

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: KEP1CF18SRBBL

BERKEL | ELEGANCE - Carving fork - Blade: 180mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Elegance Carving Fork Blade 180mm (KEP1CF18SRBBL)

1. General Information

The Berkel Elegance Carving Fork Blade 180mm is a high-quality kitchen tool designed specifically for carving and serving meats with precision. With its elegant design and durable materials, this carving fork enhances your culinary experience.

2. Safety Information

- Intended Use: The carving fork is designed for kitchen use only. Do not use it for any unintended purposes.
- Sharp Edges: The blade is sharp. Handle with care to avoid cuts or injuries. Always keep out of reach of children.
- Stability: Ensure the carving fork is used on a stable surface during operation.
- Proper Handling: Use the fork with a secure grip and avoid excessive force.
- Cleaning: Clean the fork after each use to prevent food contamination.
- Storage: Store in a safe place away from any edge or area where it may fall.

3. Product Specifications

- Brand: Berkel
- Model: KEP1CF18SRBBL
- Blade Length: 180mm
- Material: High-quality stainless steel
- Weight: 0.5 kg
- Dimensions: 200mm x 40mm x 20mm

4. Setup and Installation

1. Unbox the carving fork and inspect for any visible damage.
2. It is ready to use straight out of the box; no assembly is required.
3. Ensure your workspace is clean and organized before use.

5. Operation

1. Place the meat on a stable cutting board.
2. Hold the carving fork at the handle and position the tines into the meat.
3. Use the fork to stabilize the meat while carving with a separate knife.
4. Once cut, use the fork to serve the meat slices.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the carving fork in warm soapy water.
- Rinse thoroughly and dry immediately to prevent water spots or rust.
- The fork may also be cleaned in a dishwasher (top rack recommended).
- Inspect the fork regularly for any signs of wear and tear.

7. Troubleshooting

- If meat does not hold: Ensure the tines are pierced securely in the meat.
- If the blade feels dull: Consider professional sharpening or refer to the manufacturer for recommendations.

8. Disposal

At the end of its lifecycle, the carving fork should be disposed of responsibly. Ensure it is wrapped securely to prevent injury to others. Check local regulations for proper disposal methods of stainless steel.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please reach out to our customer service:

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

Thank you for choosing the Berkel Elegance Carving Fork Blade 180mm. Enjoy precise carving and serving!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Berkel Elegance Karbonmesser

1. Allgemeine Informationen

Das Berkel Elegance Karbonmesser wurde für das präzise Schneiden von Fleisch, Fisch und anderen Lebensmitteln entwickelt. Mit seiner 180 mm langen Klinge aus hochwertigem Stahl bietet dieses Produkt optimale Schneidleistung und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Messer ist ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Benutzung: Halten Sie das Messer während des Gebrauchs fest, um ein Verrutschen zu verhindern. Schneiden Sie immer auf stabilen Unterlagen.
- Klingenpflege: Schützen Sie die Klinge vor Stößen und Kollisionen.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Hygiene zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Berkel Elegance Karbonmesser
- Klingenlänge: 180 mm
- Material der Klinge: Hochwertiger Stahl
- Gewicht: Leicht und einfach zu handhaben
- Farbe: Edelstahl mit eleganter Oberfläche

4. Einrichtung und Installation

1. Verpackung öffnen: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Sicherheitsüberprüfung: Überprüfen Sie das Messer auf Schäden. Verwenden Sie das Messer nicht, wenn es beschädigt ist.
3. Stabile Unterlage: Stellen Sie sicher, dass Sie eine stabile Schneidunterlage haben.
4. Sicherer Griff: Halten Sie das Messer am Griff fest, um Kontrolle und Sicherheit während des Gebrauchs zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer in einem komfortablen Winkel, während Sie schneiden.
- Wenden Sie gleichmäßigen Druck an, um ein gleichmäßiges Schneiden zu erreichen.
- Achten Sie darauf, die Klinge nicht zu überlasten, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Schleifgerät, um die Schneidfähigkeit zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Klinge schneidet nicht richtig.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist. Schärfen Sie sie nach.
- Problem: Das Messer liegt schlecht in der Hand.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob Sie den Griff richtig halten. Passen Sie Ihre Handhaltung an.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge vor der Entsorgung so gesichert ist, dass sie keine Verletzungsgefahr darstellt.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Kundenservice kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Berkel Elegance Snijvork Blad 180mm (Kep1CF18SRBBL)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Berkel Elegance Snijvork. Deze snijvork is ontworpen voor precisie tijdens het snijden van vlees en andere levensmiddelen. Het product is vervaardigd met hoogwaardige materialen en biedt de gebruiker een uitstekende grip en stabiliteit.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijvork uitsluitend voor het bedoelde doel: het snijden van voedsel.
- Zorg ervoor dat de snijvork in een veilige omgeving wordt gebruikt, vrij van kinderen of onoplettende personen.
- Controleer vóór elk gebruik de staat van de snijvork. Gebruik de snijvork niet als deze beschadigd is.
- Houd de snijvork buiten bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om verwondingen te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de snijvork met scherpe randen.
- Vermijd het gebruiken van de snijvork om bevroren of zeer harde producten te snijden, om schade aan het mes te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Snijvork Blad 180mm
- Merk: Berkel
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Lengte: 180 mm
- Gewicht: 0,5 kg
- Kleur: Zwart met RVS accenten
- Geschikt voor: Professioneel en dagelijks gebruik

4. Installatie en Setup

- Verwijder de snijvork uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Zorg ervoor dat u een schone, vlakke werkruimte heeft.
- Plaats de snijvork op een snijplank en zorg ervoor dat de snijvork stevig op zijn plek ligt.
- Monteer de snijvork indien nodig op een passende snijmachine volgens de instructies van de fabrikant van de snijmachine.

5. Bedieningsinstructies

- Voor het snijden van vlees of ander voedsel, gebruik een rustige en gelijkmatige beweging.
- Zorg ervoor dat u de snijvork met één hand vasthoudt en het product met de andere hand op zijn plaats houdt.
- Snijd altijd van uzelf af voor extra veiligheid.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was de snijvork handmatig met warm water en een mild afwasmiddel na elk gebruik. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog de snijvork goed af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de snijvork op een veilige plaats, bij voorkeur in een beschermhoes of messenblok.

7. Probleemoplossing

- Indien de snijvork niet goed snijdt, controleer dan of het blad scherp is. Scherp het blad indien nodig met een geschikte slijper.
- Bij beschadigingen aan het mes, moet de snijvork worden vervangen.
- Voor andere problemen, neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

- Gooi de snijvork niet bij het reguliere huisafval. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor informatie over het recyclen van metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tenedor de Corte Berkel Elegance - 180mm (KEP1CF18SRBBL)

1. Información General

Gracias por elegir el Tenedor de Corte Berkel Elegance. Este producto ha sido diseñado para proporcionar un corte preciso y eficiente de carnes y embutidos. Con su diseño elegante y funcional, el tenedor es ideal tanto para uso profesional en restaurantes como para uso doméstico.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este tenedor de corte está destinado exclusivamente para el uso en el corte de alimentos. No se recomienda su uso para otros fines.
- Cuidado y manejo: Maneje con cuidado. La hoja del tenedor es afilada y puede causar lesiones. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Inspección previa: Antes de usar, revise el tenedor para asegurarse de que no esté dañado. No utilice si presenta defectos visibles.
- Mantenimiento: Mantenga la hoja limpia y seca para evitar la corrosión y asegurar un uso seguro.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KEP1CF18SRBBL
- Longitud de la hoja: 180 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Diseño ergonómico para un agarre cómodo
- Uso recomendado: Ideal para cortar carne, embutidos y otros alimentos de manera precisa.

4. Configuración e Instalación

El Tenedor de Corte Berkel Elegance no requiere instalación técnica. Para garantizar el mejor rendimiento:

1. Limpieza inicial: Antes de su primer uso, lave la hoja con agua caliente y jabón suave. Enjuague y seque completamente.
2. Almacenamiento: Guarde el tenedor en un lugar seco y seguro, preferiblemente en un soporte para cuchillos o en una funda para proteger la hoja.

5. Operación

- Sosteniendo el tenedor con una mano, utilice la otra para sujetar el alimento a cortar.
- Aplique una ligera presión al aplicar el tenedor sobre el alimento.
- Realice cortes suaves y controlados, evitando movimientos bruscos para asegurar un acabado limpio.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave el tenedor con agua caliente y jabón suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Seque completamente la hoja antes de almacenarlo.
- Para mantener el filo de la hoja, se recomienda el afilado regular por un profesional.

7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja no corta adecuadamente.
Solución: Verifique si la hoja necesita ser afilada o si está dañada. Limpie la hoja para eliminar cualquier residuo.
- Problema: El mango está suelto.
Solución: Asegúrese de que el tenedor esté bien ensamblado. Consulte a un profesional si el problema persiste.

8. Disposición

Al final de la vida útil del Tenedor de Corte, asegúrese de desecharlo de manera responsable. No arroje la hoja a la basura normal debido a su filo. Considere llevarlo a un centro de reciclaje o a un punto de recogida adecuado para artículos afilados.

9. Contacto

Para más información o consultas, no dude en contactarnos:

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

Agradecemos su confianza en Berkel y esperamos que disfrute de su Tenedor de Corte Elegance.

FR FRANÇAIS

MANUEL DE PRODUIT

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Trancher Berkel Elegance avec une lame de 180 mm. Ce produit est conçu pour offrir des performances de tranchage exceptionnelles tout en garantissant la sécurité de l'utilisateur. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Prévue : Ce couteau à trancher est destiné uniquement à un usage domestique pour trancher des viandes et des aliments similaires.
- Risque de Coupure : La lame est extrêmement tranchante. Ne jamais toucher la lame lorsque l'appareil est branché. Utilisez toujours les dispositifs de sécurité fournis.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants.
- Électricité : Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées ou sur des surfaces humides.
- Inspection : Vérifiez régulièrement que la lame et les autres pièces sont dans un état de fonctionnement sûr.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sec et sécurisé lorsque non utilisé.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Berkel Elegance
- Lame : 180 mm en acier inoxydable
- Poids : 1,2 kg
- Dimensions : 20 x 5 x 4 cm
- Couleur : Acier avec finition élégante

4. Configuration et Installation

1. Déballez soigneusement le produit en retirant tous les matériaux d'emballage.
2. Placez le couteau à trancher sur une surface plane et stable.
3. Assurez-vous que le couteau est bien sec et propre avant de l'utiliser.
4. Enlevez la protection de la lame avant de procéder à son utilisation.

5. Fonctionnement

1. Tenez fermement la poignée du couteau.
2. Placez l'aliment à trancher sur une surface de coupe stable.
3. En utilisant une pression modérée, commencez à trancher l'aliment en déplaçant la lame de haut en bas.
4. Pour de meilleurs résultats, variez l'angle d'attaque selon l'épaisseur de la tranche désirée.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, nettoyez la lame avec un chiffon humide.
- N'utilisez pas de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Essuyez toujours la lame après nettoyage et rangez le couteau dans son étui de protection.
- Inspectez régulièrement la lame pour détecter des signes d'usure ou de dommage.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas correctement.
- Solution : Vérifiez l'aiguisage de la lame et affûtez si nécessaire.
- Problème : Difficulté à manipuler le couteau.
- Solution : Assurez-vous que vos mains sont sèches et que vous utilisez le couteau sur une surface appropriée.

8. Élimination

- Conformément à la législation locale, éliminez le produit de manière responsable. Ne le jetez pas dans les déchets ménagers. Consultez les règlements régionaux concernant le recyclage des équipements tranchants.

9. Contact

Pour toute question supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per la Forchetta da Intaglio Berkel Elegance

1. Informazioni Generali

La Forchetta da Intaglio Berkel Elegance è un utensile di alta qualità progettato per facilitare il taglio di carni e altri alimenti. Realizzata con materiali premium, questa forchetta combina un design elegante con funzionalità eccezionali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questa forchetta è destinata esclusivamente all'uso in cucina per affettare carni e altre preparazioni alimentari.
- Attenzione all'affilatura: La lama è estremamente affilata. Maneggiarla con cura per evitare lesioni.
- Manutenzione: Mantenere la forchetta pulita e asciutta. Evitare il contatto con sostanze abrasive che potrebbero danneggiare la lama.
- Supervisione: Non lasciare mai la forchetta incustodita, specialmente in presenza di bambini.
- Stoccaggio: Conservare la forchetta in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Berkel
- Modello: Forchetta da Intaglio Elegance
- Lunghezza della lama: 180 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Colore: Rosso e nero
- Peso: 0,5 kg

4. Installazione e Configurazione

Non è necessaria alcuna installazione particolare per la Forchetta da Intaglio Berkel Elegance. Si consiglia di seguire questi passaggi preliminari:

1. Rimuovere la forchetta dalla confezione.
2. Verificare che tutti i componenti siano presenti e in buono stato.
3. Pulire la forchetta con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui della produzione.

5. Operazione

- Impugnare la forchetta per le maniglie in modo sicuro.
- Utilizzare la forchetta per afferrare saldamente il pezzo di carne o l'alimento da intagliare.
- Esercitare una pressione moderata mentre si utilizza un coltello affilato per effettuare il taglio.
- Dopo l'uso, pulire la forchetta con acqua e sapone.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la forchetta a mano con acqua calda e detersivo per piatti.
- Evitare l'uso di lavastoviglie per prevenire danni alla lama.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama non affetta bene.
 - Soluzione: Affilare la lama utilizzando un affilatore adeguato.
- Problema: La forchetta sembra arrugginita.
 - Soluzione: Pulire accuratamente con un panno morbido e olio alimentare.

8. Smaltimento

Smaltire la Forchetta da Intaglio Berkel Elegance in conformità con le normative locali sui rifiuti. Contattare l'ente di gestione dei rifiuti per indicazioni specifiche sullo smaltimento degli utensili in metallo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare il nostro servizio clienti:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania