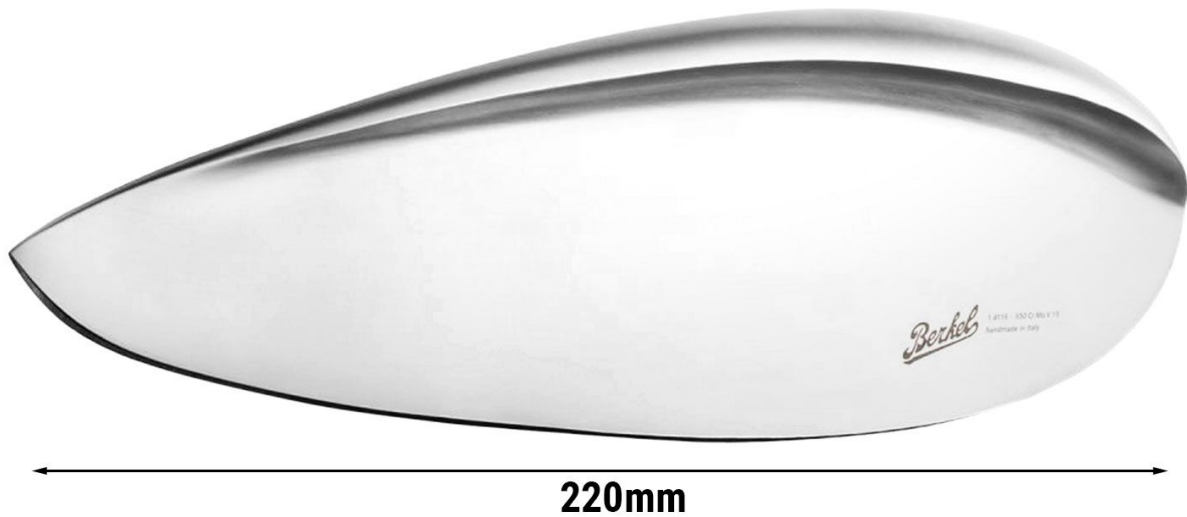


# ggmgastro

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: KPR1PR22SSMGB

### BERKEL | PRIMITIVE - Knife - Blade: 220mm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Berkel Primitive Knife Blade 220mm

### 1. General Information

The Berkel Primitive Knife Blade 220mm (Model: KPR1PR22SSMGB) is designed for precision cutting and the highest quality culinary experience. Manufactured with top-grade materials, this knife blade is perfect for professional chefs and culinary enthusiasts alike.

### 2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always handle the knife blade with care to avoid cuts or injuries. Keep out of reach of children.
- Cutting Surface: Use only on stable, non-slip cutting surfaces to prevent accidents.
- Storage: Store the knife in a safe location, preferably in a blade guard or knife block, to protect the edge and avoid accidental contact.
- Usage: Do not use the knife blade for purposes other than its intended use. Avoid using on frozen or hard substances that may damage the blade.
- Inspecting the Blade: Regularly inspect the knife for signs of damage or wear. If the blade is chipped or broken, discontinue use immediately.
- Cleaning Safety: Always wash the knife manually; do not place it in a dishwasher. Use gloves if necessary to prevent cuts during cleaning.

### 3. Product Specifications

- Model: KPR1PR22SSMGB
- Blade Length: 220 mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: 0.25 kg
- Handle Material: Polypropylene
- Usage: Suitable for various culinary tasks

### 4. Setup and Installation

1. Remove from Packaging: Carefully open the packaging and remove the knife blade. Discard any packing material responsibly.
2. Inspection: Check the blade for defects or damages. If any issues are found, contact customer service before use.
3. Attachment (if applicable): If the knife blade is designed to attach to a handle or apparatus, follow the specific instructions provided by the manufacturer.

### 5. Operation

- Holding the Knife: Grip the handle firmly with your dominant hand. Use your other hand to stabilize the food item being cut.
- Cutting Technique: Use smooth, controlled motions. Apply even pressure and let the blade do the work for optimal results.
- Angle and Technique: For best results, maintain an appropriate angle based on the type of cutting you are performing.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand Washing: Clean the knife blade promptly after use with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners.
- Drying: Dry the blade immediately with a soft cloth to prevent moisture buildup and potential rust.
- Sharpening: Regularly hone and sharpen the blade using a suitable whetstone or sharpener. Maintain the edge for optimal performance.
- Storage: Store the knife in a designated knife block, sheath, or magnetic strip to keep the blade protected.

### 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife does not cut effectively, sharpen the blade as instructed.
- Handling Issues: If the knife feels uncomfortable, ensure your grip and hand positioning are correct.
- Damage to Blade: For any chips or cracks, cease use and consult customer service for further guidance.

### 8. Disposal

Dispose of the knife blade responsibly. If the blade is damaged beyond repair, wrap it securely in paper or cardboard before discarding to prevent injury during disposal.

### 9. Contact

For further inquiries or support, please contact:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Berkel Primitive Messerblatt 220mm (KPR1PR22SSMGB)

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Primitive Messerblatts. Dieses hochwertige Produkt ist speziell für die Verwendung mit der Berkel Primitive Aufschnittmaschine entwickelt worden und bietet erstklassige Schnittleistung und Langlebigkeit. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Messerblatt sicher und effektiv verwenden.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messerblatt ausschließlich mit der vorgesehenen Berkel Primitive Aufschnittmaschine.
- Halten Sie das Messerblatt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Tragen Sie bei der Installation und Handhabung des Messerblatts geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
  - Stellen Sie sicher, dass die Aufschnittmaschine immer vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie das Messerblatt installieren oder reinigen.
  - Prüfen Sie regelmäßig das Messerblatt auf Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen. Verwenden Sie kein beschädigtes oder abgenutztes Produkt.
  - Bei unsachgemäßer Handhabung können Schnittwunden oder andere Verletzungen auftreten.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

Der Berkel Primitive Messerblatt hat die folgenden technischen Spezifikationen:

- Durchmesser: 220 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Verwendung: Für Fleisch, Käse und andere Lebensmittel geeignet

### 4. Einrichtung und Installation

- Schalten Sie die Aufschnittmaschine aus und ziehen Sie den Stecker.
- Entfernen Sie das alte Messerblatt, indem Sie die Befestigungsschrauben mit einem Schraubenschlüssel lösen.
- Reinigen Sie den Bereich um den Messerhalter gründlich.
- Setzen Sie das neue Messerblatt vorsichtig auf den Messerhalter.
- Befestigen Sie das Messerblatt, indem Sie die Schrauben gleichmäßig anziehen.
- Überprüfen Sie, ob das Messerblatt korrekt positioniert ist und keine wackeligen Bewegungen aufweist.
- Schließen Sie die Aufschnittmaschine wieder an das Stromnetz an.

### 5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass die Aufschnittmaschine ordnungsgemäß installiert und in gutem Zustand ist.
- Stellen Sie das gewünschte Schnittmaß ein.
- Platzieren Sie die Lebensmittel sicher auf der Schublade der Aufschnittmaschine.
- Schalten Sie die Maschine ein und lassen Sie das Messerblatt die Lebensmittel gleichmäßig schneiden.

### 6. Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung immer sicherstellen, dass die Maschine ausgesteckt ist.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein weiches Tuch, um das Messerblatt und die Maschine zu reinigen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, die die Oberfläche des Messerblatts beschädigen könnten.
- Trocknen Sie das Messerblatt nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.

### 7. Fehlersuche

- Maschine startet nicht: Überprüfen Sie, ob die Maschine korrekt eingesteckt ist.
- Anomalien beim Schneiden: Überprüfen Sie das Messerblatt auf Beschädigungen. Schärfen oder ersetzen Sie das Blatt bei Bedarf.
  - Unregelmäßige Schnitte: Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel sicher platziert sind und das Schnittmaß korrekt eingestellt ist.

### 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Das Messerblatt enthält Materialien, die beim Recycling wiederverwendet werden können.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung, 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: Berkel Primitive Mes (220mm)

## 1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Berkel Primitive Mes met een bladlengte van 220 mm. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor het snijden van vlees en groenten. Het combineert traditionele ambacht met moderne functionaliteit. Lees deze handleiding zorgvuldig door om de optimale prestaties en veiligheid van uw mes te waarborgen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor de bedoelde toepassingen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd away van uw lichaam en vingers.
- Gebruik een snijplank om schade aan oppervlakken en het mes te voorkomen.
- Controleer regelmatig op bestaande beschadigingen aan het mes.
- Berg het mes op een veilige plaats op na gebruik.
- Reinig het mes voorzichtig; gebruik geen schurende middelen om beschadiging te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Afmeting mesblad: 220 mm
- Materiaal mes: Hoogwaardig roestvrij staal
- Gewicht: 500 gram
- Hardheid: 54±2 HRC
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

## 4. Installatie en opstelling

- Plaats het mes op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat u voldoende ruimte heeft om veilig te snijden.
- Controleer of er geen onregelmatigheden zijn op het mes vóór gebruik.
- Het mes is gebruiksklaar, er is geen installatie vereist.

## 5. Bediening

- Zorg ervoor dat het mes schoon en goed geslepen is voor gebruik.
- Neem het mes met een stevige grip vast.
- Snijd altijd in een gelijkmatige beweging voor de beste resultaten.
- Wissel van snijtechniek afhankelijk van het soort voedsel dat u snijdt (bijv. dunne plakjes of dikke stukken).

## 6. Reiniging en onderhoud

- Spoel het mes onmiddellijk na gebruik af met warm water en zeep.
- Gebruik een zachte spons of doek voor reiniging.
- Vermijd het gebruik van de vaatwasser om de levensduur van het mes te verlengen.
- Droog het mes zorgvuldig af met een schone doek na reiniging.
- Controleer regelmatig op scherpste en slijp indien nodig met een geschikte slijpsteen of aanzetstaal.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet soepel.  
Oplossing: Controleer de scherpste en slijp indien nodig.
- Probleem: Roster of onregelmatigheden op het mes.  
Oplossing: Reinig het mes grondig en controleer op beschadigingen.
- Probleem: Mes is krom of beschadigd.  
Oplossing: Neem contact op met de klantendienst voor vervanging of reparatie.

## 8. Afvoer

- Het mes kan niet worden gerecycled en moet als gevaarlijk afval worden weggegooid. Volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van scherpe voorwerpen en metalen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

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

Bedankt voor het kiezen van het Berkel Primitive Mes. Wij wensen u veel snijplezier!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Berkel Primitive con Hoja de 220 mm

## 1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo Berkel Primitive con hoja de 220 mm. Este cuchillo de alta calidad está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en el corte de diversos alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice siempre el cuchillo con precaución y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- No use el cuchillo para propósitos distintos a los destinados (corte de alimentos).
- Asegúrese de que la superficie de corte esté estable y segura para evitar lesiones.
- Mantenga el cuchillo limpio y seco para evitar la corrosión.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro y protegido.
- Use guantes de protección si es necesario al lavar o manipular el cuchillo.
- Evite golpes o caídas que puedan dañar la hoja o el mango.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 220 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Tipo de mango: Ergonomico, anti deslizante
- Peso: 300 g
- Color: Plateado con detalles en negro

## 4. Instalación y Configuración

El Cuchillo Berkel Primitive no requiere ensamblaje. Para un uso seguro:

- Retire la cuchilla del paquete.
- Compruebe que la hoja esté afilada y en buenas condiciones.
- Coloque el cuchillo en un bloque de cuchillos o en un soporte seguro cuando no esté en uso.
- No intente modificar el cuchillo de ninguna manera.

## 5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango.
- Use una superficie de corte adecuada para evitar dañar tanto el cuchillo como la superficie.
- Realice cortes suaves y firmes, evitando aplicar fuerza excesiva.
- Después de su uso, limpie la hoja cuidadosamente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave.
- No use limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos.
- Seque completamente con un paño limpio.
- Para mantener la afilabilidad de la hoja, afile regularmente con un afilador adecuado.
- Inspeccione periódicamente el cuchillo para detectar cualquier daño.

## 7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta adecuadamente, asegúrese de que esté afilada.
- Si el mango se siente suelto, examine la conexión y contactenos si hay problemas.
- En caso de corrosión, limpie con un limpiador de acero inoxidable adecuado.

## 8. Eliminación

- El cuchillo debe ser descartado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos.
- No lo deseche en la basura doméstica.
- Consulte con su autoridad local sobre el reciclaje del acero inoxidable.

## 9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, contáctenos:

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

Por favor, guarde este manual para futuras referencias y disfrute de su Cuchillo Berkel Primitive.

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'Utilisation du Produit

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Berkel Primitive Knife Blade. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle et personnelle, offrant une coupe précise et efficace pour divers aliments. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir un fonctionnement sécuritaire et optimal.

### 2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser le couteau sans avoir lu toutes les instructions.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Utilisez uniquement pour les fins recommandées.
- Toujours couper sur une surface stable.
- Évitez de toucher la lame lors du nettoyage.
- Porter des gants de protection lors de la manipulation du couteau pour éviter les blessures.
- Ne pas immerger le couteau dans l'eau; toujours le nettoyer avec un tissu humide.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Berkel Primitive Knife Blade
- Longueur de la lame: 220 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Poids: 300 g
- Couleur: Argenté
- Utilisation recommandée: Découpe de viandes, fromages, et légumes

### 4. Installation et Configuration

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Inspectez la lame pour toute anomalie ou dommage.
3. Placez le couteau sur une surface de coupage stable et plane.
4. Assurez-vous que toutes les surfaces soient propres et sèches avant la première utilisation.

### 5. Utilisation

- Tenez le couteau par le manche, en exerçant une pression uniforme.
- Pour une utilisation efficace, commencez par les bords de l'aliment et faites des mouvements lents et contrôlés.
- Pour des aliments durs, commencez avec un angle plus prononcé.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez la lame avec un tissu humide.
- Évitez d'utiliser des détergents abrasifs.
- Ne plongez pas le couteau dans l'eau ou au lave-vaisselle; lavez à la main uniquement.
- Établissez un entretien régulier de la lame pour préserver son tranchant, idéalement en utilisant un aiguiser adapté.

### 7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas correctement, vérifiez si elle est émoussée. Aigusez si nécessaire.
- Si la lame présente un dommage, ne pas utiliser et contacter le service client.
- En cas de pièce manquante, veuillez nous contacter immédiatement.

### 8. Élimination

En fin de vie, ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets. N'éliminez pas dans les environnements naturels.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à:

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Berkel Primitive Knife Blade 220mm (KPR1PR22SSMGB)

## 1. Informazioni Generali

Il coltello Berkel Primitive con lama da 220 mm è progettato per garantire un taglio preciso e pulito. Ideale per attività gastronomiche professionali e per appassionati di cucina, questo coltello unisce design funzionale a materiali di alta qualità.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Adeguato:** Utilizzare il coltello esclusivamente per scopi culinari. Non utilizzare per tagliare materiali non alimentari.
- **Maneggio Sicuro:** Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini. Utilizzare una mano per afferrare il manico e l'altra per sostenere l'alimento da tagliare.
- **Protezione Manuale:** Indossare guanti da cucina o utilizzare un supporto per evitare lesioni durante l'affilatura o la pulizia.
- **Affilatura:** Affilare la lama solo con attrezzi appropriati per garantire l'integrità del coltello.
- **Conservazione:** Riporre il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o con una protezione sulla lama.
- **Sistema di Emergenza:** In caso di infortunio, contattare immediatamente i servizi di emergenza.

## 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- **Modello:** KPR1PR22SSMGB
- **Lunghezza Lama:** 220 mm
- **Materiale Lama:** Acciaio inossidabile di alta qualità
- **Manico:** Materiale antiscivolo per una presa sicura
- **Peso:** 300 g
- **Colore:** Acciaio inox con finitura opaca

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Assicurarsi che il coltello sia pulito e asciutto.
3. Se necessario, montare il manico (se staccabile) seguendo le istruzioni specifiche, assicurandosi che siano ben fissati.
4. Dopo il montaggio, eseguire un controllo finale sulla sicurezza e sulla stabilità del coltello.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare il coltello per affettare, tagliare e preparare vari alimenti.
- Supportare l'alimento su un tagliere stabile.
- Esercitare una pressione uniforme e utilizzare movimenti controllati per ottenere fette uniformi.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di lavastoviglie, poiché i detersivi aggressivi possono danneggiare la lama.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.
- Affilare regolarmente la lama per mantenere le prestazioni ottimali.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **Lama Sporca o Arrugginita:** Pulire con un panno umido e asciugare subito.
- **Difficoltà nel Taglio:** Verificare che la lama sia affilata; affilare se necessario.
- **Manico allentato:** Controllare e serrarlo se necessario. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

Al termine del ciclo di vita del coltello, smaltire in conformità con le normative locali sul riciclaggio. Non gettare il coltello nei rifiuti domestici.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania