

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: KEP1MU12SRRBL

BERKEL | ELEGANCE - Utility knife - 120mm -Blade: 120mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Elegance Utility Knife 120mm Blade

1. General Information

Thank you for choosing the Berkel Elegance Utility Knife. This high-quality knife is designed for professional and home use, featuring a durable blade and ergonomic handle for precision and comfort.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended for cutting food items only. Do not use for any other purpose.
- Sharp Blades: The blade of the knife is extremely sharp. Handle with care to avoid cuts or injuries.
- Use on Safe Surfaces: Always cut on stable and secure surfaces to prevent slipping.
- Store Safely: Store the knife out of reach of children and in a protective sheath or holder to avoid accidents.
- Regular Inspection: Frequently check for damage. Do not use if the blade is chipped or broken.
- Personal Safety Gear: Consider wearing cut-resistant gloves while operating the knife for additional safety.

3. Product Specifications

- Product Name: Berkel Elegance Utility Knife
- Blade Length: 120 mm
- Material: High-quality stainless steel
- Handle: Ergonomic design for comfort
- Weight: [Insert Weight]
- Color: [Insert Color]
- Product Code: KEK1MU12SRRBL

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging, ensuring not to touch the blade with bare hands.
2. Inspection: Inspect the knife for any shipping damage or defects.
3. Storage Preparation: Choose a secure and dry location for storing the knife. Ideal storage is a knife block or magnetic strip.

5. Operation

- Grip: Hold the handle firmly with one hand and stabilize the food item with the other.
- Cutting Technique: Use a smooth slicing motion, applying gentle pressure. For harder items, a sawing motion may be necessary.
- Avoid Force: Do not force the knife through tough foods; instead, use a sawing motion for optimal results.

6. Cleaning and Maintenance

- After Each Use: Clean the knife immediately after use with warm, soapy water and a non-abrasive cloth or sponge.
- Rinse and Dry: Rinse thoroughly and dry completely to avoid rust.
- Storage: Store in a dry place and away from moisture or humidity.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife is not cutting properly, it may need sharpening. Consider professional sharpening services.
- Handle Issues: If the handle feels loose or damaged, discontinue use and contact support.
- Rust or Discoloration: Ensure the knife is dried after cleaning. If rust develops, use a mild abrasive to remove it and restore the blade.

8. Disposal

- End of Life: If the knife is beyond repair, ensure safe disposal by wrapping the blade in protective material to prevent injury.
- Recycling: Consider recycling the handle if made from recyclable materials. Dispose of the blade according to local regulations regarding sharp objects.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Berkel Elegance Utility Knife 120mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Berkel Elegance Utility Knife mit einer Klingenlänge von 120 mm. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist für eine Vielzahl von Schneidarbeiten in der Gastronomie und im privaten Gebrauch konzipiert. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die bestmögliche Nutzung Ihres neuen Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung von Sicherheitshandschuhen: Tragen Sie beim Schneiden von Lebensmitteln immer schützende Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Sichere Handhabung: Halten Sie die Klinge von sich weg und schneiden Sie niemals in Richtung Ihres Körpers.
- Kindersicherheit: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass das Messer vom Stromnetz getrennt ist und abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Sichtprüfung: Überprüfen Sie vor der Verwendung regelmäßig die Klinge auf Beschädigungen oder Abnutzung.
- Energiequelle: Schließen Sie das Messer nicht an eine Energiequelle an, die nicht für dieses Produkt geeignet ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Berkel Elegance Utility Knife
- Klingenlänge: 120 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomisch gestalteter Kunststoffgriff
- Gewicht: 600 g
- Farbe: Schwarz mit roten Akzenten
- Anwendungsbereich: Ideal für das Schneiden von Fleisch, Gemüse und Käse.

4. Aufbau und Installation

- Lieferumfang: Überprüfen Sie, ob alle Teile im Lieferumfang enthalten sind: Utility Knife, Anleitung, Wartungszubehör.
- Installation:
 1. Entfernen Sie die Verpackung sorgfältig und vermeiden Sie Beschädigungen.
 2. Platzieren Sie das Messer auf einer stabilen, trockenen Oberfläche.
 3. Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht an das Stromnetz angeschlossen ist, bevor Sie die Klinge montieren.
 4. Folgen Sie den Anweisungen zur Montage der Klinge, wenn diese im Lieferumfang enthalten sind.

5. Betrieb

- Einschalten: Schließen Sie das Utility Knife an eine geeignete Stromquelle an.
- Warten auf Aufheizung: Lassen Sie das Messer vor dem Schneiden einige Minuten aufheizen.
- Schneiden: Führen Sie das gewünschte Schnittgut gleichmäßig und mit leichtem Druck über die Klinge.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung:
 - Trennen Sie das Messer vom Stromnetz.
 - Wischen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab.
 - Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Wartung:
 - Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Schärfe und Abnutzung.
 - Schärfen Sie die Klinge nach Bedarf mit einem geeigneten Schleifstein.

7. Fehlersuche

- Klinge nicht scharf genug: Schärfen Sie die Klinge gemäß den Anweisungen.
- Stromausfall: Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen und stellen Sie sicher, dass die Steckdose funktioniert.
- Ungewöhnliche Geräusche: Stoppen Sie den Betrieb sofort und überprüfen Sie die Klinge und den Antrieb auf Fehler.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden nationalen Vorschriften. Das Messer sollte nicht im normalen Haushaltsabfall entsorgt werden. Informieren Sie sich über örtliche Recyclingstellen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Wir danken Ihnen für Ihren Kauf und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Berkel Elegance Utility Knife!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Elegance Utility Knife

1. Algemene informatie

De Berkel Elegance Utility Knife met een lemmet van 120 mm is een hoogwaardig snijgereedschap dat ontworpen is voor nauwkeurigheid en duurzaamheid. Dit mes is geschikt voor het snijden van diverse voedingsmiddelen en is een onmisbaar hulpmiddel in elke keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes; gebruik altijd een geschikte snijplank.
- Controleer regelmatig op eventuele schade aan het lemmet of de handgreep voordat u het mes gebruikt. Beschadigde messen dienen niet te worden gebruikt.
- Vermijd contact met huid of ogen.
- Bewaar het mes op een veilige manier, bij voorkeur in een messenhouder of met een beschermkap.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om roest en bacteriegroei te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Berkel Elegance Utility Knife
- Lemmetlengte: 120 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig staal
- Type handgreep: Ergonomisch
- Kleur: Roestvrij staal met rode accenten

4. Installatie en opstelling

1. Zorg ervoor dat u een schone en vlakke werkomgeving heeft.
2. Haal het mes uit de verpakking.
3. Controleer het mes op eventuele schade of onvolkomenheden.
4. Plaats het mes in een messenhouder of gebruik een beschermkap wanneer het niet in gebruik is.

5. Gebruik

1. Houd het mes stevig vast bij de handgreep.
2. Snijd met een gelijkmatige druk en een gelijkmatige beweging.
3. Gebruik het mes met een schone en stabiele snijplank.
4. Voor optimalisatie van de snijkwaliteit, gebruik het mes voor de beoogde voedselsoorten (bijvoorbeeld groenten, vlees, brood).

6. Reiniging en onderhoud

- Reinig het mes direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmiddelen of heteluchtblazers die het lemmet kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig om roestvorming te voorkomen.
- Sla het mes op in een droge en veilige omgeving.

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: Er zijn zichtbare beschadigingen aan het mes.
Oplossing: Stop met het gebruik van het mes en neem contact op met de klantenservice.
- Probleem: Het mes voelt oncomfortabel aan tijdens gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat de handgreep goed is ingesteld en dat het mes geschikt is voor uw gebruik.

8. Afvoer

Afhankelijk van de lokale regelgeving, dient u het mes op een veilige manier af te voeren. Neem contact op met uw plaatselijke afvalbeheerder voor specifieke richtlijnen over de afvoer van metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of verdere ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Usuario del Cuchillo de Utilidad Berkel Elegance 120mm

1. Información General

El cuchillo de utilidad Berkel Elegance 120mm es una herramienta de alta calidad diseñada para proporcionar cortes precisos y fáciles en una variedad de alimentos. Su diseño elegante y funcionalidad lo convierten en un elemento esencial en la cocina profesional y doméstica.

2. Información de Seguridad

Para garantizar un uso seguro del cuchillo de utilidad Berkel Elegance, siga estas pautas:

- Uso adecuado: Este cuchillo está destinado únicamente para cortar alimentos. No lo use para otro propósito.
- Cuidado al manipular: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Utilícelo siempre con la mano seca para evitar deslizamientos.
- Manejo del cuchillo: Sujete el cuchillo por el mango. Evite tocar la hoja afilada durante el uso y la limpieza.
- Almacenamiento seguro: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, como un bloque de cuchillos o una funda protectora.
- Mantenimiento de la hoja: Afilada regularmente por un profesional para mantener la eficacia y evitar lesiones.
- Inspección frecuente: Revise el cuchillo regularmente para detectar daños o desgastes en la hoja y el mango.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Berkel Elegance
- Longitud de la Hoja: 120 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Material del Mango: Antideslizante
- Uso: Cortes de precisión en alimentos
- Características adicionales: Diseño ergonómico, fácil de afilar

4. Instalación y Configuración

El cuchillo de utilidad no requiere instalación. Sin embargo, para un uso adecuado:

1. Retire el cuchillo de su embalaje.
2. Inspeccione el cuchillo para asegurarse de que no tenga defectos visibles.
3. Si es necesario, lave el cuchillo con agua tibia y jabón antes de usarlo por primera vez.
4. Seca completamente el cuchillo.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo de utilidad:

1. Coloque el alimento sobre una tabla de cortar estable.
2. Sostenga el cuchillo firmemente por el mango.
3. Deslice la hoja suavemente a través del alimento con movimientos controlados.
4. Evite aplicar fuerza excesiva; deje que la hoja haga el trabajo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- No lo coloque en el lavavajillas, ya que puede dañar la hoja y el mango.
- Seque el cuchillo completamente antes de guardarlo.
- Afíllalo periódicamente utilizando una piedra de afilar o una varilla de afilar para mantener su efectividad.

7. Resolución de Problemas

- Problema: La hoja no corta con eficacia.
Solución: Afíle el cuchillo.
- Problema: El mango se siente incómodo al sujetar.
Solución: Asegúrese de que sus manos estén secas y ajuste su agarre.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite el cuchillo, considere las siguientes opciones de eliminación:

- Deséchelo de manera segura en un contenedor de desechos afilados.
- Si el cuchillo está en mal estado, considere la posibilidad de reciclar los materiales donde sea posible y seguro.

9. Contacto

Para más información o asistencia, puede contactarnos a través de:

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

Gracias por elegir Berkel Elegance. Siguiendo este manual, podrá disfrutar de un uso seguro y eficaz de su cuchillo de utilidad.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau Utilitaire Berkel Élégance 120mm

1. Informations Générales

Le Couteau Utilitaire Berkel Élégance avec une lame de 120 mm est conçu pour répondre à vos besoins de coupe avec précision et élégance. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, il allie performance et durabilité pour une expérience de cuisine optimale.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ce produit est uniquement destiné à un usage domestique ou professionnel pour la découpe d'aliments.
- Garder Hors de portée des Enfants : Ce couteau est tranchant et doit être conservé hors de portée des enfants.
- Vérifier l'État de la Lame : Avant chaque utilisation, inspectez la lame pour des dommages. N'utilisez pas le couteau si la lame est endommagée.
- Manipulation : Tenez le couteau par la poignée, loin de votre corps et des autres.
- Attention aux Accidents : Ne coupez pas sur des surfaces instables. Utilisez des planches à découper appropriées.
- Sécurité Alimentaire : Toujours nettoyer le couteau après utilisation pour éviter la contamination croisée.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Type de Produit: Couteau Utilitaire
- Longueur de la Lame: 120 mm
- Matériau de la Lame: Acier inoxydable
- Poignée: Ergonomique et antidérapante
- Poids: 200 g
- Utilisation: Découpe précise des viandes, légumes et autres aliments.

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez le couteau de son emballage.
2. Retirez tout filet ou protection de lame avec précaution.
3. Installez le couteau dans un tiroir ou un support à couteaux propre et sec pour garantir sa sécurité et son intégrité.

5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau pour des coupes précises à des angles adaptés selon le type d'aliment.
- Ne forcez pas sur la lame; laissez le couteau faire le travail avec un mouvement fluide.
- Pour des tranches fines, adoptez un mouvement de va-et-vient en utilisant le tranchant de la lame.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons en métal.
- Séchez soigneusement le couteau avant de le ranger pour éviter la rouille.
- Vérifiez périodiquement la lame pour l'aiguiser si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème: La lame ne coupe pas correctement.
- Solution: Vérifiez si la lame est émoussée et aiguillez-la si besoin.
- Problème: La poignée glisse pendant l'utilisation.
- Solution: Nettoyez la poignée pour enlever la graisse et l'humidité.

8. Élimination

Le Couteau Utilitaire Berkel Élégance doit être éliminé conformément aux directives locales concernant l'acier inoxydable. Recyclez le matériau lorsque cela est possible, en vous assurant que le couteau est hors d'usage avant de l'éliminer.

9. Contact

Pour toute question, contactez-nous :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Coltello da Utilità Berkel Elegance 120 mm

Modello: KEP1MU12SRRBL

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Utilità Berkel Elegance con una lama di 120 mm è progettato per garantire precisione e durata nelle operazioni di taglio. Questo strumento è ideale per ristoratori e chef professionisti, combinando design elegante e funzionalità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare il coltello esclusivamente per il taglio di alimenti.
- Manutenzione: Assicurarsi che la lama sia sempre affilata per garantire prestazioni ottimali e sicurezza durante l'uso.
- Taglio: Non esercitare forza eccessiva durante il taglio. Tenere le mani lontane dalla lama.
- Riporre: Riporre il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- Danni: Non utilizzare il coltello se presenta segni di danni o usura.
- Pulizia: Effettuare regolarmente la pulizia della lama per evitare contaminazioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale della lama: Acciaio inox di alta qualità
- Lunghezza della lama: 120 mm
- Manico: Ergonomico in materiale antiscivolo
- Peso: 150 g
- Colori disponibili: Vari

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione, evitando di toccare la lama.
2. Controllare che il coltello non presenti difetti visibili.
3. Posizionare il coltello in un supporto per coltelli o in un cassetto sicuro, con la lama rivolta verso l'alto o coperta.
4. Assicurarsi di avere a disposizione un piano di lavoro stabile e pulito per l'uso del coltello.

5. Operazione

- Afferrare il manico in modo saldo.
- Posizionare l'alimento da tagliare su un tagliere.
- Eseguire un movimento fluido e controllato per tagliare attraverso l'alimento.
- Utilizzare il coltello con la lama inclinata per facilità di taglio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la lama con un panno umido dopo ogni uso.
- È possibile lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone neutro. Evitare di utilizzare spugne abrasive.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.
- Affilare la lama regolarmente con una pietra per affilare per mantenere l'affilatura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama opaca: Affilare utilizzando una pietra per affilare.
- Ruggine o macchie: Pulire con un detergente specifico per acciaio inox.
- Danno alla lama: Contattare il servizio clienti se si notano crepe o scheggiature.

8. Smaltimento

- Non gettare il coltello nel normale rifiuto domestico.
- Contattare un centro di raccolta specializzato per una corretta gestione dei rifiuti metallici.

9. Contatto

Per supporto e domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Seguite sempre le istruzioni di questo manuale per garantire un uso sicuro e prolungato del vostro Coltello da Utilità Berkel Elegance.