

# 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: KEP1PC07SRRBL

**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 with a curved blade (70mm). This high-quality knife is designed for precision and ease of use in both professional and domestic settings. Please read this manual carefully to ensure safe and appropriate handling of the product.

### 2. Safety Information

- General Use: Always use the knife for its intended purpose. The paring knife is designed for peeling, trimming, and intricate work on fruits and vegetables.
- Sharpness: The blade is exceptionally sharp. Handle with care and keep out of reach of children.
- Storage: Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or sheath, to prevent accidental cuts or injuries.
- Cutting Surface: Use a stable cutting board to ensure the knife does not slip while in use.
- Personal Protective Equipment: It is advisable to wear appropriate protective gear such as cut-resistant gloves while handling or using the knife.
- Cleaning Caution: When cleaning the knife, handle the blade with caution to avoid cuts. Do not attempt to catch a falling knife.
- Damage: Inspect the knife for any damage before use. Do not use if the blade is chipped or dull.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Berkel Elegance Paring Knife
- Blade Type: Curved Blade
- Blade Length: 70 mm
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Ergonomic design for optimal grip
- Weight: Light, easy to handle

### 4. Setup and Installation

The Berkel Elegance Paring Knife requires no assembly or installation. Follow these steps for proper use:

1. Unbox the knife carefully and remove any protective packaging.
2. Ensure that the knife is clean and dry before use.
3. Store the knife properly to prevent accidental cuts or blade damage.

### 5. Operation

1. Hold the knife firmly by the handle, ensuring your grip is secure.
2. Use a cutting board to stabilize the item you are cutting.
3. Position the blade at the desired angle and apply gentle pressure to cut through the item.
4. For optimal control, use a rocking motion while slicing.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: Clean the knife immediately after use to prevent residue buildup.
- Washing: Use warm, soapy water with a non-abrasive sponge. Avoid putting the knife in a dishwasher, as high temperatures and harsh detergents can damage the blade and handle.
- Drying: Wipe the knife dry with a soft cloth to prevent rust.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a suitable sharpening tool to maintain its cutting edge.

### 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife does not cut effectively, it may need sharpening. Use a sharpening stone or a professional sharpening service.
- Damage to Handle: If the handle is cracked or issues arise, cease use immediately and contact customer support for assistance.

### 8. Disposal

When disposing of the Berkel Elegance Paring Knife, wrap the blade in protective material to prevent injury during disposal. Check with local regulations for the correct disposal method for kitchen knives.

### 9. Contact

For further inquiries or support, 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 the Berkel Elegance Paring Knife. Enjoy your culinary experience!

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Berkel Elegance Paring Knife mit gebogenem Klingenblatt 70mm (Kep1pc07srrbl)

## 1. Allgemeine Informationen

Das Berkel Elegance Paring Knife ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das für präzise Schneidetechniken entwickelt wurde. Mit seiner eleganten Form und dem ergonomischen Griff ist es ideal für das Schneiden, Schalen und Zubereiten von Lebensmitteln geeignet.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Bitte beachten Sie, dass dieses Messer eine scharfe Klinge hat. Halten Sie es immer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nicht, um harte Oberflächen zu schneiden oder als Werkzeug für andere Zwecke.
- Schärfen Sie die Klinge ausschließlich mit geeigneten Geräten, um Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, Ihre Hände von der Klinge fernzuhalten.
- Überprüfen Sie das Messer regelmäßig auf Beschädigungen und ersetzen Sie es, wenn es Anzeichen von Abnutzung zeigt.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Berkel Elegance Paring Knife
- Klingenlänge: 70 mm
- Klingenmaterial: Hochleistungsstahl
- Griffmaterial: Ergonomisches, rutschfestes Material
- Gewicht: 90 g
- Lieferumfang: 1 Messerset

## 4. Einrichtung und Installation

Das Messer erfordert keine spezielle Installation oder Einrichtung. Vor der ersten Benutzung sollten Sie sicherstellen, dass es gründlich gereinigt wird. Spülen Sie die Klinge mit warmem Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich. Bewahren Sie das Messer in einem geeigneten Messerblock oder einer Schutzhülle auf, um die Klinge zu schützen.

## 5. Betrieb

- Halten Sie den Griff fest und positionieren Sie die Klinge auf dem zu schneidenden Objekt.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und schneiden Sie in einer kontrollierten Bewegung.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Lebensmittelreste zu entfernen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer von Hand mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder Messerschärfer.

## 7. Fehlerbehebung

- Das Messer schneidet nicht gut: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge; verwenden Sie einen Wetzstein zur Nachbearbeitung.
- Das Messer hat Rostflecken: Reinigen und trocknen Sie das Messer gut. Vermeiden Sie die Lagerung in feuchten Umgebungen.
- Bei Verlust der Klingenführung während des Schneidens: Überprüfen Sie Ihre Schneidetechnik und die Position Ihrer Hände.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Gesundheits- und Sicherheitsbestimmungen. Achten Sie darauf, die Klinge sicher zu verpacken, um Verletzungen während des Transports zu vermeiden.

## 9. Kontaktinformation

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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 met Gebogen Mes (70mm)

### 1. Algemene Informatie

Het Berkel Elegance Schilmes met een gebogen mes van 70mm is ontworpen voor precisiesnijden van diverse voedingsmiddelen. Het mes is vervaardigd uit hoogwaardige staalcomponenten voor maximale scherpheid en duurzaamheid. Dit schilmes is een essentieel hulpmiddel voor zowel professionele koks als thuiskokers.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor de bedoelde doeleinden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een mesbescherming of een snijplank om blessures te voorkomen.
- Controleer het mes regelmatig op slijtage of beschadigingen. Gebruik geen beschadigd mes.
- Snijd altijd in de richting van je lichaam af en niet naar jezelf toe.
- Zorg ervoor dat je handen droog en schoon zijn tijdens het gebruik.
- Bewaar het mes op een veilige plek wanneer het niet in gebruik is.

### 3. Productspecificaties

- Type: Schilmes
- Materiaal mes: Hoogwaardig staal
- Lengte mes: 70mm
- Handgreep: Ergonomisch, antislip
- Kleur: Rood/zwart

### 4. Opstelling en Installatie

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking. Controleer op eventuele beschadigingen.
2. Voor gebruik het mes grondig schoonmaken met warm water en zeep, droog het af met een schone doek.
3. Plaats een snijplank op een stevige ondergrond voor veiligheid tijdens het snijden.
4. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is om veilig te werken.

### 5. Bediening

- Neem het mes stevig in je hand, houd de handgreep vast en zorg voor een goede grip.
- Begin met het voorbereiden van het voedsel dat je wilt snijden.
- Plaats het voedsel op de snijplank en gebruik een stabiele snijtechniek.
- Snijd altijd in een vloeiende beweging voor de beste resultaten.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende materialen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plek en gebruik indien mogelijk een mesbescherming.

### 7. Probleemoplossing

- Het mes is dof: Gebruik een slijper of breng het naar een professional om het mes opnieuw te laten slijpen.
- Oncomfortabele grip: Controleer of je de handgreep correct vasthoudt en pas de grip aan indien nodig.
- Roestplekken: Reinig het mes grondig en zorg ervoor dat het altijd droog is na gebruik.

### 8. Afvoer

Het mes is vervaardigd uit recyclebare materialen. Bij afvoer, zorg ervoor dat het mes op een veilige manier wordt weggegooid om verwondingen te voorkomen. Volg de lokale regelgeving voor het afvoeren van metalen voorwerpen.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Cocina Elegante con Hoja Curvada de 70mm (KEP1PC07SRRBL)

## 1. Información General

El cuchillo de cocina elegante con hoja curvada es una herramienta esencial para cualquier chef profesional o aficionado. Diseñado para ofrecer precisión y confianza al cortar, este cuchillo combina calidad superior con un diseño elegante.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar alimentos. No utilizarlo para otros fines como abrir envases o cortar materiales duros.
- **Manejo:** Siempre maneje el cuchillo con cuidado. Mantenga la hoja lejos del cuerpo y de otras personas durante su uso.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro y seco. Se recomienda el uso de un bloque de cuchillos o una funda para evitar cortes accidentales.
- **Cuidado de la Hoja:** Evite tocar la hoja con las manos húmedas para prevenir resbalones. Mantenga siempre la superficie de trabajo limpia y seca.
- **Niños:** Mantenga fuera del alcance de los niños. No permita que los niños usen el cuchillo sin supervisión adecuada.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** KEP1PC07SRRBL
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Longitud de la Hoja:** 70 mm
- **Tipo de Hoja:** Curvada
- **Mango:** Ergonómico y antideslizante
- **Uso:** Ideal para pelar y cortar frutas y verduras

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire el cuchillo de la caja con cuidado.
2. Antes de usar, limpie la hoja con agua tibia y un detergente suave, luego séquelo bien.
3. Asegúrese de que el mango esté firmemente ajustado y en buen estado.
4. Si se usa un bloque de cuchillos, asegúrese de que quepa de forma segura y organizada.

## 5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
- Use el dedo índice para guiar la parte superior de la hoja pero evite que este toque el filo.
- Al cortar, aplique presión uniforme y use un movimiento de vaivén para obtener mejores resultados en cortes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave inmediatamente después de su uso para evitar manchas.
- No lave en el lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja y el mango.
- Seque completamente antes de guardar para evitar la corrosión.
- Afile la hoja regularmente para mantener el rendimiento.

## 7. Solución de Problemas

- **Corte Dificultoso:** Verifique si la hoja está desafortunadamente. Afile si es necesario.
- **Oxidación de la Hoja:** Limpie y seque inmediatamente después de cada uso. Evite la exposición prolongada a la humedad.
- **Mango Suelto:** Asegúrese de que el mango esté bien fijado. Si persiste el problema, comuníquese con el servicio de atención al cliente.

## 8. Eliminación

Para desechar el cuchillo de forma segura, utilice un paquete de cartón o una funda adecuada para proteger la hoja. Con el fin de cumplir con las normativas de tratamiento de residuos, consulte las directrices locales sobre la eliminación de productos de acero inoxidable.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, por favor contacte con nosotros:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Le agradecemos por elegir nuestro cuchillo de cocina elegante. ¡Esperamos que disfrute de su experiencia de corte!

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Couteau d'Office Courbe Berkel Elegance (70 mm)

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau d'Office Courbe Berkel Elegance. Ce couteau de haute qualité est conçu pour une utilisation professionnelle et domestique. Avec une lame courbe de 70 mm, il est parfait pour la préparation de fruits, légumes et autres aliments.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable et résistant.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne touchez jamais la lame avec des mains mouillées ou humides.
- Évitez de forcer sur la lame; si elle ne coupe pas, veuillez affûter le couteau.
- Ne lavez pas le couteau dans un lave-vaisselle, lavez-le à la main pour préserver la qualité de la lame.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame pour éviter les accidents.

## 3. Présentation et Spécifications du Produit

- Marque: Berkel
- Modèle: Couteau d'Office Courbe
- Longueur de lame: 70 mm
- Matériau de la Lame: Acier inoxydable
- Manche: Polypropylène
- Poids: 100 g

## 4. Configuration et Installation

1. Retirez le couteau de son emballage. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Lavez la lame avec de l'eau tiède et du savon doux. Rincez et séchez soigneusement.
3. Stockez le couteau dans un bloc à couteaux ou un support pour éviter les accidents.

## 5. Utilisation

1. Prenez le couteau par le manche en position stable.
2. Pour une coupe optimale, maintenez l'aliment à couper sur une planche à découper qui ne glisse pas.
3. Avec un mouvement contrôlé, utilisez le couteau pour couper de manière fluide. Ne forcez pas sur la lame.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Essuyez-le immédiatement après le lavage pour éviter la corrosion.
- Affûtez la lame régulièrement avec un fusil à aiguiser pour maintenir son tranchant.

## 7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas, vérifiez s'il est émoussé. Affûtez-le si nécessaire.
- Pour toute anomalie dans le manche, veuillez cesser l'utilisation et contacter le service client.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des objets tranchants.
- Recyclez le matériau lorsque cela est possible.

## 9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez contacter :

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Sbucciare Curvo Berkel Elegance 70mm (KEP1PC07SRRBL)

## 1. Informazioni Generali

Il Coltello da Sbucciare Curvo Berkel Elegance è progettato per garantire la massima precisione e comfort durante l'uso nella preparazione degli alimenti. Con il suo design elegante e funzionale, è l'utensile perfetto per chef professionisti e appassionati di cucina.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurarsi di utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Maneggiare il coltello con cautela e tenere la lama lontana da parti del corpo.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che possono danneggiare la lama.
- Se la lama è danneggiata o usurata, sostituirla immediatamente.
- Durante la pulizia, evitare di afferrare la lama per evitare tagli accidentali.
- Indossare guanti protettivi durante l'uso intensivo per ridurre il rischio di lesioni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Berkel Elegance KEP1PC07SRRBL
- Tipo di Lama: Curva
- Lunghezza della Lama: 70 mm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, in materiale antiscivolo
- Utilizzo: Per sbucciare e affettare frutta e verdura

## 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Controllare che il coltello non presenti difetti o danni.
3. Se necessario, affilare la lama utilizzando un'affilatrice di alta qualità.
4. Posizionare il coltello su una superficie di lavoro pulita e stabile.
5. Non utilizzare il coltello fino a quando non si è completamente sicuri del suo stato.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare la lama affilata per sbucciare o affettare gli alimenti mantenendo una presa sicura.
- Per affettare, applicare una leggera pressione mentre si trascina il coltello attraverso l'alimento.
- Pulire la lama frequentemente durante l'uso per evitare accumuli di cibo.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare lavastoviglie, poiché il calore e i detersivi possono danneggiare la lama e il manico.
- Asciugare il coltello immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie e corrosione.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro, preferibilmente in un blocco portacoltelli.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta bene, provare ad affilarla leggermente.
- Se si riscontrano crepe o scheggiature nella lama, sostituire il coltello.
- In caso di manico allentato, verificare che sia fissato correttamente oppure contattare l'assistenza.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il coltello seguendo le normative locali per i rifiuti pericolosi.
- Non gettare il coltello nei rifiuti domestici.
- Contattare il servizio locale di gestione dei rifiuti per informazioni sul corretto smaltimento.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania