

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: KEP1MU12SRBBL

BERKEL | ELEGANCE - Utility knife - Blade: 120mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Elegance Utility Knife Blade 120mm

1. General Information

The Berkel Elegance Utility Knife Blade (Model: KEP1MU12SRBBL) is designed for precision cutting in various culinary applications. Its ergonomic design and high-quality materials ensure durability and exceptional performance.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care. The blade is extremely sharp and can cause injury.
- Keep the knife out of reach of children and unauthorized users.
- Use the knife for its intended purpose only. Do not use it for cutting hard materials like bones or frozen food.
- Always use a cutting board when using the knife to protect the blade and prevent accidents.
- Clean the knife immediately after use to prevent contamination and food residue build-up.
- Do not attempt to sharpen the blade unless you are trained to do so.
- In case of injury, apply pressure to the wound and seek medical attention immediately.

3. Product Specifications

- Blade Length: 120 mm
- Material: High-quality stainless steel
- Handle: Ergonomic and slip-resistant
- Weight: Lightweight design for easy handling
- Usage: Suitable for professional kitchens and home cooking

4. Setup and Installation

- The Berkel Elegance Utility Knife is ready for use straight out of the packaging.
- Ensure the knife is clean and dry before first use.
- If applicable, place the knife on a magnetic strip or in a knife block for safe storage when not in use.
- Ensure the knife is securely stored away from other utensils to prevent accidental damage or injury.

5. Operation

- Grasp the knife by the handle, ensuring your fingers are positioned away from the blade.
- Utilize a rocking motion for uniform cuts, applying only enough pressure as needed based on the food type.
- For best results, maintain a 20-degree angle to ensure effective cutting.
- Use consistent pressure while slicing to achieve uniform thickness.

6. Cleaning and Maintenance

- Always wash the knife by hand using warm soapy water. Do not place it in a dishwasher as this may damage the blade and handle.
- Dry the knife completely with a soft cloth after washing to prevent rust.
- Regularly check the blade for dullness and perform maintenance as necessary. If needed, take it to a professional for sharpening.

7. Troubleshooting

- If the blade feels dull, try sharpening it using a suitable sharpening stone or tool.
- For any excessive rust or corrosion, clean the blade with a mixture of vinegar and baking soda and dry immediately.
- If the handle feels loose or damaged, cease use immediately and contact customer support for assistance.

8. Disposal

- When disposing of the knife, wrap the blade securely in cardboard or a thick cloth to prevent injury to others.
- Dispose of the knife in accordance with local regulations regarding sharp objects.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Please retain this manual for future reference.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Elegance Universalmesser – Klinge 120mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Elegance Universalmessers mit einer Klinge von 120mm. Dieses professionelle Küchengerät ist für die präzise Schneidung von Lebensmitteln konzipiert und bietet eine herausragende Leistung und Benutzerfreundlichkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Benutzen Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schutzmaßnahmen: Tragen Sie immer geeignete Schutzkleidung und Schneidunterlagen. Seien Sie vorsichtig beim Schneiden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Benutzung: Schneiden Sie niemals mit dem Messer in Richtung Ihres Körpers. Verwenden Sie das Messer nur auf stabilen, rutschfesten Oberflächen.
- Reinigung: Stellen Sie immer sicher, dass das Messer vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie es reinigen.
- Wartung: Prüfen Sie regelmäßig den Zustand des Messers und lassen Sie beschädigte Teile sofort ersetzen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Klingenlänge: 120 mm
- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Gewicht: 1,2 kg
- Spannung: 220-240 V
- Frequenz: 50 Hz
- Leistung: 80 W

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Standort für das Universalmesser stabil und rutschfest ist.
2. Schließen Sie das Messer an eine geeignete Stromquelle (220-240 V, 50 Hz) an.
3. Stellen Sie sicher, dass das Messer ausgeschaltet ist, bevor Sie es an das Stromnetz anschließen.
4. Überprüfen Sie, ob alle Teile korrekt montiert sind und keine losen Teile vorhanden sind.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Universalmesser mit dem Hauptschalter ein.
2. Warten Sie, bis das Messer in den Betriebsmodus gewechselt hat.
3. Führen Sie das zu schneidende Lebensmittel vorsichtig gegen die Klinge.
4. Nach Beendigung des Schneidvorgangs schalten Sie das Messer aus und entfernen Sie das Lebensmittel.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jeder Verwendung mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Abnutzung. Schärfen oder ersetzen Sie die Klinge bei Bedarf.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen und sicheren Ort.

7. Fehlersuche

- Wenn das Messer nicht startet: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter eingeschaltet ist.
- Wenn die Klinge schlecht schneidet: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Schärfen oder ersetzen Sie die Klinge.
- Wenn das Messer zu viel Vibration aufweist: Überprüfen Sie, ob es stabil aufgestellt ist und alle Teile korrekt montiert sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Entfernen Sie vor der Entsorgung die Batterien, falls vorhanden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für das Berkel Elegance Universalmesser entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Berkel Elegance Utility Knife met 120mm Blad

1. Algemene Informatie

Welkom bij de gebruiksaanwijzing van de Berkel Elegance Utility Knife met een blad van 120 mm. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor precisie en efficiëntie in de keuken. Het is ideaal voor het snijden van verschillende soorten voedsel, van vlees tot groenten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor de aangegeven doeleinden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond.
- Gebruik een snijhandschoen voor extra bescherming bij het snijden van harde of slijtagegevoelige producten.
- Zorg ervoor dat het mes vlak en schoon is voor gebruik om slippen te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes; als het bot of beschadigd is, slijp of vervang het dan onmiddellijk.
- Vermijd contact met het snijgedeelte en gebruik altijd de handvatten om het mes te hanteren.

3. Productspecificaties

- Materiaal van het lemmet: RVS
- Lengte blad: 120 mm
- Handgreep: Ergonomisch, slipvast
- Gewicht: 0,25 kg

4. Installatie en Setup

- Verwijder het mes uit de verpakking.
- Controleer of het mes en de handgreep intact zijn en geen schade vertonen.
- Monteer het mes indien nodig op een geschikte houder of snijblok, en zorg ervoor dat de houder altijd stabiel staat.
- Zorg ervoor dat het mes goed vastzit en dat de snijkant in de juiste positie staat voor veilig snijden.
- Plaats het mes op een goed verlicht werkgebied voor optimaal zicht.

5. Gebruik

- Voor het snijden van groenten, vlees of kaas, houd het voedsel stevig vast met één hand en gebruik de andere hand om het mes te geleiden.
- Maak gebruik van een gelijkmatige druk bij het snijden.
- Vermijd het gebruik van het mes op harde oppervlakken die de scherpte kunnen beschadigen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met warm zeepwater na gebruik en droog het grondig af.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -sponzen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Bewaar het mes op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.
- Slijp het mes regelmatig om de prestaties te behouden.

7. Probleemoplossing

- Als het mes niet goed snijdt, kan het zijn dat het bot is. Slijp het mes opnieuw of neem contact op met de klantenservice.
- Bij zichtbare schade aan het mes, stop met het gebruik en laat het repareren of vervangen.

8. Afvoer

- Gooi het mes niet weg met reguliere huishoudelijke afval. Neem het mee naar een afvalpunt voor gevaarlijk afval of vraag bij de lokale gemeente naar de juiste manier van afvoeren.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning, neem contact op:

E-mailadres: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Utilidad Berkel Elegance - Hoja de 120 mm

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Utilidad Berkel Elegance. Este cuchillo ha sido diseñado para ofrecer precisión y eficacia en la preparación de alimentos, combinando calidad y estilo.

2. Información de Seguridad

- a. Uso Apropriado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el corte de alimentos.
- b. Peligro de Cortes: Tenga cuidado al manipular el cuchillo, ya que la hoja es extremadamente afilada.
- c. Supervisión de Niños: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- d. Superficies de Corte: Use siempre una superficie de corte adecuada y estable para evitar accidentes.
- e. Almacenamiento Seguro: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un soporte para cuchillos o su funda.
- f. Inspección Regular: Revise la hoja y el mango antes de cada uso para asegurarse de que no haya daños.
- g. Uso Personal: No use el cuchillo para otros fines que no sean aquellos para los que fue diseñado.

3. Visión General y Especificaciones

Especificaciones Técnicas:

- Longitud de la hoja: 120 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Polipropileno
- Peso: 300 g
- Afilado: Afilado de precisión

4. Configuración e Instalación

El Cuchillo de Utilidad Berkel Elegance no requiere instalación previa. Para su uso:

1. Asegúrese de que su área de trabajo esté limpia y libre de obstáculos.
2. Retire el cuchillo de su embalaje y examine la hoja y el mango.
3. Utilice un soporte de cuchillos o una funda para almacenar el cuchillo de forma segura.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango.
- Corte los alimentos utilizando un movimiento firme y controlado.
- Para cortes más precisos, utilice una técnica de corte en rebanadas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- a. Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. No lo sumerja en agua durante períodos prolongados.
- b. Secado: Seque completamente el cuchillo con un paño limpio después de lavarlo.
- c. Afilado: Afilado según sea necesario con un afilador adecuado para mantener la efectividad de la cuchilla.

7. Solución de Problemas

- Corte Dificultoso: Si el cuchillo no corta eficazmente, verifique si la hoja está afilada. Afilé según sea necesario.
- Ruidos Durante el Corte: Esto puede ser un signo de una hoja desgastada. Inspeccione y afile el cuchillo si es necesario.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, deséchelo de manera adecuada. Asegúrese de envolver la hoja con cuidado para evitar cortes accidentales y siga las regulaciones locales para la eliminación de productos de acero inoxidable.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le Couteau Utilitaire Berkel Elegance 120 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau Utilitaire Berkel Elegance 120 mm. Ce produit est conçu pour offrir précision et performance dans la découpe. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ce couteau est destiné uniquement à la découpe des aliments. Ne l'utilisez pas pour d'autres fins.
- Aiguisage et entretien : Utilisez uniquement des accessoires recommandés pour l'aiguisage afin de garantir la sécurité et la longévité du produit.
- Stockage : Conservez le couteau dans un endroit sec et sécurisé, hors de portée des enfants.
- Manipulation : Évitez de toucher la lame pendant l'utilisation. Tenez le couteau par le manche.
- Blessures : En cas de coupure, appliquez une pression sur la plaie et consultez un professionnel si nécessaire.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 120 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Manche : Plastique ergonomique
- Poids : 150 g
- Couleur : Rouge et noir

4. Configuration et Installation

- Déballage : Retirez soigneusement le couteau de son emballage.
- Préparation : Inspectez le couteau pour tout dommage. Ne pas utiliser un produit endommagé.
- Accès au support : Si un support est fourni, le fixer à une surface stable et plane.
- Installation du couteau : Placez le couteau dans le support si nécessaire, ou conservez-le dans un bloc de couteaux.

5. Fonctionnement

- Utilisation : Tenez fermement le gestionnaire, inclinez la lame et appliquez une pression douce pour couper.
- Technique de coupe : Utilisez un mouvement de va-et-vient pour un meilleur résultat.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Sécher : Essuyez soigneusement avec un torchon propre.
- Aiguisage : Aiguiser régulièrement à l'aide d'un aiguiser approprié pour maintenir la performance de coupe.

7. Dépannage

- Difficulté à couper : Vérifiez si la lame est émoussée et aiguiser si nécessaire.
- Endommagement de la lame : En cas de fissure ou de changement de forme, remplacer la lame immédiatement.

8. Élimination

Conformément aux réglementations locales, éliminez le couteau en utilisant les points de collecte appropriés pour les objets tranchants. Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Berkel Elegance Coltello Utility Blade 120mm

1. Informazioni Generali

Il Coltello Utility Berkel Elegance Blade è uno strumento di precisione progettato per offrire prestazioni superiori in cucina. La sua lama da 120 mm è realizzata con materiali di alta qualità per garantire un'affilatura duratura e una resa impeccabile.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il coltello, assicurati che sia affilato e in buone condizioni. Un coltello danneggiato può causare infortuni.
- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto, ovvero per il taglio di alimenti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Evitare di utilizzare il coltello su superfici dure che possono danneggiare la lama.
- Indossare guanti protettivi se necessario per prevenire tagli accidentali.
- Non lasciare il coltello a mollo in acqua e non utilizzare lavastoviglie per la pulizia.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre riposto in un luogo sicuro e protetto quando non è in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Berkel Elegance Coltello Utility Blade
- Lunghezza lama: 120 mm
- Tipo di lama: Acciaio inox di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Peso: 150 g
- Colore: Nero

4. Installazione e Setup

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Pulire la lama con un panno morbido prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che il manico sia ben fissato e non presenti segni di usura.
- Non richiede alcuna installazione speciale; è pronto all'uso direttamente dalla confezione.

5. Operazione

- Impugnare saldamente il manico del coltello con una mano.
- Utilizzare l'altra mano per stabilizzare l'ingrediente da tagliare.
- Eseguire il taglio con una pressione uniforme, utilizzando movimenti netti e precisi.
- Dopo l'uso, lavare la lama con acqua e sapone, quindi asciugare subito per prevenire la ruggine.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello a mano con acqua calda e detersivo delicato.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie.
- Conservare in un luogo asciutto e sicuro.
- Affilare il coltello regolarmente con un affilatore adeguato per mantenere l'affilatura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama non è affilata.
- Soluzione: Affila la lama con un affilatore di alta qualità.
- Problema: Il manico sembra allentato.
- Soluzione: Verificare che il manico sia ben fissato e contattare l'assistenza clienti se necessario.
- Problema: Ruggine sulla lama.
- Soluzione: Pulire con una soluzione acida leggera e asciugare immediatamente.

8. Smaltimento

- Non smaltire il coltello con i rifiuti domestici. Seguire le linee guida locali per il riciclaggio dell'acciaio inox.
- Assicurarsi di imballare il coltello in modo sicuro per evitare ferite durante il trasporto verso il centro di riciclo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania