

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: KEP1PC07SRBBL

BERKEL | ELEGANCE - Paring knife - curved - Blade: 70mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Elegance Paring Knife (Curved Blade, 70mm)

1. General Information

Thank you for choosing the Berkel Elegance Paring Knife. This high-quality curved blade knife is designed for precision and ease of use in various food preparation tasks. With its ergonomic design and sharp blade, it is an essential tool for both professional chefs and home cooks.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care. Keep the blade away from your body and avoid contact with fingers.
- Use the knife only for its intended purpose – food preparation.
- Ensure the knife is stored in a safe place, away from children and pets.
- Do not attempt to catch a falling knife.
- When cutting, use a stable cutting board to prevent slipping.
- Always cut away from your body to minimize the risk of injury.
- If the blade is damaged, do not use the knife. It may pose a safety risk.
- Regularly inspect the knife for signs of wear or damage.

3. Product Specifications

- Model: KEP1PC07SRBBL
- Blade Length: 70mm
- Blade Material: High-Carbon Stainless Steel
- Handle Material: Ergonomic Plastic
- Weight: 70 grams

4. Setup and Installation

The Berkel Elegance Paring Knife requires no complex setup or installation. Upon purchase:

1. Remove the knife from its packaging.
2. Wash it gently with warm, soapy water and dry it thoroughly to remove any residual packaging materials.
3. Store the knife in a knife block, sheath, or other designated storage area to ensure it is safe and sharp.

5. Operation

To operate the paring knife:

1. Ensure your cutting surface is clean and stable.
2. Hold the handle firmly with one hand.
3. With the other hand, steady the food item you are cutting on the board.
4. Use a smooth, controlled motion when cutting. The curved blade allows for precision and maneuverability, making it ideal for peeling, trimming, and detailed work.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the knife with warm, soapy water. Avoid using a dishwasher.
- Dry the knife immediately with a soft cloth to prevent moisture damage.
- Regularly hone the blade with a whetstone or honing rod to maintain sharpness.
- Store the knife in a safe location, preferably with a blade guard or in a knife block.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, use a honing rod or whetstone to sharpen it.
- If the handle feels loose, check for damage and discontinue use until repaired or replaced.
- For any issues regarding the integrity of the blade, contact customer support.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly and safely when it reaches the end of its life. If damaged, wrap the blade with protective materials to prevent injury and check for local regulations concerning knife disposal.

9. Contact

For further assistance or inquiries regarding the Berkel Elegance Paring Knife, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Berkel. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Elegance Schälmesser mit gebogenem Klingenblatt 70mm (KEP1PC07SRBBL)

1. Allgemeine Informationen

Das Berkel Elegance Schälmesser mit gebogenem Klingenblatt ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das zum präzisen Schneiden, Schälen und Formen von Obst und Gemüse entwickelt wurde. Es vereint Funktionalität mit einem eleganten Design und ist in jeder modernen Küche unverzichtbar.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Messer nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Klingenpflege: Halten Sie die Klinge scharf, um Verletzungen zu vermeiden. Ein scharfes Messer erfordert weniger Kraftaufwand.
- Benutzung: Achten Sie beim Schneiden auf Ihre Hände und Finger. Schneiden Sie immer auf einer stabilen Oberfläche.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, wo es nicht zur Gefahr wird. Nutzen Sie einen Messerblock oder eine Klingenschutzhülle.
- Kinder: Halten Sie das Produkt von Kindern fern. Es ist nicht für die Verwendung durch Personen unter 18 Jahren vorgesehen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Berkel Elegance Schälmesser mit gebogenem Klingenblatt
- Modell: KEP1PC07SRBBL
- Klingenlänge: 70 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griff: Ergonomisch gestalteter Griff für einen sicheren Halt
- Farbe: Schwarz
- Gewicht: 60 g

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und achten Sie darauf, die Klinge nicht zu berühren.
2. Überprüfung: Stellen Sie sicher, dass das Messer unbeschädigt ist. Überprüfen Sie die Klinge und den Griff auf mögliche Mängel.
3. Aufbewahrung: Suchen Sie einen geeigneten Ort in Ihrer Küche, um das Messer sicher aufzubewahren. Verwenden Sie einen Messerblock oder eine Klingenschutzhülle.

5. Bedienung

- Halten Sie den Griff des Messers fest und führen Sie die Klinge sanft über das Lebensmittel.
- Verwenden Sie eine gleichmäßige Schneidbewegung, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.
- Reinigen Sie das Messer nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und einer milden Seife.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch gründlich ab, um Lebensmittelreste zu entfernen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und die Verwendung von Geschirrspülern, da dies die Klinge und den Griff beschädigen kann.
- Trocknen Sie das Messer nach der Reinigung sofort ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl.

7. Fehlerbehebung

- Das Messer schneidet nicht gut: Möglicherweise ist die Klinge stumpf. Schärfen Sie die Klinge oder lassen Sie sie professionell schärfen.
- Rost auf der Klinge: Reinigen Sie das Messer gründlich und trocknen Sie es sofort. Vermeiden Sie es, das Messer in feuchten Umgebungen zu lagern.
- Griff ist locker: Überprüfen Sie den Griff auf Beschädigungen. Wenn er beschädigt ist, kontaktieren Sie den Kundendienst für weitere Unterstützung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für metallische Abfälle. Achten Sie darauf, die Klinge so zu verpacken, dass keine Verletzungsgefahr entsteht.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Elegance Schilmes met Gebogen Lemmet 70mm

1. Algemeine informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Berkel Elegance Schilmes met gebogen lemmet! Dit hoogwaardige snijgereedschap is ontworpen voor precisie en comfort, ideaal voor zowel professioneel gebruik als thuis.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor het snijden van voedsel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het snijoppervlak stabiel en veilig is.
- Gebruik een geschikt snijbord om schade aan het lemmet en letsel te voorkomen.
- Wees altijd voorzichtig bij het hanteren van het mes om snijverwondingen te vermijden.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om ophoping van voedselresten te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Product: Berkel Elegance Schilmes
- Lemmetlengte: 70 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch ontwerp
- Gewicht: 150 g
- Afmetingen: 70 mm x 15 mm x 250 mm
- Kleur: Zwart
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.

4. Setup en installatie

1. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of het lemmet vrij is van beschadigingen of onregelmatigheden.
3. Plaats het mes op een schoon, stabiel snijoppervlak.
4. Zorg ervoor dat u een geschikt snijbord gebruikt om veiligheid en efficiëntie te garanderen.
5. Het is niet nodig om verdere installatie uit te voeren; het mes is gebruiksklaar.

5. Bediening

- Gebruik het mes door de snijkant van het lemmet tegen het voedsel te plaatsen.
- Maak een gelijkmatige snijdende beweging door het mes naar beneden en naar voren te bewegen.
- Voor betere controle en precisie, houd de hand stevig op het handvat en snijd met een gelijkmatige druk.

6. Reiniging en onderhoud

- Maak het mes na elk gebruik schoon met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog het mes grondig af met een zachte doek om roest te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plek, bij voorkeur in een beschermende hoes of op een messenslijper.
- Controleer regelmatig het lemmet op slijtage of beschadigingen.

7. Probleemoplossing

- Snijprestaties verminderen: Controleer op beschadigingen of slijtage aan het lemmet. Een scherp maken kan nodig zijn.
- Roestvorming: Zorg ervoor dat het mes goed droog is na het reinigen. Gebruik een licht olie om roestvorming te voorkomen.
- Handvat los: Controleer of het handvat goed vastzit en bevestig indien nodig opnieuw.

8. Afvoer

Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van roestvrijstalen materialen. Dit product kan meestal worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingscentrum voor meer informatie.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto para el Cuchillo de Pelar Curvado Berkel Elegance (70mm)

1. Información General

El cuchillo de pelar curvado Berkel Elegance es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para facilitar el pelado de frutas y verduras. Su hoja curvada de 70 mm permite un control preciso y un corte eficiente.

2. Información de Seguridad

- Uso exclusivo: Este cuchillo debe ser utilizado solo para su propósito previsto.
- Cortes: La hoja es afilada. Maneje con precaución para evitar lesiones.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Daños: Inspeccione el cuchillo regularmente. No use si la hoja está dañada o desgastada.
- Limpieza: Evite sumergir el cuchillo en agua por períodos prolongados. Lávelo a mano y séquelo inmediatamente.
- Uso de protectores: Considere el uso de un protector de hoja al almacenar o transportar el cuchillo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Berkel
- Modelo: Elegance
- Tipo: Cuchillo de pelar
- Longitud de la hoja: 70 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante, ergonómico
- Garantía: 2 años

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación para este cuchillo. Asegúrese de que la hoja esté limpia y libre de residuos antes del primer uso. Para la seguridad durante su uso, sostenga el cuchillo firmemente con una mano y utilice la otra mano para la manipulación de los alimentos.

5. Operación

Utilice el cuchillo para pelar frutas y verduras, aplicando una ligera presión y moviendo el cuchillo en un movimiento curvado. Para un corte eficiente, dirija la hoja en la dirección del pelado, asegurando movimientos controlados para evitar accidentes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave.
- No use estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para evitar la corrosión.
- Almacene el cuchillo en un lugar seco y protegido.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta correctamente, afile la hoja con un afilador adecuado.
- Si el mango se siente inestable, verifique que no esté suelto y reemplace si es necesario.
- Para manchas o corrosión, limpie con un limpiador suave y un paño no abrasivo.

8. Eliminación

Deséchelo de manera responsable. Si el cuchillo está dañado, consulte sobre programas de reciclaje en su área o disfrútelo como chatarra metálica. Nunca deseche un cuchillo en la basura normal.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita soporte adicional, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le Couteau d'office courbé Berkel Elegance (70 mm)

1. Informations générales

Le couteau d'office courbé Berkel Elegance est conçu pour un usage professionnel et domestique, offrant une précision inégalée lors de la coupe des fruits et légumes. Sa lame courbée de 70 mm permet des mouvements fluides et contrôlés pour une coupe optimale.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est réservé à la coupe des aliments. Ne pas l'utiliser à d'autres fins.
- Maniement : Toujours utiliser le couteau en position stable et sécurisée. Ne jamais couper vers soi.
- Aiguilles de sécurité : Évitez de toucher la lame lorsque le couteau est en service. Toujours manipuler avec précaution.
- Stockage : Ranger le couteau dans un endroit sécurisé où les enfants ne peuvent pas l'atteindre.
- Entretien: Assurez-vous que la lame est toujours aiguisée pour éviter les accidents.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle: Couteau d'office courbé Berkel Elegance
- Longueur de la lame: 70 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Poids: Léger pour un confort d'utilisation prolongé
- Conception: Poignée ergonomique pour une prise en main optimale

4. Installation et configuration

Le couteau d'office ne nécessite pas d'installation complexe. Pour préparer votre couteau :

1. Déballez le couteau de l'emballage.
2. Inspectez la lame pour s'assurer qu'elle n'est pas endommagée.
3. Laver la lame à l'eau savonneuse tiède et sécher avec un chiffon propre avant la première utilisation.
4. Ranger le couteau dans un support ou un bloc de couteaux pour une protection optimale.

5. Utilisation

1. Veillez à ce que votre plan de travail soit propre et dégagé.
2. Tenez la poignée du couteau avec fermeté.
3. Utilisez un mouvement de va-et-vient pour couper, en faisant attention à votre position et en maintenant vos doigts à l'écart de la lame.
4. Après utilisation, nettoyez la lame et rangez le couteau en toute sécurité.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon. Évitez le lave-vaisselle pour préserver l'intégrité de la lame.
- Aiguisage : Affûtez la lame avec un affûteur approprié pour maintenir sa performance.
- Stockage : Conservez dans un endroit sec et frais, à l'abri de l'humidité.

7. Dépannage

- Problèmes de coupe : Si la lame ne coupe pas correctement, vérifiez si elle est bien aiguisée. Aiguillez si nécessaire.
- Rouille ou taches : Essayez immédiatement après utilisation et évitez des contacts prolongés avec des substances corrosives.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères. Pour une élimination responsable, veuillez vous renseigner sur le recyclage des métaux dans votre région ou contacter votre service local d'élimination des déchets.

9. Contact

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

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

Merci de votre confiance dans le couteau d'office courbé Berkel Elegance. Profitez d'une expérience de coupe supérieure!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: KEP1PC07SRBBL

1. Informazioni Generali

KEP1PC07SRBBL è un'unità di cucina altamente funzionale progettata per garantire prestazioni eccellenti nella preparazione di cibi. Realizzato con materiali di alta qualità, questo dispositivo si adatta perfettamente a qualsiasi ambiente domestico o commerciale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Prima di utilizzare il KEP1PC07SRBBL, è fondamentale seguire alcune linee guida di sicurezza:

- Non utilizzare il dispositivo in ambienti umidi o bagnati.
- Assicurarsi che il dispositivo sia correttamente collegato a una presa elettrica conforme.
- Tenere lontano da bambini e animali domestici durante il funzionamento.
- Non riparare o smontare il dispositivo senza l'assistenza di un tecnico qualificato.
- In caso di sovraccarico elettrico o surriscaldamento, spegnere immediatamente il dispositivo e staccarlo dalla presa.
- Utilizzare solo accessori e ricambi originali forniti dal produttore.

3. Specifiche del Prodotto

- Dimensioni: 30 x 25 x 45 cm
- Voltaggio: 220-240 V
- Potenza: 1200 W
- Capacità: 1.5 L

4. Installazione e Setup

Per una corretta installazione del KEP1PC07SRBBL:

1. Posizionare il dispositivo su una superficie stabile e piana, lontano da fonti di calore.
2. Verificare che la presa di corrente sia facilmente accessibile.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa compatibile.
4. Accertarsi che il dispositivo non sia coperto e che ci sia una buona ventilazione.
5. Seguire le istruzioni per l'assemblaggio di eventuali accessori forniti.

5. Operazione

- Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore di accensione.
- Selezionare la temperatura e il tempo desiderati utilizzando i relativi controlli.
- Monitorare la cottura attraverso il vetro di visualizzazione se presente.
- Aggiungere ingredienti secondo le istruzioni delle ricette.

6. Pulizia e Manutenzione

Dopo ogni utilizzo, è importante:

- Spegnere e scollegare il dispositivo.
- Lasciare raffreddare completamente prima di procedere alla pulizia.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido.
- Rimuovere i componenti lavabili e pulirli con acqua calda e sapone neutro.
- Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima di rimontare il dispositivo.

7. Risoluzione dei Problemi

In caso di malfunzionamento:

- Controllare se il dispositivo è collegato correttamente.
- Verificare che non ci siano sovraccarichi di elettricità.
- Assicurarsi che il contenuto non superi la capacità massima.
- Consultare il manuale per eventuali codici di errore.

8. Smaltimento

Non gettare il KEP1PC07SRBBL tra i rifiuti domestici. Seguire le normative locali sullo smaltimento dei dispositivi elettronici. Portare il dispositivo in un centro di riciclaggio autorizzato.

9. Contatti

Per assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania