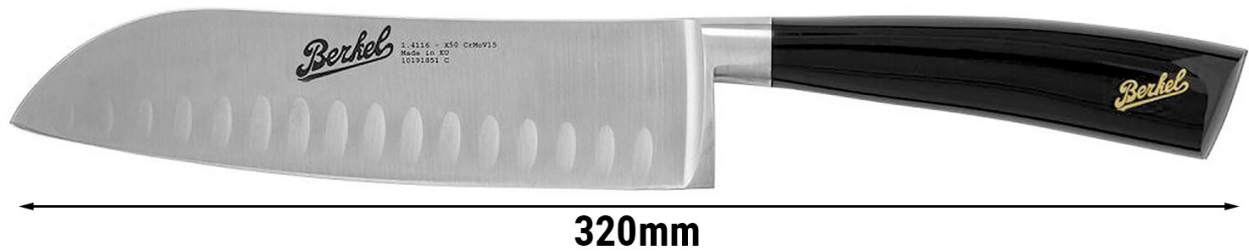


ggmgastro

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: KEP1SA18SRBBL

BERKEL | ELEGANCE - Santoku knife - Blade: 180mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Elegance Santoku Knife Blade 180mm (KEP1SA18SRBBL)

1. General Information

The Berkel Elegance Santoku Knife Blade 180mm is designed for versatile food preparation, offering precision and efficiency in cutting, slicing, and dicing. With its elegant design and high-quality materials, this knife is a must-have for both professional chefs and home cooks.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting surface.
- Keep the blade away from children and store in a safe place.
- Use protective gloves when handling or cleaning the knife to prevent accidental cuts.
- Avoid using the knife for purposes other than its intended use.
- Do not attempt to catch the knife if it slips or falls.
- Ensure the knife is securely installed in the handle before use.
- Inspect the knife regularly for signs of wear or damage.

3. Product Specifications

- Blade Length: 180mm
- Blade Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Ergonomic synthetic material
- Weight: 160g

4. Setup and Installation

1. Unpack the knife carefully, ensuring not to touch the blade while doing so.
2. If your knife does not come pre-assembled, attach the handle to the blade:
 - a. Align the holes on the handle with the blade.
 - b. Use the provided screws to secure the handle onto the blade tightly.
3. Ensure the blade is securely fastened to avoid accidents during use.
4. Store the knife in a protective sheath or knife block when not in use.

5. Operation

- Hold the knife by the handle firmly, ensuring your fingers are positioned safely away from the blade.
- For best results, maintain a steady, controlled motion while cutting.
- Use the full length of the blade for slicing to achieve the best results.
- Do not apply excessive force; let the sharpness of the blade do the work.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife immediately after use with warm water and mild detergent.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads as they can damage the blade's surface.
- Dry the knife with a soft cloth to prevent water spots and rust.
- Regularly hone the blade with a whetstone or honing rod to maintain its sharpness.
- Store the knife in a dry place to avoid moisture buildup.

7. Troubleshooting

- Blade dullness: If the blade is not cutting effectively, it may be dull. Hone the blade or consider professional sharpening.
- Handle detachment: If the handle feels loose or detaches during use, stop using the knife immediately and re-tighten any screws before proceeding.
- Rust spots: If rust appears, clean the blade with a rust remover suitable for stainless steel.

8. Disposal

- When disposing of the knife, wrap it in protective material to prevent injury during disposal.
- Follow local regulations for the disposal of metal products.
- Consider donating to local culinary schools or charities if the knife is still in usable condition.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

This manual is designed to ensure safe and effective use of your Berkel Elegance Santoku Knife Blade 180mm. Always refer to these guidelines to maintain the integrity of the product and ensure optimal performance.

DE DEUTSCH

Produktmanual

Berkel Elegance Santoku Knife Blade 180mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Berkel Elegance Santoku Messers mit einer Klingenlänge von 180 mm. Dieses Produkt ist für präzises Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse konzipiert. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die Sicherheit und Langlebigkeit Ihres Messers zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge immer scharf. Eine stumpfe Klinge erfordert mehr Kraft und kann zu Unfällen führen.
- Achten Sie darauf, dass das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.
- Verwenden Sie beim Schneiden eine rutschfeste Oberfläche, um ein Abrutschen zu vermeiden.
- Seien Sie beim Reinigen der Klinge vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Teile, die beschädigt oder abgenutzt sind, und reparieren Sie sie nicht selbst.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenmaterial: Edelstahl
- Klingenlänge: 180 mm
- Grifftyp: Ergonomischer Griff
- Gewicht: 200 g
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

- Das Berkel Messerset muss nicht installiert werden. Um das beste Ergebnis zu erzielen, reinigen Sie die Klinge vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Seife und trocknen Sie sie gründlich ab.
- Überprüfen Sie, ob das Messer in einem einwandfreien Zustand ist, bevor Sie es verwenden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff, während Sie mit der anderen Hand das Schnittgut stabilisieren.
- Schneiden Sie mit einer gleichmäßigen, sanften Bewegung. Vermeiden Sie übermäßigen Druck.
- Für die besten Resultate beginnen Sie mit einer Kante des Lebensmittels und schneiden in langen, gleichmäßigen Zügen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Verwenden Sie einen Schwamm oder ein weiches Tuch.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Reinigen ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstahl oder einer Schleifmaschine.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Klinge ist stumpf.
Lösung: Schärfen Sie das Messer mit einem Wetzstahl oder einer Schleifmaschine.
- Problem: Das Messer rutscht beim Schneiden.
Lösung: Verwenden Sie eine rutschfeste Unterlage sowie eine scharfe Klinge.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährlichen Abfall. Verpackungen sollten recycelt werden.

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 Santoku Mes 180mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Berkel Elegance Santoku Mes 180mm. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor veelzijdig gebruik in de keuken, ideaal voor het snijden van vlees, vis, groenten en fruit. Met een perfect uitgebalanceerde ontwerp en scherpe rand biedt het mes optimale prestaties voor zowel thuisgebruikers als professionele koks.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn bedoelde doeleinden.
- Zorg ervoor dat het mes op een veilige manier wordt gebruikt om snijwonden te voorkomen.
- Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om schade aan de mesrand te voorkomen en om veilig te snijden.
- Vermijd het gebruik van het mes op harde oppervlakken zoals graniet of glas.
- Controleer regelmatig de staat van het mes, inclusief de scherpte en eventuele beschadigingen.
- Gebruik geen andere gereedschappen om het mes schoon te maken of te onderhouden.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes, vooral bij het reinigen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 180 mm (bladlengte)
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Gewicht: 350 gram
- Handgreep: Ergonomisch, geschikt voor rechtshandige en linkshandige gebruikers
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Opstelling en Installatie

Er zijn geen specifieke installatievereisten voor het gebruik van de Berkel Elegance Santoku Mes. Volg deze stappen voor een veilige en effectieve manier om het mes te gebruiken:

1. Verwijder het mes uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen.
3. Kies een geschikte snijplank voor gebruik.
4. Plaats het mes op een droge en stabiele ondergrond om te snijden.

5. Bediening

Gebruik het mes als volgt:

1. Houd het handvat stevig vast met één hand.
2. Gebruik de andere hand om het voedsel dat u wilt snijden op de snijplank te stabiliseren.
3. Snijd met een vloeiende beweging en gebruik de volle lengte van het mes voor het beste resultaat.
4. Maak altijd gebruik van de juiste snijtechnieken voor optimale veiligheid en efficiëntie.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met warm water en een mild schoonmaakmiddel na elk gebruik.
- Vermijd het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen of schuurmiddelen.
- Droog het mes onmiddellijk met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes in een meshouder of bescherm het mes met een beschermhoes wanneer het niet in gebruik is.
- Laat het mes niet weken in water of in de vaatwasser om beschadiging van het materiaal te voorkomen.

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: Het mes heeft vlekken of roest.
Oplossing: Reinig het mes grondig en droog het onmiddellijk na gebruik. Gebruik een speciaal roestvrij staal reinigingsmiddel als vlekken aanhouden.
- Probleem: Het handvat voelt los aan.
Oplossing: Controleer de bevestigingen van het handvat en neem contact op met de klantenservice voor verdere instructies.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het mes, volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen voorwerpen. Het mes kan niet in de reguliere kunststof- of papieren afvalcontainer worden gegooid. Overweeg om het mes naar een recyclingpunt te brengen of het op een veilige manier te vernietigen.

9. Contact

Voor verdere vragen of 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 del Producto: Cuchillo Santoku Berkel Elegance 180mm

1. Información General

El cuchillo Santoku Berkel Elegance de 180 mm es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para cortes precisos. Con su hoja bien equilibrada y su diseño ergonómico, es ideal para picar, cortar y realizar tareas culinarias con eficiencia.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para uso en la cocina. No utilice el cuchillo para propósitos ajenos a la preparación de alimentos.
- Superficie de Corte: Siempre utilice una tabla de cortar adecuada para evitar daños en la hoja y lesiones personales.
- Manejo del Cuchillo: Maneje con cuidado y mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. No intente atrapar un cuchillo que se cae.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con una funda protectora.
- Mantenimiento de la Hoja: Evite el contacto con superficies duras que puedan desafilar la hoja.

3. Visión General y Especificaciones

- Longitud de la Hoja: 180 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía avanzada con material antideslizante
- Uso: Ideal para cortar, picar y filetear.
- Color: Negro con detalles en acero inoxidable

4. Instalación y Configuración

No requiere instalación. Asegúrese de que la hoja esté afilada antes del primer uso. Para ello, siga las recomendaciones del fabricante sobre el afilado.

5. Operación

1. Sostenga el cuchillo por el mango, asegurándose de tener un agarre firme.
2. Use una tabla de cortar adecuada y un método de corte seguro.
3. Realice movimientos controlados al cortar, evitando aplicar fuerza excesiva.
4. Limpie el cuchillo inmediatamente después de su uso para evitar la acumulación de residuos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Seque el cuchillo con un paño limpio y suave.
- Para prolongar la vida del cuchillo, asegúrese de afilar la hoja regularmente.

7. Solución de Problemas

- La hoja está desafilada: Use un afilador de cuchillos apropiado.
- Agarre incómodo: Asegúrese de que sus manos estén secas y que esté utilizando el cuchillo correctamente.
- Corrosión aparente: Asegúrese de secar el cuchillo después de lavarlo y evite dejarlo en remojo.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, asegúrese de eliminarlo de manera responsable. Puede llevarlo a un centro de reciclaje de metales para asegurar una disposición adecuada. Nunca tire el cuchillo en la basura normal.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita más información, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau Santoku Berkel Élégance avec une lame de 180 mm. Ce produit est conçu pour offrir une performance exceptionnelle dans votre cuisine. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour assurer une sécurité optimale et un fonctionnement correct.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est conçu pour couper des aliments dans un environnement de cuisine. Ne pas l'utiliser pour d'autres fins.
- Manipulation : Toujours manipuler le couteau avec précaution. Utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Enfants : Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Surface de coupe : Utilisez toujours sur une surface de coupe stabilisée pour éviter les accidents.
- État du couteau : Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Ne pas utiliser si elle est endommagée ou émoussée.
- Rangement : Conservez le couteau dans un endroit sécurisé, idéalement dans un bloc à couteaux ou avec un protège-lame.
- Nettoyage : Ne pas immerger dans l'eau pendant une longue période pour éviter la corrosion.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: Couteau Santoku Berkel Élégance
- Longueur de la lame: 180 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Géométrie de la lame: Lame fine et tranchante
- Poids: Léger et bien équilibré pour une manipulation facile

4. Installation et Mise en Service

1. Déballez le produit et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Avant utilisation, lavez la lame du couteau avec de l'eau chaude savonneuse puis rincez et séchez soigneusement.
3. Conservez le couteau dans un endroit sûr, comme un bloc de couteaux ou un tiroir à couteaux.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau avec une main sur le manche et l'autre sur le bout de la lame pour un meilleur contrôle.
- Utilisez un mouvement de va-et-vient ou de hachage pour réaliser vos coupes.
- Ne forcez pas lors de la coupe de remplissages durs ; utilisez un couteau différent si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle car cela peut endommager la lame.
- Essuyez le couteau avec un chiffon doux et sec pour éviter la rouille.
- Aiguissez la lame régulièrement avec un aiguiser approprié.

7. Dépannage

Problèmes possibles :

- Lame émoussée : Si le couteau ne coupe pas efficacement, il est temps de l'aiguiser.
- Rouille visible : Assurez-vous de bien sécher le couteau après lavage. Utilisez un nettoyant pour métal si nécessaire.

8. Élimination

- En fin de vie, le couteau doit être éliminé conformément aux réglementations locales.
- Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Recyclez le matériau de la lame si possible dans des installations appropriées.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Merci de votre confiance en Berkel Élégance. Profitez de votre expérience culinaire !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Santoku Berkel Elegance 180mm

1. Informazioni Generali

Il Coltello Santoku Berkel Elegance 180mm è progettato per soddisfare le esigenze culinarie di chef professionisti e appassionati di cucina. Questo coltello offre prestazioni elevate e un design elegante, rendendolo un'ottima aggiunta a qualsiasi cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi previsti.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare di utilizzare il coltello su superfici dure per prevenire danni all'affilatura.
- Indossare un guanto protettivo durante la pulizia o la movimentazione del coltello per evitare tagli accidentali.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre affilato. Un coltello smussato richiede più forza e potrebbe scivolare.
- Non utilizzare il coltello per aprire lattine o per fare attività non previste.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome: Coltello Santoku Berkel Elegance
- Lunghezza della lama: 180mm
- Tipo di lama: Acciaio inossidabile ad alto contenuto di carbonio
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Peso: 300g
- Utilizzo: Taglio di carne, pesce, verdure e frutta

4. Installazione e Montaggio

Il Coltello Santoku Berkel non richiede alcun montaggio. Prima di utilizzare il coltello:

- Rimuovere eventuali imballaggi protettivi.
- Assicurarsi che la lama sia affilata.
- Pulire la lama e il manico con un panno umido per rimuovere eventuali residui di produzione.

5. Funzionamento

- Affilare il coltello prima di ogni utilizzo con una pietra per affilare o un affilatore specifico per coltelli.
- Tenere il coltello in modo sicuro con una presa salda.
- Utilizzare movimenti fluidi e controllati per affettare o tritare gli ingredienti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano in acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Asciugare con un panno morbido per evitare ruggine e corrosione.
- Non mettere il coltello in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali segni di danno e affilarlo quando necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La lama è smussata.

- Soluzione: Affilare la lama utilizzando un affilatore o una pietra per affilare.

Problema: Prezzi della lama.

- Soluzione: Contattare il servizio clienti per informazioni di riparazione o sostituzione.

8. Smaltimento

Non gettare il coltello in modo irresponsabile. Seguire le normative locali per lo smaltimento dei metalli. Se il coltello è danneggiato irrimediabilmente, portarlo a un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.