento del Coltello da Pane Berkel Elegance, seguire le normative locali per il riciclaggio degli utensili da cucina in acciaio. Non gettare il coltello in un normale contenitore di rifiuti.

## 9. Contatti

Per qualsiasi domanda o richiesta di assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.