

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: KEP1CA22SRBBL

BERKEL | ELEGANCE - Carving knife - Blade: 220mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Elegance Carving Knife Blade 220mm (KEP1CA22SRBBL)

1. General Information

The Berkel Elegance Carving Knife Blade 220mm is engineered for precision and durability, ideal for slicing various types of meat and providing exceptional performance in both home and professional kitchens. Crafted with a 220mm stainless steel blade, this knife is designed for ease of use and is suitable for both novice and experienced chefs.

2. Safety Information

- Usage: Always handle the knife with care. The blade is sharp and can cause serious injuries if mishandled.
- Storage: Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or sheathed when not in use to prevent accidental cuts.
- Children: Keep out of reach of children. This product is not intended for use by individuals under the age of 18 without supervision.
- Cleaning: Avoid submerging the knife in water. Clean immediately after use with a damp cloth.
- Inspection: Regularly check the knife for signs of damage. Do not use if the blade shows signs of wear or if it is chipped.
- Protective Gear: Consider wearing cut-resistant gloves while handling and when cleaning the knife.

3. Product Specifications

- Product Code: KEP1CA22SRBBL
- Blade Length: 220 mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: [Weight information is not provided on the source webpage]
- Color: [Color information is not provided on the source webpage]

4. Setup and Installation

The Berkel Elegance Carving Knife is ready for use upon purchase and does not require complex installation. To ensure optimal performance:

1. Remove the knife from packaging and inspect it for any defects.
2. Find a stable and clean workspace, ideally a wooden or plastic cutting board.
3. If applicable, assemble the knife with its handle according to the manufacturer guidelines.
4. Make sure the knife is securely held before use.

5. Operation

1. Grip the handle firmly, ensuring your fingers are clear of the blade.
2. Position the item to be sliced on a stable cutting board.
3. Use a smooth, even motion to slice. Do not apply excessive force; let the knife do the work.
4. For large cuts, start at one end and work your way through to avoid tearing.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use with a soft, damp cloth.
- Avoid using abrasive materials that could scratch the blade.
- For best results, use a mild detergent if needed, and rinse quickly.
- Dry the knife thoroughly to prevent rust or corrosion.
- Regularly hone the blade to maintain sharpness, and sharpen as necessary.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife feels dull, hone it with a honing rod or sharpen with a whetstone.
- Rust Formation: If rust appears, rub the affected area gently with a rust eraser or fine steel wool, then clean and dry immediately.
- Handle Issues: If the handle becomes loose or shows signs of wear, cease use and contact customer service for assistance.

8. Disposal

When disposing of the knife, ensure it is secured to prevent accidents. Wrap the blade in cardboard or thick paper and discard it in accordance with local disposal regulations for sharp objects.

9. Contact

For support and inquiries, please contact:

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

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für Berkel Elegance Schneidmesser Klinge 220mm (Kep1ca22srbb1)

1. Allgemeine Informationen

Das Berkel Elegance Schneidmesser ist ein erstklassiges Küchenwerkzeug, das für präzises und effizientes Schneiden entwickelt wurde. Ideal für den professionellen Einsatz und den anspruchsvollen Heimkoch.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidmesser nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge während des Gebrauchs von Kindern fern.
- Verwenden Sie Schutzvorrichtungen, wenn vorhanden.
- Tragen Sie beim Schneiden immer Schnittschutz-Handschuhe.
- Schneiden Sie niemals auf harten Oberflächen, um die Klinge zu schützen.
- Lagern Sie das Messer in einem sicheren Behälter oder einer Schutzhülle, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klinge und achten Sie auf Schäden.
- Bei Beschädigungen ist das Messer sofort außer Betrieb zu nehmen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Berkel Elegance Schneidmesser Klinge 220mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenlänge: 220mm
- Gewicht: 0.5 kg
- Geeignet für: Fleisch, Käse und Gemüse
- Pflegehinweis: Handwäsche empfohlen

4. Einrichtung und Installation

1. Platzieren Sie das Schneidmesser auf einer stabilen, sauberen Oberfläche.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Bereich rund um das Schneidmesser frei von Hindernissen ist.
3. Bei Bedarf verwenden Sie einen Schneideblock oder eine geeignete Unterlage, um die Klinge zu schützen.
4. Überprüfen Sie die Befestigungen, um sicherzustellen, dass alles sicher und fest montiert ist.
5. Der Griff sollte fest und stabil in der Hand liegen.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer bei der Verwendung mit beiden Händen, um Stabilität zu gewährleisten.
- Führen Sie geschnittene Lebensmittel sanft gegen die Klinge.
- Schneiden Sie in einem kontrollierten Tempo, um Unebenheiten und Unfälle zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nach dem Gebrauch gründlich.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klinge nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und mildem Geschirrspüler.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme, die die Klinge beschädigen könnten.
- Trocknen Sie das Messer gründlich ab, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um den Schneidekomfort zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Wenn das Schneidmesser nicht richtig schneidet, überprüfen Sie die Schärfe der Klinge.
- Bei Beschädigungen oder ernsthaften Verletzungen des Messers, wenden Sie sich an den Kundenservice.
- Stellen Sie sicher, dass das Messer bei der Verwendung korrekt angesetzt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidmesser gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Es wird empfohlen, das Gerät im Fachhandel oder an autorisierte Sammelstellen zu bringen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie bitte:

Email: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Elegance Snijmes (220 mm)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van de Berkel Elegance Snijmes van 220 mm. Dit hoogwaardige snijmes is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt uitstekende prestaties voor het snijden van vlees, kaas en andere levensmiddelen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het snijmes alleen voor het bedoelde doel.
- Zorg ervoor dat het mes op een stabiele ondergrond wordt gebruikt.
- Houd je handen op veilige afstand van het mes tijdens het snijden.
- Bewaar het snijmes op een veilige plaats, uit de buurt van kinderen.
- Gebruik nooit een beschadigd of bot mes; vervang het mes tijdig.
- Reinig het mes niet met schurende middelen of in een afwasmachine; dit kan de snijkant beschadigen.
- Volg altijd de instructies in deze handleiding om ongevallen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Meslengte: 220 mm

- Gewicht: 2,5 kg

- Afmetingen: 250 x 40 x 10 mm

4. Installatie en Setup

- Zorg ervoor dat je een stevige, vlakke ondergrond hebt.
- Plaats een snijplank op de ondergrond.
- Controleer of de omgeving goed verlicht is om veilig te kunnen snijden.
- Sla de handleiding voor het correcte gebruik en de technische instructies op voor toekomstige referentie.

5. Bediening

- Neem het snijmes stevig vast bij de grip en plaats het aan het begin van het product dat je wilt snijden.
- Voer gelijkmatige druk uit en snijd in een horizontale, vloeiende beweging.
- Beweeg het mes niet heen en weer; dit zorgt voor een nettere snede.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik de snijmes met warm water en een mild reinigingsmiddel afwassen.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen en bewaar het op een droge plaats.
- Controleer regelmatig de scherppte van het mes en slijp indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: controleer of het mes scherp is, zo niet, slijp het dan.
- Het mes voelt oncomfortabel aan tijdens het snijden: controleer de grip en zorg voor een goede houding bij het snijden.
- Vuil op het mes: zorg ervoor dat je het mes grondig reinigt na elk gebruik.

8. Afvoer

- Bij het afvoeren van het snijmes, zorg ervoor dat het opgeborgen is of in een stevige verpakking zit om verwondingen te voorkomen.
- Neem contact op met je lokale afvalbeheer voor richtlijnen betreffende de afvoer van keukenproducten.

9. Contactgegevens

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Carne Berkel Elegance 220 mm (Kep1ca22srbb1)

1. Información General

El cuchillo de carne Berkel Elegance de 220 mm es una herramienta de corte de alta calidad diseñada para ofrecer un rendimiento óptimo en el corte de carne y embutidos. Su diseño ergonómico y eficiente permite un uso prolongado sin fatiga, perfecto para chefs profesionales y aficionados.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar carne y productos similares. No lo utilice para otros fines.
- **Cuidado con el Cuchillo:** Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- **Manipulación Segura:** Siempre sujete el cuchillo por el mango y mantenga la hoja alejada de su cuerpo y de otros objetos.
- **Mantenimiento de la Hoja:** Asegúrese de que la hoja esté afilada para evitar accidentes. Un cuchillo desafilado puede provocar un esfuerzo excesivo.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro y seco, preferiblemente en un soporte para cuchillos.
- **Inspección Regular:** Revise el cuchillo regularmente en busca de daños o desgaste. No utilice cuchillos dañados.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** Kep1ca22srbb1
- **Longitud de la Hoja:** 220 mm
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Ergonomía optimizada para un agarre cómodo
- **Peso:** 0.5 kg
- **Color:** Rojo

4. Configuración e Instalación

- **Desembalaje:** Retire el cuchillo de carne de la caja con cuidado.
- **Verificación de Componentes:** Asegúrese de que todos los componentes estén presentes y en buenas condiciones.
- **Posicionamiento:** Coloque el cuchillo en su soporte de cuchillos o en una superficie plana y segura.
- **Comprobación de Seguridad:** Revise que la hoja no esté dañada antes del primer uso.

5. Operación

- **Corte:** Utilice un movimiento de vaivén suave y constante para realizar cortes precisos. Asegúrese de que la carne esté bien sujeta en una tabla de cortar estable.
- **Dirección del Corte:** Corte siempre alejándose de su cuerpo para minimizar el riesgo de lesiones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave la hoja del cuchillo a mano con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso.
- **Secado:** Seque la hoja con un paño suave para evitar manchas de agua.
- **Afilado:** Afilan la hoja regularmente para mantener su eficacia. Se recomienda usar una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- **Cuchillo desafilado:** Afile la hoja si observa que no corta de manera eficaz.
- **Daños visibles en la hoja:** Si la hoja tiene astillas o daños, debe ser reparada o reemplazada antes de continuar usándola.

8. Eliminación

- **Desecho del Producto:** Al final de su vida útil, deseche el cuchillo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Se recomienda llevarlo a un punto de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para consultas adicionales, comuníquese con nosotros:

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

Por favor, guarde este manual para futuras referencias y siga siempre las instrucciones de seguridad.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le Couteau à Trancher Berkel Elegance 220 mm

1. Informations Générales

Le Couteau à Trancher Berkel Elegance est conçu pour une découpe précise et efficace. Fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, ce couteau garantit une performance optimale tout en ajoutant une touche d'élégance à votre cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Ce couteau est destiné uniquement à la découpe alimentaire. Ne pas l'utiliser pour d'autres types de matériaux.
- Manipulation : Toujours manipuler le couteau avec soin. Ne pas toucher la lame lors du nettoyage ou de la manipulation.
- Stockage : Conservez le couteau dans son support ou sa housse pour éviter les coupures accidentelles.
- Enfants : Garder le couteau hors de portée des enfants. L'utilisation par des enfants ou sans supervision n'est pas recommandée.
- Entretien : Vérifiez régulièrement l'état de la lame. En cas d'ameublissement ou de dommage, ne pas utiliser l'appareil.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 220 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable haute qualité
- Poignée : Ergonomique pour une meilleure prise en main
- Poids : 0.5 kg
- Couleur : Finition élégante

4. Mise en Place et Installation

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Lavez le couteau à l'eau chaude savonneuse et séchez-le immédiatement.
3. Placez le couteau dans un espace de travail stable, sur une planche à découper propre.
4. Assurez-vous que la zone est dégagée et que vous avez tout le nécessaire à portée de main pour éviter les distractions pendant l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Tenez fermement la poignée du couteau.
- Utilisez des mouvements de va-et-vient pour une coupe efficace.
- Ne forcez pas la coupe; laissez le tranchant du couteau faire le travail.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le couteau à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux après chaque utilisation.
- Évitez de le passer au lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.
- Séchez entièrement le couteau avant de le ranger.
- Affûtez la lame régulièrement pour maintenir un tranchant optimal.

7. Dépannage

- Problème : La lame semble émoussée.
 - Solution : Affûtez la lame avec une pierre à aiguiser ou un affûteur approprié.
- Problème : Difficulté à couper.
 - Solution : Assurez-vous que le couteau est propre et bien entretenu. Vérifiez que vous utilisez la bonne technique de découpe.

8. Élimination

En fin de vie du produit, ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Veuillez le déposer dans un point de collecte pour les déchets dangereux ou dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute assistance ou question, n'hésitez pas à nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Affettare Berkel Elegance 220mm

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Affettare Berkel Elegance è un prodotto di alta qualità progettato per garantire prestazioni eccezionali nel taglio di salumi e formaggi. Questo coltello combina un design elegante con funzionalità e facilità d'uso, rendendolo un'ottima scelta per i professionisti e gli appassionati di cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Usare sempre il coltello su una superficie stabile e appropriata.
- Evitare di utilizzare il coltello quando è danneggiato o usurato.
- Indossare guanti protettivi se si ha una pelle sensibile.
- Non forzare il coltello, utilizzare una pressione uniforme durante il taglio.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto per evitare la ruggine.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza lama: 220 mm
- Materiale lama: acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: ergonomico, in materiale resistente e antiscivolo
- Peso: 350 g
- Utilizzo: adatto per il taglio di salumi, formaggi e altri alimenti.

4. Configurazione e Installazione

- Rimuovere il coltello dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
- Assicurarsi di avere un piano di lavoro stabile e ben illuminato.
- Posizionare un tagliere antiscivolo sul piano di lavoro.
- Essere cauti nel maneggiare il coltello e mantenere le mani lontane dalla lama durante l'installazione.
- Se il coltello è dotato di accessori, seguire le istruzioni specifiche per il montaggio.

5. Funzionamento

- Affilare il coltello con una pietra per affilare o un affilacoltelli prima dell'uso.
- Posizionare l'elemento da affettare sul tagliere.
- Con una mano tenere fermo l'alimento, mentre con l'altra si utilizza il coltello per affettare.
- Effettuare movimenti lunghi e regolari per ottenere fette uniformi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone e asciugarlo immediatamente.
- Non usare in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente il coltello per eventuali segni di usura o danni.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere le prestazioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non taglia bene, verificare se è bisogno di affilatura.
- Controllare che non ci siano danni alla lama o al manico.
- Se la presa è scivolosa, pulire il manico con un panno asciutto.
- In caso di ulteriori problemi o domande, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Smaltire il coltello in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti.
- Non gettare il coltello nel contenitore della plastica o metallo se non è specificamente designato.
- Considerare il riciclaggio dei materiali se possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o richieste di garanzia, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.