

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: KEP1FI21SRRBL

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 (KEP1FI21SRRBL)

1. General Information

Thank you for choosing the Berkel Elegance Filleting Knife Blade 210mm. This premium-quality filleting knife is designed for precise and efficient filleting of various types of fish and other proteins, enhancing your culinary experience. Please read this manual thoroughly before use.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the knife with care to avoid injury. Do not attempt to use the knife if you are tired, distracted, or under the influence of substances that impair your judgment.
- **Cutting Safety:** Use a stable cutting board to ensure maximum control while cutting. Always cut away from your body and keep fingers clear of the blade.
- **Storage:** Store the knife in a safe place, out of reach of children. It is recommended to use a knife block or a protective sheath when not in use.
- **Maintenance Safety:** Ensure the knife is properly cleaned and dried after each use to prevent rusting and maintain hygiene.
- **Professional Use:** This knife is intended for professional and home chefs. Proper training and skill are recommended for optimal use.

3. Product Specifications

- **Model:** KEP1FI21SRRBL
- **Blade Length:** 210 mm
- **Blade Material:** Stainless Steel
- **Handle Material:** Polypropylene
- **Weight:** 250 grams
- **Dishwasher Safe:** No
- **Origin:** Germany

4. Setup and Installation

- **Unpacking:** Carefully remove the knife from its packaging, ensuring that no part of the knife is damaged. Check for any loose parts or irregularities.
- **Initial Inspection:** Inspect the blade for any manufacturing defects or damages. Do not use the knife if it shows signs of damage.
- **Recommended Setup:** Place the knife in a designated knife block or magnetic strip to ensure it remains secure and accessible when needed.

5. Operation

- **Filleting Technique:** Hold the knife firmly by the handle. Identify the area of flesh to be filleted. Use smooth, even strokes to slice through the flesh, guiding the blade along the backbone of the fish. Repeat this process for the other side.
- **Cleaning During Use:** Wipe the knife blade with a clean cloth between cuts to remove debris and ensure optimal performance.

6. Cleaning and Maintenance

- **Post-Use Cleaning:** Rinse the knife with warm water immediately after use. Clean with a mild detergent and a soft sponge. Avoid abrasive materials that may damage the blade.
- **Drying:** Thoroughly dry the knife with a soft cloth to prevent water spots and rusting.
- **Storage Recommendation:** Store the knife in a dry environment at room temperature to ensure longevity.

7. Troubleshooting

- **Blade Dullness:** If the knife has become dull, use a whetstone or honing steel to sharpen it before use.
 - **Steps to Sharpen:** Hold the knife at a 20-degree angle against the whetstone and swipe the blade in a smooth motion from heel to tip. Repeat for each side until sharp.
- **Handle Damage:** If the handle is cracked or loose, discontinue use immediately and contact customer service for support.

8. Disposal

- **Safety Disposal:** When the knife reaches the end of its useful life, dispose of it responsibly. Wrap the blade securely to avoid injury. Follow local regulations for the disposal of sharp objects.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone Number: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Berkel. We hope you enjoy your new filleting knife.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Berkel Elegance Filetierreßer Klinge 210mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb der Berkel Elegance Filetierreßer Klinge 210mm. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um eine präzise und einfache Zubereitung von Fleisch und Fisch zu ermöglichen. Erleben Sie die perfekte Kombination aus Schärfe, Ergonomie und Stil.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Messer ist ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zu verwenden.
- Schnittverletzungen: Achten Sie darauf, beim Schneiden stets Vorsicht walten zu lassen. Halten Sie die Klinge von sich weg und führen Sie das Messer stets auf einer stabilen Unterlage.
- Zugänglichkeit: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, um Unfälle zu vermeiden.
- Einschüchterung: Verwenden Sie das Messer nicht zur Verarbeitung von extrem harten Lebensmitteln oder zur unsachgemäßen Verwendung wie z.B. dem Öffnen von Dosen oder als Werkzeug.
- Reinigung: Das Messer kann scharfe Kanten haben. Säubern Sie es vorsichtig unter fließendem Wasser und vermeiden Sie den Kontakt mit der Klinge.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Berkel Elegance KEP1FI21SRRL
- Klingenlänge: 210 mm
- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer, rutschfester Kunststoff
- Gewicht: 250 g
- Farbe: Rot und Silber

4. Einrichtung und Installation

Die Berkel Elegance Filetierreßer Klinge ist sofort einsatzbereit. Entfernen Sie die Verpackung und inspizieren Sie das Produkt auf Beschädigungen.

Installationstemperaturen: Lagern Sie das Messer an einem kühlen, trockenen Ort.

Die Verwendung eines geeigneten Messersatzes ist empfehlenswert, um die Klinge zu schützen.

5. Bedienung

Um das Messer zu verwenden:

1. Halten Sie das Messer sicher in Ihrer dominanten Hand.
2. Positionieren Sie das Lebensmittel stabil auf einer Schneideunterlage.
3. Führen Sie die Klinge in einer gleichmäßigen Schneidbewegung durch das Lebensmittel.
4. Reinigen Sie das Messer nach Gebrauch gemäß den Reinigungshinweisen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch unter warmem Wasser mit mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder Schärfert.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
 - Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstein oder Schärfert zur Nachbearbeitung.
- Problem: Rostflecken auf der Klinge.
 - Lösung: Reinigen Sie das Messer gründlich und trocknen Sie es sofort nach der Benutzung.
- Problem: Griff locker oder beschädigt.
 - Lösung: Verwenden Sie das Messer nicht weiter und wenden Sie sich an den Kundendienst für Unterstützung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt verantwortungsbewusst. Das Messer ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und kann recycelt werden, wo örtliche Gesetze dies zulassen. Achten Sie darauf, dass die Klinge bei der Entsorgung nicht beschädigt oder unversehrt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung bezüglich des Produkts wenden Sie sich bitte an:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Elegance Fileermes met een Lemmet van 210mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Berkel Elegance Fileermes met een lemmet van 210mm. Dit hoogwaardige fileermes is ontworpen voor precisie en efficiëntie bij het snijden van vlees, vis en andere delicatessen. Het mes is vervaardigd met aandacht voor detail en biedt een perfecte balans tussen functionaliteit en esthetiek.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn bedoelde doel, namelijk het fileren van voedsel.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is; een bot mes kan gevaarlijker zijn dan een scherp mes.
- Snijd altijd van u af en niet naar u toe om verwondingen te voorkomen.
- Reinig het mes alleen als het volledig is afgekoeld en nooit in een afwasmachine plaatsen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het lemmet. Bij beschadigingen, gebruik het mes niet en neem contact op met de klantenservice.
- Bewaar het mes op een veilige en droge plaats in een messensteun of met een beschermende hoes.

3. Productspecificaties

- Model: Berkel Elegance Fileermes
- Lemmetlengte: 210mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Afwerking: Ergonomische handgreep voor comfortabele grip
- Kleur: Staal met zwarte handgreep

4. Opstelling en Installatie

1. Haal het fileermes uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Zorg ervoor dat uw werkplek schoon en vlak is.
3. Plaats het mes op een snijplank en zorg ervoor dat er voldoende ruimte is om te snijden.
4. Voor veilig gebruik, installeer het mes in een messensteun of gebruik een beschermhoes voor opslag.

5. Bediening

- Gebruik een stevige grip op de handgreep.
- Begin met het snijden van een hoek van het product voor stabiliteit.
- Beweeg het mes in lange, vloeiende bewegingen om nauwkeurige sneden te maken.
- Vermijd het aanbrengen van teveel druk om te voorkomen dat het lemmet kan breken of kan beschadigen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik, spoel het mes af met warm water en handzeep.
- Gebruik een zachte spons om eventuele voedselresten te verwijderen.
- Droog het mes grondig met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Controleer en slijp het lemmet indien nodig om de scherppte te behouden.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het lemmet scherp is en slijp het indien nodig.
- Beschadigingen aan het lemmet: Stop met het gebruik van het mes en neem contact op met de klantenservice voor advies.
- Bovenste deel van het mes wankelt: Controleer of het mes stevig is bevestigd in de handgreep.

8. Verhouding

Bij het weggooien van het mes, zorg ervoor dat u dit op een verantwoorde manier doet. Het moet als speciaal afval worden beschouwd vanwege de scherpe randen. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen over het weggooien van scherpe voorwerpen.

9. Contact

Bij vragen of opmerkingen over uw Berkel Elegance Fileermes, kunt u ons bereiken via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik. Bedankt voor uw aankoop!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para el Cuchillo de Despiece Berkel Elegance (Filo de 210mm)

1. Información General

El cuchillo de despiece Berkel Elegance es una herramienta de primera calidad, diseñada para el corte preciso de carne, pescado y otros alimentos. Su diseño ergonómico y su hoja afilada garantizan un rendimiento óptimo y una experiencia de usuario superior.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el cuchillo, asegúrese de que la hoja esté completamente afilada y en buenas condiciones.
- Siempre utilice el cuchillo sobre una superficie sólida y estable.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No intente cortar materiales que excedan las capacidades del cuchillo.
- Al manipular el cuchillo, mantenga los dedos alejados de la hoja.
- Limpie y guarde el cuchillo cuidadosamente después de su uso para evitar accidentes.
- En caso de daño o astillado, no utilice el cuchillo. Sustitúyalo por uno nuevo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Tipo de producto: Cuchillo de despiece
- Longitud de la hoja: 210 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía avanzada, antideslizante
- Peso: 300 g
- Uso: Profesional y doméstico

4. Instalación y Configuración

- Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
- Asegúrese de que la hoja esté firmemente sujeta al mango.
- Para un uso óptimo, monte el cuchillo en un soporte de cuchillos o guárdelo en un lugar seguro.
- Se recomienda afilar la hoja antes del primer uso.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango, utilizando una mano para estabilizar el alimento que va a cortar.
- Realice cortes suaves y controlados, aplicando presión adecuada para obtener cortes limpios y precisos.
- Para mejorar el rendimiento, afile la hoja regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No sumerja el cuchillo en agua durante largos períodos.
- Seque bien el cuchillo con un paño suave antes de guardarlo.
- No lave el cuchillo en el lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja y el mango.
- Realice un afilado periódico de la hoja para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta adecuadamente, asegúrese de que esté bien afilada.
- Si el mango se siente resbaladizo, verifique que esté limpio y seco.
- Para cualquier otra problemática o daños visibles, comuníquese con el servicio al cliente.

8. Eliminación

- El cuchillo debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales sobre metales.
- Para una correcta eliminación, consulte a su centro de reciclaje local o a las autoridades pertinentes.

9. Contacto

Para consultas adicionales, comuníquese con nosotros a través de:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

Berkel Elegance Couteau de Filetage 210mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de Filetage Berkel Elegance. Ce produit est conçu pour offrir une performance de coupe optimale, grâce à sa lame de haute qualité et un design ergonomique.

2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser ce couteau, veuillez lire attentivement ces instructions de sécurité :

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable.
- Tenez le couteau par son manche, éloigné de votre corps.
- Ne plongez pas la lame dans l'eau chaude immédiatement après utilisation pour prévenir les brûlures.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas le couteau sans surveillance lorsque celui-ci est en cours d'utilisation.
- Évitez le contact avec d'autres objets tranchants pour prévenir l'endommagement de la lame.
- Inspectez régulièrement la lame pour des signes d'usure ou de dommages. Si la lame est endommagée, cessez l'utilisation et remplacez-la.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 210 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Manche : Plastique ergonomique
- Poids : 230 g

4. Installation et Configuration

1. Retirez le couteau de son emballage et inspectez-le.
2. Assurez-vous que la lame est bien fixée au manche.
3. Avant la première utilisation, lavez la lame à l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement.
4. Trouvez un endroit sécurisé pour stocker le couteau lorsque vous ne l'utilisez pas, tel qu'un bloc à couteaux ou un aimant.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le Couteau de Filetage Berkel Elegance :

1. Tenez le couteau avec une main sur le manche et l'autre en haut de la lame pour un meilleur contrôle.
2. Utilisez des mouvements glissants pour trancher la viande, en appliquant une pression modérée pour des coupes précises.
3. Nettoyez le couteau après chaque utilisation pour maintenir son efficacité.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Évitez de mettre le couteau au lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.
- Séchez toujours le couteau immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas correctement.
- Solution : Vérifiez si la lame est émoussée. Aiguissez ou remplacez si nécessaire.
- Problème : La lame est oxydée.
- Solution : Nettoyez avec un nettoyant pour acier inoxydable.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux et des équipements de cuisine.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, contactez-nous à :

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

Merci d'avoir choisi le Couteau de Filetage Berkel Elegance. Profitez de votre expérience culinaire!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Filletare Berkel Elegance

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Filletare Berkel Elegance è uno strumento di alta qualità progettato per essere utilizzato in cucina. Con una lama di 210 mm, questo coltello è ideale per il taglio preciso di carne e pesce, garantendo risultati professionali.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare lesioni. La lama è affilata e può causare tagli.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare mai il coltello incustodito mentre è in uso.
- Pulire il coltello con attenzione per evitare scivolamenti durante la manutenzione.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: KEPI-FI21-SRRBL
- Lunghezza della lama: 210 mm
- Materiale della lama: acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: ergonomico, in materiale antiscivolo
- Utilizzo: cucina professionale e domestica
- Colore: rosso e acciaio

4. Installazione e Configurazione

Il Coltello da Filletare non richiede installazione. Tuttavia, per un utilizzo sicuro:

- Assicurarsi di avere una superficie di lavoro stabile.
- Utilizzare un tagliere per proteggere la lama e la superficie.

5. Funzionamento

- Affilate la lama regolarmente per mantenere la sua efficienza.
- Posizionare il cibo sul tagliere e utilizzare il coltello con movimenti lunghi e controllati per ottenere un taglio uniforme.
- Seguire sempre la direzione del taglio per minimizzare lo sforzo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie di acqua.
- Non lavare in lavastoviglie per preservare l'affilatura e il materiale.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La lama non è affilata.

Soluzione: Utilizzare una pietra per affilare o un affilacoltelli progettato appositamente per lame in acciaio inossidabile.

Problema: Il manico sembra allentato.

Soluzione: Controllare il fissaggio delle viti e, se necessario, contattare il supporto clienti.

8. Smaltimento

Nel caso in cui sia necessario smaltire il coltello, seguire le normative locali per il riciclaggio dei materiali metallici e pericolosi. Non gettare mai il coltello nei rifiuti generali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania