

# 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: KEP1FI21SRBBL

**BERKEL | ELEGANCE - Filleting knife - Blade: 210mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Berkel Elegance Filleting Knife (Blade 210mm)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Berkel Elegance Filleting Knife with a 210mm blade. This high-quality knife is designed for precise filleting of fish and other delicate meats. Equipped with a durable and sharp blade, it is both an essential kitchen tool and a testament to the artisan craftsmanship of Berkel products.

### 2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the knife with care. Keep out of reach of children. Ensure that the knife is only used by individuals trained in safe knife handling.
- **Cutting Safety:** Use the knife on a stable, slip-resistant cutting board. Avoid cutting on hard surfaces that may damage the blade.
- **Storage Safety:** Store the knife in a protective sheath or a designated knife block to prevent accidental cuts.
- **Injuries:** If an injury occurs, apply pressure to stop the bleeding and seek medical assistance if necessary.
- **Maintenance Safety:** Ensure the knife is clean before and after use. Regularly inspect the blade for any chips or damage.

### 3. Product Specifications

- **Blade Length:** 210 mm
- **Blade Material:** High carbon stainless steel
- **Handle Material:** Ergonomic, non-slip grip
- **Total Length:** 360 mm
- **Weight:** 180 g

### 4. Setup and Installation

The Berkel Elegance Filleting Knife does not require installation. However, to ensure optimum performance:

1. Remove the knife from its packaging and protective sheath.
2. Inspect the blade for any damage or manufacturing defects.
3. Before first use, wash the blade with warm soapy water and dry thoroughly to remove any manufacturing residues.

### 5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle, ensuring a comfortable grip.
- For filleting, angle the blade according to the thickness of the fish or meat.
- Use smooth, even strokes to ensure clean cuts. Avoid applying excessive force.
- After use, clean the knife as instructed below.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife with warm, soapy water and a soft cloth. Do not use abrasive sponges or detergents.
- Rinse the knife thoroughly and dry it with a soft towel to prevent rust and oxidation.
- Regularly sharpen the blade to maintain its sharpness and performance.
- Store the knife in a protective sheath or a knife block for safety.

### 7. Troubleshooting

- **Issue:** Blade feels dull.
  - **Solution:** Sharp the blade using a whetstone or professional sharpening service.
- **Issue:** Rust on the blade.
  - **Solution:** Clean the knife immediately. If rust persists, use a rust eraser or fine steel wool and re-oil the blade.
- **Issue:** Handle feels loose.
  - **Solution:** Check for screws or rivets; if loose, tighten them. If damage is severe, contact customer support for assistance.

### 8. Disposal

At the end of the product's life cycle or if damaged beyond repair, ensure proper disposal:

- **Blade:** Wrap the blade securely in paper or fabric to prevent injury and dispose of it in the trash.
- **Handle:** If made of plastic or metal, dispose of it according to local recycling guidelines.
- **Environment:** Always consider environmentally friendly disposal methods when possible.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

- **Email:** [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- **Phone:** 0800 7000 220
- **Address:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase. Enjoy your Berkel Elegance Filleting Knife!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel Elegance Filiermesser KEP1FI21SRBBL

## 1. Allgemeine Informationen

Das Berkel Elegance Filiermesser ist das ideale Werkzeug für Profiköche und Heimküche. Mit seiner präzisen Klinge und ergonomischen Gestaltung ermöglicht es exakte Schnitte und eine elegante Präsentation von Lebensmitteln.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge scharf, um Verletzungen zu vermeiden. Eine stumpfe Klinge erfordert mehr Kraft und erhöht das Verletzungsrisiko.
- Benutzen Sie das Messer nicht, wenn es beschädigt ist. Überprüfen Sie das Messer vor jedem Gebrauch auf Risse oder andere Mängel.
- Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie beim Schneiden eine rutschfeste Schneidunterlage, um Stabilität zu gewährleisten.
- Ziehen Sie immer die Klinge zu sich, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer vorsichtig, um Verletzungen zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenlänge: 210 mm
- Material der Klinge: Hochlegierter Edelstahl
- Griffmaterial: Komfortabler Kunststoff
- Gewicht: 0.3 kg
- Anwendung: Für präzises Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse
- Garantie: 2 Jahre

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Messer mit Vorsicht aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher in den Griff eingepasst ist.
- Verwenden Sie das Messer auf einer stabilen, sauberen Arbeitsfläche.
- Vermeiden Sie feuchte Umgebungen, um Korrosion zu verhindern.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer beim Schneiden mit einer Hand am Griff fest.
- Stabilisieren Sie das Schneidgut mit der anderen Hand, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Führen Sie die Klinge gleichmäßig und mit leichtem Druck durch das Schneidgut.
- Lassen Sie die Klinge nach jedem Schnitt nicht fallen, um Verletzungen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder Tuch, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um die Schneidfähigkeit zu erhalten.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Klinge schneidet nicht gut.  
- Lösung: Überprüfen Sie den Schärfegrad der Klinge. Schärfen Sie diese nach Bedarf.
- Problem: Griffe rutschig.  
- Lösung: Reinigen Sie den Griff gründlich, um alle Rückstände zu entfernen.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott.
- Trennen Sie das Messer von anderen Materialien, um eine umweltgerechte Entsorgung zu gewährleisten.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Berkel Elegance Fileermes - 210mm

### 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Berkel Elegance Fileermes met een meslengte van 210 mm (Kep1fi21srbb1). Dit hoogwaardige fileermes is ontworpen voor professionele gebruikers die behoefte hebben aan precisie en comfortabel snijden.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank voor een veilige snijervaring.
- Wees voorzichtig met het mes om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik geen beschadigd of gebroken mes. Controleer het mes regelmatig op slijtage.
- Bij het reinigen, zorg ervoor dat het mes volledig is afgekoeld om brandwonden te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Productnaam: Berkel Elegance Fileermes
- Model: Kep1fi21srbb1
- Meslengte: 210 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch ontworpen voor optimaal comfort
- Geschikt voor: Vlees, vis en gevogelte

### 4. Setup en installatie

1. Verwijder het mes uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Zorg ervoor dat het snijoppervlak schoon en stabiel is.
3. Plaats het mes op een veilige snijplank, met het handvat aan de achterkant.
4. Geen montage of installatie is vereist; het mes is direct klaar voor gebruik.

### 5. Gebruik

- Gebruik het fileermes met een lichte, zorgvuldige snijdtechniek.
- Snijd met een constante druk en gebruik een rustige beweging voor een gelijkmatige snede.
- Beweeg het mes van je af voor veiligheid.

### 6. Schoonmaak en onderhoud

- Na gebruik, was het mes met warm water en afwasmiddel. Gebruik geen schurende middelen.
- Droog het mes onmiddellijk af met een schone, zachte doek.
- Bewaar het mes op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Indien nodig, slijp het mes met een geschikte slijper.
- Probleem: Het mes voelt ongemakkelijk in de hand.  
Oplossing: Controleer of u het handvat correct vasthoudt en of uw hand niet moe is van prolongatief snijden. Neem pauzes indien nodig.

### 8. Afvoer

Bij het weggooien van het fileermes, volg de lokale regelgeving voor het afvoeren van metalen voorwerpen. Zorg ervoor dat het mes goed is ingepakt om letsel te voorkomen tijdens de afvalverwerking.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met ons:

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Deshuese Berkel Elegance 210 mm

## 1. Información General

El Cuchillo de Deshuese Berkel Elegance es una herramienta de alta calidad diseñada para cumplir con las demandas de los profesionales de la cocina y los entusiastas de la gastronomía. Fabricado con materiales de primer nivel, garantiza un corte preciso y una durabilidad excepcional.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice siempre el cuchillo en una superficie estable y adecuada.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No utilice el cuchillo para fines distintos a su propósito previsto.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o funda.
- Use un corte adecuado y mantenga los dedos lejos de la hoja durante el uso.
- Inspeccione el cuchillo regularmente para detectar signos de desgaste y afile la hoja según sea necesario.
- No lave el cuchillo en el lavavajillas; en su lugar, lávelo a mano para prolongar su vida útil.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 210 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante, ergonómico
- Apto para la limpieza a mano
- Uso: Ideal para deshuese y corte de carne.

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación previa. Para un uso óptimo:

- Saque el cuchillo de su embalaje con cuidado.
- Revise que no haya daños visibles en la hoja o el mango.
- En caso de daño, contacte al servicio al cliente antes de usar.

## 5. Operación

- Asegúrese de que la superficie de corte sea estable.
- Sostenga el mango de manera firme, manteniendo los dedos alejados de la hoja.
- Realice cortes firmes y controlados, aplicando la presión adecuada en el cuchillo.
- Después de usar, limpie la hoja inmediatamente para evitar la corrosión.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave.
- Enjuague bien y seque con un paño suave.
- No use productos abrasivos o estropajos que puedan dañar la hoja.
- Afile la hoja regularmente con una piedra de afilar o un afilador de cuchillos.

## 7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta adecuadamente, verifique si necesita afilado.
- Si hay óxido visible, limpie con un paño húmedo y un limpiador de acero inoxidable.
- En caso de que el mango esté suelto, verifique la fijación y ajuste si es necesario.

## 8. Eliminación

Para deshacerse del cuchillo de manera segura:

- No lo tire al contenedor de residuos ordinarios.
- Consulte las normativas locales de reciclaje para desechos de acero inoxidable.
- En caso de daño irreversible, envíelo a un centro de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, póngase en contacto con nosotros:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau de Filet Berkel Elegance - Lame de 210 mm (KEP1FI21SRBBL)

## 1. Informations Générales

Le couteau de filet Berkel Elegance est l'outil parfait pour le découpage précis de la viande et du poisson. Conçu pour allier performance et ergonomie, cet ustensile de cuisine est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour assurer durabilité et efficacité.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser le couteau pour des matériaux autres que ceux pour lesquels il a été conçu.
- Manipulation : Toujours manipuler le couteau avec soin pour éviter les coupures. Ne jamais laisser le couteau sans surveillance, surtout autour d'enfants.
- Nettoyage : Évitez de immerger le couteau dans l'eau chaude pendant de longues périodes pour préserver la qualité des matériaux.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans un support ou un étui pour éviter les accidents.

## 3. Présentation et Spécifications du Produit

- Longueur de la lame : 210 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation
- Poids : 180 g
- Usage recommandé : Découpage de viandes, poissons et autres denrées alimentaires similaires.

## 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le couteau de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Lavez le couteau à l'eau savonneuse tiède et séchez-le soigneusement.
3. Placez le couteau dans un support magnétique ou un bloc de couteaux pour garantir une bonne accessibilité et sécurité.

## 5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée, en utilisant les deux mains si nécessaire pour un meilleur contrôle.
- Utilisez un mouvement d'aller-retour doux et régulier pour découper, ce qui permet de préserver la qualité de la viande ou du poisson.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Toujours nettoyer le couteau à la main avec de l'eau savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la lame.
- Laissez le couteau sécher à l'air libre avant de le ranger pour éviter la rouille ou la corrosion.

## 7. Dépannage

- Problème : La lame ne découpe pas efficacement.  
- Solution : Affûtez la lame à l'aide d'un aiguiser de couteaux approprié.
- Problème : La poignée glisse pendant l'utilisation.  
- Solution : Assurez-vous que vos mains ne sont pas mouillées ou grasses.

## 8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères. Vérifiez les réglementations locales concernant la mise au rebut des objets tranchants. Recyclez le métal lorsque cela est possible.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Filetto Berkel Elegance

## 1. Informazioni Generali

Il Coltello da Filetto Berkel Elegance è uno strumento di alta qualità progettato per garantire precisione e facilità d'uso. Con una lama da 210mm, è ideale per la preparazione di carni e pesce, assicurando tagli netti e puliti.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali duri o congelati.
- Manipolare il coltello con attenzione per evitare tagli accidentali.
- Non affilare la lama con strumenti non appropriati.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto quando non è in uso.
- Indossare guanti protettivi durante l'uso se si è inesperti.
- In caso di infortunio, pulire la ferita e consultare un medico se necessario.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KEP1FI21SRBBL
- Lunghezza della lama: 210 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico in plastica antiscivolo
- Colore: Nero
- Utilizzo: Adatto per il taglio di carne e pesce
- Manutenzione: Richiede una pulizia regolare e il ripristino dell'affilatura.

## 4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Assicurarsi che il coltello sia privo di imballaggi e proteggerlo da eventuali danni.
- Posizionare il coltello su un tagliere pulito e stabile quando non è in uso.
- Assicurarsi che il manico sia ben afferrato e che la lama non tocchi altre superfici.
- Per l'affilatura, utilizzare una pietra per affilare o un affilatore adeguato.

## 5. Funzionamento

- Afferrate saldamente il manico, mantenendo le dita lontane dalla lama.
- Utilizzare una superficie di taglio stabile.
- Eseguire movimenti lunghi e uniformi per ottenere il miglior risultato di taglio.
- Lavo il coltello subito dopo l'uso per prevenire macchie e corrosione.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone immediatamente dopo l'uso.
- Non immergere in acqua per lunghi periodi.
- Asciugare accuratamente il coltello con un panno morbido.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia.
- Affilare regolarmente per mantenere la lama in condizioni ottimali.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta bene, controllare se è necessaria l'affilatura.
- In caso di segni di ruggine, pulire con un panno leggermente umido e asciugare immediatamente.
- Se il manico risulta allentato, contattare il servizio clienti per assistenza.
- Non utilizzare il coltello se presenta danni visibili.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire il coltello con i rifiuti domestici.
- Rispettare le normative locali per il riciclaggio e lo smaltimento degli utensili metallici.
- Considerare il riciclo del manico se fabricato in plastica.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il servizio clienti all'indirizzo:

Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.