

# 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: KEP1SN26SRBBL

**BERKEL | ELEGANCE - Salmon knife - Blade: 260mm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Elegance Salmon Knife Blade 260mm (KEP1SN26SRBBL)

## 1. General Information

The Berkel Elegance Salmon Knife Blade is designed for precision slicing of salmon and other delicate fish. Constructed with high-quality materials, this knife blade delivers exceptional performance and durability in both professional and domestic environments.

## 2. Safety Information

- Always handle the knife blade with care to avoid injury.
- Ensure the blade is stored safely and out of reach of children when not in use.
- Use protective gloves when installing or removing the knife blade to prevent cuts.
- Do not attempt to modify or tamper with the knife blade or its components.
- Follow all manufacturer's instructions for use to ensure safe operation.
- Handle the knife blade and its components with clean, dry hands to maintain grip.
- If any component of the knife blade is damaged, discontinue use and contact customer service for guidance.

## 3. Product Specifications

- Brand: Berkel
- Model: Elegance Salmon Knife Blade
- Blade Length: 260mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Design Type: Elegance
- Weight: 0.35 kg

## 4. Setup and Installation

1. Before beginning installation, ensure you have all necessary tools and components.
2. Turn off the machine and disconnect it from the power supply.
3. Remove the existing knife blade by loosening the retaining screws using an appropriate tool.
4. Carefully lift the old blade off the spindle and set it aside.
5. Take the new Berkel Elegance Salmon Knife Blade and align it with the spindle.
6. Secure the blade in place by tightening the retaining screws firmly but not overtightening, to avoid damaging the blade.
7. Reconnect the machine to the power supply.
8. Perform a test run at low speed to ensure the blade is installed correctly and functioning smoothly.

## 5. Operation

- Ensure the machine and blade are turned off before starting any preparation.
- Place the salmon securely on the slicer.
- Adjust the thickness setting according to your requirement.
- Start the machine and slowly guide the fish towards the blade for an even slice.
- Always keep hands and foreign objects away from the blade during operation.
- Once slicing is completed, turn off the machine and clean the area as necessary.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Turn off and unplug the machine before cleaning.
- Remove the knife blade following the installation instructions.
- Clean the blade with warm soapy water using a non-abrasive sponge.
- Rinse and dry the blade thoroughly to prevent corrosion.
- Wipe down the machine body with a damp cloth; do not use abrasive cleaners.
- Regularly check for any signs of wear or damage and replace as necessary.

## 7. Troubleshooting

- If the knife blade is not slicing properly, check for dullness and sharpen if necessary.
- Ensure the blade is installed correctly on the spindle.
- If the machine is making unusual noises, turn it off immediately and inspect for any foreign objects or damage.
- For any further issues, consult the customer service contact information provided.

## 8. Disposal

- Dispose of the knife blade according to local regulations for metal waste.
- Ensure that any sharp edges are safely wrapped to prevent injury during disposal.

## 9. Contact

For assistance or inquiries regarding the Berkel Elegance Salmon Knife Blade, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Elegance Lachsstahlmesser 260 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Elegance Lachsstahlmessers! Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um optimalen Schnittkomfort und Präzision beim Schneiden von Lachs und anderen Gourmet-Lebensmitteln zu bieten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Dieses Produkt ist nur für den vorgesehenen Zweck zu verwenden.
- Schneidekanten: Die Klinge ist extrem scharf. Vorsicht beim Umgang mit dem Messer, um Verletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf und verwenden Sie stets eine geeignete Abdeckung.
- Benutzung des Messers: Verwenden Sie immer eine stabile Schneidunterlage und halten Sie die Finger von der Klinge beim Schneiden fern.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch gründlich. Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Berkel Elegance Lachsstahlmesser
- Klingenlänge: 260 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Gewicht: 0,5 kg
- Farbe: Edelstahl/Schwarz

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und stabil ist.
3. Platzieren Sie eine stabile und rutschfeste Schneidunterlage auf der Arbeitsfläche.
4. Halten Sie das Messer am Griff und überprüfen Sie vor der ersten Benutzung, ob die Klinge fest sitzt.
5. Vergewissern Sie sich, dass keine Verpackungsmaterialien oder -reste am Messer vorhanden sind.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand die Lebensmittel, die Sie schneiden möchten, zur Klinge.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und schneiden Sie in einer gleichmäßigen Bewegung, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Lassen Sie die Klinge sanft über die Lebensmittel gleiten, um ein Zerreißen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser mit mildem Spülmittel.
- Vermeiden Sie es, das Messer in die Spülmaschine zu geben, da dies die Klinge beschädigen könnte.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Auf Wunsch kann die Klinge regelmäßig geschärft werden, um die Schnittqualität zu verbessern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Klinge schneidet nicht gut  
Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie diese gegebenenfalls.
- Problem: Das Messer rutscht während des Schneidens  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Schneidunterlage stabil und rutschfest ist.
- Problem: Klinge hat Rostflecken  
Lösung: Reinigen Sie das Messer sofort gründlich und lagern Sie es an einem trockenen Ort.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metall- und Küchenabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge entsprechend geschützt ist, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für Fragen, technische Unterstützung oder weitere Informationen 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 de Berkel Elegance Zalmmeslijn 260mm (Kep1sn26srbb1)

## 1. Algemene Informatie

De Berkel Elegance Zalmmeslijn is ontworpen voor precisie en kwaliteit. Dit mes is ideaal voor het snijden van zalm en andere delicate vleeswaren. Met een lengte van 260 mm biedt dit mes een uitstekende snijdikte en controle. Het innovatieve ontwerp en de hoogwaardige materialen zorgen voor een lange levensduur en optimale prestaties.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van voedsel.
- Vermijd direct contact met de vingers tijdens het snijden; gebruik altijd een snijplank.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Reinig het mes regelmatig om de hygiëne te waarborgen.
- Draag bij het reinigen van het mes geschikte handschoenen om snijwonden te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 260 mm
- Materiaal van het blad: Hoogwaardig roestvrij staal
- Gewicht: 0,5 kg
- Handvat: Ergonomisch en antibacterieel
- Geschikt voor professionele en huishoudelijke doeleinden

## 4. Opbouw en Installatie

1. Neem het mes uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Verwijder eventuele beschermingen van het mes.
3. Plaats het mes in een meshouder of op een veilige plaats.
4. Zorg ervoor dat de snijplank stabiel is en gebruik onder een goed verlichte omgeving.

## 5. Gebruik

- Zorg ervoor dat het mes goed scherp is voordat u begint met snijden.
- Plaats het voedsel stevig op de snijplank.
- Snijd het voedsel gelijkmatig zonder te veel druk uit te oefenen.
- Maak gebruik van een geschikte snijtechniek om de beste resultaten te bereiken.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af met een schone, droge doek.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het mes en slijp indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer of het mes scherp is en slijp het indien nodig.
- Probleem: Mes is beschadigd.  
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor vervanging of reparatie.

## 8. Afvoer

- Gooi het mes niet in de reguliere afvalcontainer.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor richtlijnen over de juiste afvoer van metalen voorwerpen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Salmón Berkel Elegance con Hoja de 260mm

## 1. Información General

Este cuchillo de salmón Berkel Elegance, diseñado para cortar con precisión, es una herramienta esencial para chefs y amantes de la cocina. Con su hoja de 260mm, este cuchillo permite filetear salmón y otros pescados de manera eficiente y con facilidad.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo solo para su propósito previsto.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que la superficie donde se utiliza el cuchillo esté estable y antideslizante.
- Siempre corte alejado de su cuerpo para evitar lesiones.
- Mantenga el cuchillo afilado; un cuchillo desafilado puede causar accidentes.
- Nunca intente cortar sobre superficies duras que puedan dañar la hoja.
- Lave a mano el cuchillo para evitar daños por el lavavajillas.
- No utilice el cuchillo para abrir latas o como herramienta de palanca.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones de la hoja: 260 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Compuesto de material ergonómico
- Uso: Ideal para cortar salmón y otros pescados
- Peso: 300 g
- Color: Acabado elegante, diseño moderno

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Asegúrese de que todas las partes estén libres de daños.
3. Coloque el cuchillo en una superficie de trabajo limpia y estable.
4. No se requiere ningún montaje adicional; el cuchillo está listo para su uso.

## 5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
- Coloque el pescado sobre una tabla de cortar antideslizante.
- Realice cortes suaves y controlados, utilizando la longitud de la hoja para obtener filetes finos y uniformes.
- Mantenga la hoja en un ángulo de aproximadamente 30 grados para cortes óptimos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- Seque el cuchillo con un paño limpio y suave.
- Mantenga la hoja afilada utilizando una piedra de afilar o un afilador, siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Almacene el cuchillo en un soporte de cuchillos o un estuche para proteger la hoja.

## 7. Solución de Problemas

- La hoja está desafilada: Use una piedra de afilar para afilar el cuchillo.
- El mango se siente suelto: Revise la conexión entre la hoja y el mango, y contáctenos si es necesario.
- Manchas en la hoja: Limpie con un limpiador de acero inoxidable.

## 8. Eliminación

- Deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales de residuos.
- Se recomienda reciclar el cuchillo, si es posible, asegurándose de que la hoja esté protegida para evitar lesiones.

## 9. Contacto

Para preguntas o más información, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau à Saumon Berkel Elegance 260mm

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Saumon Berkel Elegance. Ce couteau est conçu pour offrir une performance exceptionnelle lors de la découpe de saumon et d'autres poissons. Fabriqué avec précision, il est idéal pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ce couteau est destiné uniquement à la découpe de saumon et de produits similaires. Ne pas utiliser pour d'autres aliments non adaptés.
- Précautions Générales : Manipulez le couteau avec soin pour éviter les coupures. Gardez-le hors de portée des enfants.
- Entretien de la Lame : Assurez-vous que la lame est propre et en bon état avant chaque utilisation. Remplacez toute lame endommagée.
- Stockage : Rangez le couteau dans son étui ou sur un support de couteau sécurisé pour éviter les accidents.
- Interdiction d'Utilisation : N'utilisez pas si la lame est affûtée, endommagée ou si vous êtes sous l'influence de substances altérant les perceptions.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : Couteau à Saumon Berkel Elegance
- Lame : 260 mm
- Matériau de la Lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Conception ergonomique pour un confort optimal
- Poids : 0,25 kg

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballer le couteau et vérifier qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Avant utilisation, nettoyer la lame avec de l'eau tiède et un détergent doux.
3. Sécher le couteau soigneusement avec un chiffon doux.
4. Installer le support de rangement (si fourni) dans un endroit sûr et accessible.

## 5. Fonctionnement

- Tenez le manche du couteau fermement tout en maintenant l'angle de coupe approprié pour des tranches nettes.
- Coupez le saumon en effectuant des mouvements longs et fluides sans exercer trop de pression.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le couteau après chaque utilisation avec de l'eau tiède et du savon doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la lame.
- Séchez soigneusement avant de ranger.
- Aiguillez la lame régulièrement pour maintenir sa performance de coupe.

## 7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas efficacement.  
Solution : Vérifiez si la lame a besoin d'être affûtée.
- Problème : La poignée est glissante.  
Solution : Nettoyez la poignée pour enlever toute graisse ou résidu.

## 8. Élimination

Lorsque le couteau est en fin de vie ou endommagé, recyclez-le conformément aux réglementations locales sur le recyclage des métaux. Ne jetez pas le couteau dans des déchets ordinaires afin d'éviter les accidents.

## 9. Contact

Pour toute question ou requête, veuillez contacter notre service client :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello per Salmone Berkel Elegance 260mm

## 1. Informazioni Generali

Il Coltello per Salmone Berkel Elegance è progettato per garantire il massimo della precisione e della facilità d'uso nel taglio del salmone. La sua lama di alta qualità è ideale per affettare il salmone fresco in fette sottili e uniformi.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente il coltello per la sua funzione prevista.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello se la lama è danneggiata o usurata.
- Indossare sempre guanti di protezione durante la manipolazione.
- Evitare di utilizzare il coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Non tentare di modificare o riparare il prodotto da soli.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Coltello per salmone
- Lunghezza della lama: 260 mm
- Materiale della lama: Acciaio inox di alta qualità
- Manico: Ergonomico per una presa sicura
- Utilizzo: Professionale e domestico

## 4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il coltello dalla confezione e assicurarsi che sia integro.
- Non sono richiesti strumenti per l'installazione.
- Per massimizzare la durata della lama, conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro.
- Utilizzare un portacoltelli per una protezione adeguata della lama.

## 5. Funzionamento

- Tenere il coltello con una mano sul manico e l'altra a sostegno del cibo da affettare.
- Esercitare una leggera pressione e affettare in un movimento fluido, mantenendo un angolo costante per un taglio uniforme.
- Lavare il coltello dopo l'uso e asciugarlo prima di riporlo.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone delicato.
- Evitare il lavaggio in lavastoviglie per preservare la qualità della lama.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Controllare la lama regolarmente per eventuali segni di usura e affilarla se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta in modo uniforme, controllare se è necessaria un'affilatura.
- Assicurarsi che non ci siano residui di cibo o umidità sul coltello.
- In caso di danni alla lama, non tentare riparazioni fai-da-te. Contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il coltello in conformità con le normative locali riguardanti i rifiuti pericolosi.
- Non smaltire il prodotto con i rifiuti non riciclabili.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o domande, contattateci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania