

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: KEP1SA18SRRBL

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 (KEP1SA18SRRBL)

1. General Information

The Berkel Elegance Santoku Knife Blade is designed for both professional chefs and home cooking enthusiasts. Its 180mm blade is expertly crafted for precision cutting, slicing, and chopping. This versatile kitchen tool is suitable for various culinary tasks, ensuring high performance and ease of use.

2. Safety Information

- Usage Precautions: Always handle the knife with care. Use a stable cutting surface to prevent slipping. Never attempt to catch the knife if it falls.
- Storage: Store the knife in a designated knife block or magnetic strip to keep the blade protected and prevent accidents.
- Sharpness: The blade is designed to be sharp. Exercise caution while using and handling the knife, especially when cleaning.
- Children: Keep out of reach of children. This product is not a toy and should only be used by individuals who understand its proper use.
- Inspection: Regularly inspect the knife for any signs of damage. If the blade is chipped or damaged, discontinue use immediately.

3. Product Specifications

- Model: KEP1SA18SRRBL
- Blade Length: 180 mm
- Material: Stainless Steel
- Handle: Ergonomic design
- Weight: Lightweight for ease of handling
- Color: Silver blade with a black handle

4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully remove the knife from its packaging. Dispose of any plastic or cardboard material responsibly.
- Knife Storage: Place the knife in a suitable storage area, such as a knife block or drawer with a knife protector, to ensure safety and longevity.
- Preparation: Before first use, wash the knife with mild soap and water, then dry it thoroughly with a soft cloth.

5. Operation

- Cutting Technique: Grip the handle firmly and use a rocking motion for chopping and slicing. Use the entire length of the blade for efficient cutting.
- Safety Reminder: Always cut away from your body and keep fingers clear of the cutting area.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid using abrasive cleaners or scouring pads that could scratch the blade.
- Drying: Immediately dry the knife with a soft cloth to prevent water spots and corrosion.
- Sharpening: Regularly sharpen the knife with a suitable sharpener to maintain its edge. Follow manufacturer instructions for use.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade feels dull, sharpen it using a proper sharpening tool.
- Rusting: If rust appears, gently rub it with a mixture of baking soda and water. Rinse and dry thoroughly afterward.
- Handle Damage: If the handle becomes loose or cracked, discontinue use and contact customer service for assistance.

8. Disposal

When disposing of the knife, ensure it is safely wrapped to prevent injury. Contact local waste management services for instructions on the safe disposal of kitchen utensils.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing Berkel Elegance Santoku Knife. Enjoy your culinary adventures!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Elegance Santoku Messer (Klinge 180 mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Berkel Elegance Santoku Messers. Dieses hochqualitative Küchenmesser wurde mit Präzision und Liebe zum Detail gefertigt. Es ist ideal zum Schneiden, Würfeln und Zerkleinern von Fleisch, Fisch und Gemüse.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsrichtlinien, um Verletzungen und Gefahren zu vermeiden:

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie eine Schneidunterlage, um das Messer und die Arbeitsflächen zu schützen.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Hände trocken sind, um ein Abrutschen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer vor und nach jedem Gebrauch mit Vorsicht.
- Lagern Sie das Messer in einer sicheren Halterung oder Schutzhülle.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Berkel Elegance Santoku Messer
- Klingenlänge: 180 mm
- Material der Klinge: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 200 g
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, ob das Messer unbeschädigt und vollständig ist.
3. Wenn Sie das Messer aufbewahren, verwenden Sie die mitgelieferte Schutzhülle.
4. Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort und sicher, um Schnitte zu vermeiden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer immer in einem sicheren Griff.
- Verwenden Sie das Messer in einem gesunden Abstand zu Ihrem Körper.
- Schneiden Sie stets in einer kontrollierten Bewegung, um Verletzungen vorzubeugen.
- Achten Sie auf Ihre Fingergriffe, um einen Schnitt zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie die Klinge sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch ab.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem geeigneten Messerschärfer.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf
Lösung: Schärfen Sie das Messer mit einem Schärfergerät.
- Problem: Klinge klebt an Lebensmitteln
Lösung: Verwenden Sie weniger Druck beim Schneiden oder befeuchten Sie die Klinge.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Elegance Santoku-mes met een lemmet van 180 mm

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Berkel Elegance Santoku-mes. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor zowel professionele als particuliere gebruikers en is ideaal voor het snijden, hakken en bereiden van diverse ingrediënten. Het biedt een uitstekende balans, scherpste en comfort tijdens het gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd het mes op een veilige en stabiele ondergrond.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een mesbeschermer wanneer het mes niet in gebruik is.
- Controleer regelmatig de staat van het mes. Als er schade is aan het lemmet of de grip, gebruik het mes dan niet en neem contact op met de klantenservice.
- Was het mes met de hand en vermijd het gebruik van de afwasmachine om de kwaliteit van het lemmet te behouden.

3. Productspecificaties

- Lengte lemmet: 180 mm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Hout
- Gewicht: 200 gram

4. Installatie en opstelling

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Zorg ervoor dat het mes schoon en droog is.
3. Plaats het mes op een veilige en stabiele snijplank voor gebruik.
4. Indien nodig, bevestig een mesbeschermer voor veilig opbergen.

5. Bediening

- Fijnsnijden: Gebruik de volledige lengte van het lemmet voor een gelijkmatige snede.
- Hakken: Gebruik een schommelbeweging voor het hakken van kruiden, groenten of vlees.
- Zorg ervoor dat u tijdens het snijden altijd een stevige grip op het handvat heeft.

6. Reiniging en onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en zachte zeep.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes in een mesbeschermer of op een veilige plek om schade aan het lemmet te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage en laat het mes indien nodig slijpen door een professional.

7. Probleemoplossing

- Als het mes niet goed snijdt, kan dit betekenen dat het lemmet bot is. Laat het mes slijpen.
- Bij vragen over schade of defecten neem contact op met onze klantenservice.

8. Afvalverwerking

- Gooi het mes nooit zomaar weg. Zorg ervoor dat het wordt afgevoerd volgens lokale regelgeving voor scherpe voorwerpen.
- Hergebruik indien mogelijk. Vraag bij lokale recyclecentra naar de mogelijkheden voor het verwijderen van metalen voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding goed voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Santoku Elegance de Berkel - 180 mm

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo Santoku Elegance de Berkel. Este cuchillo de alta calidad está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina. Su diseño elegante y su hoja afilada lo convierten en una herramienta imprescindible para chefs profesionales y aficionados por igual.

2. Información de Seguridad

- Cuidado al usar: Siempre maneje el cuchillo con cuidado. Mantenga la hoja alejada de los dedos y otras partes del cuerpo.
- Superficie de corte: Utilice una tabla de cortar adecuada para evitar el deslizamiento y mejorar la estabilidad durante el corte.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seco y seguro, lejos del alcance de los niños.
- Inspección: Revise regularmente la hoja en busca de daños. No utilice el cuchillo si está dañado o desafilado.
- Mantenimiento: Mantenga la hoja afilada utilizando un afilador adecuado.
- Uso indebido: No use el cuchillo para cortar materiales duros como huesos o alimentos congelados.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad.
- Longitud de la hoja: 180 mm.
- Uso: Ideal para picar, cortar y filetear.
- Diseño: Cuchillo con mango ergonómico para un agarre cómodo.
- Peso: 200 g.

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación especial para el cuchillo. Sin embargo, se recomienda:

1. Desempaquetar el cuchillo con cuidado.
2. Limpiar la hoja con un paño húmedo.
3. Almacenar en un bloque de cuchillos o funda para proteger la hoja y evitar accidentes.

5. Operación

Para utilizar el Cuchillo Santoku:

1. Asegúrese de que la superficie de corte sea estable.
2. Sostenga el cuchillo firmemente con una mano y el alimento con la otra.
3. Realice movimientos firmes y controlados, permitiendo que la hoja realice el trabajo.
4. Corte los alimentos en la forma y tamaño deseados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua caliente y un detergente suave. No lo sumerja en agua durante períodos prolongados.
- Secado: Seque inmediatamente con un paño limpio y seco.
- Mantenimiento: Afile la hoja de forma regular utilizando un afilador de cuchillos. No utilice un lavavajillas para limpiar el cuchillo, ya que puede dañar la hoja y el mango.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Utilice un afilador de cuchillos para afilar la hoja.
- Dificultad al cortar: Verifique si la hoja está limpia y libre de residuos.
- Ruidos al cortar: Asegúrese de que está utilizando una tabla de cortar adecuada.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, no lo deseche junto con los residuos domésticos. Lleve el cuchillo a un centro de reciclaje adecuado o siga las normativas locales de reciclaje y eliminación de acero inoxidable.

9. Contacto

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

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU COUTEAU SANTOKU BERKEL ÉLÉGANCE

Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau Santoku Berkel Élegance 180mm. Ce couteau est conçu pour répondre à vos besoins culinaires avec précision et efficacité. Il est fabriqué à partir de matériaux de haute qualité pour garantir sa durabilité et sa performance.

Informations de Sécurité

- L'utilisation de ce couteau nécessite une attention particulière. Utilisez toujours des plans de coupe appropriés pour éviter d'endommager les surfaces et d'endommager le couteau.
- Ne laissez jamais le couteau à la portée des enfants.
- Utilisez toujours le couteau avec précaution. Assurez-vous que votre main est à une distance sécuritaire de la lame.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser le couteau pour des tâches autres que la découpe des aliments.
- Évitez de plonger le couteau dans de l'eau chaude immédiatement après une utilisation pour éviter des chocs thermiques qui pourraient endommager la lame.

Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Couteau Santoku Berkel Élégan ce
- Longueur de la Lame: 180 mm
- Matériau de la Lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Manche: Plastique ergonomique
- Poids: 250 g
- Utilisation: Découpe, tranchage et hachage

Installation et Mise en Place

1. Retirez le Couteau de son Emballage: Avec précaution, retirez le couteau de son emballage. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Stockage: Conservez le couteau dans un bloc de couteaux, un protège-lame ou un tiroir sécurisé pour éviter les blessures.
3. Conditions de Dicrétion: Placez toujours le couteau dans un environnement sec et à température ambiante.

Fonctionnement

Utilisez le couteau pour trancher, hacher ou couper divers aliments comme des légumes, viandes et poissons. Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme et contrôlez la pression appliquée sur la lame pour assurer des coupes nettes.

Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, lavez la lame à la main avec de l'eau tiède et du savon.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs ou des tampons en acier qui pourraient rayer la lame.
- Séchez soigneusement le couteau après le lavage pour éviter la rouille.
- Pour maintenir le tranchant, aiguissez régulièrement la lame avec un fusil à aiguiser.

Dépannage

- Problème de Lame Émoussée: Si vous rencontrez des difficultés à couper, cela peut indiquer que la lame doit être aiguisée.
- Manche Détaché: Si le manche semble lâche, contactez le service client pour des conseils sur la réparation ou le remplacement.

Élimination

Ne jetez pas ce couteau dans les déchets ménagers. Suivez les règlements locaux concernant l'élimination des outils tranchants et des objets en métal pour une élimination appropriée.

Contact

Pour toute question ou préoccupation :

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

Merci d'utiliser le Couteau Santoku Berkel Élégan ce. Bonne cuisine!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Santoku Berkel Elegance - Lama 180 mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello Santoku Berkel Elegance. Questo coltello di alta qualità è progettato per soddisfare le esigenze degli chef professionisti e degli appassionati di cucina. La lama da 180 mm è realizzata con materiali premium per garantire durata e prestazioni ottimali.

2. Informazioni per la Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi culinari.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure o abrasive per evitare di danneggiare la lama.
- Maneggiare sempre il coltello con attenzione; la lama è estremamente affilata.
- Non tentare di affilare la lama usando metodi non raccomandati.
- In caso di infortunio, lavare la ferita con acqua e consultare un medico se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Coltello Santoku
- Lunghezza della lama: 180 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico in materiale antiscivolo
- Peso: Leggero per un facile utilizzo
- Utilizzo consigliato: Taglio di carne, pesce e verdure

4. Installazione e Setup

Il Coltello Santoku Berkel Elegance non richiede alcuna installazione. Prima del primo utilizzo, si consiglia di sciacquare la lama con acqua calda e asciugarla accuratamente con un panno morbido. Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto, preferibilmente in un ceppo per coltelli o con una protezione per la lama.

5. Funzionamento

- Impugnare il coltello saldamente per garantire un controllo ottimale durante il taglio.
- Utilizzare movimenti fluidi e uniformi per ottenere tagli precisi.
- Non esercitare una pressione eccessiva; lasciare che la lama faccia il lavoro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone, evitando di immergerlo in acqua per lungo tempo.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Non utilizzare lavastoviglie o detersivi abrasivi.
- Affilare la lama regolarmente usando una pietra per affilare o un affilatore di alta qualità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama appare opaca o non affilata, procedere all'affilatura.
- Se si notano scheggiature sulla lama, contattare l'assistenza clienti.
- In caso di problemi con il manico, verificare che non ci siano crepe o danni.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello seguendo le normative locali sui rifiuti. Assicurarsi di rimuovere la lama proteggendola per evitare infortuni. Gli utenti possono portare il coltello presso un centro di raccolta designato o contattare il servizio di smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania