

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: KEP1CO16SRBBL

BERKEL | ELEGANCE - Kitchen knife - Blade: 160mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Elegance Kitchen Knife Blade 160mm (Kep1Co16Srbbl)

1. General Information

The Berkel Elegance Kitchen Knife Blade is expertly crafted to deliver precision and quality for both professional chefs and culinary enthusiasts. Designed with durability in mind, this kitchen knife blade is ideal for a variety of cutting tasks, ensuring optimal performance in your kitchen.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care; keep the blade pointed away from your body.
- Use a cutting board to prevent slipping and injury.
- Store the knife in a secure holder or sheath when not in use to avoid accidental cuts.
- Keep out of reach of children and ensure that they are supervised when in the kitchen.
- Do not attempt to alter the knife or use it for purposes other than its intended use.
- If the blade becomes damaged, discontinue use immediately and seek a replacement.
- Regularly inspect the knife for any signs of wear or damage.

3. Product Specifications

- Product Name: Berkel Elegance Kitchen Knife Blade
- Model Number: Kep1Co16Srbbl
- Blade Length: 160 mm
- Material: High-quality stainless steel
- Handle: Ergonomic design for better grip
- Weight: Lightweight construction for ease of use

4. Setup and Installation

1. Upon receiving your Berkel Elegance Kitchen Knife Blade, remove it from the packaging carefully to avoid injury.
2. Ensure your cutting surface is clean and stable before use.
3. If the blade is not attached to a handle (or if used in conjunction with other products), follow the manufacturer's instructions for fitting, ensuring it is securely attached and firmly in place.
4. Allow the knife to acclimate to the room temperature before use to prevent warping.
5. Test the sharpness of the blade while handling it with caution.

5. Operation

- To use the knife, hold the handle firmly with one hand and use the other hand to guide the food item being cut.
- Maintain a stable footing to ensure balance and control.
- Cut food items using a smooth slicing motion; do not apply excessive force to prevent injury or damage to the blade.
- For optimal results, follow the recommended techniques for the type of food you are preparing.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after each use with warm, soapy water and a soft cloth.
- Avoid abrasive cleaning materials that could scratch or damage the blade.
- Rinse thoroughly and dry the knife with a towel to prevent rust and maintain blade integrity.
- Periodically hone the blade with a honing steel to maintain sharpness.
- Store the knife in a designated holder or protective sheath when not in use.

7. Troubleshooting

- Blade is dull: Use a whetstone or honing steel to sharpen the blade. If further sharpening is needed, consult a professional.
- Handle is loose: Discontinue use and ensure the handle is properly secured. If loose after installation, seek assistance.
- Signs of rust: Clean the blade immediately and ensure it is thoroughly dried after use.
- Inconsistent cuts: Ensure you're using the appropriate knife skills and technique.

8. Disposal

- When disposing of this product, wrap the blade securely to prevent injury to others.
- Check local regulations for proper disposal methods of metal products.
- Consider recycling the metal blade where possible.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel Elegance Küchenschneider Klinge 160mm (KEP1CO16SRBBL)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Elegance Küchenschneiders. Dieses hochwertige Produkt ist darauf ausgelegt, Ihnen mühelos perfekte Schneideergebnisse zu liefern. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die Sicherheit und die beste Nutzung Ihres Geräts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Küchenschneider nur für die vorgesehenen Anwendungen.
- Halten Sie die Klinge von Kindern und Haustieren fern.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Gegenstände in der Nähe der Klinge befinden, während Sie den Schneidvorgang durchführen.
- Schneiden Sie niemals durch gefrorene oder sehr harte Lebensmittel, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie bei der Reinigung oder beim Austausch der Klinge immer geeignete Schutzhandschuhe.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Vergewissern Sie sich vor jeder Benutzung, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert und gesichert ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Berkel Elegance Küchenschneider Klinge 160mm
- Modell: KEP1CO16SRBBL
- Klingenlänge: 160 mm
- Material: Edelstahl
- Farbe: Schwarz
- Gewicht: 1,2 kg
- Abmessungen: 38 x 22 x 25 cm

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Küchenschneider auf einer stabilen, ebenen Oberfläche aufgestellt wird.
- Fixieren Sie das Gerät mit den beiliegenden Unterlegscheiben und Schrauben, um ein Verrutschen während des Betriebs zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an. Die Spannung sollte 220-240V betragen.
- Überprüfen Sie die Klinge auf korrekte Ausrichtung und stellen Sie sicher, dass sie sicher befestigt ist, bevor Sie mit dem Schneiden beginnen.

5. Bedienung

- Wählen Sie die Lebensmittel, die Sie schneiden möchten, und legen Sie diese in den Schneidebereich des Geräts.
- Stellen Sie die gewünschte Schneidstärke mithilfe des Einstellrads ein.
- Schalten Sie das Gerät ein und führen Sie das Lebensmittel vorsichtig in die Klinge ein.
- Nach dem Schneiden das Gerät immer ausschalten.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung immer von der Stromquelle.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um die Außenseite des Gerätes zu reinigen.
- Die Klinge kann mit einem geeigneten Reiniger und Wasser gereinigt werden. Achten Sie dabei auf die Verwendung von Schutzhandschuhen.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromquelle und die Verbindungen.
- Klinge schneidet nicht richtig: Stellen Sie die Kalibrierung der Klinge ein oder überprüfen Sie die Schärfe.
- Übermäßiger Lärm während des Betriebs: Überprüfen Sie die Klinge auf Fremdkörper oder Beschädigungen.

8. Entsorgung

Dieses Produkt muss gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften entsorgt werden. Bitte geben Sie das Gerät bei einer Recyclingstelle oder einem autorisierten Abfallentsorgungsunternehmen ab.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Elegance Keukenmes - 160 mm

1. Algemene informatie

Welkom bij uw aankoop van de Berkel Elegance Keukenmes met een lemmetlengte van 160 mm. Dit mes is ontworpen voor een optimale snijfunctie en is ideaal voor zowel professionele als thuishoks. Het mes is vervaardigd met hoogwaardige materialen en biedt uitstekende prestaties in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden: snijden, hakken en versnijden van voedsel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen en onbevoegde personen.
- Snijd altijd op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat uw handen en het oppervlak waarop u snijdt, droog zijn om uitglijden te voorkomen.
- Gebruik het mes niet als een werktuig of voor snijbovenwerk.
- Controleer regelmatig de staat van het lemmet en vervang het indien nodig om verwondingen te voorkomen.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om roestvorming en beschadiging te voorkomen.

3. Product specificaties

- Model: Berkel Elegance Keukenmes
- Lemmetlengte: 160 mm
- Lemmetmateriaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Ergonomisch ontworpen kunststof
- Kleur: Zwart
- Gewicht: 200 g

4. Opstelling en installatie

- Zorg ervoor dat u een geschikte snijplank gebruikt die stevig en stabiel is.
- Voordat u het mes gebruikt, controleer of het lemmet vrij is van beschadigingen.
- Het mes is direct klaar voor gebruik. Er is geen verdere installatie nodig.

5. Gebruik

- Neem het mes met een stevige grip aan het handvat.
- Begin met snijden door het mes met een gelijkmatige druk over het voedsel te bewegen.
- Gebruik een snijbeweging en vermijd het duwen of trekken van het mes, dit kan leiden tot schade aan het lemmet of het voedsel.
- Reinig het mes na elk gebruik om een langere levensduur te waarborgen.

6. Reiniging en onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en een milde zeep.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schurende sponsjes.
- Droog het mes grondig af met een schone doek.
- Bewaar het mes op een veilige en droge plaats, bij voorkeur in een meshouder of op een magneetstrip.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.

Oplossing: Controleer of het mes schoon is en niet beschadigd. Als het lemmet bot is, slijp het dan zorgvuldig met een geschikte slijper.

- Probleem: Het lemmet vertoont roestvlekken.

Oplossing: Reinig het mes grondig en zorg ervoor dat het goed gedroogd wordt na gebruik. Gebruik een plamuurmes of een speciaal roestverwijderaar voor roestvorming.

8. Afvoer

Dit product bevat metalen onderdelen. Volg bij het afvoeren de lokale afvalverwerkingsrichtlijnen voor de afvoer van metaal.

9. Contact

Bij vragen of opmerkingen neem contact op met:

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

Bedankt voor uw vertrouwen in Berkel producten. Geniet van het koken!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Cocina Berkel Elegance - Hoja 160mm

1. Información General

La cuchilla de cocina Berkel Elegance es una herramienta profesional diseñada para ofrecer el mejor rendimiento en el corte de una amplia gama de alimentos. Su diseño ergonómico y materiales de alta calidad garantizan durabilidad y facilidad de uso en entornos de cocina profesionales y domésticas.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Utilice el cuchillo solo para su propósito previsto.
- Cuidado con el Corte: La hoja es extremadamente afilada. Utilice siempre una tabla de cortar adecuada. No intente atrapar la hoja si se cae.
- Uso Adecuado: No use el cuchillo para abrir latas o como herramienta de palanca.
- Almacenamiento Seguro: Almacene el cuchillo en un lugar seguro y use un bloque de cuchillos o funda protectora para evitar cortes accidentales.
- Mantenimiento: Mantenga la hoja afilada y revise regularmente si hay daños estructurales.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Berkel
- Modelo: Elegance
- Tipo de Hoja: Hoja de Cuchillo de Cocina
- Longitud de la Hoja: 160mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Compuesto ergonómico para un agarre seguro
- Uso: Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

La instalación del cuchillo Berkel Elegance es simple ya que no requiere ensamblaje. Siga estos pasos para una correcta utilización:

- Desembalaje: Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
- Inspección: Verifique que no haya ningún daño visible en la hoja o el mango.
- Accesorios: Si el cuchillo incluye una funda o soporte, colóquelos en un lugar accesible.

5. Operación

- Técnica de Corte: Sostenga el cuchillo por el mango, usando los dedos para controlar la dirección del corte.
- Superficie de Corte: Use siempre sobre una tabla de cortar adecuada para evitar daños a la hoja y a las superficies de su cocina.
- Cuidado Durante el Uso: Corte siempre alejado de su cuerpo y mantenga los dedos lejos de la hoja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón suave inmediatamente después de su uso. No sumerja el cuchillo en agua durante períodos prolongados.
- Secado: Seque con un paño suave para evitar manchas.
- Mantenimiento de la Hoja: Afilan la hoja regularmente para mantener su eficacia. Puede utilizar una piedra de afilar o un afilador específico para cuchillos.

7. Solución de Problemas

- La hoja no corta correctamente: Es posible que necesite afilar el cuchillo. Siga las instrucciones de afilado.
- Daños visibles en la hoja: Si la hoja está astillada o dañada, consulte a un profesional para reparaciones.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el cuchillo de manera responsable. No lo deseche en la basura ordinaria. Póngase en contacto con un centro de reciclaje local o un servicio de eliminación de residuos peligrosos para garantizar que se elimine adecuadamente.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Couteau de Cuisine Berkel Elegance - Lame de 160 mm (Kep1co16srbb1)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de Cuisine Berkel Elegance. Ce couteau est conçu pour offrir une performance de coupe exceptionnelle pour le chef professionnel et amateur. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il est conçu pour durer et pour répondre à tous vos besoins culinaires.

2. Informations de Sécurité

- Toujours manipuler le couteau avec précaution. Évitez tout contact avec la lame lors de la prise en main.
- Ne jamais laisser un couteau à portée des enfants.
- Utilisez le couteau uniquement pour les applications prévues. Il n'est pas destiné à couper des matériaux autres que des aliments.
- Gardez le couteau propre et sec. L'humidité peut provoquer la corrosion de la lame.
- Ne jamais mettre la lame au lave-vaisselle. Cela peut endommager le couteau et créer des risques de sécurité.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: Couteau de Cuisine Berkel Elegance
- Type de lame: Acier inoxydable
- Longueur de la lame: 160 mm
- Poids: 120 g
- Manches: Bois d'érable, finition lisse
- Utilisation: Précision pour découper, hacher et trancher
- Entretien: Sécher après chaque utilisation et affûter régulièrement

4. Installation et Mise en Place

Pas d'installation requise. Le couteau est prêt à l'emploi dès sa sortie de l'emballage. Il est recommandé de vérifier la netteté de la lame avant utilisation. Si nécessaire, utilisez une pierre à aiguiser pour affûter.

5. Opération

Tenez le manche fermement avec une prise confortable. Utilisez un angle de 20° pour une coupe optimale. Laissez le poids du couteau faire le travail et n'appliquez pas une pression excessive.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Évitez les éponges abrasives qui pourraient rayer la lame.
- Séchez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Stockez le couteau dans un bloc à couteaux ou dans un protège-lame pour éviter les dommages.

7. Dépannage

- Si la lame devient ternie ou rouillée, nettoyez avec une pâte de bicarbonate de soude et d'eau.
- Pour un tranchant optimal, affûtez régulièrement avec une pierre ou un aiguiser.
- Si des fissures apparaissent dans le manche, cessez d'utiliser le couteau et contactez le service clientèle.

8. Élimination

Pour éliminer le couteau, suivez les règlements locaux en matière de déchets. Ne jetez pas le couteau dans une benne à ordures commune. Enveloppez-le dans du papier bulle ou un autre matériau protecteur pour éviter les blessures.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter aux coordonnées suivantes :

Email : info@gmgastro.com

Numéro de téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cucina Berkel Elegance 160mm

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Cucina Berkel Elegance con lama di 160mm è progettato per garantire prestazioni eccezionali in cucina. Realizzato con materiali di alta qualità, questo coltello è ideale per affettare, tritare e preparare una varietà di ingredienti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure per evitare danni alla lama.
- Assicurarsi di affilare il coltello regolarmente per mantenere la sicurezza durante l'uso.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie. Lavare a mano con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare il coltello se la lama è danneggiata o allentata.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Coltello da cucina
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Lunghezza della lama: 160 mm
- Manico: Ergonomico in materiale antiscivolo
- Utilizzo: Ideale per affettare carne, pesce e verdure

4. Installazione e Montaggio

Questo prodotto non richiede installazione. Semplicemente togliere il coltello dalla confezione e assicurarsi che sia affilato prima dell'uso. Verificare che il manico sia ben saldo e privo di difetti.

5. Funzionamento

Tenere il coltello con una presa sicura, utilizzando la mano dominante per affettare. È consigliabile utilizzare un tagliere di legno o plastica per preservare l'integrità della lama. Affilare la lama quando necessario per garantire prestazioni ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone. Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la formazione di ruggine. Per mantenere la lama affilata, utilizzare una pietra per affilare o un affilacoltelli di qualità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama non è affilata.
Soluzione: Affilare la lama utilizzando un'affilatrice o una pietra per affilare.
- Problema: La lama presenta segni di ruggine.
Soluzione: Pulire la lama con una soluzione di aceto e acqua, quindi asciugare accuratamente.

8. Smaltimento

Quando il coltello è giunto alla fine della sua vita utile, smaltirlo in conformità con le leggi locali sui rifiuti. Si raccomanda di portare il coltello in un centro di raccolta rifiuti specializzato per evitare infortuni.

9. Contatti

Per domande o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania