

# 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: KEP1HA26SRBBL

**BERKEL | ELEGANCE - Ham knife - Blade: 260mm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Berkel Elegance Ham Knife Blade 260mm (KEP1HA26SRBBL)

## 1. General Information

The Berkel Elegance Ham Knife Blade is designed for precision slicing of ham and other meats. With a blade length of 260mm, it provides an ideal balance of length and maneuverability for professionals and home cooks alike. This high-quality knife is manufactured with craftsmanship that ensures durability and efficiency in the kitchen.

## 2. Safety Information

- Sharp Edges: The blade is extremely sharp. Handle with care to avoid cuts and injuries.
- Storage: Store the knife in a protective sheath or a designated knife block to prevent accidental injuries.
- Distraction: Avoid using the knife when distracted or under the influence of substances that impair judgment.
- Child Safety: Keep out of reach of children. This knife is not a toy and should only be used by individuals who understand its purpose and risks.
- Protective Gear: Consider wearing protective gloves when handling the knife to minimize the risk of injury.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Berkel Elegance Ham Knife
- Model Number: KEP1HA26SRBBL
- Blade Length: 260 mm
- Material: Stainless steel
- Handle Type: Ergonomic
- Weight: 300 g
- Color: Red/Black
- Recommended Usage: Slicing Ham and other meats

## 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging. Ensure that you handle it with care due to its sharp blade.
2. Inspection: Check for any damages. If any damage is found, do not use the knife and contact the manufacturer.
3. Storage: Install a knife block or ensure you have a knife sheath for safe storage. The blade should not come into contact with other utensils or cookware to maintain sharpness.

## 5. Operation

- Cutting Technique: Hold the handle securely and use a smooth, slicing motion. Apply minimal pressure and let the knife do the work to achieve clean slices.
- Recommended Angle: Slice at an angle of approximately 20 degrees for best results.
- Cleaning Process: Clean the blade immediately after use to prevent food residue buildup.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Hand Wash Only: Clean the knife with warm soapy water and a soft cloth. Do not place it in the dishwasher.
- Drying: Immediately dry the knife with a soft towel to prevent water spots and rust.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain its cutting performance.

## 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife does not slice smoothly, it may need sharpening.
- Handle Concerns: If the handle feels loose or unstable, discontinue use and consult customer service for assistance.
- Rust Spots: If any rust is observed, clean it gently with fine steel wool and ensure proper drying methods are followed after each wash.

## 8. Disposal

When the knife reaches the end of its lifespan, dispose of it responsibly. Wrap the blade in several layers of old cloth or cardboard to prevent injury and dispose of it in accordance with local regulations on sharp objects.

## 9. Contact

For any questions or concerns regarding the Berkel Elegance Ham Knife Blade, please contact us:

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

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Berkel Elegance Schinkenmesser Klinge 260mm

## 1. Allgemeine Informationen

Das Berkel Elegance Schinkenmesser mit einer Klinglänge von 260 mm ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das speziell für das Schneiden von Schinken und anderen Fleischsorten entwickelt wurde. Es vereint Funktionalität und elegantes Design und ist sowohl für den professionellen Gastronomiebetrieb als auch für den privaten Gebrauch geeignet.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Benutzen Sie das Messer nur zum Schneiden von Lebensmitteln. Vermeiden Sie den Kontakt mit festen Oberflächen oder harten Materialien.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer in der Schutzhülle oder in einem geeigneten Messerblock auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schneidefläche: Achten Sie darauf, dass die Schneidefläche des Messers immer scharf und sauber ist. Eine stumpfe Klinge kann zu Verletzungen führen, da mehr Druck angewendet werden muss.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Körperposition: Positionieren Sie sich bei der Verwendung des Messers sicher, um das Risiko von Schnittverletzungen zu verringern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Marke: Berkel
- Modell: Elegance Schinkenmesser
- Klinglänge: 260 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Gewicht: Leicht, um eine einfache Handhabung zu gewährleisten
- Design: Ergonomischer Griff für maximalen Komfort

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Überprüfen Sie, ob das Messer unbeschädigt ist und reinigen Sie es vor der ersten Verwendung.
2. Sicherheitscheck: Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher und richtig befestigt ist.
3. Platzierung: Wählen Sie eine stabile, saubere und trockene Arbeitsfläche, um das Schneiden durchzuführen.
4. Schutzausrüstung: Tragen Sie bei Bedarf Schutzschuhe und Handschuhe zur zusätzlichen Sicherheit.

## 5. Bedienung

- Halten Sie den Griff des Messers fest und positionieren Sie den Schinken oder das Lebensmittel sicher auf der Schneidefläche.
- Führen Sie gleichmäßige, kontrollierte Schnittbewegungen aus.
- Teilen Sie das Lebensmittel in gleichmäßige Scheiben, indem Sie den Druck und den Winkel der Klinge anpassen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch das Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen. Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungsmittel, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Trocknen: Trocken Sie das Messer sofort nach der Reinigung mit einem sauberen, weichen Tuch ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Schärfen: Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Schleifstein oder Schleifstab, um die Leistung der Klinge aufrechtzuerhalten.

## 7. Fehlerbehebung

- Klinge stumpf: Wenn die Klinge schwer zu schneiden ist, schärfen Sie sie.
- Einschnitte im Griff: Überprüfen Sie den Griff auf Beschädigungen oder Abnutzungen. Bei Anzeichen von Defekten nicht weiter verwenden.
- Rostbildung: Stellen Sie sicher, dass das Messer nach dem Reinigen immer gründlich getrocknet wird, um Rostbildung zu vermeiden.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metalle. Wenn das Messer defekt oder irreparabel beschädigt ist, stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher eingepackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen 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: Berkel Elegance Ham Knife Blade 260mm

## 1. Algemene Informatie

De Berkel Elegance Ham Knife Blade 260mm is ontworpen voor precisie en efficiëntie bij het snijden van ham en andere vleeswaren. Deze hoogwaardige snijtafel van Berkel staat garant voor een uitstekende snijervaring en duurzaamheid. Ontworpen voor zowel professioneel gebruik als thuisgebruik.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijtafel alleen zoals voorgeschreven in deze handleiding.
- Houd kinderen en huisdieren op afstand tijdens het gebruik.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals snijbestendige handschoenen.
- Zorg ervoor dat de snijtafel op een stabiele, vlakke ondergrond staat voordat u deze gebruikt.
- Gebruik geen kracht bij het snijden; laat het mes het werk doen om letsel of schade te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade aan het mes. Vervang indien nodig.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en gedemonteerd voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.

## 3. Productspecificaties

- Lengte mes: 260 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 150 W
- Capaciteit: Geschikt voor het snijden van diverse vleeswaren in verschillende diktes
- Afmetingen: 450 mm x 350 mm x 350 mm
- Gewicht: 10 kg

## 4. Installatie en set-up

1. Plaats de snijtafel op een vlakke en stabiele oppervlakte.
2. Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geaard stopcontact met de juiste spanning (230 V).
3. Controleer of alle componenten goed zijn bevestigd voordat u het apparaat inschakelt.
4. Stel de snijdikte in volgens uw behoefte door de instelschroef aan te passen.
5. Voordat u het apparaat gebruikt, voer een test uit met een klein stuk vlees om de snijdikte te verifiëren.

## 5. Bediening

1. Zet de snijtafel aan door de aan-/uitschakelaar in de stand "Aan" te zetten.
2. Plaats het vlees op de snijtafel en druk het naar beneden met behulp van de vleesduwer.
3. Laat het mes rustig door het vlees glijden en pas de snelheid aan indien nodig.
4. Voor het snijden van grotere stukken vlees, zorg ervoor dat deze goed gebalanceerd zijn op de snijtafel.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voor reiniging.
- Maak het mes schoon met een vochtige doek en gebruik een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende materialen die het mes kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig alle onderdelen op slijtage en vervang ze indien nodig.
- Smeer de bewegende delen regelmatig om een soepele werking te garanderen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes draait niet.
  - Oplossing: Controleer of de snijtafel is aangesloten op een voedingsbron en dat de aan-/uitschakelaar in de juiste stand staat.
- Probleem: Snijden gaat moeilijk.
  - Oplossing: Controleer de scherpte van het mes en stel de snijdikte opnieuw in.
- Probleem: Er zijn vreemde geluiden tijdens het gebruik.
  - Oplossing: Controleer op losse onderdelen en zorg ervoor dat alles goed is bevestigd.

## 8. Afvalverwerking

Neem bij de afvoer van het apparaat contact op met uw lokale autoriteiten over de juiste procedures voor elektronisch afval. Zorg ervoor dat alle onderdelen zoals het mes op de juiste manier worden afgevoerd.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

- E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Jamón Berkel Elegance - Hoja de 260mm (KEP1HA26SRBBL)

## 1. Información General

Gracias por elegir el cuchillo de jamón Berkel Elegance. Este cuchillo ha sido diseñado para proporcionar un corte perfecto y preciso, ideal para los amantes del jamón y la charcutería. Con una hoja de alta calidad y un diseño ergonómico, este cuchillo garantiza un uso cómodo y efectivo.

## 2. Información de Seguridad

- Advertencia de Cuchillo Afilado: La hoja de este cuchillo es extremadamente afilada. Utilice siempre con precaución para evitar cortes accidentales.
- Uso Correcto: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el corte de jamón. No use para otros propósitos.
- Supervisión: Mantenga fuera del alcance de los niños. Se recomienda la supervisión de un adulto al utilizar el cuchillo.
- Almacenamiento Seguro: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferentemente en su soporte.
- Lesiones: En caso de un corte o lesión, aplique presión sobre la herida y busque atención médica si es necesario.
- Uso de Protección: Se recomienda el uso de guantes de protección para evitar cortes al manipular el cuchillo.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Berkel Elegance KEP1HA26SRBBL
- Longitud de la hoja: 260mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía avanzada para un agarre cómodo
- Uso: Ideal para cortes de jamón conservando la calidad de los alimentos.

## 4. Configuración e Instalación

1. Localice un área de trabajo limpia y segura.
2. Retire el cuchillo de su embalaje cuidando de no tocar la hoja.
3. Si cuenta con un soporte o bloque para cuchillos, asegúrese de que esté instalado en una superficie estable.
4. Coloque el cuchillo en su soporte, asegurándose de que la hoja no esté en contacto con otras superficies.
5. Asegúrese de que el cuchillo esté bien asegurado antes de comenzar a usarlo.

## 5. Operación

1. Asegúrese de que la superficie de corte esté fija y estable.
2. Utilice una tabla de corte adecuada para garantizar que el cuchillo no se dañe.
3. Sostenga el cuchillo por el mango, manteniendo los dedos alejados de la hoja.
4. Realice cortes suaves y firmes, siguiendo el ángulo deseado para obtener rebanadas delgadas.
5. Limpie cualquier residuo del cuchillo entre cortes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Após Uso: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Secado: Seque inmediatamente con un paño suave para prevenir la corrosión.
- Inspección Regular: Compruebe la hoja regularmente por daños o desgaste y afile según sea necesario.

## 7. Solución de Problemas

- Corte Dificultoso: Asegúrese de que la hoja esté afilada. Un cuchillo sin filo puede dificultar el corte.
- Acumulación de Suciedad en la Hoja: Limpie la hoja a fondo después de cada uso.
- Daños en la Hoja: Si observa cualquier daño, deje de usar el cuchillo y contáctenos para obtener asistencia.

## 8. Eliminación

Dispose del cuchillo de forma responsable. Si necesita desecharlo, asegúrese de envolverlo adecuadamente para evitar cortes accidentales. Cuando ya no sea útil, busque un centro de reciclaje que acepte metal.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le couteau à jambon Berkel Elegance 260 mm

## 1. Informations Générales

Le couteau à jambon Berkel Elegance avec une lame de 260 mm est conçu pour offrir une coupe précise et efficace des produits charcutiers. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, ce couteau garantit durabilité et performance.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable et propre.
- Ne jamais passer vos mains près de la lame pendant la coupe.
- Évitez de porter des vêtements amples ou de bijoux qui pourraient se coincer dans le couteau.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- N'utilisez pas le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu.
- Assurez-vous que la lame est bien aiguisée pour éviter les accidents.
- Serrez correctement les vis de fixation avant chaque utilisation pour éviter tout mouvement de la lame.
- En cas de dommage à la lame ou si elle est usée, arrêtez son utilisation immédiate et remplacez-la immédiatement.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : KE-P1HA26SRBBL
- Longueur de la lame : 260 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique, en plastique robuste
- Poids : 0.5 kg
- Couleur : Noir avec accents en argent

## 4. Installation et Configuration

1. Vérifiez que tous les composants sont présents dans l'emballage.
2. Fixez la poignée à la lame en utilisant les vis fournies, assurez-vous qu'elles sont bien serrées.
3. Positionnez le couteau sur une planche à découper stable.
4. Le couteau est prêt à être utilisé une fois que toutes les parties sont correctement assemblées et sécurisées.

## 5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée fermement.
- Inclinez légèrement le couteau à un angle de 30° par rapport à la surface de coupe.
- Appliquez une pression uniforme pour couper le jambon en tranches fines.
- Pour de meilleurs résultats, effectuez des mouvements longs et fluides sans forcer.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux après chaque utilisation.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchez bien le couteau avec un chiffon propre.
- Aiguiser la lame périodiquement pour maintenir son efficacité.

## 7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas bien, assurez-vous que la lame est aiguisée.
- Si la poignée est lâche, vérifiez et resserrez les vis de fixation.
- En cas de dommages visibles, arrêtez l'utilisation et contactez notre service clientèle.

## 8. Élimination

- Pour une élimination appropriée, retirez toutes les parties amovibles.
- Disposez du couteau conformément à la réglementation locale sur les déchets.
- Les matériaux du couteau peuvent être recyclés – vérifiez auprès de votre centre de recyclage local.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale dell'Prodotto: Berkel Elegance Coltello per Prosciutto Lama 260mm

## 1. Informazioni Generali

Il Coltello per Prosciutto Berkel Elegance è progettato per una affettatura precisa e professionale. Con una lama di 260 mm, è l'ideale per affettare prosciutti e altre carni con facilità. Si consiglia di utilizzare questo prodotto in un ambiente domestico o professionale ben attrezzato.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un uso sicuro del Coltello per Prosciutto Berkel Elegance, seguire queste linee guida:

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Non affilare la lama con strumenti diversi da quelli raccomandati dal produttore.
- Maneggiare il coltello con entrambe le mani e mantenere le mani lontane dalla lama durante l'uso.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello se la lama è danneggiata o usurata.
- Pulire il coltello solo dopo che è stato completamente fermo e raffreddato.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza lama: 260 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, in materiale antiscivolo
- Peso: 1,2 kg
- Utilizzo: Professionale e domestico
- Lavabile in lavastoviglie: Sì, ma si consiglia di lavare a mano per preservare l'affilatura.

## 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano integre e completi.
3. Installare il manico se necessario seguendo le istruzioni riportate.
4. Non utilizzare mai il coltello senza il manico installato.

## 5. Operazione

1. Posizionare il prosciutto su un tagliere stabile.
2. Impugnare il coltello con entrambe le mani, mantenendo una presa salda.
3. Eseguire movimenti lunghi e fluidi per affettare. Iniziare dalla parte più esterna del pezzo di carne.
4. Continuare a affettare fino a raggiungere la larghezza desiderata.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello con acqua calda e sapone non abrasivo dopo ogni uso.
- Asciugare con un panno morbido.
- Non utilizzare pagliette metalliche o detergenti abrasivi per evitare graffi sulla lama.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta come previsto, verificare se è necessario affilarla.
- Se il manico risulta allentato o danneggiato, smettere di utilizzare il coltello e contattare l'assistenza clienti.

## 8. Smaltimento

Assicurarsi di smaltire il coltello secondo le normative locali per i rifiuti taglienti. Non lasciare il coltello incustodito o vicino ai bambini.

## 9. Contatti

Per ulteriore assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania