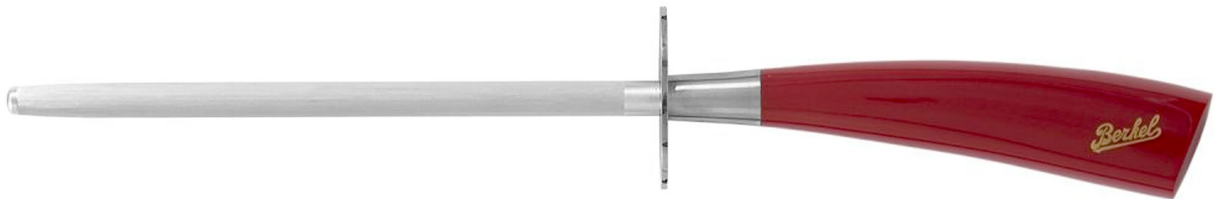


# ggmgastro

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: KEP1SH20SRRBL

### BERKEL | ELEGANCE - Sharpening steel - Blade: 200mm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Berkel Elegance Sharpening Steel Blade 200mm

### General Information

Congratulations on your purchase of the Berkel Elegance Sharpening Steel Blade 200mm (KEP1SH20SRRBL). This precision tool is designed to maintain the sharpness and performance of your knives, ensuring optimal cutting results. Crafted with high-quality materials, the Berkel Sharpening Steel is an essential addition to your kitchen, enabling you to achieve professional-grade sharpness with ease.

### Safety Information

- Personal Safety: Always use protective gear such as cut-resistant gloves when handling knives and the sharpening steel.
- Handling: Hold the sharpening steel in a secure grip, away from your body. Always keep your hands away from the blade edge during sharpening.
- Surface Stability: Ensure that the sharpening steel is placed on a stable surface before use to prevent slipping and accidents.
- Children: Keep the sharpening steel out of reach of children. This tool is not intended for use by children.
- Cleaning and Maintenance: Always clean the sharpening steel after use to prevent contamination and ensure safety. Never immerse it in water; wipe it down with a damp cloth and dry immediately.
- Storage: Store the sharpening steel in a secure location, ideally in a protective sheath or holder to avoid accidents and damage.

### Product Specifications

- Product Code: KEP1SH20SRRBL
- Blade Length: 200 mm
- Material: High-quality steel
- Finish: Elegant design
- Weight: 320 g

### Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the sharpening steel from the packaging.
2. Inspection: Inspect the sharpening steel for any visible damage or defects. Do not use if damaged.
3. Preparation: Place the sharpening steel on a clean, stable surface where you will perform the sharpening.
4. Readiness: Ensure that the area is well-lit and free from distractions before proceeding.

### Operation

1. Hold the Sharpening Steel: Grip the handle firmly with one hand and hold it vertically. Place the tip of the sharpening steel on a stable surface.
2. Position the Knife: Take the knife to be sharpened in your other hand. Position the knife blade against the sharpening steel at a 15 to 20-degree angle.
3. Sharpening Motion:
  - Start from the base of the knife blade.
  - Draw the knife down the sharpening steel, applying gentle pressure as you move towards the tip.
  - Repeat this motion 5-10 times on each side of the blade to achieve the desired sharpness.
4. Test the Knife: Carefully check the sharpness of the knife by slicing through a piece of paper or vegetable.

### Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Wipe the sharpening steel with a cloth after each use to remove debris and residue.
- Deeper Cleaning: Occasionally, use warm water and a mild detergent on a cloth, ensuring the steel is dried thoroughly immediately after.
- Storage: Store the sharpening steel in a dry place. Utilize a protective case if available to prevent accidental cuts.

### Troubleshooting

- Problem: Knife not sharpening effectively
  - Solution: Ensure you are using the correct angle and applying consistent pressure. Check the condition of your knife blade for any damage.
- Problem: Steel damaged or rusted
  - Solution: Clean and dry the steel thoroughly; apply a light oil to prevent future rust.

### Disposal

Please dispose of the sharpening steel according to your local regulations. Ensure it is wrapped securely to prevent injury to others during disposal.

### Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Berkel Elegance Schärfstahl 200mm (Kep1sh20srrbl)

## 1. Allgemeine Informationen

Der Berkel Elegance Schärfstahl mit einer Länge von 200 mm wurde entwickelt, um die Klingen von Messern effizient zu schärfen und ihre Lebensdauer zu verlängern. Er eignet sich ideal für den professionellen Küchengebrauch sowie für den Einsatz zu Hause.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Schärfstahl nur für die angegebenen Messerarten.
- Halten Sie bei der Benutzung den Schärfstahl immer von Ihrem Körper weg.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge des Messers beim Schärfen nicht zu nah an Ihren Händen oder Füßen ist.
- Bewahren Sie den Schärfstahl außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung den Schärfstahl auf Beschädigungen. Verwenden Sie ihn nicht, wenn er beschädigt ist.
- Reinigen Sie den Schärfstahl nach jedem Gebrauch gründlich, um Rückstände zu entfernen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Länge: 200 mm
- Material: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Farbe: Schwarz
- Gewicht: 250 g
- Anwendungsbereich: Professionelle Küche, Zuhause

## 4. Aufbau und Installation

1. Nehmen Sie den Schärfstahl aus der Verpackung und entfernen Sie etwaige Schutzfolien.
2. Stellen Sie sicher, dass der Schärfstahl auf einer stabilen Oberfläche platziert wird, bevor Sie ihn benutzen.
3. Bei Bedarf können Sie einen Halter verwenden, um den Schärfstahl bei der Verwendung zu stabilisieren.
4. Halten Sie den Schärfstahl in einem bequemen Winkel für die einfachste Handhabung.

## 5. Bedienung

1. Halten Sie das Messer in einem 15-20 Grad Winkel zur Schärfoberfläche des Schärfstahls.
2. Beginnen Sie am Griff und ziehen Sie das Messer in einer gleichmäßigen Bewegung zur Spitze des Schärfstahls.
3. Wiederholen Sie diesen Vorgang 3-5 Mal pro Seite, je nach Bedarf.
4. Überprüfen Sie die Schärfe des Messers, bevor Sie mit der Arbeit fortfahren.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Schärfstahl nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife.
- Trocknen Sie ihn gründlich ab, um Rost zu vermeiden.
- Lagern Sie den Schärfstahl an einem trockenen Ort und vermeiden Sie Feuchtigkeit.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Messer wird nicht scharf.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Technik korrekt angewendet wurde. Versuch es erneut mit mehr Druck.
- Problem: Schärfstahl ist beschädigt.  
Lösung: Verwenden Sie ihn nicht und wenden Sie sich an den Kundenservice.
- Problem: Schärfstahl ist rostig.  
Lösung: Reinigen Sie ihn gründlich und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Schärfstahl gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass er sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

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 Slijpstaal 200mm (Kep1sh20srrbl)

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aankoop van de Berkel Elegance Slijpstaal 200mm. Dit product is ontworpen om uw keukenuitrusting te optimaliseren door het behoud en de verbetering van de snijkwaliteit van uw messen. Het slijpstaal is ideaal voor zowel professionele koks als hobbykoks.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het slijpstaal niet om niet-geslepen voorwerpen te slijpen.
- Houd het slijpstaal altijd uit de buurt van kinderen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn tijdens gebruik om uitglijden te voorkomen.
- Slijp nooit op een gebroken of beschadigd mes.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het slijpstaal, de punt is scherp.
- Bewaar het slijpstaal op een veilige plaats wanneer het niet in gebruik is.
- Volg altijd de gebruiksaanwijzing om ongelukken te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

Technische gegevens:

- Lengte: 200mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch design
- Kleur: Zilver

## 4. Setup en Installatie

1. Verwijder het slijpstaal uit de verpakking.
2. Controleer het slijpstaal op eventuele zichtbare schade.
3. Kies een veilige, stabiele plaats om het slijpstaal op te bergen.
4. Zorg ervoor dat u het slijpstaal niet op een warme of vochtige plek plaatst.
5. Plaats het slijpstaal indien mogelijk in een houder om het veilig en toegankelijk te houden.

## 5. Bediening

1. Neem het slijpstaal stevig vast met één hand bij het handvat.
2. Houd het mes met de andere hand en plaats de snijkant tegen het slijpstaal.
3. Maak een lichte druk en slijp het mes met een uniforme beweging over het slijpstaal, van de basis naar de punt.
4. Herhaal dit proces voor beide zijden van het mes, gemiddeld 3-5 keer per kant.
5. Reinig het mes na het slijpen om eventuele metaaldeeltjes te verwijderen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Veeg het slijpstaal na elk gebruik af met een droge doek.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen; een milde zeep en water volstaan.
- Zorg ervoor dat het slijpstaal volledig droog is voordat u het opbergt.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes wordt niet scherp.  
Oplossing: Controleer of u genoeg druk uitoefent tijdens het slijpen en dat u beide kanten gelijkmatig slijpt.
- Probleem: Er zitten vlekken op het slijpstaal.  
Oplossing: Reinig het slijpstaal grondig met milde zeep en water. Gebruik geen schurende materialen.
- Probleem: Het handvat is losgekomen.  
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor instructies of vervangingen.

## 8. Afvoer

Dit product moet worden afgevoerd volgens de lokale milieuwetgeving. Het bevat metalen componenten die gerecycled kunnen worden. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor de juiste afvoermethoden.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

- E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Berkel Elegance Afilar Acero Cuchilla 200mm (KEP1SH20SRRBL)

## 1. Información General

El Afilar Acero Cuchilla Berkel Elegance es una herramienta esencial para mantener la calidad de las cuchillas de los utensilios de cocina. Fabricado con materiales de alta calidad, garantiza un rendimiento óptimo y un afilado preciso. Este producto es ideal tanto para chefs profesionales como para entusiastas de la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este afilador está diseñado exclusivamente para afilar cuchillas de cocina. No lo utilice para otros tipos de herramientas o cuchillos.
- Precauciones: Mantenga fuera del alcance de los niños. Use siempre con las manos secas y nunca fuerce la cuchilla en el afilador.
- Inspección: Verifique regularmente la herramienta para detectar cualquier desgaste o daño. No utilice el afilador si está dañado.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco, lejos de la luz directa del sol y de fuentes de humedad.
- Lesiones: Use protección adecuada para las manos si es necesario. Nunca dirija la cuchilla hacia su cuerpo o hacia otras personas mientras afila.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de Cuerpo: Acero inoxidable
- Longitud de la Cuchilla: 200 mm
- Peso: 240 gr
- Uso: Adecuado para cuchillas de acero
- Color: Cuerpo elegante con acabado pulido
- Tipo de Producto: Afilador manual

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el afilador de su empaque y colóquelo sobre una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y libre de obstrucciones.
3. Tómese unos momentos para inspeccionar el afilador y asegúrese de que no haya piezas sueltas o dañadas.
4. No requiere montaje adicional; el afilador está listo para usar inmediatamente.

## 5. Operación

1. Sostenga el afilador con una mano y la cuchilla con la otra.
2. Incline la cuchilla a un ángulo de aproximadamente 20 grados.
3. Pase la cuchilla suavemente por el afilador desde la base hasta la punta, aplicando una ligera presión.
4. Repita este proceso de 3 a 5 veces en ambos lados de la cuchilla para obtener un afilado óptimo.
5. Limpie cualquier residuo de metal que pueda haberse acumulado después del afilado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el afilador con un paño húmedo después de cada uso para eliminar cualquier residuo.
- No sumerja en agua ni lave en lavavajillas.
- Revise periódicamente el afilador para asegurarse de que esté en condiciones óptimas.
- Afile la cuchilla cada vez que sienta que ha perdido su filo.

## 7. Solución de Problemas

- Cuchilla no afila correctamente: Asegúrese de que está utilizando el ángulo adecuado durante el afilado. Verifique que el afilador esté limpio.
- Desgaste visible en la cuchilla: Esto puede indicar una necesidad de reemplazo de la cuchilla. Evite el uso excesivo del afilador.

## 8. Eliminación

El producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales de desechos. Los materiales metálicos pueden ser reciclados. Consulte a su municipalidad para obtener detalles sobre la disposición adecuada.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Mantenga este manual para futuras consultas. Agradecemos su elección del Afilador Berkel Elegance y le deseamos siempre las mejores experiencias culinarias.

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau à Aiguiser Berkel Elegance 200mm (Kep1sh20srrbl)

## 1. Informations générales

Le couteau à aiguiser Berkel Elegance est conçu pour maintenir vos lames de couteaux en excellente condition. Sa conception ergonomique et son utilisation intuitive le rendent idéal pour les professionnels et les amateurs passionnés de cuisine.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne jamais utiliser le couteau à aiguiser pour des tâches autres que l'aiguisage.
- Protection personnelle : Utilisez des gants de protection si nécessaire pour éviter les coupures.
- Stockage : Gardez l'outil hors de portée des enfants. Ne pas laisser le couteau à aiguiser à la vue et à la portée des enfants.
- Inspection : Vérifiez l'état de l'outil avant chaque utilisation. N'utilisez pas un couteau à aiguiser endommagé.
- Manutention : Portez-le avec précaution et assurez-vous que la lame est toujours orientée loin de votre corps.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : Kep1sh20srrbl
- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Conception ergonomique pour une prise confortable
- Poids : 250 g
- Couleur : Acier brillant

## 4. Installation et configuration

1. Retirez le couteau à aiguiser de son emballage.
2. Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche.
3. Placez le couteau à aiguiser sur une surface stable.
4. Si applicable, fixez le couteau à aiguiser à l'aide de son support ou base pour une utilisation plus stable.

## 5. Fonctionnement

- Tenez le couteau à aiguiser par la poignée.
- Inclinez la lame du couteau à un angle de 20 degrés par rapport à la surface de la lame en acier.
- Faites glisser délicatement la lame du couteau le long de l'aiguisoir, de la base à la pointe, en appliquant une pression modérée.
- Répétez pour l'autre côté de la lame jusqu'à obtenir le tranchant désiré.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez la lame avec un chiffon humide après chaque utilisation.
- Ne pas plonger le couteau à aiguiser dans l'eau.
- Évitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs.
- Stockez dans un endroit sec pour éviter l'oxydation.

## 7. Résolution des problèmes

- Problème : Lame non aiguisée
  - Solution : Assurez-vous d'utiliser le bon angle (20 degrés). Répétez l'opération d'aiguisage plusieurs fois.
- Problème : Difficulté à manœuvrer le couteau à aiguiser
  - Solution : Vérifiez que la surface de travail est stable.

## 8. Élimination

Éliminez le couteau à aiguiser conformément aux réglementations locales sur le recyclage des métaux. Ne jetez pas le produit à la poubelle ordinaire.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per la Lima di Affilatura Berkel Elegance - 200mm

## 1. Informazioni Generali

La lima di affilatura Berkel Elegance, modello KEP1SH20SRRBL, è progettata per garantire un'affilatura precisa e duratura delle lame. Questo strumento è ideale per chef professionisti e per appassionati di cucina che richiedono un'ottima prestazione e qualità.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare la lima se danneggiata.
- Tenere la lima lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre guanti protettivi durante l'affilatura per evitare tagli.
- Non forzare la lama oltre il suo limite durante l'affilatura.
- Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e asciutta per evitare scivolamenti.
- Non utilizzare la lima su materiali non indicati nel manuale.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Lima di Affilatura Berkel Elegance
- Modello: KEP1SH20SRRBL
- Lunghezza lama: 200 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Peso: 500 g
- Colore: Nero e acciaio inox

## 4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere un luogo di lavoro stabile e ben illuminato.
2. Rimuovere la lima dalla confezione.
3. Verificare che non ci siano danni visibili sulla lima e che tutti i componenti siano presenti.
4. Non è richiesta alcuna installazione complessa; la lima è pronta all'uso immediatamente dopo la rimozione dalla confezione.

## 5. Operazione

1. Posizionare la lima su una superficie piana e stabile.
2. Indossare guanti protettivi.
3. Tenere la lama dell'oggetto da affilare ad un angolo di 15-20 gradi rispetto alla superficie della lima.
4. Muovere la lama lungo la superficie della lima con un movimento regolare e controllato.
5. Ripetere il processo fino a raggiungere l'affilatura desiderata.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, pulire la lama con un panno asciutto per rimuovere i residui.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o ahrriochiosi.
- Conservare la lima in un luogo asciutto per evitare la formazione di ruggine.
- Ispezionare regolarmente la lama per verificare eventuali segni di usura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- La lama non si affila correttamente: controllare l'angolo di affilatura e riprovare.
- Segni di ruggine sulla lama: pulire la lama e conservare in un luogo asciutto.
- Danni alla lama: contattare il servizio assistenza per informazioni sulla riparazione.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nell'indifferenziato.
- Smaltire secondo le normative locali per i rifiuti di metallo.
- Verificare se esistono centri di riciclaggio dedicati.

## 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