

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: KEP1CO20SRBBL

BERKEL | ELEGANCE - Kitchen knife - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Elegance Kitchen Knife Blade 200mm (KEP1CO20SRBBL)

1. General Information

The Berkel Elegance Kitchen Knife Blade is designed for professional and home chefs who demand precision and quality in their kitchen tools. With a blade length of 200mm, this knife is ideal for various cutting tasks. It is crafted using high-quality materials to ensure durability and consistent performance.

2. Safety Information

- General Use: Always use the knife with caution. Keep it out of reach of children.
- Handling: Use a stable cutting board while cutting. Avoid placing fingers near the blade while in use.
- Storage: Store the knife in a designated knife block or sheath to prevent accidental cuts.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using an appropriate sharpening tool. Ensure the sharpening tool is designed for use with kitchen knives.
- Cleaning: Hand wash the knife with warm water and mild detergent immediately after use. Avoid using abrasive materials that could damage the blade.
- Inspecting: Regularly check the knife for any signs of wear or damage. If the blade is damaged or the handle is loose, discontinue use and seek assistance.

3. Product Specifications

- Blade Length: 200mm
- Blade Material: High carbon stainless steel
- Handle Material: Ergonomic polyoxymethylene (POM)
- Weight: 200 grams
- Color: Silver with black handle
- Dishwasher Safe: No
- Origin: Made in Italy

4. Setup and Installation

- Remove the knife from the packaging carefully, ensuring not to touch the blade with bare hands.
- For optimal use, it is recommended to assemble your knife kit with a cutting board and knife sharpener.
- Ensure your workspace is clean and clutter-free before beginning any food preparation to avoid accidents.
- Familiarize yourself with the weight and balance of the knife before use.

5. Operation

Use the Berkel Elegance Kitchen Knife Blade for various cutting tasks including slicing, dicing, and chopping. To utilize effectively:

- Grip the handle securely with your dominant hand.
- Place the food item on a stable cutting surface.
- Use a smooth, controlled motion, applying even pressure while cutting.
- For best results, allow the knife to do the work without forcing it.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediately after use, wash the knife by hand with warm soapy water.
- Dry thoroughly with a soft cloth; do not allow to soak in water.
- Regularly sharpen the blade to maintain cutting performance.
- Avoid using harsh chemicals, abrasive sponges, or putting the knife in the dishwasher.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is not cutting effectively, it may need sharpening. Use an appropriate sharpening tool.
- Loose Handle: If the handle feels unstable, inspect for screws or fittings. If problems persist, discontinue use and contact support.
- Rust: If rust appears, clean the affected areas with a rust eraser or a mild abrasive, dry immediately, and store in a dry place.

8. Disposal

When the product has reached the end of its life, dispose of it responsibly. Wrap the blade in protective material (e.g., cardboard) to prevent injury during disposal. Check local regulations for the disposal of stainless steel items.

9. Contact

For further inquiries, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Elegance Kochmesser mit Klinge 200 mm (KEP1CO20SRBBL)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Berkel Elegance Kochmessers! Dieses hochwertige Messer wurde für professionelle und heimische Kochanwendungen entwickelt. Mit einer Klingenslänge von 200 mm ist es ideal für eine Vielzahl von Schneidaufgaben.

2. Sicherheitsinformationen

- Zweckbestimmung: Dieses Produkt ist nur zum Schneiden von Lebensmitteln geeignet.
- Benutzerhinweise: Verwenden Sie das Messer niemals für andere Zwecke.
- Schutzmaßnahmen: Halten Sie die Klinge beim Arbeiten stets von Körper und anderen Personen fern.
 - Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer immer in einem Messerblock oder in einer Schutzhülle auf, um Verletzungen zu vermeiden.
 - Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach jedem Gebrauch, um Bakterienbildung zu verhindern. Benutzen Sie keine Scheuermittel.
 - Kindersicherheit: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern und unter Aufsicht.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenslänge: 200 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Gewicht: 250 g
- Griffmaterial: Holz
- Design: Ergonomisch, für optimalen Halt

4. Einrichtung und Installation

Ihr Berkel Elegance Kochmesser benötigt keine Installation. Prüfen Sie vor der ersten Nutzung die Klinge auf Unversehrtheit. Sollte die Klinge beschädigt sein, verwenden Sie das Messer nicht.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und stabilisieren Sie das Schneidgut mit der anderen Hand.
- Schneiden Sie mit gleichmäßigen, kontrollierten Bewegungen für beste Ergebnisse.
- Vermeiden Sie ruckartige Bewegungen, um Verletzungen zu vermeiden und die Klinge nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem entsprechenden Schärfgerät.

7. Fehlersuche

- Das Messer schneidet nicht: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie sie gegebenenfalls nach.
- Die Klinge ist beschädigt: Verwenden Sie das Messer nicht und wenden Sie sich an den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Vor der Entsorgung sollte die Klinge sicher verpackt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Berkel Elegance Keukenmes 200mm

1. Algemene Informatie

Het Berkel Elegance keukenmes van 200 mm is een hoogwaardige snijtool, ontworpen voor zowel professionele koks als thuishoukers. Dit mes biedt een perfecte combinatie van functionaliteit en esthetiek, met een ergonomisch handvat voor optimaal comfort tijdens het snijden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is om ongelukken te voorkomen.
- Gebruik een snijplank om schade aan de mesrand en ondergrond te voorkomen.
- Reinig het mes na gebruik grondig en droog het onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Passeer nooit je vingers langs de mesrand tijdens het schoonmaken.
- Bewaar het mes op een veilige, droge plaats, bij voorkeur in een messenset of op een magnetische strip.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 200 mm bladlengte
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing
- Materiaal blad: Hoogwaardig roestvrij staal
- Materiaal handvat: Ergonomisch kunststof

4. Installatie en Setup

- Controleer de verpakking op eventuele schade bij ontvangst van het product.
- Verwijder alle beschermende materialen en etiketten van het mes.
- Plaats het mes op een droge, veilige plaats.
- Indien gewenst, monteer een messenset of magnetische strip aan de wand voor een veilige en handige opslag.

5. Bediening

- Houd het mes stevig vast bij het handvat.
- Snijd in één vloeiende beweging om de beste resultaten te behalen.
- Voor het snijden van vlees, groenten of brood, gebruik de juiste techniek (bijv. in de lengte of met een zaagbeweging).

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was het mes met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schurende sponsjes.
- Droog het mes onmiddellijk af na het reinigen om roest te voorkomen.
- Regelmatig slijpen met een slijpstaaf of slijpmachine wordt aanbevolen om de scherpte te behouden.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Mogelijk moet het mes geslepen worden. Gebruik een slijpstaaf of neem contact op met een professional.
- Roestplekken: Zorg ervoor dat het mes goed wordt gedroogd na gebruik. Gebruik een roestoplossing indien nodig.
- Beschadigde rand: Neem het mes niet meer in gebruik en neem contact op met de klantenservice voor reparatie of vervangingen.

8. Afvoer

- Gooi het mes nooit in de vuilnisbak zonder enige bescherming om snijwonden te voorkomen.
- Neem het mes naar een speciaal afvalpunt voor metalen of neem contact op met de klantenservice voor advies over het verantwoord afvoeren.

9. Contact

Voor meer informatie, vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

Bewaar deze handleiding goed voor toekomstig gebruik en geniet van de kwaliteit van uw Berkel Elegance keukenmes.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Cocina Berkel Elegance con Hoja de 200mm (KEP1CO20SRBBL)

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Cocina Berkel Elegance. Este cuchillo está diseñado para chefs y aficionados a la cocina que buscan calidad y precisión en sus herramientas culinarias. Con una hoja de 200 mm, este cuchillo es ideal para la preparación de diversos alimentos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Correcto:** Utilice el cuchillo únicamente para su propósito previsto.
- **Precauciones:** Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- **Corte Seguro:** Use una tabla de cortar adecuada y asegúrese de mantener los dedos alejados de la trayectoria de la hoja.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con una funda protectora.
- **Condiciones de Uso:** Evite el uso en superficies duras que puedan dañar la hoja.
- **Mantenimiento:** Afile el cuchillo regularmente para mantener su eficacia y seguridad.
- **Lesiones:** En caso de lesiones por corte, aplique presión para detener el sangrado y busque atención médica si es necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** KEP1CO20SRBBL
- **Longitud de la hoja:** 200 mm
- **Material de la hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Ergonomía optimizada para un agarre seguro
- **Peso:** 0,250 kg

4. Instalación y Configuración

- **Desembalaje:** Retire el cuchillo de su empaque con cuidado.
- **Inspección:** Verifique que no haya daños visibles en el cuchillo antes de usarlo.
- **Almacenamiento Inicial:** Coloque el cuchillo en un lugar de almacenamiento seguro.
- **Uso:** No se requiere instalación adicional. Está listo para su uso.

5. Operación

- **Uso del Cuchillo:** Sujete el cuchillo por el mango. Realice cortes firmes y controlados, aplicando una presión constante.
- **Corte:** Para vegetales, sostenga con una mano el alimento y corte con la otra. Para carnes y pescados, utilice un movimiento oscilante suave.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave el cuchillo a mano con agua jabonosa tibia. Evite el uso de lavavajillas, ya que puede dañar la hoja.
- **Secado:** Seque inmediatamente con un paño suave para evitar manchas.
- **Mantenimiento:** Afile el cuchillo con regularidad utilizando un afilador adecuado o una piedra de afilar.

7. Solución de Problemas

- **Dificultad para Cortar:** Revise si la hoja está desafinada. Afile si es necesario.
- **Manchas en la Hoja:** Limpie con un paño suave y jabón. No utilice productos abrasivos.
- **Ruidos al Cortar:** Asegúrese de que no haya materiales extraños en la superficie de corte.

8. Eliminación

Deseche el cuchillo de acuerdo con las regulaciones locales para productos de acero inoxidable. No lo abandone en espacios públicos. Si ya no se puede utilizar, se recomienda reciclar el material.

9. Contacto

Para más información, consultas o servicio al cliente, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de Cuisine Berkel Elegance. Ce produit est conçu pour offrir une excellente performance en cuisine, alliant qualité et durabilité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ce couteau est destiné à une utilisation en cuisine. Évitez de l'utiliser pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu.
- Manipulation: Toujours manipuler le couteau avec précaution pour éviter les coupures. Ne jamais mettre les doigts près de la lame lors de la coupe.
- Stockage: Gardez le couteau hors de portée des enfants. Utilisez un porte-couteau ou un protège-lame pour un rangement sécurisé.
- Afilage: Utilisez une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteaux approprié pour maintenir le tranchant de la lame.
- Inspection: Vérifiez régulièrement l'état de la lame et du manche. Ne pas utiliser si le couteau est endommagé.
- Nettoyage: Ne pas plonger le couteau dans de l'eau chaude ou le laisser tremper. Nettoyez-le immédiatement après utilisation.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle: Berkel Elegance
- Longueur de lame: 200 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Manche: Plastique ergonomique
- Poids: 200 g

4. Installation et Configuration

1. Retirer le couteau de son emballage.
2. Inspecter le couteau pour s'assurer qu'il n'y a pas de dommages.
3. Installer un porte-couteau ou choisir un espace adéquat pour le rangement du couteau.
4. Assurez-vous que la lame est bien protégée avec un protège-lame si vous ne disposez pas d'un porte-couteau.

5. Fonctionnement

1. Pour utiliser le couteau, tenez-le par le manche, en vous assurant que votre main est loin de la lame.
2. Appliquez une pression modérée tout en effectuant des mouvements de va-et-vient pour trancher les aliments.
3. Nettoyez le couteau après chaque utilisation pour maintenir son performance.

6. Nettoyage et Entretien

- Ne pas laver le couteau au lave-vaisselle.
- Laver à la main avec de l'eau savonneuse et une éponge douce.
- Séchez immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Aiguiser régulièrement pour maintenir le tranchant.

7. Dépannage

- La lame est émoussée: Aiguiser la lame à l'aide d'un aiguisoir ou d'une pierre à aiguiser.
- Manche glissant: Nettoyer le manche pour enlever toute humidité ou graisse.
- Dommages visibles: Si la lame ou le manche est endommagé, ne pas utiliser et contacter le support.

8. Élimination

- Lorsque le couteau n'est plus utilisable, ne le jetez pas dans les déchets ordinaires. Vérifiez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux et des plastiques.
- Placez le couteau dans un emballage sécuritaire avant de le jeter pour éviter les blessures.

9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cucina Berkel Elegance

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Cucina Berkel Elegance. Questo strumento è progettato per offrire prestazioni elevate e una qualità eccellente, rendendo la preparazione dei cibi un'esperienza semplice e soddisfacente. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro e corretto del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che il coltello sia sempre affilato per evitare di applicare troppa forza durante l'uso.
- Maneggiare il coltello con attenzione, tenendolo sempre lontano da bambini e animali domestici.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.
- Evitare di tagliare su superfici dure per prevenire danni alla lama.
- Utilizzare guanti protettivi se necessario, soprattutto durante la pulizia o la manutenzione.
- Non immergere il coltello in acqua calda per un periodo prolungato e non utilizzare in lavastoviglie.
- In caso di infortunio, consultare immediatamente un medico.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Coltello da Cucina Berkel Elegance ha una lama di 200 mm progettata per un taglio preciso e un'eccellente maneggevolezza. È realizzato con materiali di alta qualità per garantire resistenza e durata nel tempo.

Specifiche tecniche:

- Lunghezza della lama: 200 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Peso: 250 g

4. Setup e Installazione

Non è richiesta alcuna installazione. Il Coltello da Cucina Berkel Elegance è pronto all'uso. Pulire la lama con un panno asciutto prima del primo utilizzo. Assicurarsi che il coltello sia conservato in un luogo sicuro e asciutto.

5. Operazione

Per utilizzare il coltello:

- Posizionare l'alimento su una superficie stabile e pulita.
- Afferrarlo saldamente con una mano e utilizzare l'altra mano per impugnare il coltello.
- Applicare una leggera pressione e eseguire movimenti regolari e controllati per affettare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la lama con un panno umido e asciugare immediatamente.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide che possano graffiare la superficie.
- Conservare il coltello in un ceppo per coltelli o in una scanalatura per proteggerne la lama.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama si danneggia o perde il filo, affilarla utilizzando una pietra per affilare.
- In caso di rotture evidenti, contattare il servizio clienti per la sostituzione.

8. Smaltimento

Quando il Coltello da Cucina Berkel Elegance non è più utilizzabile, smaltirlo in conformità con le leggi locali relative al riciclaggio dei metalli. Non gettare il coltello nell'indifferenziata.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per la vostra fiducia nel Coltello da Cucina Berkel Elegance. Buon appetito!