

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: KEP1SL26SRRBL

BERKEL | ELEGANCE - Salami/Cheese knife - Blade: 260mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Berkel Elegance Salami & Cheese Knife (Blade 260mm)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Berkel Elegance Salami & Cheese Knife with a 260mm blade. Designed for precision and efficiency, this knife is ideal for slicing salami and cheese with ease. The high-quality blade ensures durability and sharpness, facilitating superior cutting performance for both professional and personal use.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care. The blade is extremely sharp and can cause severe injuries if mishandled.
- Keep the knife out of reach of children and ensure it is stored safely when not in use.
- Use the knife on stable cutting boards to prevent accidental slips.
- Avoid using the knife for purposes it is not designed for, such as cutting frozen or overly hard items.
- Wear cut-resistant gloves if you are unaccustomed to using kitchen knives.
- Regularly check the blade for any damage, such as chips or cracks, before use to ensure safe operation.
- When cleaning, do not immerse the knife in water or place it in a dishwasher; use a damp cloth instead.

3. Product Specifications

- Blade Length: 260 mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle: Ergonomic Design
- Weight: 0.5 kg
- Color: Red and Stainless Steel

4. Setup and Installation

1. Unbox the knife and remove any protective packaging.
2. Inspect the knife for any damages during transportation.
3. Ensure the workspace is clear and organized before beginning to use the knife.
4. Familiarize yourself with the ergonomic handle design, ensuring a firm grip while using the knife.
5. Position a stable cutting board on a flat surface and hold the knife securely in hand, ready for use.

5. Operation

- Hold the knife by the handle with a grip that allows for control and balance.
- Place the item to be sliced firmly on the cutting board.
- Start at one end of the salami or cheese, applying gentle pressure and moving the knife in a forward and backward motion to achieve even slices.
- For thicker slices, increase the pressure gradually, maintaining a steady angle as you cut.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, immediately wipe the blade with a damp cloth to remove food particles.
- For thorough cleaning, wash the blade gently with warm water and mild detergent using a sponge.
- Rinse and dry the knife carefully to prevent rust or corrosion.
- Store the knife in a protective sheath or knife block to maintain the blade's sharpness and integrity.
- Regularly sharpen the blade with a proper knife sharpener to ensure optimal cutting performance.

7. Troubleshooting

- Issue: Knife not cutting effectively.
Solution: Check for dullness and sharpen the blade if necessary. Ensure you're using the knife on appropriate food items.
- Issue: Difficulty in grip.
Solution: Ensure hands are dry. If the issue persists, consider ergonomic adjustments or consult a professional for specific grip aids.

8. Disposal

- Dispose of the knife responsibly once it reaches the end of its life.
- If the knife is damaged and cannot be repaired, wrap it in protective material to avoid accidents and discard it according to local regulations for metal waste.

9. Contact

For any inquiries, support, or spare parts, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Berkel Elegance Salami & Cheese Knife. Enjoy your culinary experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel Elegance Salami- und Käsemesser (Klinge 260mm)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Berkel Elegance Salami- und Käsemesser entschieden haben. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine außergewöhnliche Schneideerfahrung zu bieten und sowohl in der Gastronomie als auch im privaten Bereich Anwendung zu finden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck, nämlich das Schneiden von Salami und Käse.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge scharf ist, um Verletzungen zu vermeiden. Schneiden Sie nur auf stabilen Unterlagen.
- Bei der Reinigung des Messers seien Sie vorsichtig, insbesondere beim Umgang mit der Klinge.
- Verwenden Sie das Messer niemals, wenn Sie müde sind oder sich in einem Zustand befinden, der Ihre Aufmerksamkeit beeinträchtigt.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Berkel Elegance Salami- und Käsemesser
- Klingenlänge: 260 mm
- Material der Klinge: Edelstahl

4. Aufstellung und Installation

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und stabil ist.
- Platzieren Sie den Messerblock auf einer ebenen Fläche, die ausreichend Platz für Sicherheit und Komfort bietet.
- Sichern Sie das Gerät, indem Sie es festhalten oder an einem geeigneten Ort fixieren.

5. Bedienung

- Halten Sie den Griff des Messers sicher in einer Hand.
- Führen Sie die Klinge in einer gleichmäßigen, kontrollierten Bewegung durch das Lebensmittel.
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, üben Sie gleichmäßigen Druck aus und lassen Sie das Messer nicht verkanten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder scheuernden Schwämme.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder Wetzstahl.

7. Fehlerbehebung

- Wenn das Messer nicht scharf genug ist, verwenden Sie einen Wetzstahl oder ein Schleifgerät, um die Klinge nachzuschärfen.
- Bei Unregelmäßigkeiten in der Schneidleistung prüfen Sie, ob die Klinge sauber und unbeschädigt ist.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle.
- Schützen Sie die Klinge vor der Entsorgung, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Berkel Elegance Salami / Kaasmes met een mes van 260 mm

1. Algemene Informatie

Het Berkel Elegance Salami / Kaasmes is ontworpen voor het snijden van zowel salami als kaas met precisie en stijl. Dit mes is een must-have voor elke serieuze chef-kok of gastronom.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van voedselproducten en niet voor andere doeleinden.
- Zorg ervoor dat het mes altijd goed en stevig vastgehouden wordt tijdens het snijden om verwondingen te voorkomen.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen en vervang het indien nodig.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond om uitglijden te voorkomen.
- Gebruik voor het reinigen geen schuurmiddelen of agressieve chemische producten om de scherpe rand niet te beschadigen.

3. Productspecificaties

- Meslengte: 260 mm
- Materiaal: Hoogwaardige roestvrijstalen lemmet
- Gewicht: 0,5 kg

4. Installatie en Setup

1. Verwijder het mes uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Zorg ervoor dat u een stabiele en schoon oppervlak heeft waarop u het mes kunt gebruiken.
3. Zorg ervoor dat u een snijplank gebruikt die geschikt is voor voedsel en een goede grip heeft.
4. Als het mes een handgreep heeft die geïnstalleerd moet worden, volg dan de bijgevoegde aanwijzingen voor installatie.

5. Bediening

- Houd het mes met de handgreep vast en plaats de punt van het mes op uw snijvlak.
- Gebruik een snijdende beweging om door het voedsel te snijden.
- Voor de beste resultaten snijdt u langzaam en gelijkmatig.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een mesblok of beschermhoes.

7. Problemen oplossen

- Als het mes niet goed snijdt, controleer dan om te zien of het bot is en slijp het indien nodig.
- Controleer op eventuele slijtage of beschadigingen aan het mes en vervang het als dat nodig is.

8. Afvoer

- Gooi oude of beschadigde producten op een milieuvriendelijke manier weg.
- Controleer lokale richtlijnen voor het recyclen van metalen materialen en volg deze.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo para Salami y Queso Berkel Elegance de 260 mm

1. Información General

Bienvenido al manual del cuchillo para salami y queso Berkel Elegance. Este producto está diseñado para ofrecer un corte preciso y elegante, ideal para los amantes de la carne y los quesos de alta calidad. Fabricado con los mejores materiales, garantiza durabilidad y un rendimiento excepcional en la cocina.

2. Información de Seguridad

Para asegurar un uso seguro del cuchillo para salami y queso Berkel Elegance, siga estas recomendaciones:

- Uso Adecuado: Este cuchillo está destinado solo para cortar salami y queso. No lo utilice para otros alimentos o propósitos.
- Cuidado de la Hoja: La hoja es extremadamente afilada. Manipúlela con precaución para evitar cortes accidentales.
- Almacenamiento Seguro: Guarde el cuchillo en un lugar seguro donde no pueda caer ni entrar en contacto con otros objetos afilados. Utilice un soporte o funda adecuada.
- Manejo Durante el Corte: Corte sobre superficies estables y solo cuando el cuchillo esté recto. Evite movimientos bruscos.
- Uso de Guantes: Considere el uso de guantes de cocina durante el manejo para una mayor protección.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente la hoja en busca de daños. No utilice el cuchillo si está dañado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KEP1SL26SRRBL
- Longitud de la Hoja: 260 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Diseño ergonómico
- Peso: 450 g
- Uso: Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

El cuchillo para salami y queso Berkel Elegance no requiere instalación. Siga estos pasos para su uso:

- Desempaque: Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
- Limpiar Antes de Usar: Lave la hoja con agua tibia y jabón suave. Seque completamente.
- Verificación de Seguridad: Asegúrese de que la hoja esté intacta y libre de daños antes de usar.

5. Operación

Cuando esté listo para cortar:

1. Coloque el salami o queso en una superficie adecuada y estable.
2. Sostenido firmemente por el mango, aplique una presión uniforme al cortar.
3. Realice cortes suaves para evitar dañar la hoja.
4. Al finalizar, limpie el cuchillo y guárdelo adecuadamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón. No use lavavajillas.
- Secado: Seque completamente con un paño suave.
- Mantenimiento de la Hoja: Afile la hoja regularmente con una piedra de afilar adecuada para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Dificultad al Cortar: Asegúrese de que la hoja esté afilada.
- Hoja Dañada: Inspeccione la hoja y no la use si muestra signos de daño.
- Mango Dañado: Asegúrese de que el mango esté seguro y libre de grietas.

8. Eliminación

Este cuchillo es un producto de acero inoxidable. Siga estos pasos para una eliminación adecuada:

- Hoja Dañada: Coloque la hoja en un envase seguro para evitar cortes durante la eliminación.
- Reciclaje: Consulte las normativas locales sobre reciclaje de metal.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

Este manual está diseñado para garantizar el uso seguro y efectivo de su cuchillo para salami y queso Berkel Elegance. Agradecemos su confianza en nuestros productos.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le Couteau à Salami et Fromage Berkel Elegance Blade 260mm

1. Informations Générales

Le Couteau à Salami et Fromage Berkel Elegance est conçu pour offrir une expérience de coupe de haute qualité. Ce produit est idéal pour les professionnels de la gastronomie ainsi que pour les amateurs de cuisine à domicile. Son design ergonomique et sa lame de 260 mm garantissent une précision de coupe exceptionnelle.

2. Informations de Sécurité

- Danger d'Aiguille : La lame est extrêmement aiguisée. Manipulez avec précaution pour éviter les coupures.
- Environnement d'Utilisation : Ne pas utiliser près de l'eau ou d'autres liquides pour éviter le risque de glissade.
- Gants de Protection : Il est recommandé de porter des gants de protection lors de la manipulation ou du nettoyage de la lame.
- Enfants : Conservez ce produit hors de portée des enfants.
- Maintenance : Inspectez régulièrement la lame pour des signes d'usure ou de dommages. En cas de dommages, ne pas utiliser le produit.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Type de produit : Couteau à salami et fromage
- Longueur de la lame : 260 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de qualité supérieure
- Manche : Ergonomique en matériau antidérapant
- Poids : 1,2 kg
- Couleur : Noir

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Mise en Place : Placez le couteau sur une surface de travail stable et propre.
3. Vérification des Accessoires : Assurez-vous d'avoir tous les accessoires nécessaires à la bonne utilisation du produit.
4. Assemblage : Si nécessaire, fixez le manche (si démontable) selon les instructions fournies.

5. Fonctionnement

- Pour couper, saisissez le manche fermement.
- Placez la lame contre l'aliment à couper.
- Appliquez une pression constante et déplacez la lame en avant et en arrière pour de meilleurs résultats.
- Ne forcez pas la coupe; laissez la lame faire le travail.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez la lame avec de l'eau savonneuse après chaque utilisation. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Séchage : Séchez toujours la lame immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Affûtage : Utilisez une pierre à aiguiser appropriée pour maintenir la netteté de la lame.

7. Dépannage

- Coupures Inégales : Assurez-vous que la lame est bien affûtée.
- Difficulté à Couper : Vérifiez que la lame n'est pas ébréchée ou endommagée.
- Accumulation de Débris : Nettoyez la lame et le manche si des résidus alimentaires s'accumulent.

8. Élimination

Conformément à la réglementation sur les déchets, ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Veuillez suivre les directives locales pour le recyclage de l'acier et des plastiques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello per Salumi e Formaggi Berkel Elegance

1. Informazioni Generali

Il Coltello per Salumi e Formaggi Berkel Elegance è uno strumento di alta qualità progettato per la precisione e l'efficienza nella selezione e nel taglio dei salumi e dei formaggi. Dotato di una lama di 260 mm, è realizzato con materiali robusti e durevoli. Questo coltello è ideale per uso domestico e professionale.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per l'uso previsto; non per tagliare oggetti non alimentari.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare ferite.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro lontano dalla portata dei bambini.
- Tenere il coltello lontano da fonti di calore e umidità.
- Utilizzare un tagliere adeguato durante il taglio per evitare danni alla lama.
- Indossare guanti di protezione se necessario.
- Non utilizzare il coltello se danneggiato o con la lama intaccata.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lama: 260 mm
- Materiale della lama: acciaio inox di alta qualità
- Impugnatura: ergonomica e antiscivolo
- Peso: 500 g
- Uso: Professionale e domestico
- Manutenzione: lavabile a mano, non lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
2. Pulire la lama con un panno morbido e umido prima del primo utilizzo.
3. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e stabile.
4. Posizionare un tagliere adeguato sulla superficie di lavoro.
5. La lama è affilata; impugnare il coltello per la parte dell'impugnatura e non toccare la lama.

5. Operazione

1. Posizionare il prodotto da tagliare sul tagliere.
2. Con un movimento deciso e controllato, utilizzare il coltello per affettare il cibo desiderato.
3. Adattare l'angolo di taglio e la pressione per ottenere fette di spessore uniforme.
4. Ripetere il processo secondo necessità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Risciacquare il coltello con acqua calda subito dopo l'uso.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie.
- Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Conservare il coltello in un supporto o in un luogo sicuro per proteggerne la lama.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è opaca, utilizzare una pietra per affilare parzialmente.
- Se l'impugnatura scivola, assicurarsi che sia asciutta e pulita.
- In caso di danni alla lama, contattare il servizio clienti per consigli sulla riparazione o sostituzione.

8. Smaltimento

Non gettare il coltello nei rifiuti domestici. Seguire le regolamentazioni locali relative allo smaltimento dei materiali metallici. Può essere portato a un centro di raccolta per materiali riciclati.

9. Contatti

Per ulteriore assistenza, inviare un'email a info@gmgastro.com o contattare il numero 0800 7000 220.
Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.