

# 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: KEP1PA11SRBBL

**BERKEL | ELEGANCE - Paring knife - Blade: 110mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Berkel Elegance Paring Knife - Blade 110mm (KEP1PA11SRBBL)

### 1. General Information

The Berkel Elegance Paring Knife is designed for precision cutting, ideal for paring and peeling fruits and vegetables. With a sleek design and high-quality materials, this knife is an essential tool for any culinary enthusiast or professional chef.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Keep out of reach of children.
- Cutting Surface: Use a stable and secure cutting surface to prevent accidents.
- Knife Handling: Hold the knife firmly by the handle. Do not attempt to catch the knife if it slips.
- Storage: Store the knife in a protective sheath or knife block to prevent blade damage and accidental injury.
- Distraction Free: Avoid distractions while using the knife to maintain focus on your task.
- Personal Safety: Consider using cut-resistant gloves when handling or cleaning the knife.

### 3. Product Specifications

- Blade length: 110 mm
- Blade material: High-quality stainless steel
- Handle material: Ergonomic plastic
- Weight: 100 grams
- Color: Black handle with polished blade
- Use: Suitable for right-handed users

### 4. Setup and Installation

1. Remove from Packaging: Carefully remove the knife from its packaging, taking care to avoid cutting yourself with the blade.
2. Initial Inspection: Inspect the knife for any signs of damage. Do not use if damaged.
3. Cleaning: Before first use, wash the knife with warm soapy water and dry thoroughly. Do not use abrasive sponges that may scratch the blade.
4. Storing: Place the knife in a designated space, such as a knife block or sheath, to ensure safety and blade longevity.

### 5. Operation

- Utilize the knife for peeling, trimming, and cutting small fruits and vegetables.
- Use a smooth and controlled motion for optimal cutting results.
- The knife is designed for right-handed users; ensure proper grip for efficient use.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with warm, soapy water immediately after use. Avoid dishwashers as they may damage the blade and handle.
- Drying: Dry the knife with a soft cloth immediately to prevent water stains or rust.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or knife sharpener, following manufacturer instructions for best results.

### 7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the blade is not cutting smoothly, it may require sharpening.
- Rust Appearance: If rust appears, clean the blade with a rust eraser or fine steel wool, and re-oil it with food-safe mineral oil.
- Loose Handle: If the handle feels loose, do not attempt to fix it yourself; contact customer support for assistance.

### 8. Disposal

- At the end of its service life, dispose of the knife responsibly. Check local regulations regarding the disposal of kitchen knives.
- Consider recycling the metal components if applicable, ensuring the blade is securely wrapped to prevent injury.

### 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 choosing Berkel. Enjoy your culinary experiences with our Precision Paring Knife.

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Berkel Elegance Schälmesser mit einer Klingenlänge von 110 mm (KEP1PA11SRBBL)

## 1. Allgemeine Informationen

Das Berkel Elegance Schälmesser ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das für präzises Schneiden und Schälen konzipiert wurde. Es kombiniert Funktionalität mit einem eleganten Design und ist aus hochwertigen Materialien gefertigt, um eine langlebige Nutzung zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung des Messers: Dieses Messer ist scharf. Verwenden Sie es nur gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung, um Verletzungen zu vermeiden.
- Handhabung: Halten Sie das Messer bei Nichtgebrauch außerhalb der Reichweite von Kindern.
  - Schnittfläche: Schneiden Sie niemals auf einer unverstärkten Oberfläche. Verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage.
  - Lagerung: Lagern Sie das Messer sicher, idealerweise in einem Messerblock oder mit einer Klingenschutzhülle.
  - Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach der Benutzung. Vermeiden Sie die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln oder Scheuermitteln.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

### Technische Daten

- Klingenmaterial: Hochleistungsstahl
- Klingenlänge: 110 mm
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Gesamtlänge: ca. 220 mm
- Gewicht: 120 g

## 4. Einrichtung und Installation

1. Unboxing: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und ob das Messer keine Beschädigungen aufweist.
2. Verwahrung: Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort, idealerweise in einem Messerblock oder mit einer Klingenschutzhülle.
3. Sichere Verwendung: Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und frei von Hindernissen ist, bevor Sie das Messer verwenden.

## 5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand zur Stabilisierung des Lebensmittels.
- Üben Sie leichten Druck auf das Lebensmittel aus und schneiden Sie mit gleichmäßigen, kontrollierten Bewegungen.
- Achten Sie darauf, das Messer in einem sicheren Winkel zu führen, um Unfälle zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie das Messer nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Seifenwasser.
- Trocknen Sie es sofort ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem geeigneten Schleifgerät, um die Schnittqualität zu erhalten.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Messer schneidet nicht gut.
  - Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Schleifstein oder einem geeigneten Schleifgerät.
- Problem: Korrosion sichtbar.
  - Lösung: Reinigen Sie das Messer gründlich und lagern Sie es trocken.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Bei der Entsorgung des Messers sollten Sie darauf achten, dass die Klinge nicht sichtbar ist, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Elegance Schilmes - 110 mm (Kep1pa11srbb1)

## 1. Algemeen Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Berkel Elegance Schilmes. Dit hoogwaardige schilmes is ontworpen voor zowel professionele als huiselijke koks en biedt uitzonderlijke prestaties en nauwkeurigheid bij het snijden van verschillende ingrediënten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes altijd uit de buurt van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is; een bot mes kan meer gevaarlijk zijn.
- Gebruik een snijplank van goede kwaliteit en zorg ervoor dat de ondergrond stabiel is.
- Wees voorzichtig bij het snijden; blijf altijd gefocust en vermijd afleiding.
- Bewaar het mes op een veilige plaats wanneer het niet in gebruik is, bij voorkeur in een mesblock of een beschermende hoes.
- Reinig het mes direct na gebruik om aanhechting van voedselresten te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal van het blad: Roestvrij staal
- Bladdikte: 1,5 mm
- Lengte van het blad: 110 mm
- Handgreep: Ergonomisch, kunststof
- Gewicht: 0,15 kg
- Kleur: Zwart

## 4. Opstelling en Installatie

Het Berkel Elegance Schilmes vereist geen specifieke installatie. Echter, om een optimale gebruikservaring te garanderen, volg de volgende stappen:

1. Haal het schilmes uit de verpakking.
2. Controleer of het mes schade of onregelmatigheden vertoont.
3. Plaats het mes in een mesblock of op een veilige ondergrond wanneer u het niet gebruikt.
4. Zorg ervoor dat u een geschikte snijplank en een goed verlichte werkomgeving heeft voor een veilige gebruik.

## 5. Gebruik

- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u het mes oppakt.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en houd uw vingers op een veilige afstand van de snijrand.
- Wissel van snijtechniek afhankelijk van het voedsel dat u snijdt (bijv. hakken, schillen, snijden).
- Gebruik het mes met gecontroleerde druk om de levensduur van het mes te verlengen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek; schuurmiddelen kunnen het blad beschadigen.
- Zorg ervoor dat het mes volledig droog is voordat u het opbergt om roest te voorkomen.
- Regelmatig slijpen van het mes kan de prestaties verbeteren; gebruik een geschikte slijper.

## 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Het mes kan bot zijn. Slijp het met een geschikte slijper.
- Roest of vlekken: Gebruik een mild schuurmiddel of roestbestrijdende oplossing om het blad te reinigen.
- Blad losse handle: Controleer en zorg ervoor dat de schroeven goed zijn aangedraaid of neem contact op met de klantenservice.

## 8. Afvoer

Bij het weggooien van het schilmes, volg lokale richtlijnen voor afvalbeheer. Roestvrij staal kan vaak worden gerecycled. Zorg ervoor dat scherpe randen goed zijn verpakt om verwondingen te voorkomen.

## 9. Contact

Voor meer informatie of vragen, kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in Berkel-producten!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Deshuesar Berkel Elegance con hoja de 110 mm (KEP1PA11SRBBL)

## 1. Información General

El Cuchillo de Deshuesar Berkel Elegance está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional y durabilidad en la preparación de alimentos. Este cuchillo es ideal para chefs profesionales y aficionados que buscan precisión y comodidad en su cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos. No debe utilizarse para otros fines.
- Cuidado al usar: Maneje el cuchillo con cuidado. Mantenga siempre la hoja alejada de su cuerpo y de otras personas.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en su funda o en un bloque de cuchillos para evitar lesiones.
- Niños: Mantenga este cuchillo fuera del alcance de los niños. No permita que los niños lo usen sin la supervisión de un adulto.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente la hoja. No utilice un cuchillo dañado o desgastado.
- Limitaciones: No utilice el cuchillo para cortar materiales duros que puedan dañar la hoja.

## 3. Vista General y Especificaciones

- Modelo: Berkel Elegance
- Tipo de cuchillo: Cuchillo de deshuesar
- Longitud de la hoja: 110 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía optimizada para mayor confort
- Peso: 135 g
- Color: Negro

## 4. Configuración e Instalación

El Cuchillo de Deshuesar Berkel Elegance no requiere instalación. Asegúrese de que el cuchillo esté limpio antes de su primer uso. Retire cualquier envoltura de la hoja y verifique que no haya daños visibles.

## 5. Operación

- Antes de usar, asegúrese de que la superficie de corte esté limpia y estable.
- Sostenga el cuchillo por el mango, utilizando la parte superior de la hoja para mayor control.
- Realice cortes suaves y controlados para lograr un resultado óptimo.
- Siempre corte en dirección alejada de su cuerpo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. Evite el uso de lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja.
- Secado: Seque bien el cuchillo después de lavarlo para evitar la corrosión.
- Afilar: Afile la hoja regularmente utilizando una piedra de afilar o un afilador.
- Inspección: Revise periódicamente la hoja y el mango para detectar cualquier signo de desgaste.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja está desafilada.  
- Solución: Afilar la hoja con un afilador adecuado.
- Problema: Dificultad para cortar.  
- Solución: Asegúrese de que la hoja esté limpia y afilada.
- Problema: Daños visibles en la hoja o el mango.  
- Solución: No use el cuchillo y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

## 8. Disposición

Al final de la vida útil del cuchillo, dispose de él de manera responsable. Recicle los materiales donde sea posible. No arroje el cuchillo a la basura sin asegurarse de que la hoja esté debidamente protegida.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, comuníquese 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 Éplucheur Berkel Elegance - Lame 110 mm (KEP1PA11SRBBL)

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau Éplucheur Berkel Elegance. Ce produit est conçu pour offrir une précision exceptionnelle dans la préparation des aliments. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il est parfait pour un usage professionnel et domestique.

---

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation adéquate : Ce couteau est destiné à la coupe des fruits et légumes. Ne pas l'utiliser pour d'autres tâches non recommandées.
- Maniement : Toujours utiliser le couteau avec précaution. Ne jamais couper vers vous. Gardez les doigts éloignés de la lame.
- Stockage : Conserver le couteau dans un endroit sec et hors de portée des enfants.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état du couteau pour s'assurer qu'il n'y a pas de dommages. Ne pas utiliser s'il est endommagé.
- Nettoyage : Ne pas immerger le couteau dans l'eau ; nettoyer manuellement.
- Blessures : En cas de blessure, nettoyez la plaie et consultez immédiatement un médecin si nécessaire.

---

## 3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Modèle: KEP1PA11SRBBL
- Type de lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Longueur de la lame: 110 mm
- Poignée: Ergonomique pour un confort maximal
- Usage: Cuisines professionnelles et domestiques
- Entretien: Lavage à la main recommandé

---

## 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le couteau de son emballage avec soin.
2. Vérifiez que la lame est en parfait état et que la poignée est solidement fixée.
3. Si vous utilisez un block à couteau, placez le couteau dans la fente appropriée.
4. Pour une utilisation immédiate, le couteau est prêt à être utilisé sans assemblage supplémentaire.

---

## 5. Utilisation

1. Tenez le couteau fermement par la poignée.
2. Positionnez l'aliment à couper sur une surface stable.
3. Utilisez un mouvement de va-et-vient pour éplucher les aliments.
4. Pour une coupe précise, appliquez une légère pression tout en guidant la lame.

---

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau avec de l'eau et un liquide vaisselle doux après chaque utilisation.
- Séchez-le immédiatement avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Évitez les lave-vaisselles, qui peuvent endommager la lame.
- Affûtez la lame régulièrement à l'aide d'un aiguiser approprié pour maintenir sa performance.

---

## 7. Dépannage

- Problème : La lame semble émoussée.  
- Solution : Affûtez la lame avec un aiguiser adapté.
- Problème : La poignée devient glissante.

- Solution : Nettoyez la poignée avec un détergent doux et de l'eau.

- Problème : Le couteau rouille.

- Solution : Assurez-vous de bien sécher le couteau après le lavage.

---

## 8. Élimination

Ne jetez pas le couteau avec les ordures ménagères. Selon votre région, suivez les directives locales pour l'élimination des déchets métalliques.

---

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter notre service client :

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

- Téléphone : 0800 7000 220

- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Merci d'avoir choisi le Couteau Éplucheur Berkel Elegance. Pour plus d'informations sur notre gamme de produits, visitez notre site web.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cucina Berkel Elegance con Lama da 110 mm

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Cucina Berkel Elegance. Questo prodotto è stato progettato per offrire prestazioni superiori e comfort durante l'uso. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro e corretto del prodotto.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Questo coltello è destinato esclusivamente all'uso alimentare. Non utilizzare per scopi diversi.
- Nocività delle lame: Le lame sono affilate; maneggiarle con cautela per evitare tagli o ferite.
- Utilizzo: Non lasciare mai il coltello incustodito, specialmente in presenza di bambini.
- Condizioni di utilizzo: Utilizzare solo su superfici stabili e piane per evitare incidenti.
- Manutenzione: Controllare regolarmente che la lama sia intatta e non danneggiata. Sostituire se necessario.
- Conservazione: Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo porta-coltelli o con coprilama.
- Attenzione alla pulizia: Non immergere mai il coltello in acqua per lungo tempo. Pulire con un panno umido subito dopo l'uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Coltello da Cucina Berkel Elegance
- Lunghezza Lama: 110 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, in materiale anti-scivolo
- Peso: 150 g
- Colore: Nero con finiture eleganti

## 4. Installazione e Setup

- Verifica della confezione: Assicurarsi che il coltello sia completo di tutti i componenti al momento dell'apertura.
- Rimozione dalla scatola: Estrarre il coltello con attenzione, evitando il contatto con la lama.
- Controllo del manico: Assicurarsi che il manico non presenti crepe o danni.
- Conservazione: Posizionare il coltello nel ceppo porta-coltelli o in un luogo sicuro.

## 5. Operazione

- Utilizzo: Afferrate il manico del coltello con una presa sicura, mantenendo la mano non dominante ferma sul cibo da tagliare.
- Taglio: Iniziare a tagliare con movimenti decisi e controllati, evitando movimenti bruschi.
- Consiglio pratico: Per migliori risultati, utilizzare un tagliere in legno o plastica morbida.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia immediata: Dopo ogni utilizzo, pulire la lama con un panno umido per rimuovere residui alimentari.
- Lavaggio: Non lavare in lavastoviglie. Utilizzare acqua calda e sapone per lavare a mano.
- Asciugatura: Asciugare bene il coltello con un panno morbido per evitare la formazione di macchie.
- Affilatura: Affilare il coltello regolarmente per mantenere una lama affilata.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Lama non affilata: Affilare utilizzando una pietra per affilare o un affilacoltelli della giusta dimensione.
- Manico allentato: Controllare che tutte le viti siano ben serrate.
- Danni alla lama: In caso di scheggiature o rotture, non utilizzare fino a quando non è riparato o sostituito.

## 8. Smaltimento

- Rifiuti: In caso di rottura o quando il coltello non è più utilizzabile, smaltire in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare nel normale spazzatura ma utilizzare le apposite strutture di raccolta.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany