

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: KEP1ST11SRBBL

BERKEL | ELEGANCE - Steak knife - Blade: 110mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Elegance Steak Knife Blade (110mm)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Berkel Elegance Steak Knife Blade (110mm). This professional-grade knife is designed for optimal cutting performance and durability, ideal for steak lovers and culinary enthusiasts alike. Carefully crafted to enhance the dining experience, it features ergonomic design and high-quality materials.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care. Keep out of reach of children.
- Use the knife only for its intended purpose.
- Ensure the blade is sharp before use. A dull blade can lead to accidents.
- Store the knife in a safe and dry place, preferably in a knife block or sheath.
- Always cut away from your body and ensure your fingers are clear of the blade path during use.
- Do not attempt to catch the knife if it falls.
- Regularly check the knife for any signs of damage or wear before each use.
- When cleaning, handle the knife with caution to avoid cuts.

3. Product Specifications

- Product Name: Berkel Elegance Steak Knife Blade
- Blade Length: 110mm
- Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Ergonomic synthetic resin
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

- Remove the knife from its packaging.
- Ensure that the blade is undamaged and clean before use. If necessary, rinse with water and dry thoroughly.
- To maintain safety, do not attempt to alter or modify the knife in any way.
- Store the knife in a designated storage area to prevent damage.

5. Operation

- Before using the knife, ensure it is clean and dry.
- Hold the knife by the handle with a firm grip.
- Position the steak or meat securely on a cutting board.
- Use the knife in a smooth, cutting motion, applying even pressure.
- Avoid twisting or turning the blade during cutting to maintain the integrity of the blade.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife by hand with warm water and mild detergent.
- Avoid using abrasive materials that may scratch the blade.
- Rinse and dry immediately to prevent corrosion.
- Do not place the knife in a dishwasher as this may damage the blade and handle.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service for optimal performance.

7. Troubleshooting

- If the blade feels dull, sharpen it using an appropriate sharpening tool.
- If the handle becomes loose, discontinue use and contact customer service for advice.
- If any part of the knife is damaged or broken, stop using it immediately and consult the manual or customer service.

8. Disposal

- Dispose of the knife responsibly by following local waste disposal guidelines.
- Do not place the knife in regular household waste. Contact your local recycling program for instructions on proper disposal methods.

9. Contact

For any questions or concerns regarding your Berkel Elegance Steak Knife Blade, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Berkel. Enjoy your culinary experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel Elegance Steakmesser Klinge 110 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Berkel Elegance Steakmessers Klinge mit einer Länge von 110 mm. Dieses Produkt vereint elegantes Design und herausragende Funktionalität. Entwickelt für den professionellen Einsatz, bietet dieses Steakmesser die perfekte Balance und Schneidfähigkeit für ein außergewöhnliches Schneiderlebnis.

2. Sicherheitsinformationen

- Sicherheitshinweise:

- Verwenden Sie das Messer nur zum vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie immer ein Schneidebrett, um Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, dass Ihre Hände von der Klinge entfernt sind.
- Verwenden Sie kein beschädigtes oder stumpfes Messer.
- Reinigen Sie das Messer vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

- Erste-Hilfe-Maßnahmen:

- Bei Schnittverletzungen sofort die Wunde reinigen und verbinden. Suchen Sie bei schweren Verletzungen einen Arzt auf.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Berkel Elegance Steakmesser Klinge
- Klingenlänge: 110 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Gewicht: 200 g
- Anwendungsbereich: Gastronomie, Haushaltsgebrauch

4. Einrichtung und Installation

Die Berkel Elegance Steakmesser Klinge benötigt keine komplexe Installation. Bitte beachten Sie die folgenden Schritte:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Messer nicht, wenn Sie Mängel feststellen.
3. Stellen Sie sicher, dass Sie ein geeignetes Schneidebrett bereitstellen.
4. Bei Verwendung in der Gastronomie stellen Sie sicher, dass alle Hygienestandards eingehalten werden.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer am Griff fest und schneiden Sie mit gleichmäßigem Druck durch das Objekt.
- Für beste Ergebnisse, schneiden Sie mittels gleichmäßiger, kontrollierter Bewegungen.
- Vermeiden Sie ruckartige Bewegungen, um die Schnittqualität und Ihre Sicherheit zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser ab.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Trocknen Sie die Klinge mit einem weichen Tuch, um Wasserflecken zu verhindern.
- Polieren Sie die Klinge gelegentlich, um die Schärfe zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.
 - Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstein oder einen Schleifdienst, um die Klinge zu schärfen.
- Problem: Klinge ist beschädigt.
 - Lösung: Bringen Sie das Messer zu einem Fachmann zur Reparatur oder ersetzen Sie es.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, das Messer so zu verpacken, dass es bei der Entsorgung keine Verletzungsgefahr darstellt.

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

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Berkel Elegance Steakmesser.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Berkel Elegance Steakmes - Blade 110mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Berkel Elegance steakmes. Dit mes is ontworpen voor een perfecte snit, waarmee u optimaal kunt genieten van uw maaltijden. Het mes is vervaardigd uit hoogwaardige materialen en biedt zowel functionaliteit als esthetiek in uw keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit mes is uitsluitend bedoeld voor gebruik in de keuken en voor het snijden van vlees en andere gerechten.
- Snijwonden: Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes, omdat de messen scherp zijn. Vermijd direct contact met de snijkant.
- Opslag: Bewaar het mes in een meshouder of op een veilige plek om te voorkomen dat het zich per ongeluk snijdt of verwondingen veroorzaakt.
- Kinderen: Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Reiniging: Gebruik geen schurende middelen bij het reinigen om de snijkant te beschermen.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 110 mm
- Materiaal van het lemmet: Hoogwaardige roestvrijstalen
- Handvatmateriaal: Ergonomisch ontworpen voor een comfortabele grip
- Gewicht: 100 gram

4. Setup en Installatie

Er is geen complexe installatie vereist voor het gebruik van het Berkel steakmes. Volg deze stappen om het mes voor gebruik voor te bereiden:

1. Verwijder het mes uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen.
3. Het is aan te raden om het mes voor gebruik te slijpen, hoewel het al scherp geleverd wordt.
4. Bewaar het mes veilig in een meshouder of in een lade.

5. Bediening

Gebruik het Berkel steakmes als volgt:

1. Plaats het te snijden voedsel op een snijplank.
2. Geef het mes een stevige grip met uw dominante hand.
3. Snijd met een gelijkmatige, gecontroleerde beweging door het voedsel.
4. Ondersteun het voedsel met uw andere hand voor stabiliteit.

6. Cleaning en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Droog het mes onmiddellijk af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het mes. Indien nodig, slijp het mes met een geschikte slijper of laat het slijpen door een professional.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig.
- Roest op het mes: Droog het mes grondig na gebruik en zorg ervoor dat het niet langdurig in contact met vochtige omgevingen is.
- Beschadigd handvat: Neem contact op met de klantenservice voor vervanging of herstel.

8. Afvalverwerking

Dit product bevat metalen en kunststof componenten. Bij het afvoeren van dit product, zorg ervoor dat u zich houdt aan de lokale afvalverwerkingsrichtlijnen. Beschadigde of verouderde producten kunnen schadelijk zijn voor het milieu.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

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

Dank u voor uw vertrouwen in Berkel producten. Geniet van uw premium steakmes!

ES ESPAÑOL

MANUAL DEL PRODUCTO - Cuchillo para Carne Berkel Elegance 110mm

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo para Carne Berkel Elegance. Este cuchillo está diseñado para ofrecer un corte preciso y eficiente, ideal para carne, gracias a su hoja de 110 mm de acero inoxidable de alta calidad. Por favor, lea este manual completamente antes de usar el producto.

2. Información de Seguridad

- Use el cuchillo solo para el propósito previsto: cortar carne.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de trabajar sobre superficies estables y seguras.
- No use el cuchillo si está dañado o desafilado.
- Utilice una tabla de cortar adecuada para evitar lesiones.
- Lave el cuchillo a mano y nunca lo sumerja en agua caliente o detergentes abrasivos.
- Mantenga el cuchillo seco cuando no lo esté usando para evitar el Óxido.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Cuchillo para Carne Berkel Elegance
- Longitud de la Hoja: 110 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable
- Tipo de Cuchillo: Cuchillo para carne
- Color: Negros
- Diseño: Elegante y ergonómico para un agarre cómodo

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. Simplemente retire el cuchillo de su envase y asegúrese de que esté limpio y seco. Recomendamos almacenar el cuchillo en un bloque de cuchillos o en una funda segura para proteger el filo.

5. Operación

Sostenga el cuchillo por el mango, asegurándose de que su dedo índice quede alineado con el filo para un mejor control. Use un movimiento de corte fluido y constante al cortar la carne. Aplique presión moderada y evite movimientos bruscos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave inmediatamente después de su uso.
- Seque bien el cuchillo con un paño limpio para evitar la corrosión.
- Afile el cuchillo regularmente con un afilador adecuado para mantener su rendimiento.
- Almacene de manera segura en un lugar seco.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta correctamente, verifique si está desafilado y afile según sea necesario.
- Si hay signos de óxido, limpie el cuchillo con un limpiador de acero y seque inmediatamente.
- Si observa cualquier daño en el cuchillo, deje de usarlo y póngase en contacto con nosotros.

8. Eliminación

El cuchillo debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales. No lo tire a la basura común. Considere reciclar el acero si es posible.

9. Contacto

Para preguntas o soporte adicional, contáctenos:

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

Gracias por confiar en Berkel para sus necesidades culinarias. Disfrute de su cuchillo para carne Elegance.

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU COUTEAU À STEAK BERKEL ÉLÉGANCE 110MM

1. Informations Générales

Merci de votre achat du Couteau à Steak Berkel Élégance 110mm. Ce couteau est conçu pour offrir une coupe précise et élégante, idéal pour les steak et autres viandes. Suivez les instructions de ce manuel pour assurer une utilisation appropriée et en toute sécurité de ce produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable et sécurisée.
- Ne pas utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu (ex. : couper des os).
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation pour éviter les coupures.
- Ne pas essayer de réparer ou de modifier le produit, cela pourrait entraîner des blessures ou des dommages.
- Lavez et rangez le couteau avec soin afin d'éviter les blessures.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Couteau à Steak Berkel Élégance
- Longueur de la lame : 110 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique, en matériau antidérapant
- Poids : 150 g
- Entretien : Lavage à la main recommandé.

4. Installation et Configuration

Le Couteau à Steak Berkel Élégance est prêt à l'emploi. Ne nécessite aucune installation particulière. Pour une sécurité optimale, il est conseillé de le placer dans un bloc à couteaux ou sur une planche à découper solide.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau, tenez la poignée fermement et effectuez un mouvement de va-et-vient pour couper la viande. Ne forcez pas le couteau pour éviter d'endommager la lame.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas mettre le couteau au lave-vaisselle, car cela pourrait endommager la lame et la poignée.
- Séchez le couteau immédiatement après lavage pour éviter la corrosion.
- Affûtez la lame régulièrement pour maintenir une coupe optimale.

7. Dépannage

- Si la lame semble émoussée, utilisez un aiguiser de couteaux approprié.
- Si des traces de corrosion apparaissent, nettoyez avec de la laine d'acier fine et un nettoyeur pour acier inoxydable.
- En cas de dommages visibles, arrêtez d'utiliser le couteau et contactez le service client.

8. Élimination

Disposez du couteau conformément aux réglementations locales concernant les produits en acier inoxydable. Ne jetez pas le couteau dans les déchets plastiques.

9. Contact

Pour toute question concernant le produit, contactez-nous à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Steak Berkel Elegance

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Steak Berkel Elegance è un utensile da cucina progettato per garantire prestazioni elevate durante il taglio della carne. Con una lama di alta qualità, questo coltello combina eleganza e funzionalità per un'esperienza culinaria senza pari.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure per evitare danni alla lama.
- Assicurarsi che il coltello sia ben affilato prima dell'uso. Un coltello smussato richiede maggiore pressione e aumenta il rischio di infortuni.
- In caso di incisioni o ferite, disinfettare immediatamente e contattare un medico se necessario.
- Maneggiare il coltello con attenzione durante la pulizia e la conservazione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Berkel Elegance
- Lunghezza della lama: 110 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Colore: Nero
- Design: Elegante e moderno

4. Installazione e Configurazione

Il Coltello da Steak Berkel Elegance non richiede installazione complessa. Seguire questi semplici passaggi:

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Assicurarsi che la lama sia ben affilata. Se necessario, affilarla utilizzando un affilacoltelli compatibile.
3. Posizionare il coltello su un tagliere stabile e resistente.
4. Verificare che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta.

5. Operazione

1. Posizionare la carne stabilmente sul tagliere.
2. Tenere il coltello con una presa salda sul manico.
3. Utilizzare un movimento regolare e controllato per affettare la carne.
4. Riportare il coltello su un supporto di sicurezza dopo l'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano il coltello dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di lavastoviglie per preservare la qualità della lama.
- Asciugare il coltello con un panno morbido per prevenire la formazione di ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto e sicuro per prevenire danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama smussata: Affilare la lama utilizzando un affilacoltelli specifico.
- Difficoltà nel taglio: Assicurarsi che la carne sia posizionata correttamente e che il coltello sia affilato.
- Accumulo di residui sulla lama: Pulire con acqua calda e sapone e asciugare immediatamente.

8. Smaltimento

Smaltire il Coltello da Steak Berkel Elegance in conformità con le normative locali sui rifiuti. Si consiglia di riciclare i componenti in metallo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania