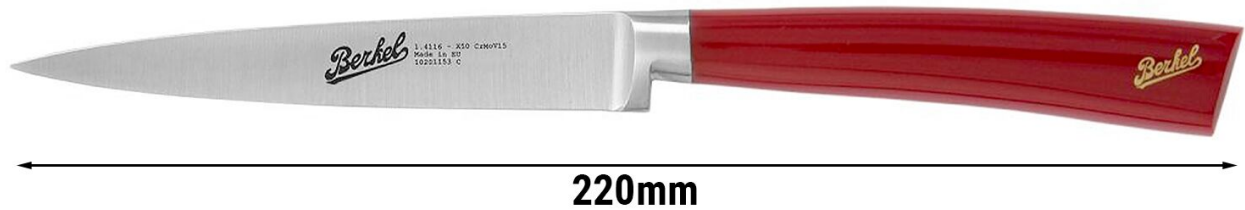


ggmgastro

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: KEP1PA11SRRBL

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 (KEP1PA11SRRL)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Berkel Elegance Paring Knife Blade 110mm. This high-quality knife features a robust construction designed for precision and durability. It is perfect for various kitchen tasks, including peeling, trimming, and intricate cutting.

2. Safety Information

- Personal Safety: Always use caution when handling sharp objects. Keep the blade away from your body and others while in use.
- Storage: Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or sheath, out of reach of children.
- Cutting Surface: Always use a stable cutting board to prevent slipping and ensure safe cutting.
- Maintenance: Regularly check the blade for any signs of damage. Do not use a damaged knife.
- Distraction: Avoid distractions while handling the knife to maintain focus and prevent accidents.
- Hand Positioning: Keep your fingers curled and away from the cutting path to avoid personal injury.

3. Product Specifications

- Model: Berkel Elegance Paring Knife Blade 110mm
- Blade Length: 110 mm
- Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Ergonomic synthetic material
- Weight: Lightweight for easy handling

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the paring knife from its packaging.
2. Inspection: Inspect the knife for any defects or damage.
3. Cleaning Before Use: Wash the knife with warm, soapy water and dry it thoroughly before first use.
4. Handle Preparation: Ensure that the handle is free of dust and debris for a comfortable grip.

5. Operation

1. Using the Knife: Hold the knife firmly by the handle, ensuring a good grip. Use the blade for peering, slicing, and dicing as needed.
2. Cutting Technique: Use a smooth motion while cutting. Avoid applying excessive force.
3. Purpose: The paring knife is designed for more delicate tasks, ideal for fruits and vegetables.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, hand wash the knife with warm, soapy water, rinsing and drying it immediately to prevent corrosion.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or sharpening steel to maintain its cutting efficiency.
- Storage: Store the knife in a safe and dry environment to prevent moisture buildup.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife feels dull, sharpen the blade as described in the cleaning and maintenance section.
- Rust Formation: If rust appears, use a rust eraser or mild abrasive to remove it followed by proper cleaning and drying.
- Handle Damage: If the handle becomes loose or damaged, discontinue use and contact customer service for assistance.

8. Disposal

When disposing of the Berkel Elegance Paring Knife, ensure that the blade is securely covered or wrapped to prevent injury. Place it in a designated sharp disposal container or take it to a local waste facility that accepts sharp objects.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Elegance Schälmesser - Klingenlänge 110 mm

1. Allgemeine Informationen

Das Berkel Elegance Schälmesser ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das speziell für präzise Schneidarbeiten entwickelt wurde. Mit seiner eleganten Bauweise und robusten Klinge ist es ideal für professionelle Köche und Hobbyköche gleichermaßen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge immer scharf ist, um Verletzungen durch Anstrengung zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Schneiden eine stabile Unterlage.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten, um ein Abrutschen der Klinge zu verhindern.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch gründlich.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um Schäden an der Klinge und Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenlänge: 110 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Komfortabler Kunststoff
- Gewicht: 150 g
- Verwendung: Geeignet für Obst, Gemüse und feine Schneidarbeiten

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Messer auf Schäden und stellen Sie sicher, dass die Klinge vollständig intakt ist.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Arbeitsfläche sauber und stabil ist.
- Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder in einem Klingenschutz, um die Klinge zu schützen.

5. Bedienung

- Halten Sie den Griff mit einer Hand fest und platzieren Sie das Lebensmittel sicher auf einer stabilen Schneidunterlage.
- Schneiden Sie mit gleichmäßigen, kontrollierten Bewegungen, um präzise Ergebnisse zu erzielen.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch über warmes Wasser und Spülmittel.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch gründlich unter fließendem Wasser ab.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm mit mildem Spülmittel zur Reinigung.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Wetzstab.

7. Fehlersuche

- Klinge stumpf: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzgerät.
- Unangenehmer Griff: Überprüfen Sie, ob das Messer richtig gehalten wird.
- Rostbildung: Trocknen Sie das Messer nach der Reinigung gründlich und lagern Sie es an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für scharfe Gegenstände.
- Vermeiden Sie die Entsorgung im gewöhnlichen Haushaltsmüll, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Elegance Schilmes - 110mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Berkel Elegance Schilmes met een 110mm lemmet. Dit hoogwaardige schilmes is ontworpen voor precisie en gebruiksgemak. Het is ideaal voor het schillen, snijden en voorbereiden van verschillende voedingsmiddelen.

2. Veiligheid Informatie

- Gebruik het mes alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een snijplank.
- Controleer regelmatig de staat van het mes. Als het snijden moeizaam gaat of als er zichtbare beschadigingen zijn, vervang het mes.
- Reinig het mes niet in de vaatwasser.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van het mes om snijwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen lemmet: 110 mm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Kunststof
- Kleur: Zwart
- Gewicht: 100 g
- Geschikt voor: Professioneel gebruik en huishoudelijk gebruik

4. Installatie en Opstelling

- Het mes is gebruiksklaar en vereist geen installatie.
- Zorg ervoor dat het mes op een schone en stabiele ondergrond ligt voordat u het gebruikt.
- Gebruik een geschikte snijplank voor een veilige en effectieve snijervaring.

5. Bediening

- Neem het mes stevig vast bij het handvat en zorg voor een goede grip.
- Plaats het voedsel dat u wilt snijden op een snijplank.
- Gebruik een gelijkmatige druk en een snijdende beweging om het voedsel te snijden.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het mes onmiddellijk na gebruik schoon met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen op het lemmet te voorkomen.
- Droog het mes goed af voordat u het opbergt.
- Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een meshouder of in een beschermhoes.

7. Problemen Oplossen

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp genoeg is. Scherpe messen zijn belangrijk voor een goede prestatie.
- Roest op het mes: Droog het mes altijd goed af na het reinigen en bewaar het op een droge plaats.
- Speling bij het handvat: Neem contact op met de klantenservice voor advies over reparatie of vervanging.

8. Afvalverwerking

- Dit product bevat materialen die geschikt zijn voor recycling.
- Gooi het mes niet in de reguliere afvalbak.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over recycling en de juiste manier om het product te disposesen.

9. Contactinformatie

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop. We wensen u veel plezier met uw Berkel Elegance Schilmes!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Pelar Berkel Elegance, Hoja de 110 mm (KEP1PA11SRRBL)

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Pelar Berkel Elegance. Este cuchillo está diseñado para proporcionar un corte preciso y eficiente, ideal para pelar y preparar una variedad de frutas y verduras. Fabricado con materiales de alta calidad, combina funcionalidad y estilo.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está destinado exclusivamente para el uso en la cocina. No lo utilice para ningún otro propósito.
- Manejo: Siempre manipule el cuchillo con cuidado. Mantenga la hoja alejada del cuerpo y asegúrese de utilizar una superficie de corte estable.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Utilice un bloque de cuchillos o una funda protectora.
- Inspección: Revise regularmente el cuchillo en busca de daños. Si la hoja presenta fisuras o desgastes significativos, reemplácelo.
- Cuidado personal: Evite el contacto de la hoja con su piel y nunca trate de atrapar un cuchillo si se cae.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Cuchillo de Pelar Berkel Elegance
- Modelo: KEP1PA11SRRBL
- Longitud de la Hoja: 110 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante y ergonómico
- Peso: 150 g

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire con cuidado el cuchillo de su embalaje, asegurándose de no tocar la hoja con las manos desnudas.
2. Inspeccionar: Compruebe que no haya daños visibles en la hoja o el mango.
3. Almacenamiento inicial: Coloque el cuchillo en un bloque de cuchillos horizontal sobre una superficie de trabajo limpia y seca.

5. Funcionamiento

Para utilizar el cuchillo de pelar Berkel Elegance, siga estos pasos:

1. Coloque el alimento sobre una tabla de cortar.
2. Sujete firmemente el mango y utilice la hoja para cortar la piel de forma suave y controlada.
3. Asegúrese de utilizar una técnica adecuada para evitar lesiones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso. Se recomienda evitar el lavavajillas, ya que puede dañar el mango y la hoja.
- Secado: Seque el cuchillo con un paño limpio inmediatamente después de lavarlo.
- Mantenimiento: Para mantener el filo, afile el cuchillo regularmente utilizando una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja está desafilada.
Solución: Afilar la hoja usando una piedra de afilar.
- Problema: El mango se siente suelto.
Solución: Realice una inspección visual y, si es necesario, contacte al servicio de atención al cliente.
- Problema: Hay manchas en la hoja.
Solución: Limpie con productos de limpieza no abrasivos y seque bien.

8. Desecho

Al final de la vida útil del cuchillo, deséchelo de manera segura. Coloque el cuchillo en un contenedor de residuos controlado para cuchillos y objetos afilados para evitar lesiones a otros.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

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

Gracias por elegir Berkel Elegance. Disfrute de su experiencia de cocina.

FR FRANÇAIS

Manuel d'instructions pour le Couteau Éplucheur Berkel Elegance 110mm

1. Informations Générales

Bienvenue dans l'univers de la cuisine de qualité avec le Couteau Éplucheur Berkel Elegance 110mm. Ce couteau est conçu pour offrir une précision optimale dans la découpe et le pelage des aliments, alliant efficacité et ergonomie.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez le couteau exclusivement pour les fins pour lesquelles il a été conçu.
- Ne jamais utiliser le couteau sur des surfaces inadaptées ou sur des matériaux durs qui pourraient l'endommager.
- Toujours couper loin de votre corps pour éviter les blessures.
- Conservez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne laissez jamais le couteau sans surveillance lorsqu'il est en utilisation ou lorsque le pluriel est en cours.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Couteau Éplucheur Berkel Elegance
- Longueur de la lame: 110 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée: Ergonomique pour un confort optimal
- Poids: 150 g

4. Installation et Mise en Place

- Ouvrez l'emballage et retirez le couteau avec précaution.
- Ne jamais tenter de démonter le couteau.
- Si nécessaire, placez le couteau dans un bloc à couteaux ou sur un support pour une accessibilité facile tout en assurant sa sécurité.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée ergonomique pour une prise confortable.
- Utilisez la lame pour éplucher ou trancher les fruits et légumes en effectuant des mouvements fluides.
- Pour un résultat optimal, appliquez une légère pression et dirigez le couteau dans la direction opposée de votre main.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage à la main recommandé avec de l'eau chaude, du savon doux et une éponge non abrasive.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.
- Bien sécher le couteau après nettoyage pour éviter la corrosion.

7. Débogage

- Si la lame semble émoussée, utilisez un affuteur de couteaux pour restaurer son tranchant.
- En cas de rouille, un léger polissage avec une pâte à polir pour métal peut être effectué. Ne pas utiliser d'outils abrasifs.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau dans la poubelle ordinaire.
- Envisagez de le recycler en fonction de la législation locale sur les matériaux métalliques.

9. Contact

Pour toute question, contactez-nous à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Pelapatate Berkel Elegance - Lama 110mm (KEP1PA11SRRBL)

1. Informazioni Generali

Il Coltello Pelapatate Berkel Elegance con lama da 110 mm è un utensile di alta qualità progettato per la preparazione dei cibi. Realizzato con materiali durevoli e un design ergonomico, questo coltello è ideale per la pelatura e il taglio di frutta e verdura.

2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurati di utilizzare il coltello esclusivamente per la funzione per cui è progettato.
- Maneggia il coltello con attenzione per evitare tagli e ferite.
- Tieni il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Conserva il coltello in un luogo sicuro e asciutto.
- Se la lama è danneggiata o usurata, interrompi immediatamente l'uso e sostituiscila.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie; lavararlo a mano per preservare la lama.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello Pelapatate Berkel Elegance
- Modello: KEP1PA11SRRBL
- Lunghezza lama: 110 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Plastica resistente e antiscivolo
- Colore: Rosso
- Peso: 150 g

4. Installazione e Montaggio

Il Coltello Pelapatate Berkel Elegance non richiede alcuna installazione complessa. Prima dell'uso:

- Rimuovere l'imballaggio e controllare che il coltello non sia danneggiato.
- Assicurati che il manico sia asciutto e pulito prima di utilizzarlo.
- Non è necessaria alcuna attrezzatura aggiuntiva per l'uso.

5. Utilizzo

- Tieni il coltello saldamente con una mano sul manico.
- Scegli l'ortaggio o la frutta da pelare.
- Inizia dalla parte superiore e fai scorrere la lama sul prodotto, mantenendo un angolo di 45 gradi per ottenere il miglior risultato.
- Per un taglio ottimale, esercita una pressione uniforme e controllata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, pulisci il coltello a mano con acqua calda e sapone neutro.
- Asciuga immediatamente con un panno morbido per evitare la corrosione.
- Controlla regolarmente la lama per eventuali segni di usura e affila se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non taglia correttamente, verifica se la lama è affilata.
- Se la lama è piegata o danneggiata, non utilizzarlo e contatta l'assistenza clienti.

8. Smaltimento

- Quando il coltello non è più utilizzabile, smaltiscilo in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Non gettare il coltello nell'indifferenziato per evitare incidenti.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania