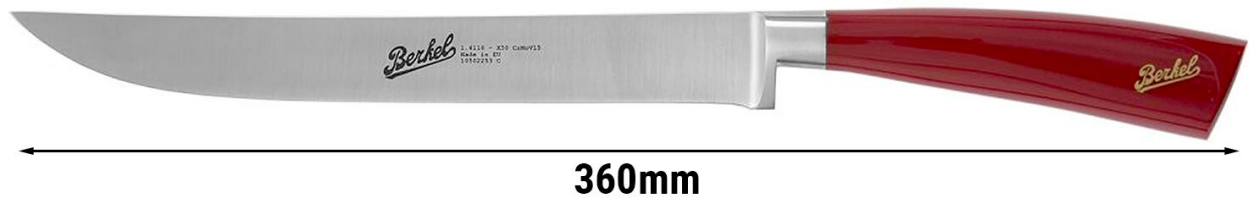


# ggmgastro

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: KEP1CA22SRRBL

### 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 (KEP1CA22SRRBL)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Berkel Elegance Carving Knife Blade. This product is designed to provide precision and efficiency in carving tasks, making it an essential tool for both home and professional kitchens.

## 2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always handle the carving knife with care. Use a cutting board to stabilize food items being sliced.
- Cutting Hazard: The blade is sharp. Keep away from children and do not attempt to catch a falling knife.
- Usage: Use the knife only for its intended purpose. Do not misuse or apply excessive force.
- Storage: Store the knife in a protective sheath or in a designated knife block to prevent accidental cuts and damage.
- Inspection: Regularly check the blade for signs of wear or damage. If the blade is dull, have it sharpened professionally rather than attempting DIY sharpening.
- Cleaning: Handle the knife with care during cleaning to avoid injury. Always wash it separately from other utensils to prevent cross-contamination.

## 3. Product Specifications

- Model: KEP1CA22SRRBL
- Blade Length: 220mm
- Material: High Carbon Stainless Steel
- Weight: 200g
- Handle: Ergonomic design for comfortable grip
- Color: Stainless steel with a polished finish
- Usage: Designed for carving meats and fowl

## 4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the knife from the packaging, ensuring not to cut yourself with the blade.
- Initial Cleaning: Wash the knife with warm, soapy water and dry thoroughly before first use.
- Storage Setup: Position the knife in a knife block or designated sheath to keep it secure.

## 5. Operation

- For optimal performance, hold the knife firmly by the handle, ensuring your fingers are clear of the blade.
- Use a back-and-forth sawing motion when carving to achieve thin, even slices.
- For larger cuts of meat, stabilize the meat with a fork or your hand (using a cut-resistant glove for safety).

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife manually with warm, soapy water.
- Rinse under warm water and dry immediately with a soft cloth to prevent rust.
- Do not place the knife in the dishwasher as this can damage the blade and handle.
- Regularly sharpen the blade to maintain its performance; consider professional sharpening services if unsure.

## 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife is not cutting effectively, it may need sharpening.
- Handle Issues: If the handle feels loose or unstable, discontinue use and contact customer support.
- Rust Spots: If rust appears, clean with a mixture of vinegar and baking soda, then dry thoroughly to prevent further corrosion.

## 8. Disposal

When the blade has reached the end of its lifecycle, dispose of it responsibly. Place in a safe container to prevent injury during disposal. Check with local regulations regarding the disposal of stainless steel products or recycle if applicable.

## 9. Contact

For further assistance, questions, or warranty claims, 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 Carving Knife Blade, and we hope it serves you well!

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Berkel Elegance Karbonmesser 220mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Elegance Karbonmessers mit einer Klingenlänge von 220 mm (Modell KEP1CA22SRRBL). Dieses hochwertige Produkt wurde für anspruchsvolle Anwender entwickelt, die exakte Schnitte und eine herausragende Leistung in der Küche wünschen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für die vorgesehenen Zwecke nutzen. Das Messer ist scharf; Sicherheitsvorkehrungen sind beim Umgang zu beachten.
- Aufbewahrung: Das Messer in einem sicheren Messerblock oder einer Schutzhülle aufbewahren, um Verletzungen zu vermeiden.
- Benutzung von Schutzvorrichtungen: Verwenden Sie beim Schneiden immer geeignete Schneideunterlagen.
  - Reinigung: Messer nach jedem Gebrauch gründlich reinigen. Vermeiden Sie den Kontakt mit anderen Metallgegenständen, um Beschädigungen zu verhindern.
- Kinder: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: KEP1CA22SRRBL
- Klingenlänge: 220 mm
- Material: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Gewicht: 0,5 kg
- Farbe: Edelstahl mit rotem Griff
- Besonderheiten: Ergonomischer Griff für optimalen Halt und Komfort

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Überprüfen Sie die Verpackung und stellen Sie sicher, dass das Messer unbeschädigt ist.
2. Schneideunterlage: Stellen Sie sicher, dass Sie eine stabile und sichere Schneideunterlage verwenden.
3. Positionierung: Halten Sie das Messer in einer natürlichen Handhaltung und prüfen Sie, ob der Griff sicher in Ihrer Hand liegt.
4. Schutzhülle entfernen: Entfernen Sie die Schutzhülle vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
5. Sichere Handhabung: Schneiden Sie stets in einer kontrollierten Bewegung, um ein Abrutschen zu vermeiden.

## 5. Bedienung

- Halten Sie das Messer beim Schneiden mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand die Zutat.
- Achten Sie darauf, in einem gleichmäßigen Winkel und Druck zu schneiden, um eine gleichmäßige Dicke zu erzielen.
- Nach dem Gebrauch reinigen Sie das Messer gründlich, um Rückstände zu entfernen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Handwäsche mit lauwarmem Wasser und mildem Spülmittel. Nicht in der Spülmaschine reinigen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Trocknen: Sofort nach der Reinigung abtrocknen, um Wasserflecken und Korrosion zu verhindern.
- Schärfen: Bei Bedarf das Messer mit einem Wetzstein oder einem speziellen Messerschärfer nachschärfen.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneidet nicht gut
  - Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe des Messers. Bei Bedarf nachschärfen.
- Problem: Unbequemer Griff
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass Ihre Hand die ergonomische Form des Griffs gut erfasst.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt und die Verpackung gemäß den lokalen Gesetzen und Vorschriften für die Abfallentsorgung. Schneiden Sie die Klinge vor der Entsorgung ab, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Elegance Snijmes met een Lemmet van 220 mm (Kep1ca22srrbl)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Berkel Elegance Snijmes. Dit hoogwaardige snijgereedschap is ontworpen voor precisie en gebruiksgemak in de professionele keuken en bij particuliere gebruik.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat u het snijmes op een veilige en stabiele ondergrond plaatst tijdens gebruik.
- Houd het snijmes uit de buurt van kinderen en huisdieren wanneer het niet in gebruik is.
- Gebruik altijd een snijplank om schade aan het mes en je werkoppervlak te voorkomen.
- Snijd altijd van uw lichaam af en gebruik beschermende handschoenen indien nodig.
- Controleer regelmatig de staat van het mes. Vervang of slijp het mes indien nodig om letsel te voorkomen.
- Reinig het mesingeschikdoor, vooral de snede, om bacteriële groei te minimaliseren.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 220 mm

- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal voor langdurige scherpte en duurzaamheid

## 4. Installatie en Setup

1. Haal het snijmes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer op beschadigingen. Neem bij gebreken contact op met de klantenservice.
3. Plaats het snijmes op een droge, stabiele ondergrond.
4. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is voor het snijden zonder obstakels.
5. Als het snijmes een speciaal ophangstelsel heeft, volg dan de bijbehorende instructies om het correct te bevestigen.

## 5. Gebruik

- Voor het beste resultaat, zorg ervoor dat het snijmes volledig schoon en droog is voordat u begint.
- Houd het mes met een stevige grip vast bij de handgreep en laat het lemmet vlak over het te snijden voorwerp glijden.
- Gebruik gelijkmatige druk en een gecontroleerde beweging voor een mooie snede.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het mes onmiddellijk na gebruik schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende materialen om krassen op het lemmet te voorkomen.
- Droog het mes grondig af met een zachte doek.
- Bewaar het snijmes op een veilige en droge plaats om schade en roestvorming te voorkomen.

## 7. Problemen oplossen

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer of het mes scherp genoeg is. Slijp het mes indien nodig.
- Probleem: Er zijn roestvlekken op het mes.  
Oplossing: Maak het mes grondig schoon en droog het goed af na gebruik om roestvorming te voorkomen.

## 8. Afvalverwerking

Disposeer van dit product volgens uw lokale regelgeving. Het mes bevat materialen die gescheiden moeten worden voor recycling. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor meer informatie.

## 9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Carving Berkel Elegance 220mm

## 1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Carving Berkel Elegance de 220 mm. Este cuchillo está diseñado para ofrecer precisión y facilidad de uso en el corte de una variedad de alimentos. Su diseño elegante y su afilado excepcional lo convierten en una herramienta esencial para chefs profesionales y aficionados.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado únicamente para el corte de alimentos. No lo utilice para otros propósitos.
- Manejo: Siempre sujete el cuchillo por el mango. Mantenga los dedos alejados de la hoja durante el uso.
- Cuidado: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Almacénelo en un lugar seguro.
- Afilado: Afílelo regularmente para mantener un rendimiento óptimo. Use piedras de afilar o honas diseñados específicamente para cuchillos de cocina.
- Daños: Si el cuchillo está dañado, no lo utilice. Póngase en contacto con el servicio al cliente para obtener asistencia.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 220 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Tipo de mango: Antideslizante, ergonómico
- Uso: Ideal para cortar fiambres, carnes y productos horneados
- Peso: Aproximadamente 300 g

## 4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Retire el cuchillo de su caja y elimine cualquier material de embalaje.
2. Revisión: Inspeccione el cuchillo para asegurarse de que no haya daños visibles.
3. Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un bloque de cuchillos, una funda o un imán de seguridad para proteger la hoja y evitar accidentes.

## 5. Operación

- Corte: Utilice un tablero de cortar para proteger la superficie. Coloque el alimento de manera segura y haga cortes suaves, aplicando solo la presión necesaria.
- Mantenimiento de la hoja: Evite dejar el cuchillo en agua por períodos prolongados. Limpie y seque la hoja después de cada uso.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lava el cuchillo a mano con agua y jabón. No se recomienda el lavado en lavavajillas.
- Secado: Séquelo inmediatamente con un paño suave para evitar manchas y corrosión.
- Almacenamiento: Almacene de manera segura fuera del alcance de los niños y lejos de otros utensilios de cocina.

## 7. Solución de Problemas

- La hoja está desafilada: Afíle la hoja con un afilador adecuado.
- El cuchillo se siente incómodo: Asegúrese de estar usando una técnica adecuada y que su agarre sea firme pero relajado.
- La hoja presenta manchas: Limpie con una mezcla de vinagre y agua, o con un limpiador de acero inoxidable.

## 8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con la normativa local sobre residuos. Si el cuchillo está dañado, considere llevarlo a un centro de reciclaje o consultar a los profesionales sobre su eliminación segura.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel Produit - Couteau à Trancher Berkel Elegance 220 mm

### 1. Informations Générales

Le couteau à trancher Berkel Elegance de 220 mm est un outil de cuisine essentiel pour la préparation de viandes, de légumes et de pains. Il est conçu pour offrir une coupe précise et rapide, tout en garantissant une durabilité et une sécurité d'utilisation optimales.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable et propre.
- Assurez-vous que le couteau est bien aiguisé avant chaque utilisation pour éviter les accidents.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu, par exemple, couper des os.
- Évitez le contact avec de l'eau ou d'autres liquides sur la prise.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- En cas de blessure, nettoyez immédiatement la plaie et consultez un médecin si nécessaire.
- Effectuez une vérification régulière de l'intégrité de la lame et remplacez-la si endommagée.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit: Couteau à Trancher Berkel Elegance
- Longueur de la lame: 220 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée: Ergonomique pour une prise en main confortable
- Poids: 0,5 kg
- Couleur: Argenté
- Garantie: 2 ans

### 4. Installation et Configuration

- Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
- Inspectez le couteau pour vous assurer qu'il n'y a pas de défauts ou de dommages.
- Placez le couteau sur une surface plane et propre.
- Si vous souhaitez utiliser un support de couteau, installez-le selon les instructions fournies avec le support.
- Assurez-vous que le couteau est en position sécurisée avant de procéder à son utilisation.

### 5. Opération

- Tenez le couteau par la poignée en vous assurant que votre main est stable.
- Alignez la lame avec l'aliment que vous souhaitez couper.
- Appliquez une pression uniforme en faisant glisser la lame à travers l'aliment.
- Pour une coupe plus précise, utilisez un mouvement de va-et-vient.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et du savon doux après chaque utilisation.
- Ne pas immerger le couteau dans l'eau pendant de longues périodes.
- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon propre.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la lame.
- Pour garantir une longévité, affûtez la lame régulièrement avec un affûteur approprié.

### 7. Dépannage

- Problème: La coupe est inégale.  
Solution: Vérifiez que le couteau est bien affûté et utilisez un mouvement de coupe uniforme.
- Problème: Lame rouillée.  
Solution: Assurez-vous de sécher soigneusement le couteau après nettoyage et stockez-le dans un endroit sec.
- Problème: Poignée glissante.  
Solution: Nettoyez la poignée pour enlever toute particule ou liquéfi pour garantir une prise sûre.

### 8. Élimination

- Au terme de sa vie utile, veillez à éliminer le couteau conformément aux réglementations locales concernant les déchets et le recyclage.
- Ne jetez pas le couteau dans une poubelle ordinaire pour éviter les blessures.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Taglio Berkel Elegance Blade 220mm

## 1. Informazioni Generali

Il Coltello da Taglio Berkel Elegance è progettato per offrire un'esperienza di affettatura eccezionale. Con una lama lunga 220 mm, è ideale per affettare una varietà di alimenti con precisione e facilità, rendendolo adatto tanto per uso domestico quanto professionale.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non affettare cibi congelati o duri che potrebbero danneggiare la lama.
- Fare attenzione nel maneggiare il coltello; la lama è molto affilata.
- Utilizzare sempre un tagliere stabile per evitare incidenti.
- In caso di qualsiasi danno alla lama, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KEPI-CA22SRRBL
- Lunghezza della Lama: 220 mm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico in materiale antiscivolo
- Peso: 0,5 kg
- Utilizzo: Affettare carne, salumi e formaggi

## 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla scatola con attenzione.
2. Assicurarsi che il coltello sia pulito e asciutto prima dell'uso.
3. Non sono necessarie installazioni particolari; è pronto all'uso.
4. Posizionare il coltello sulla superficie di lavoro su un tagliere stabile.
5. Se si utilizza una affettatrice Berkel, seguire le istruzioni specifiche per l'inserimento della lama.

## 5. Operazione

- Afferrare il manico del coltello con una presa salda.
- Posizionare l'alimento sul tagliere.
- Eseguire un movimento controllato e uniforme per affettare.
- Non applicare una pressione eccessiva; lasciare che la lama faccia il lavoro.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare completamente il coltello con un panno morbido.
- Non immergere il coltello in acqua per lunghi periodi o in lavastoviglie.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere l'efficacia dell'affilatura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- La lama non affetta bene: Potrebbe essere necessario affilare la lama.
- Si sente rumore durante l'affettatura: Assicurarsi che l'alimento non sia troppo duro.
- Ruggine o macchie sulla lama: Pulire il coltello regolarmente e utilizzare olio per la protezione.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il coltello nella spazzatura comune.
- Smaltire nel rispetto delle normative locali vigenti per i rifiuti metallici.
- Contattare il centro di raccolta locale per ulteriori indicazioni su smaltimento e riciclaggio.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, domande o supporto, si prega di contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania