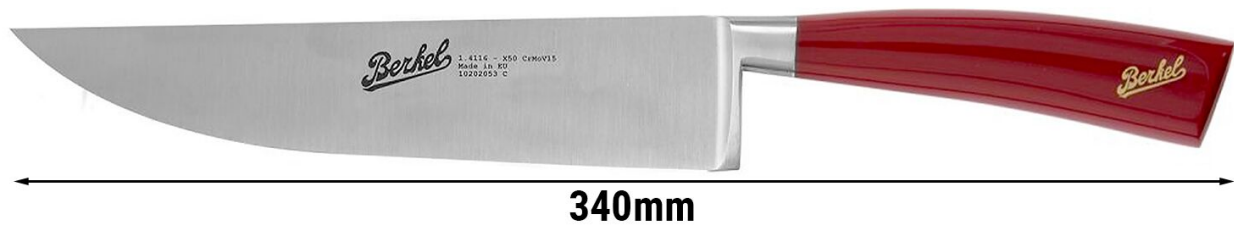


ggmgastro

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: KEP1CO20SRRBL

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 (KEP1CO20SRRBL)

1. General Information

The Berkel Elegance Kitchen Knife Blade 200mm is designed for culinary professionals and home chefs seeking precision and quality in their kitchen tools. With its robust construction and ergonomic design, this knife blade ensures optimum performance and longevity.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the knife blade with care. Keep it away from children and ensure that it is stored in a safe place when not in use.
- **Cutting Safety:** Use a stable cutting surface to prevent slipping. Always cut away from your body and keep fingers clear of the cutting path.
- **Maintenance Safety:** When sharpening the blade, do so with caution to avoid accidental injury. Use appropriate sharpening tools.
- **Storage:** Store the knife blade in a protective sheath or a designated knife block to prevent damage and reduce the risk of injury.
- **Inspection:** Regularly inspect the knife for damages. If the blade is chipped or bent, discontinue use and replace it.

3. Product Specifications

- **Blade Length:** 200 mm
- **Material:** Stainless Steel
- **Handle Material:** POM (Polyoxymethylene)
- **Weight:** 200 g
- **Usage:** Professional and home kitchens

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the knife blade from its packaging, ensuring not to damage the blade during extraction.
2. **Inspect:** Check for any visible damages or defects before use. If anything appears amiss, contact customer service.
3. **Storage:** Before using, store the knife in a knife block or sheath to maintain its edge and ensure safety.

5. Operation

1. **Preparation:** Wash your hands and ensure your workspace is clean and organized.
2. **Grip:** Hold the handle firmly, ensuring that your fingers are away from the blade.
3. **Cutting Technique:** When using the knife, apply gentle pressure to slice through food. Utilize the blade's length for smooth, even cuts.
4. **Cleaning After Use:** Rinse the knife under warm water and dry immediately to prevent water spots.

6. Cleaning and Maintenance

- **Immediate Cleaning:** After each use, rinse the knife with warm water immediately to remove food particles.
- **Washing:** Hand wash with mild soap and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners and scouring pads.
- **Drying:** Wipe the blade dry with a soft cloth to prevent rusting. Store properly to maintain the blade's sharpness.
- **Sharpening:** Regularly sharpen the blade using a whetstone or a professional sharpening service to maintain cutting performance.

7. Troubleshooting

- **Blade Not Cutting:** If the knife is not cutting efficiently, it may need sharpening. Follow sharpening instructions or seek professional sharpening.
- **Rust Spots:** If rust appears, remove it with a gentle rust eraser, then clean and dry the blade thoroughly.
- **Cracked Handle:** If the handle is cracked, discontinue use and contact customer service for replacement options.

8. Disposal

- **Blade Disposal:** When the knife blade is beyond repair, dispose of it responsibly. Wrap the blade in cardboard or heavy material before discarding to prevent injury.
- **Recycling:** Check local regulations for recycling options for stainless steel products.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkt-Handbuch: Berkel Elegance Küchenmesser Klinge 200mm

1. Allgemeine Informationen

Das Berkel Elegance Küchenmesser mit einer Klingenlänge von 200 mm ist ein hochwertiges Küchengerät, das für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben sowie für den privaten Gebrauch gedacht ist. Die Klinge besteht aus erstklassigem Edelstahl, der eine langlebige Schneidhaltigkeit gewährleistet.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Vor der Benutzung des Messers sicherstellen, dass die Klinge unbeschädigt ist.
- Schutzmaßnahmen: Das Messer in der von Berkel gelieferten Schutzhülle aufbewahren, wenn es nicht verwendet wird.
- Benutzung: Nur für die beabsichtigte Verwendung als Küchenmesser verwenden. Das Messer nicht für andere Zwecke verwenden.
- Kinder: Das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und niemals von Kindern benutzen lassen.
- Rutschfeste Unterlage: Bei der Benutzung auf einer stabilen und rutschfesten Unterlage arbeiten, um Verletzungen zu vermeiden.
- Wartung: Regelmäßig überprüfen, ob das Messer scharf ist. Ein stumpfes Messer kann zu Verletzungen führen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenlänge: 200 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenform: Klassische Küchenmesserform
- Griffmaterial: Ergonomischer Griff aus hochwertigem Material
- Gewicht: 0,5 kg
- Eignung: Geeignet für den professionellen und häuslichen Gebrauch

4. Einrichtung und Installation

1. Unboxing: Verpackung vorsichtig öffnen und sicherstellen, dass alle Teile vorhanden sind.
2. Prüfung: Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen. Bei Mängeln kontaktieren Sie den Verkäufer.
3. Schutzhülle: Verwenden Sie die Schutzhülle, um das Messer zu schützen, wenn es nicht in Gebrauch ist.
4. Lagerung: Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort, idealerweise in einem Messerblock oder an einem Magnetstreifen.

5. Betrieb

- Benutzung: Halten Sie das Messer am Griff und schneiden Sie mit gleichmäßigen, kontrollierten Bewegungen.
- Technik: Arbeiten Sie mit einem Wipp- oder Hackbewegung für optimale Schnitte.
- Sicherheit beachten: Achten Sie immer darauf, Ihre Finger von der Klinge fernzuhalten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch mit mildem Geschirrspüler oder Handwäsche in warmem Wasser reinigen.
- Trocknen: Gründlich abtrocknen, um Rostbildung zu vermeiden.
- Scharfhaltung: Die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl schärfen, um die Schnittqualität aufrechtzuerhalten.
- Lagerung: Messer immer in der Schutzhülle oder in einem Messerblock aufbewahren.

7. Fehlersuche

- Stumpfe Klinge: Wenn das Messer nicht richtig schneidet, verwenden Sie einen Wetzstahl oder bringen Sie es zu einem Fachmann zum Schärfen.
- Rostbildung: Bei Roststellen die Klinge mit einem sanften Reinigungsmittel und einem Tuch reinigen und sofort abtrocknen, um weiteres Rosten zu vermeiden.

8. Entsorgung

Bitte das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgen. Scharfe Gegenstände in sichere Entsorgungsbehälter legen, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Berkel Elegance Keukenmes met een mesblad van 200 mm

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Berkel Elegance keukenmes. Dit mes is een essentieel hulpmiddel voor elke keuken, ontworpen voor precisiesnijden en duurzaamheid. Het mes is vervaardigd met hoogwaardige materialen en biedt uitstekende prestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van voedsel.
- Zorg ervoor dat het mes buiten het bereik van kinderen wordt gehouden.
- Gebruik altijd een snijplank en snijd weg van uw lichaam.
- Controleer voor gebruik of het mes geen beschadigingen vertoont.
- Slijp en onderhoud het mes regelmatig om veilig gebruik te waarborgen.
- Vermijd het gebruik van het mes in combinatie met andere objecten.
- Bij gebruik, houd het mes stevig vast en zorg voor een goede grip.

3. Productspecificaties

- Meslengte: 200 mm
- Materiaal mes: Roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp voor comfortabele grip
- Gewicht: 250 gram

4. Opstelling en installatie

1. Haal het mes uit de verpakking en controleer op schade.
2. Zorg ervoor dat het mes op een veilige, droge plaats wordt bewaard.
3. U hoeft het mes niet te assembleren; het is gebruiksklaar voor gebruik.
4. Indien nodig, verdient het aanbeveling om een snijplank van een geschikte materiaal te gebruiken.

5. Gebruik

- Voor optimaal gebruiksnijd u het mes in een rechte lijn.
- Gebruik het mes met een gelijkmatige druk om besmetting te voorkomen.
- Na gebruik, maak het mes onmiddellijk schoon en droog het af.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinigen met warm water en mild afwasmiddel na ieder gebruik.
- Vermijd het gebruik van bleekmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Laat het mes niet in het water weken en gebruik geen vaatwasmachine.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet: Controleer of het mes scherp is; slijp indien nodig.
- Roestvorming: Droog het mes direct na gebruik en bewaar het op een droge plaats.
- Handgreep voelt oncomfortabel aan: Zorg ervoor dat uw grip op de handgreep goed en stevig is; indien nodig, gebruik handschoenen voor extra grip.

8. Afvoer

Als het mes aan het einde van zijn levensduur is, dient u het volgens de lokale voorschriften voor afvoer van metalen producten te recyclen. Zorg ervoor dat het mes veilig is verpakt om snijwonden tijdens de afvoer te voorkomen.

9. Contact

Heeft u vragen of heeft u ondersteuning nodig? Neem contact met ons op:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Cocina Berkel Elegance - Hoja de 200 mm

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Cocina Berkel Elegance con hoja de 200 mm. Este cuchillo ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la preparación de alimentos, combinando estilo, funcionalidad y durabilidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está destinado exclusivamente para el corte de alimentos. No utilice el cuchillo para otros fines.
- Manejo Seguro: Maneje el cuchillo siempre con cuidado. Mantenga el filo alejado de su cuerpo y de otros.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños y en un soporte para cuchillos o una funda.
- Cuidado del Filo: Evite hacer contacto con superficies duras que puedan dañar el filo.
- Protección Personal: Use guantes de protección, si es necesario, al realizar cortes.
- Inspección: Inspeccione el cuchillo regularmente para asegurarse de que no tenga defectos. Si el filo se daña, no lo use hasta que se haya afilado adecuadamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la Hoja: 200 mm
- Mango: Ergonomía avanzada para un agarre seguro
- Uso: Ideal para cortar carne, pescado y verduras
- Características Adicionales: Resistente a la corrosión, fácil de afilar

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación especial. Sin embargo, asegúrese de que el cuchillo esté limpio y seco antes de su primer uso.

- Paso 1: Retire el cuchillo de su embalaje.
- Paso 2: Lave el cuchillo con agua tibia y jabón suave.
- Paso 3: Seque completamente con un paño limpio.
- Paso 4: Coloque el cuchillo en un soporte adecuado o en el lugar de almacenamiento.

5. Operación

Para operar el cuchillo:

- Sostenga el mango firmemente, asegurándose de tener un buen agarre.
- Aplique una presión controlada y corte en un ángulo que permita un uso efectivo.
- Para cortes finos, permita que la hoja realice el trabajo y no aplique demasiada presión.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. Evite el uso de lavavajillas, ya que pueden dañar el filo.
- Secado: Seque completamente después de lavar para prevenir la corrosión.
- Afilado: Afile el cuchillo regularmente utilizando una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Filo Dañado: Si el cuchillo no corta bien, afile la hoja.
- Acumulación de Residuos: Limpie el cuchillo si hay restos de alimentos que obstruyen el filo.

8. Eliminación

El cuchillo debe ser desechado de manera segura y responsable. Dado que contiene metal, consulte las directrices locales sobre reciclaje de acero inoxidable y eliminación de objetos afilados.

9. Contacto

Para asistencia adicional, no dude en contactarnos:

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

Agradecemos su preferencia por el Cuchillo de Cocina Berkel Elegance. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Mode d'emploi pour le Couteau de Cuisine Berkel Elegance 200 mm

Informations Générales

Le Couteau de Cuisine Berkel Elegance est un outil professionnel conçu pour offrir une performance supérieure dans la préparation des aliments. Avec sa lame de 200 mm, il est idéal pour trancher, découper et hacher une variété d'ingrédients. Ce produit est fabriqué selon des normes de qualité rigoureuses pour garantir une durabilité et une précision maximales.

Informations de Sécurité

1. Utilisation appropriée: Utilisez le couteau uniquement pour la coupe des aliments. Ne l'utilisez pas pour d'autres fins.
2. Évitez la coupure: Tenez le couteau par la poignée et éloignez les doigts de la lame pendant l'utilisation.
3. Surfaces de coupe: Utilisez le couteau sur des surfaces stables et appropriées afin d'éviter des accidents.
4. Stockage: Rangez le couteau dans un endroit sûr, hors de portée des enfants. Utilisez un protège-lame si nécessaire.
5. Inspectez régulièrement: Vérifiez régulièrement la lame pour des fissures ou des dommages; n'utilisez pas un couteau endommagé.

Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: Berkel Elegance 200 mm
- Type de lame: Acier inoxydable
- Longueur de la lame: 200 mm
- Poignée: Ergonomique pour une prise en main confortable
- Poids: Légère pour une manipulation aisée

Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez soigneusement le couteau de son emballage.
2. Inspection initiale: Vérifiez qu'il n'y ait pas de dommages visibles.
3. Stockage: Placez le couteau dans un bloc de couteaux ou avec un protège-lame pour assurer la sécurité.

Fonctionnement

Pour utiliser le couteau:

1. Tenez le couteau par la poignée, avec un doigt sur la partie supérieure de la lame pour un contrôle optimal.
2. Coupez lentement et uniformément à travers les aliments en utilisant un mouvement de va-et-vient.

Nettoyage et Entretien

1. Nettoyage: Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Évitez le lave-vaisselle pour prévenir l'usure de la lame.
2. Séchage: Séchez le couteau immédiatement après le nettoyage pour éviter la rouille.
3. Affûtage: Affûtez régulièrement la lame avec une pierre à aiguiser pour maintenir l'efficacité de coupe.

Dépannage

- Problème: La lame est émoussée.
- Solution: Utilisez une pierre à aiguiser pour affûter la lame.
- Problème: La poignée glisse.
- Solution: Assurez-vous que vos mains sont sèches et propres avant l'utilisation.

Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Réutilisez, recyclez ou faites don à une organisation appropriée. Assurez-vous que le couteau est correctement emballé pour éviter les blessures pendant le transport.

Contact

Pour toute question ou assistance, 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 200mm

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Cucina Berkel Elegance con lama di 200mm è progettato per offrire prestazioni eccellenti nella preparazione degli alimenti. Realizzato con materiali di alta qualità, offre precisione e maneggevolezza per ogni esigenza culinaria.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che la lama sia affilata per evitare lesioni.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Non utilizzare il coltello per fare leva o per attività diverse dal taglio.
- Lavare a mano e asciugare immediatamente per evitare corrosione.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante la manipolazione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza lama: 200mm
- Materiale della lama: acciaio inox di alta qualità
- Manico: ergonomico, realizzato in materiale antiscivolo
- Peso: 200g
- Design: elegante e funzionale

4. Installazione e Configurazione

Il coltello non richiede installazione. Per un utilizzo corretto, seguire queste indicazioni:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con cautela.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e stabile.
- Tenere il coltello con una mano sul manico e l'altra mano a sostegno del cibo da affettare.

5. Funzionamento

Impugnare saldamente il coltello e fare movimenti controllati e regolari per ottenere il taglio desiderato. Utilizzare la base del coltello come supporto per stabilizzare il cibo durante il taglio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano solo con acqua e sapone neutro.
- Non immergere il coltello in lavastoviglie.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio per prevenire l'ossidazione.
- Affilare periodicamente la lama utilizzando una pietra per affilare o un affilacoltelli di qualità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non taglia correttamente, affilarla utilizzando un affilacoltelli adeguato.
- Se il manico presenta segni di usura, controllare l'integrità del materiale e, se necessario, considerare la sostituzione.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltirlo secondo le normative locali. La lama è realizzata in acciaio inox, riciclabile presso centri di raccolta adeguati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania