

SKU: KSB1SB45SRRGB

BERKEL | ELEGANCE - Champagne knife - Blade: 310mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Berkel Elegance Champagne Knife Blade 310mm

1. General Information

The Berkel Elegance Champagne Knife Blade is designed for precision and efficiency in cutting champagne bottles, allowing you to enjoy celebrations with ease. This high-quality blade ensures a clean and safe cut every time.

2. Safety Information

- Important: Always handle the blade with care to prevent cuts or injuries.
- Usage: Only use the blade for its intended purpose, cutting champagne bottles.
- Supervision: Keep out of reach of children. Adult supervision is recommended when in use.
- Condition: Do not use the blade if it is damaged or worn. Inspect the blade before each use.
- Personal Protection: It is advised to wear appropriate personal protective equipment, such as cut-resistant gloves, during operation.
- Environment: Ensure that the work area is clean, dry, and free from obstacles to avoid accidents.

3. Product Specifications

- Product Name: Berkel Elegance Champagne Knife Blade
- Blade Size: 310mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: Not specified
- Colour: Not specified
- Origin: Not specified

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the blade from the packaging, avoiding contact with the cutting edge.
2. Inspection: Ensure there are no visible defects or damage.
3. Mounting: If the blade requires mounting to a stand or other device, follow the manufacturer's instructions included with the mounting device.
4. Placement: Position the knife blade on a stable surface, ensuring it is secure and will not move during use.

5. Operation

1. Preparation: Ensure the bottle is chilled. Remove any foil or protective covering from the neck of the bottle.
2. Positioning: Hold the bottle at a slight angle. Place the blade along the seam of the bottle.
3. Cutting: With steady pressure, slide the blade across the bottle neck. Apply just enough force to achieve a clean break without shattering the glass.
4. Safety Reminder: Always aim the top of the bottle away from yourself and bystanders when opening.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After use, wash the blade with warm soapy water and a soft sponge. Avoid using abrasive cleaners or scrubbers that may damage the blade.
- Drying: Wipe the blade thoroughly with a clean, dry cloth before storing.
- Storage: Store the blade in a safe place, preferably in a protective cover to prevent accidental injuries.

7. Troubleshooting

- Blade Not Cutting: Ensure the blade is sharp and free from any obstructions.
- Damage to Blade: If the blade is chipped or damaged, discontinue use immediately and replace it.
- Stability Issues: Ensure the base or mounting is stable and secure before usage.

8. Disposal

Dispose of the blade responsibly, following your local regulations regarding sharp objects. Consider recycling if possible; do not allow the blade to be placed in household waste without proper protection.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Berkel Elegance Champagner-Messer mit Klinge 310 mm

Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Elegance Champagner-Messers. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen ein müheloses und sicheres Schneiden von Champagnerflaschen zu ermöglichen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die optimale Nutzung und Sicherheit des Produkts zu gewährleisten.

Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Champagner-Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Benutzen Sie das Messer nicht, wenn es beschädigt oder defekt ist.
- Halten Sie das Messer von Kindern fern.
- Tragen Sie bei der Nutzung stets Schutzbrille und Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Klinge vor der Verwendung sauber und scharf ist.
- Achten Sie bei der Verwendung darauf, dass die Klinge in einer sicheren Richtung zeigt.
- Entsorgen Sie das Messer sicher, wenn es nicht mehr verwendet wird.

Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Berkel Elegance Champagner-Messer
- Klingenlänge: 310 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Gewicht: Leicht und handlich
- Ergonomisches Design für komfortable Handhabung
- Professionelle Klinge für perfekte Schnitte

Einrichtung und Installation

1. Legen Sie das Champagner-Messer auf eine stabile, flache Oberfläche.
2. Sorgen Sie dafür, dass der Arbeitsplatz gut beleuchtet ist.
3. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge, die Sie benötigen, in Reichweite sind.
4. Überprüfen Sie das Messer auf unverpackte Sicherheitsmerkmale, d.h. einen intakten Griff und eine funktionierende Klinge.
5. Verwenden Sie das Messer nur nach der vollständigen Montage der Gummifüße, um einen sicheren Halt zu gewährleisten.

Betrieb

1. Nehmen Sie die Flasche Champagner in die andere Hand.
2. Halten Sie das Champagner-Messer in der Hand, bereit für den Schnitt.
3. Setzen Sie die Klinge mittig unter den Korken an und führen Sie einen sanften, kontrollierten Schnitt durch, um den Korken zu lösen.
4. Achten Sie darauf, die Flasche in einem 45-Grad-Winkel zu halten.

Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Klinge sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schärfe der Klinge und schärfen Sie bei Bedarf nach.

Fehlerbehebung

- Problem: Die Klinge schneidet nicht gut.
Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie sie gegebenenfalls.
- Problem: Der Griff ist locker.
Lösung: Prüfen Sie die Befestigungen und ziehen Sie diese gegebenenfalls nach.

Entsorgung

Entsorgen Sie das Champagner-Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Edelstahlprodukten. Klingen müssen sicher verpackt und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

Kontakt

Für weitere Informationen oder Anfragen können Sie uns kontaktieren:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Elegance Champagne Knife Blade 310mm

1. Algemene Informatie

De Berkel Elegance Champagne Knife Blade 310mm is een hoogwaardig snijgereedschap dat speciaal is ontworpen voor het snijden van champagneflessen. Het product is vervaardigd van duurzame materialen en biedt uitstekende prestaties en precisie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd de champagne knife in een goed verlichte omgeving.
- Houd de snijrechten uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Draag altijd handschoenen wanneer u de champagne knife gebruikt om snijwonden te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de champagne knife altijd in de vergrendelstand staat wanneer deze niet in gebruik is.
- Vermijd contact met het lemmet tijdens de werking.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade aan het lemmet.
- Volg de instructies in deze handleiding op om een veilige werking te garanderen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 310 mm
- Spanning: 230V
- Vermogen: 100W
- Capaciteit: Geschikt voor het snijden van champagneflessen

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de champagne knife op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de omgeving vrij is van obstakels die de werking kunnen belemmeren.
- Plug het apparaat in een geaard stopcontact met de juiste spanning.
- Controleer of het lemmet goed is bevestigd en vrij van vuil of resten.

5. Bedieningsinstructies

- Zet de champagne knife aan met de aan/uit-schakelaar.
- Houd de fles stevig vast bij de basis en richt het lemmet naar de flesopening.
- Beweeg het lemmet langzaam en gecontroleerd om de fleskurk te snijden.
- Gebruik indien nodig beide handen voor extra controle.

6. Onderhoud en Reiniging

- Koppel het apparaat altijd los voordat u het reinigt.
- Poets het lemmet met een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
- Laat het apparaat volledig drogen voordat u het opnieuw gebruikt.
- Controleer regelmatig of er geen voedselresten of vuil tussen de onderdelen zitten.

7. Probleemoplossing

- Als de champagne knife niet werkt, controleer dan of het apparaat goed is aangesloten.
- Bij een dof lemmet, slijpen volgens de aanwijzingen van de fabrikant.
- Als er vreemde geluiden of rook worden waargenomen, stop het apparaat en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

- Dit product moet worden afgevoerd volgens de lokale wetgeving voor elektronisch afval.
- Neem contact op met uw lokale autoriteiten of afvalverwerkingscentra voor juiste verwijdering van het product.

9. Contact

Bij vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cuchillo de Champagne Berkel Elegance 310 mm

1. Información General

El cuchillo de champagne Berkel Elegance de 310 mm es una herramienta de alta calidad diseñada para abrir botellas de champagne de manera segura y efectiva. Su estructura robusta y diseño ergonómico garantizan un fácil manejo y un corte preciso.

2. Información de Seguridad

- Utilice siempre el cuchillo en una superficie estable y limpia.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Evite realizar movimientos bruscos al abrir la botella.
- No use el cuchillo si está dañado o desgastado.
- Use gafas de protección al abrir champagnes para prevenir lesiones oculares.
- No intente abrir botellas que estén agrietadas o defectuosas.
- Manipule el cuchillo con ambas manos para mayor estabilidad.
- Limpie el cuchillo y manténelo seco para evitar corrosión.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del producto: Cuchillo de Champagne Berkel Elegance
- Longitud de la hoja: 310 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía avanzada para un agarre seguro
- Peso: 0.8 kg
- Uso recomendado: Para abrir botellas de champagne y vino espumoso

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su embalaje.
2. Inspeccione el cuchillo para asegurarse de que no haya daños visibles.
3. Coloque el cuchillo en una superficie limpia y plana.
4. No requiere ensamblaje adicional. Está listo para su uso.

5. Operación

1. Asegúrese de que la botella esté en posición vertical.
2. Sujete la botella firmemente con una mano y el cuchillo con la otra.
3. Localice el punto de la cápsula y utilice el cuchillo para cortarla con cuidado.
4. Presione el cuchillo contra el cristal y aplique una presión uniforme, girando lentamente la botella.
5. Expulvabre cuidadosamente el corcho, manteniendo una ligera tensión para evitar que salga disparado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón, evitando el uso de esponjas abrasivas.
- Seque bien el cuchillo después de lavar para prevenir manchas de agua.
- Almacene el cuchillo en un lugar seco y seguro.
- Inspeccione regularmente el cuchillo para detectar signos de daño o desgaste.

7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Asegúrese de que la hoja esté limpia y libre de residuos. Si está desgastada, considere reemplazarla.
- Dificultades al abrir la botella: Revise la forma de sujetar y aplicar presión en la botella. Asegúrese de que sea estable.
- Ruidos inusuales: Si escucha ruidos extraños, verifique que no haya piezas sueltas o dañadas.

8. Eliminación

Si decide deshacerse del cuchillo, haga lo siguiente:

- Asegúrese de que el cuchillo esté limpio y seco.
- Coloque el cuchillo en un recipiente adecuado para objetos afilados o en su embalaje original para evitar lesiones.
- Siga las normativas locales para la eliminación de productos de acero inoxidable.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau de Champagnes Berkel Elegance (Lame 310 mm)

Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de Champagnes Berkel Elegance. Cet outil de cuisine est conçu pour offrir une performance exceptionnelle et une qualité durable. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour garantir son bon fonctionnement et votre sécurité.

Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ce couteau est conçu uniquement pour couper des bouteilles de champagne. Ne pas utiliser pour d'autres applications.
- Lame tranchante: La lame est extrêmement tranchante. Manipulez le couteau avec précaution pour éviter les coupures. Gardez-le hors de portée des enfants.
- Désassemblage: Ne tentez pas de démonter le couteau pour des réparations ou des ajustements. En cas de problème, contactez le service client.
- Stockage: Rangez le couteau dans un endroit sûr et sec, loin des bords de surfaces où il pourrait tomber.
- Inspection régulière: Vérifiez régulièrement l'état du couteau avant utilisation. En cas de dommages, ne l'utilisez pas.

Vue d'ensemble du produit et spécifications

Le couteau de champagnes Berkel Elegance est conçu pour assurer une découpe facile et précise des bouteilles de champagne.

Spécifications techniques

- Nom du produit: Couteau de Champagnes Berkel Elegance
- Taille de la lame: 310 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Poids du produit: 1,2 kg
- Dimensions: 35 x 15 x 5 cm

Configuration et Installation

1. Déballez le produit: Retirez le couteau de son emballage et retirez tous les matériaux de protection.
2. Choisissez un emplacement: Placez le couteau sur une surface stable et plane. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace pour l'utilisation en toute sécurité.
3. Ajustement: Assurez-vous que le couteau est bien stable avant chaque utilisation. Ne tentez pas d'utiliser le couteau sur des surfaces inégales.

Fonctionnement

1. Préparation: Avant de couper une bouteille, assurez-vous que le champagne est bien frais.
2. Tenir la bouteille: Tenez la bouteille d'une main au niveau du bas pour la stabiliser.
3. Utilisation du couteau: Avec l'autre main, alignez la lame sur le col de la bouteille. Appliquez une pression égale pour réaliser une coupe nette.
4. Pour l'ouvrir: Une fois que vous avez tranché le col, retirez le reste avec précaution.

Nettoyage et Entretien

- Nettoyage immédiat: Après chaque utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne pas submerger dans l'eau.
- Séchage: Séchez bien le couteau avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Stockage: Rangez le couteau dans un endroit frais et sec.

Dépannage

- Difficulté à couper: Si vous rencontrez des difficultés à couper, vérifiez que la lame n'est pas endommagée ou émoussée.
- Dommages visibles: En cas de fissures ou de dommages, ne pas utiliser et contacter le service client.

Élimination

Pour débarrasser de ce produit en fin de vie, respectez les lois et règlements locaux concernant le recyclage et l'élimination des déchets. Ne jetez pas l'outil dans les ordures ménagères.

Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à:
- Email: info@gmgastro.com
 - Téléphone: 0800 7000 220
 - Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Berkel Elegance Champagne Knife Blade 310mm

1. Informazioni Generali

Il coltello per champagne Berkel Elegance è progettato per offrire un'esperienza di apertura delle bottiglie di champagne senza pari. Realizzato con materiali di alta qualità, questo coltello unisce design elegante e funzionalità, perfetto per ristoranti e appassionati di vino.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure: utilizzare esclusivamente su una superficie adeguata e sicura.
- Eseguire la manutenzione regolarmente per garantire che il coltello resti in buono stato.
- Non utilizzare il coltello se è danneggiato o affilato in modo inefficace.
- Indossare guanti protettivi se necessario per proteggere le mani durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Berkel Elegance Champagne Knife Blade
- Lunghezza della lama: 310 mm
- Materiale della lama: acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: design ergonomico per una presa sicura
- Colore: champagne

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione, facendo attenzione agli eventuali bordi affilati.
2. Verificare che il manico sia ben fissato alla lama.
3. Prima dell'uso, consigliamo di affilare la lama con un affilacoltelli appropriato per garantire prestazioni ottimali.
4. Tenere il coltello in un luogo sicuro e asciutto, lontano da altre attrezzature da cucina.

5. Funzionamento

- Posizionare la bottiglia di champagne su una superficie stabile.
- Tenere il coltello in una mano e la bottiglia con l'altra.
- Inserire la lama del coltello sotto la gabbia del tappo e ruotare delicatamente fino a rompere la chiusura.
- Eseguire un movimento controllato per stappare la bottiglia e servire il champagne.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso per prevenire macchie.
- Asciugare bene con un panno morbido per evitare la corrosione.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia.
- Controllare regolarmente la lama per segni di usura e affilare se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affila correttamente, provare a affilarla con un apposito strumento.
- Se il manico perde la presa, controllare le viti di fissaggio e serrarle se necessario.
- In caso di danneggiamento della lama, non utilizzare il coltello e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del coltello, smaltire secondo le normative locali riguardanti i materiali metallici. È importante non gettare il coltello insieme ai rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande riguardanti il prodotto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania