

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: KEP1CO16SRRBL

BERKEL | ELEGANCE - Kitchen knife - Blade: 160mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Berkel Elegance Kitchen Knife Blade 160mm (KEP1CO16SRRBL)

1. General Information

Thank you for choosing the Berkel Elegance Kitchen Knife Blade 160mm (KEP1CO16SRRBL). This high-quality knife blade is engineered for precision cutting, making it an essential tool for both professional chefs and home cooks.

2. Safety Information

- Always handle the knife blade with care. Use protective gloves when handling to prevent accidental cuts.
- Keep the knife blade stored in a safe place, out of reach of children.
- Do not attempt to use the knife blade for purposes other than intended food preparation.
- Ensure your hands are dry when using the knife to maintain a firm grip.
- Always cut on a stable surface to prevent slipping, and ensure the food item being cut is secure.
- In case of injury, seek immediate medical attention if the cut is deep or bleeding does not stop.

3. Product Specifications

- Blade Length: 160 mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: 0.5 kg
- Designed for: Precision Cutting of Various Foods
- Compatible with: Berkel Knife Handles

4. Setup and Installation

1. Unbox the knife blade and inspect for any visible damage.
2. Attach the knife blade to a compatible Berkel knife handle as follows:
 - Align the mounting holes of the blade with the handle.
 - Secure the blade using the provided screws. Ensure that they are tightened but do not overtighten to avoid damaging the blade or handle.
3. After attachment, check that the blade is firmly in place and does not wobble.
4. Your knife is now ready for use.

5. Operation

- Use the knife blade for slicing, chopping, or dicing various ingredients.
- Always use a cutting board to prolong blade life and ensure safety.
- Apply a steady, controlled pressure while cutting to maintain precision.
- For best results, use a professional cutting technique, drawing the blade back and forth for uniform slices.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the knife blade with mild soap and water.
- Dry the blade immediately with a soft cloth to prevent rusting.
- Do not place the knife in the dishwasher, as it may dull the blade.
- Periodically sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain optimal cutting performance.

7. Troubleshooting

- If the blade feels dull, sharpen it using the appropriate sharpening tools.
- If the knife handle becomes loose, check and tighten the screws.
- If you experience difficulty in cutting, ensure the blade is not damaged, and inspect for any signs of rust or wear.

8. Disposal

- When disposing of the knife blade, wrap it securely in a protective material to prevent injuries.
- Check local regulations for the proper disposal of metal products.
- If the knife is no longer usable, consider recycling options available in your area.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us at:

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

Thank you for your purchase. Enjoy using your Berkel Elegance Kitchen Knife Blade!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel Elegance Küchenmesser Klinge 160mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Berkel Elegance Küchenmessers mit einer Klingenlänge von 160 mm. Dieses hochwertige Produkt ist für präzises Schneiden in der gastronomischen Anwendung konzipiert und erfüllt die höchsten Qualitätsstandards.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Messer nur für seinen vorgesehenen Zweck.
- Schneidfläche: Halten Sie die Klinge immer sauber und scharf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Benutzung: Achten Sie darauf, die Klinge nicht zu zwingen. Schneiden Sie in einer kontrollierten Bewegungsrichtung, um Unfälle zu vermeiden.
- Klingenschutz: Verwenden Sie immer einen geeigneten Klingenschutz, wenn das Messer nicht in Gebrauch ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Berkel Elegance Küchenmesser
- Klingenlänge: 160mm
- Material: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Griff aus poliertem Holz
- Gewicht: 220g
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

Das Berkel Elegance Küchenmesser benötigt keine Installation. Bitte beachten Sie folgende Schritte zur optimalen Benutzung:

- Nehmen Sie das Messer aus der Verpackung.
- Entfernen Sie den Klingenschutz vorsichtig.
- Überprüfen Sie die Klinge auf eventuelle Beschädigungen.
- Verwenden Sie einen geeigneten Messersatz oder Halter für die sichere Aufbewahrung.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer sicher und bequem in der Hand.
- Führen Sie geschnittene Bewegungen aus, indem Sie das Messer sanft über das Schneidgut bewegen.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch gründlich mit Wasser und ggf. Spülmittel.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie eine weiche Bürste oder einen Schwamm, um Rückstände zu entfernen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme, da diese die Klinge beschädigen können.
- Trocknen Sie das Messer nach der Reinigung sofort ab.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um optimale Schnittleistung zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Messerschärfer.
- Problem: Klinge hat Rostflecken.
Lösung: Reinigen Sie die Klinge mit einer Mischung aus Essig und Wasser und trocknen Sie sie sofort gründlich ab.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, die Klinge vorher sicher zu verpacken, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für Berkel entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Küchenmesser!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Elegance Keukenmes - 160mm

1. Algemene Informatie

Het Berkel Elegance keukenmes is een hoogwaardig mes ontworpen voor zowel professionele koks als enthousiaste thuis-koks. Met zijn scherpe lemmet en ergonomische handgreep biedt dit mes precisie en comfort bij elke snijklus.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit mes alleen voor zijn bedoelde doel: snijden van voedsel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om schade aan het mes en ongevallen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat u het mes scherp houdt; een bot mes kan leiden tot ongelukken.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en vingers.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen of slijtage.
- Bewaar het mes in een veilige houder of met een mesbeschermer om verwondingen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte van het lemmet: 160 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig staal
- Materiaal handgreep: Houten handgreep voor comfortabele grip
- Gewicht: 150 gram
- Vaatwasmachinebestendig: Nee, handwas aanbevolen
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Setup en Installatie

1. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer het mes op mogelijke beschadigingen of defecten voordat u het gebruikt.
3. Plaats het mes op een veilige ondergrond, zoals een snijplank.
4. Zorg ervoor dat u een geschikte snijplank gebruikt die goed vastligt om ongelukken te voorkomen.

5. Bedieningsinstructies

- Gebruik het mes door de grip stevig vast te houden terwijl u snijdt.
- Pas de snijkraft aan afhankelijk van het soort voedsel.
- Voor grote stukken voedsel, begin met het snijden aan de rand en werk naar het midden toe.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het mes na elk gebruik met de hand schoon met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen af met een zachte doek.
- Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een meshouder of met een mesbeschermer.
- Slijp het mes regelmatig om de scherpheid te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
 - Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp het mes indien nodig.
- Probleem: Het mes is beschadigd.
 - Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor advies over reparatie of vervanging.

8. Afvalverwijdering

Dit product bevat materialen die correct moeten worden afgevoerd. Gooi het mes niet bij het reguliere huisafval weg. Neem voor de juiste afvoermethoden contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf of milieudienst.

9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual de Producto para Cuchillo de Cocina Berkel Elegance - Hoja de 160 mm (KEP1CO16SRRBL)

1. Información General

El cuchillo de cocina Berkel Elegance es un utensilio de alta calidad diseñado para satisfacer las necesidades de los chefs profesionales y entusiastas de la cocina. Con su hoja de 160 mm, este cuchillo es ideal para una variedad de tareas en la cocina, desde cortar verduras hasta filetear carne.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado únicamente para uso en la cocina. No se debe utilizar para ningún otro fin.
- Corte seguro: Siempre corta sobre una superficie de corte adecuada y nunca sobre superficies duras que puedan dañar la hoja.
- Almacenamiento: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Se recomienda guardarlo en un bloque de cuchillos o con una funda protectora.
- Mantenimiento: Revise regularmente la hoja en busca de daños y mantenga el cuchillo afilado. Un cuchillo desafilado es más peligroso, ya que se requiere más fuerza para cortar.
- Evitar lesiones: Use guantes de protección si es necesario y mantenga los dedos alejados de la hoja al cortar.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KEP1CO16SRRBL
- Longitud de la hoja: 160 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Diseño ergonómico para un agarre cómodo
- Uso: Ideal para chefs profesionales y amateurs
- Peso: Aproximadamente 200 g
- Color: Acero con detalles en negro

4. Instalación y Montaje

El cuchillo Berkel Elegance no requiere montaje. Sin embargo, para un uso adecuado:

- Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
- Inspeccione la hoja para asegurarse de que no presenta daño.
- Coloque el cuchillo en un lugar de fácil acceso y seguro en su cocina.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo con una mano, asegurándose de tener un agarre firme y cómodo.
- Con la otra mano, sujete el alimento a cortar con firmeza.
- Realice cortes utilizando movimientos suaves y controlados. Evite presionar demasiado para reducir el riesgo de accidentes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua caliente y jabón inmediatamente después de su uso. No lo introduzca en el lavavajillas.
- Seque el cuchillo con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Para mantener la hoja en buen estado, afílela regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Corte ineficaz: Si el cuchillo no corta correctamente, revise si está afilado. Afílelo si es necesario.
- Daño en la hoja: Si nota alguna mella o daño, no utilice el cuchillo hasta que haya sido reparado o reemplazado.
- Mango suelto: Si el mango presenta inestabilidad, retire el cuchillo del uso y contáctenos.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, deséchelo adecuadamente. Póngase en contacto con su servicio de reciclaje local para obtener información sobre la eliminación de productos de acero inoxidable.

9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, por favor contáctenos:

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

Gracias por elegir el cuchillo de cocina Berkel Elegance. Diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau de cuisine Berkel Elegance, lame 160 mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de cuisine Berkel Elegance. Ce produit est conçu pour offrir une efficacité optimale lors de la préparation des aliments et garantir une durabilité exceptionnelle.

2. Informations de sécurité

- Usage approprié : Ce couteau est destiné à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser pour des tâches pour lesquelles il n'est pas prévu.
- Manipulation : Toujours manipuler le couteau par le manche, en évitant de toucher la lame pour éviter les coupures.
- Rangement : Gardez le couteau hors de portée des enfants. Utilisez un bloc à couteaux ou un étui de protection lors du stockage.
- Aiguillage : Aiguiser régulièrement la lame avec précaution. Utilisez une pierre à aiguiser ou un aiguiser adapté.
- État du produit : Vérifiez régulièrement la lame pour toute usure ou dommage. Ne pas utiliser un couteau endommagé.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Longueur de la lame : 160 mm
- Type de manche : Ergonomique en bois de hêtre
- Poids : 200 g
- Caractéristiques : Lame tranchante, résistance à la corrosion, design élégant et fonctionnel.

4. Installation et configuration

Un couteau de cuisine ne nécessite pas d'installation. Pour une utilisation optimale :

- Déballez soigneusement le produit.
- Nettoyez la lame à l'eau chaude savonneuse et séchez-la avant la première utilisation.
- Placez le couteau dans un bloc à couteaux ou un rangement sécurisé.

5. Opération

Utilisez le couteau pour trancher, hacher ou couper des aliments. Adoptez une méthode sûre :

- Tenez l'aliment fermement et utilisez une planche à découper stable.
- Effectuez des mouvements réguliers et contrôlés, en veillant à garder les doigts éloignés de la lame.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon.
- Évitez le lave-vaisselle pour protéger la lame et le manche.
- Séchez soigneusement après lavage pour prévenir la rouille.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes :

- Lame émoussée : Aiguiser avec un aiguiser approprié.
- Dommages visibles : Ne pas utiliser un couteau endommagé. Contacter le service après-vente.

8. Élimination

Pour réduire l'impact environnemental, jetez le couteau de manière appropriée :

- Ne jetez pas le couteau avec les déchets recyclables en raison de sa lame tranchante.
- Consultez votre déchetterie locale pour la bonne manière d'éliminer les objets tranchants.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'utiliser le Couteau de cuisine Berkel Elegance. Nous vous souhaitons une excellente expérience culinaire.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cucina Berkel Elegance con Lama da 160 mm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Coltello da Cucina Berkel Elegance con lama da 160 mm. Questo coltello è progettato per offrire prestazioni superiori e comfort d'uso. È realizzato con materiali di alta qualità per garantire durata e precisione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello Solo per scopi alimentari.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari.
- Assicurarsi di utilizzare un tagliere stabile per evitare scivolamenti durante l'uso.
- Maneggiare il coltello con cautela per prevenire tagli e ferite.
- Non provare a recuperare un coltello che è caduto, spostarsi lontano e aspettare che si fermi.
- Dopo l'uso, riporre il coltello in un luogo sicuro per evitare incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Coltello da Cucina Berkel Elegance
- Lunghezza della Lama: 160 mm
- Materiale Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Peso: 200 g
- Utilizzo: Adatto per affettare, tagliare e preparare cibi.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla sua confezione con attenzione per evitare lesioni.
2. Prima dell'uso, sciacquare la lama con acqua calda per rimuovere eventuali residui di produzione.
3. Asciugare bene la lama con un panno morbido.
4. Posizionare il coltello su un tagliere stabile, lontano dai bordi.

5. Operazione

- Utilizzare un movimento di taglio fluido e controllato per ottenere fette uniformi.
- Non utilizzare troppa forza; il design affilato della lama permette un taglio facile con minimo sforzo.
- Per risultati migliori, mantenere la lama affilata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua e sapone neutro subito dopo l'uso.
- Evitare l'uso di lavastoviglie in quanto il calore e detersivi aggressivi possono danneggiare la lama.
- Asciugare il coltello con un panno morbido per prevenire la formazione di macchie.
- Affilare regolarmente la lama utilizzando una pietra per affilare o un affilacoltelli di qualità.

7. Risoluzione dei Problemi

- La lama è smussata: Utilizzare un affilacoltelli per ripristinare il filo.
- Il manico scivola: Assicurarsi che le mani siano asciutte e il manico sia pulito.
- Difficoltà nel tagliare: Controllare se la lama è affilata e pulita.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non smaltire nel cestino indifferenziato. È consigliabile contattare i servizi di raccolta rifiuti locali per indicazioni specifiche.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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