

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: KEP1SN26SRRBL

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 (KEP1SN26SRRBL)

1. General Information

The Berkel Elegance Salmon Knife Blade is designed specifically for slicing salmon with precision and ease. The 260mm blade made from high-quality stainless steel ensures strength, durability, and exceptional slicing performance. This knife is perfect for both professional and home use, offering a blend of aesthetic appeal and functionality.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care; the blade is extremely sharp.
- Use protective gloves when handling the knife to prevent cuts.
- Store the knife in a designated sheath or a knife block to avoid accidental injury.
- Keep out of reach of children.
- Do not use the knife for any purpose other than its intended use.
- Ensure your hands are dry when handling the knife to prevent slips.
- If the knife is damaged, do not use it and contact customer service for advice.
- Regularly check the blade for any signs of wear or damage.

3. Product Specifications

- Product Code: KEP1SN26SRRBL
- Blade Length: 260 mm
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Ergonomic Plastic
- Designed for: Slicing Salmon
- Weight: 0.5 kg
- Dimensions: 270 x 40 x 20 mm
- Color: Red handle with silver blade

4. Setup and Installation

- Remove the knife from its packaging, ensuring no protective sheath is attached.
- Inspect the knife for any visible damage or imperfections.
- If applicable, fix the provided handle securely onto the blade following included instructions.
- Ensure the work surface is clean and stable before use.
- For optimal performance, position the knife at a comfortable slicing angle.

5. Operation

- Hold the knife by the handle firmly.
- Position the salmon on a sturdy cutting board.
- Begin slicing by applying gentle, consistent pressure and smoothly pull the knife through the salmon.
- For best results, use a back-and-forth motion while maintaining an angle that suits your cutting style.
- Clean the knife after use to maintain hygiene and prolong lifespan.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife after each use with warm soapy water and a soft cloth.
- Avoid using abrasive materials that may scratch the blade.
- Dry the knife thoroughly to prevent corrosion.
- Store the knife in a dry place, preferably in a knife block or a protective sheath.
- Regularly inspect the blade for sharpness; sharpen as needed.

7. Troubleshooting

- If the knife does not slice smoothly, it may need sharpening. Use a suitable knife sharpener.
- If the handle feels loose or unstable, inspect it for any signs of wear or damage. Contact customer service if needed.
- For any manufacturing defects, please refer to the warranty terms.

8. Disposal

- To responsibly dispose of the knife, do not place it in regular waste.
- If the knife is irreparable, contact your local waste management service for proper disposal methods.
- Ensure the blade is shielded or wrapped to prevent injury when disposing of or recycling.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Elegance Lachsmesser mit Klinge 260mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Elegance Lachsmessers. Dieses hochwertige Produkt ist speziell entwickelt worden, um Ihnen ein präzises und müheloses Schneiden von Lachs und anderen Lebensmitteln zu ermöglichen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um alle Funktionen und Sicherheitsvorkehrungen optimal zu nutzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie das Lachsmesser nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge immer scharf; stumpfe Klingen können Unfälle verursachen.
- Bei der Verwendung sollte das Messer stets in einem stabilen und sicheren Zustand sein.
- Verwenden Sie beim Schneiden eine geeignete Schneidfläche, um eine Beschädigung der Klinge und der Oberfläche zu vermeiden.
- Halten Sie Ihre Hände und andere Körperteile von der Klinge fern.
- Lassen Sie Kinder niemals alleine mit dem Messer oder in dessen Nähe.
- Reinigen Sie das Messer sofort nach der Benutzung und lagern Sie es an einem sicheren Ort.
- Vermeiden Sie die Benutzung des Messers in feuchten oder nassen Bereichen, um das Risiko eines Stromschlags zu minimieren, wenn elektrische Komponenten vorhanden sind.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Berkel Elegance Lachsmesser
- Klingenlänge: 260 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Farbe: Rotes Blütenmuster

Technische Daten:

- Gewicht: 0.5 kg
- Abmessungen: 270 x 45 x 30 mm
- Verpackungsinhalt: 1 x Lachsmesser

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie das Messer auf einer stabilen, sicheren Oberfläche.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich gut beleuchtet ist.
- Legen Sie alle benötigten Utensilien bereit, bevor Sie mit dem Schneiden beginnen.
- Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen und stellen Sie sicher, dass sie scharf ist.
- Nach der Installation kann das Messer sofort verwendet werden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer sicher, indem Sie einen stabilen Griff verwenden.
- Führen Sie das Messer gleichmäßig und mit leichtem Druck über den Lachs.
- Verwenden Sie gleichmäßige, lange Züge, um ein gleichmäßiges Schnittbild zu gewährleisten.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach der Benutzung unter warmem Wasser mit mildem Geschirrspülmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer in einem schützenden Etui oder mit einer Klingenabdeckung.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Messerschärfer.
- Problem: Schnitthaut nicht richtig.
Lösung: Überprüfen Sie die Schneidtechnik und stellen Sie sicher, dass das Messer scharf ist.
- Problem: Klinge beschädigt.
Lösung: Klinge ersetzen oder professionellen Reparaturdienst in Anspruch nehmen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt und die Verpackung gemäß den lokalen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Metallteile sollten möglichst recycelt werden.

9. Kontakt

Für Fragen 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 Zalmmes Blad 260mm (Kep1sn26srrbl)

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw keuze voor de Berkel Elegance Zalmmes Blad 260mm. Dit hoogwaardige mes is ideaal voor het in plakjes snijden van zalm en andere delicatessen. Het combineert ergonomisch design met uitzonderlijke functionaliteit, waardoor het een onmisbaar hulpmiddel is in elke keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinde, namelijk het snijden van zalm en vergelijkbaar voedsel.
- Zorg ervoor dat het mes op een vlakke, stabiele ondergrond ligt tijdens het gebruik.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om schade aan het mes en de ondergrond te voorkomen.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen. Gebruik het mes niet als het beschadigd is.
- Houd de handgreep van het mes droog om uitglijden te voorkomen.
- Snijd altijd van jezelf af en vermijd het snijden in een hoek die gevaarlijk kan zijn.
- Reinig het mes na elk gebruik om bacteriegroei te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte mes: 260 mm
- Materiaal mes: Hoogwaardig staal
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp
- Kleur: Zwart (functie met chroom afwerking)
- Gewicht: 0.5 kg

4. Installatie en Ingebruikname

Het mes is gebruiksklaar uit de verpakking. Volg deze stappen voor een veilige installatie:

- Verwijder het mes uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Zorg voor een schone en droge snijplek.
- Plaats een snijplank op het werkblad en zorg ervoor dat het stabiel is.
- Het mes kan direct op de snijplank worden gebruikt zonder verdere installatie. Zorg ervoor dat u altijd het mes correct vasthoudt voor optimaal gebruik.

5. Bediening

- Grijp het mes stevig vast bij de handgreep tijdens gebruik.
- Houd de snijplank stevig vast en begin met het snijden van de zalm in gelijkmatige plakjes met een lichte druk.
- Voor een beter resultaat, snijd in één beweging zonder te drukken of te zagen.
- Na gebruik, biedt u een veilige plek aan voor het mes om ongelukken te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met de hand. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog het mes goed af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge, veilige plek.
- Voor optimale prestaties, wordt geadviseerd het mes regelmatig te slijpen met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

- Schade aan het mes: Als u schade of slijtage opmerkt, stop dan met het gebruik en neem contact op met de klantenservice.
- Moeilijkheden bij het snijden: Controleer of het mes goed is geslepen.

8. Afvoer

Afhankelijk van de lokale wetgeving, dient u te zorgen voor de verantwoorde verwijdering van het mes. Breng het mes naar een erkende recyclingfaciliteit of volg de richtlijnen van uw gemeente.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Dank u voor uw aankoop en geniet van het gebruik van uw Berkel Elegance Zalmmes Blad 260mm!

ES ESPAÑOL

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

1. Información General

El Cuchillo de Salmón Berkel Elegance con hoja de 260 mm es una herramienta de cocina diseñada para ofrecer cortes de alta precisión. Ideal para chefs profesionales y entusiastas de la cocina, este cuchillo combina un diseño elegante con un rendimiento excepcional.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar salmón y otros pescados. No utilizar para cortar otros tipos de alimentos o materiales.
- Afilado: Mantenga la hoja afilada. Un cuchillo sin filo puede provocar accidentes al tener que aplicar más fuerza.
- Manejo: Siempre sostenga el cuchillo por el mango. Mantenga la hoja alejada de su cuerpo y utilícelo sobre superficies estables.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o con una funda protectora para evitar lesiones.
- No dejar al alcance de niños: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños y personas que no estén capacitadas para usarlo.
- Inspección: Revise regularmente el estado del cuchillo y repare o reemplace si presenta daños que podrían comprometer la seguridad.

3. Visión General y Especificaciones

- Marca: Berkel
- Modelo: Elegance
- Longitud de la hoja: 260 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomic design for optimal grip
- Uso: Profesional y doméstico

4. Instalación y Configuración

- Desembalaje: Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado, evitando tocar la hoja.
- Verificación: Inspeccione el cuchillo para asegurarse de que no tenga daños visibles.
- Almacenamiento Inicial: Coloque el cuchillo en un bloque para cuchillos o en una superficie que tenga una funda protectora para asegurar su integridad.

5. Operación

- Técnica de Corte: Utilice un movimiento suave y controlado. Comience desde el extremo de la pieza de pescado y aplique una ligera presión hacia abajo mientras desliza el cuchillo.
- Uso en Tabla de Cortar: Siempre utilice el cuchillo sobre una tabla de cortar adecuada para evitar daños en la hoja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua caliente y jabón inmediatamente después de su uso. No utilizar lavavajillas.
- Secado: Seque completamente con un paño suave para evitar manchas y corrosión.
- Afilado: Afile el cuchillo regularmente utilizando una piedra de afilar o un afilador de cuchillos.

7. Resolución de Problemas

- Hoja desafilada: Si el cuchillo no corta bien, afílelo siguiendo las instrucciones de afilado.
- Ruidos extraños al cortar: Esto puede indicar que el cuchillo está dañado. Inspeccione la hoja y el mango.

8. Eliminación

- Residuos: De acuerdo con la normativa local, deseche el cuchillo de forma segura. No lo tire a la basura suelta para evitar lesiones a quienes manipulan los residuos.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, comuníquese con nosotros en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Couteau à Saumon Berkel Elegance lame 260mm

1. Informations générales

Le Couteau à Saumon Berkel Elegance est un outil de cuisine haut de gamme conçu pour trancher le saumon avec précision. Sa lame en acier inoxydable de 260 mm offre une excellente durabilité et une performance de coupe optimale. Ce produit est idéal pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine.

2. Informations de sécurité

- Utilisation sécurisée : Toujours manipuler le couteau avec attention. Ne pas diriger la lame vers soi ou vers d'autres personnes.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sûr, hors de portée des enfants. Utilisez un bloc de couteaux ou un protège-lame.
- Entretien : Vérifiez régulièrement la lame pour tout signe d'usure. Aiguiser la lame uniquement avec un aiguisoir approprié.
- Utilisation de gants : Pour une sécurité accrue, portez des gants de protection lors de la manipulation de la lame.
- Surface stable : Toujours utiliser sur une surface stable pour éviter les accidents.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Nom du produit : Couteau à Saumon Berkel Elegance
- Longueur de la lame : 260 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique et antidérapante
- Destiné à : Trancher du saumon et d'autres poissons.

4. Installation et configuration

1. Déballez le couteau et retirez toute protection de la lame.
2. Rincez la lame à l'eau chaude et séchez-la soigneusement.
3. Placez le couteau dans un bloc de couteaux ou utilisez un protège-lame pour le stockage.
4. Évitez de le manipuler trop près des bords pour ne pas risquer de coupures.

5. Fonctionnement

- Utilisez un plan de travail propre et stable.
- Tenez le poisson fermement avec une main.
- Avec l'autre main, utilisez le couteau pour trancher le saumon en exerçant une pression douce et régulière.
- Séquencez des mouvements de va-et-vient pour obtenir des tranches fines et homogènes.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame.
- Séchez immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Aiguiser la lame régulièrement pour maintenir une performance de coupe optimale.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne tranche pas efficacement.
Solution : Vérifiez que la lame est bien aiguisée. Ré-aiguiser au besoin.
- Problème : Accumulation de résidus sur la lame.
Solution : Nettoyer la lame avec de l'eau chaude et du savon.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Consultez le service local de gestion des déchets pour les options de recyclage adéquates.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti al manuale del coltello per salmone Berkel Elegance, lama di 260 mm. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni elevate e una facilità d'uso senza pari per il taglio del salmone e di altri alimenti delicati.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello al di fuori della portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello se danneggiato o scheggiato.
- Prestare attenzione durante l'uso per evitare tagli accidentali.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie. Utilizzare solo acqua e sapone delicato per la pulizia.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto, preferibilmente in un supporto per coltelli o in una custodia protettiva.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello per salmone Berkel Elegance
- Lunghezza della lama: 260 mm
- Materiale della lama: Acciaio inox di alta qualità
- Impugnatura: Ergonomica, in materiale antiscivolo
- Colore: Argento e nero

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione prestando attenzione alla lama affilata.
2. Asciugare il coltello con un panno morbido per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.
3. Posizionare il coltello in un supporto per coltelli o in una custodia protettiva per garantire sicurezza e protezione.
4. Assicuratevi che l'area di lavoro sia pulita e priva di oggetti taglienti.

5. Funzionamento

- Tenere il coltello con una mano sull'impugnatura e stabilire un buon supporto con l'altra mano.
- Utilizzare movimenti lunghi e controllati per affettare il salmone.
- Per un taglio ottimale, mantenere la lama in un angolo di 30-45 gradi rispetto al pesce.
- Pulire la lama dopo ogni utilizzo per mantenere l'igiene.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lavare a mano il coltello con acqua calda e sapone.
- Asciugare completamente con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Controllare regolarmente la lama per segni di usura e affilarla se necessario utilizzando una pietra per affilare o un affilatore specifico per coltelli.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama non affilata: Utilizzare un affilatore per riportare la lama alla massima efficienza.
- Difficoltà di taglio: Controllare se la lama è pulita e priva di residui. Assicurarsi di utilizzare la tecnica di affettatura corretta.
- Corrosione: Pulire regolarmente il coltello e riporlo in un ambiente asciutto.

8. Smaltimento

Il coltello deve essere smaltito secondo le normative locali sui rifiuti. Considerare il riciclo del metallo e della plastica se disponibili nella vostra area.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania