

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: KEP1ST11SRRBL

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

The Berkel Elegance Steak Knife Blade 110mm is a premium culinary tool designed for effortless slicing of meat. Crafted with precision, this knife enhances your dining experience through its exceptional performance and elegant design.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care to avoid injury.
- Keep the knife out of reach of children and ensure it is stored safely when not in use.
- Use the knife only for its intended purpose: slicing steak and other meats.
- Regularly inspect the knife for damage or wear, and discontinue use if any defects are found.
- Always cut on a stable surface to prevent slipping.
- Clean the knife immediately after use to avoid food contamination.
- Avoid using excessive force when slicing; let the knife do the work.

3. Product Specifications

- Blade Length: 110mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Ergonomic Plastic
- Color: Black
- Weight: 150g
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

The Berkel Elegance Steak Knife is ready for use upon purchase. Follow these steps for optimal performance:

1. Remove the knife from the packaging carefully.
2. Rinse the knife under warm water to remove any manufacturing residue.
3. Dry the knife thoroughly with a clean cloth.
4. Store the knife in a dedicated knife block or magnetic strip to ensure safety and maintain its sharpness.

5. Operation

- Before using the knife, ensure your work surface is clean and stable.
- Hold the knife firmly by the handle, positioning your fingers away from the blade.
- Use a back-and-forth slicing motion to cut through meat, applying light pressure.
- For optimal results, slice meat against the grain for tender pieces.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife by hand using mild soap and warm water.
- Avoid using abrasive sponges that may damage the blade.
- Wipe the knife dry after washing and store it properly.
- Periodically sharpen the knife using a whetstone or knife sharpener to maintain its cutting performance.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, sharpen it using the appropriate tools.
- If the handle becomes loose or feels unstable, discontinue use and contact customer service for assistance.
- If the knife has visible damage, do not use it; refer to the disposal section.

8. Disposal

When it is time to dispose of the knife:

- Ensure it is securely packaged to prevent injury to trash handlers.
- Consider recycling the stainless steel blade where applicable.
- Dispose of the knife according to local regulations.

9. Contact

For further inquiries, support, or service, 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 Steak Knife Blade 110mm. Enjoy your culinary experiences!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Berkel Elegance Steakmesser (Klinge 110mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Berkel Elegance Steakmessers mit einer Klingenlänge von 110 mm. Dieses hochwertige Produkt ist entworfen, um hervorragende Leistung und Benutzerfreundlichkeit zu bieten. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung des Produkts: Das Steakmesser ist ausschließlich für den persönlichen Gebrauch im Haushalt geeignet. Verwenden Sie das Messer nicht für andere Zwecke.

- Schneidvorgang: Achten Sie darauf, dass die Klinge stets vom Körper weggerichtet ist, um Verletzungen zu vermeiden. Schneiden Sie immer auf stabilen, rutschfesten Oberflächen.

- Kindersicherheit: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt in der Nähe des Messers.

- Klinge: Die Klinge ist extrem scharf. Fassen Sie die Klinge nicht mit den Händen an, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

- Reinigung: Reinigen Sie das Messer vor und nach jedem Gebrauch. Vermeiden Sie die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln, die die Klinge beschädigen könnten.

3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Produkttyp: Steakmesser

- Klingenlänge: 110 mm

- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl

- Griffmaterial: Ergonomisch gestalteter Griff aus lebensmittelsicherem Kunststoff

- Gewicht: 150 g

- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

Die Verwendung des Berkel Elegance Steakmessers erfordert keine besondere Montage oder Installation. Es kann direkt nach dem Auspacken verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass das Messer vor der ersten Benutzung gründlich gewaschen wird.

5. Bedienung

Um das Berkel Elegance Steakmesser zu verwenden, nehmen Sie das Messer in die dominante Hand. Halten Sie das Lebensmittel, das Sie schneiden möchten, sicher mit der anderen Hand fest und verwenden Sie eine gleichmäßige Bewegung, um durch das Lebensmittel zu schneiden. Anwender sollten stets auf ihre Finger und Hände achten, um Verletzungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Pflege

- Reinigung: Reinigen Sie das Steakmesser nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm oder Tuch. Unmittelbar danach abtrocknen, um Rost zu vermeiden.

- Lagerung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, zum Beispiel in einem Messerblock oder in einer Schublade. Vermeiden Sie das Mischen mit anderen Küchenutensilien, um Beschädigungen der Klinge zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneidet nicht gut.

Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge sauber ist. Schärfen Sie die Klinge, falls nötig, mit einem geeigneten Schleifstein oder einer Schleifmaschine.

- Problem: Klinge ist beschädigt.

Lösung: Kontaktieren Sie den Kundendienst, um Informationen zur Reparatur oder zum Austausch zu erhalten.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer in Übereinstimmung mit den lokalen Vorschriften. Da das Messer scharf ist, verpacken Sie es sicher, um Verletzungen während des Transports zur Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

- E-Mail: info@gmgastro.com

- Telefonnummer: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für das Berkel Elegance Steakmesser entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Berkel Elegance Steakmes 110mm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Berkel Elegance Steakmes. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor optimale prestaties en duurzaamheid. Geschikt voor professioneel gebruik in restaurants en particuliere keukens, biedt het mes uitzonderlijke snijprecisie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor het snijden van voedsel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is. Een bot mes vereist meer kracht en kan leiden tot ongevallen.
- Snijd op een stabiele ondergrond om het risico op uitglijden te minimaliseren.
- Draai het mes niet met de snijkant naar u toe tijdens gebruik.
- Reinig het mes direct na gebruik om corrosie en bacteriegroei te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats in een messenset of op een mesblok.

3. Productspecificaties

- Merk: Berkel
- Model: Elegance Steakmes
- Snijlengte: 110 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 120 g

4. Opstelling en Installatie

- Dit mes komt volledig gemonteerd en vereist geen installatie.
- Zorg ervoor dat u een geschikte snijplank en een veilige opbergplek heeft voor het mes na gebruik.
- Gebruik een messenslijper of aanzetstaal om de scherpte te behouden.

5. Bediening

- Grijp het mes stevig bij de handgreep voor optimale controle.
- Gebruik een gelijkmatige snijtechniek, met een rustige beweging naar voren en naar achteren.
- Vermijd het uitoefenen van te veel druk; laat het mes zijn werk doen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes met warm zeepwater na elk gebruik.
- Gebruik geen schurende middelen om krassen op het mes te voorkomen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage en slijp het mes indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is en slijp indien nodig.
- Roest op het mes: Zorg voor juiste opslag en onderhoud. Veeg het mes droog na gebruik.
- Beschadigde handgreep: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of reparaties.

8. Afvalverwerking

- Gooi een versleten mes niet zomaar weg. Hergebruik of recycle indien mogelijk.
- Volg lokale richtlijnen voor het weggoien van roestvrijstalen producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo para Carne Berkel Elegance 110mm

1. Información General

El cuchillo para carne Berkel Elegance de 110mm es una herramienta de alta calidad diseñada para cortes precisos y eficientes. Ideal para chefs profesionales y aficionados de la cocina, este cuchillo combina tradición y tecnología en su fabricación para garantizar durabilidad y eficacia en el uso diario.

2. Información de Seguridad

- Manipulación: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Utilice siempre el cuchillo bajo la supervisión de un adulto.
- Uso Apropriado: Este cuchillo está destinado exclusivamente para cortar carne. No utilice para fines desconocidos o no recomendados.
- Corte: Siempre corte en una superficie estable. No utilice el cuchillo para cortar sobre superficies duras que puedan dañar la hoja.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seco y seguro. Se recomienda un bloque para cuchillos o una funda protectora.
- Mantenimiento: Revise regularmente la hoja en busca de signos de daño. No utilice un cuchillo dañado.
- Uso de guantes: Considere el uso de guantes antideslizantes durante la manipulación.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KEP1ST11SRRBL
- Longitud de la hoja: 110mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Diseño ergonómico para mayor confort y control
- Peso: 200g
- Color: Acabado en acero inoxidable con detalles elegantes

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire con cuidado el cuchillo de su embalaje.
2. Inspección: Verifique que no haya daños en la cuchilla ni en el mango.
3. Almacenamiento: Coloque el cuchillo en un bloque para cuchillos o en la funda protectora para garantizar su seguridad y prolongar su vida útil.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo con una mano sobre el mango, asegurándose de tener un agarre firme.
- Utilice la otra mano para estabilizar el alimento que va a cortar.
- Corte a lo largo de la carne, empleando movimientos suaves y controlados para obtener cortes limpios.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Inmediata: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave después de cada uso. No lo sumerja en agua o en el lavavajillas.
- Secado: Seque el cuchillo cuidadosamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Afilado: Afíle la hoja regularmente para mantener su rendimiento. Use un afilador adecuado o lleve el cuchillo a un profesional si no está seguro de cómo hacerlo.

7. Solución de Problemas

- Cuchilla Dañada: Si observa irregularidades en la hoja o el mango, no utilice el cuchillo. Contacte al servicio técnico.
- Dificultad para Cortar: Si la cuchilla no corta adecuadamente, es posible que necesite afilarse.

8. Eliminación

El cuchillo Berkel Elegance es un producto duradero y reutilizable. Sin embargo, cuando llegue al final de su vida útil, elimine el cuchillo de manera responsable. Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de acero inoxidable. Coloque el cuchillo en un contenedor adecuado para metales.

9. Contacto

Para consultas, asistencia o reseñas, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau à steak Berkel Elegance 110mm

1. Informations Générales

Le Couteau à steak Berkel Elegance est conçu pour offrir une performance exceptionnelle lors de la découpe de viandes, garantissant des tranches fines et précises. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, il allie esthétique et efficacité.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser le couteau pour couper des aliments sur des surfaces dures pouvant endommager la lame.
- Toujours se servir du couteau sur une planche à découper pour éviter les accidents.
- Garder le couteau hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser le couteau immergé dans l'eau pour éviter la corrosion.
- Utiliser des gants de protection lors du nettoyage pour éviter les coupures.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

Données techniques :

- Longueur de la lame : 110 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poids : 150 g
- Couleur : Argenté
- Type : Couteau à steak

4. Installation et Mise en Place

Le couteau Berkel Elegance est prêt à l'emploi dès sa sortie de l'emballage. Veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Retirez le couteau de son emballage en prenant soin de ne pas toucher la lame directement.
2. Lavez le couteau à l'eau chaude savonneuse et rincez-le soigneusement avant la première utilisation.
3. Placez le couteau dans un tiroir ou un support pour couteaux, en veillant à ce que la lame ne soit pas en contact avec d'autres ustensiles.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le Couteau à steak Berkel Elegance :

1. Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme.
2. Positionnez le steak sur une planche à découper.
3. Avec un mouvement contrôlé, tranchez la viande pour obtenir des portions selon votre préférence.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver le couteau à la main avec une éponge douce et un détergent doux.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de brosses métalliques.
- Sécher le couteau immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Affûtez la lame régulièrement à l'aide d'une pierre à aiguiser ou d'un aiguiser de couteaux pour garantir une performance optimale.

7. Dépannage

- Problème : Lame émoussée
 - Solution : Affûtez la lame avec un aiguiser approprié.
- Problème : Accumulation de résidus alimentaires
 - Solution : Nettoyez immédiatement après usage et laissez tremper dans de l'eau chaude avant le lavage si nécessaire.

8. Élimination

En fin de vie, éliminez le couteau conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne jetez pas le couteau avec les déchets ordinaires en raison du risque de coupure.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Steak Berkel Elegance

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Coltello da Steak Berkel Elegance con lama di 110 mm (Kep1st11srrbl). Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni ottimali nella preparazione e nel servizio delle vostre carni preferite.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso previsto:** Questo coltello è destinato esclusivamente al taglio di carne. Non utilizzarlo per altri scopi.
- **Tagli involontari:** Maneggiare il coltello con attenzione per evitare tagli accidentali. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **Manutenzione:** Assicuratevi che la lama sia sempre affilata. Un coltello smussato richiede più forza e aumenta il rischio di incidenti.
- **Uso di accessori:** Utilizzare sempre un tagliere stabile e resistente.
- **Conservazione:** Riponete il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un supporto per coltelli o in un cassetto con protezione per la lama.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Lunghezza Lama:** 110 mm
- **Materiale Lama:** Acciaio inox di alta qualità
- **Tipo di Manico:** Ergonomico
- **Colore:** Rosso (disponibile in altre varianti)
- **Utilizzo:** Professionale e domestico

4. Installazione e Setup

Questo prodotto non richiede un'installazione complessa. Tuttavia, per garantire un utilizzo ottimale, seguire questi passaggi:

1. Prima dell'uso, lavare il coltello con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui.
2. Asciugare completamente il coltello.
3. Verificare che la lama sia affilata.
4. Posizionare il coltello su un tagliere stabile prima di utilizzarlo.

5. Funzionamento

- Per utilizzare il coltello, impugnalo correttamente per un controllo ottimale.
- Eseguite un movimento fluido e uniforme per ottenere un taglio uniforme e preciso.
- Evitate di esercitare una pressione eccessiva sulla lama.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare la lama con acqua tiepida e sapone.
- Non utilizzare la lavastoviglie per la pulizia.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie di acqua.
- Controllare regolarmente l'affilatura e affilare la lama se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- **La lama non affetta bene:** Controllate se il coltello è affilato. Affilate se necessario.
- **Ruggine sulla lama:** Assicuratevi di asciugare completamente il coltello dopo il lavaggio. Utilizzate un olio minerale per proteggere la lama.

8. Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, assicuratevi di smaltirlo in modo sicuro. Non buttarlo nella spazzatura domestica. Contattate i servizi locali per informazioni sul corretto smaltimento di metalli.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattateci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Coltello da Steak Berkel Elegance. Utilizzatelo con cura e buone preparazioni!