

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: KTK1BO16SMRBL

BERKEL | TEKNICA - Boning knife - Blade: 160mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Technica Boning Knife Blade 160mm - KTK1BO16SMRBL

General Information

Thank you for purchasing the Berkel Technica Boning Knife Blade 160mm - KTK1BO16SMRBL. This high-quality blade is designed for professional use in meat processing and culinary applications. It is precision-engineered to provide excellent performance and durability, ensuring that your cutting tasks are efficient and effective.

Safety Information

- Personal Safety: Always use cut-resistant gloves when handling or using the knife blade to protect your hands from potential cuts.
- Proper Handling: Hold the knife by its handle only. Avoid touching the blade or placing your fingers near the cutting edge.
- Storage: Store the knife blade in a secure place, preferably in a knife block or sheath, out of reach of children.
- Inspection: Regularly inspect the blade for any signs of damage or wear. Do not use the knife if it is damaged.
- Work Area: Ensure that your work area is clean, dry, and free from clutter to prevent accidents while using the knife.
- Cutting Technique: Always cut away from your body and keep other people at a safe distance while using the knife.

Product Specifications

- Model: KTK1BO16SMRBL
- Type: Boning Knife Blade
- Blade Length: 160mm
- Blade Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Polypropylene
- Weight: 100g

Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife blade from its packaging.
2. Inspection: Check for any signs of damage or missing parts.
3. Mounting: If applicable, securely mount the knife blade onto the knife holder or machine following the manufacturer's instructions.
4. Safety Check: Ensure that all screws are tightened and the blade is securely fastened before use.

Operation

1. Choose the appropriate cutting technique based on the type of meat being processed.
2. Use smooth, even strokes to achieve the best cuts.
3. Ensure consistent pressure while cutting to maintain control over the blade.
4. Do not force the knife through tough materials; instead, use a sawing motion as needed.

Cleaning and Maintenance

- Cleaning After Use: Rinse the knife blade under warm water immediately after use to remove any food particles.
- Washing: Hand wash the blade with mild dish soap and a non-abrasive sponge. Do not place in the dishwasher.
- Drying: Thoroughly dry the blade with a soft cloth to prevent rust.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or sharpening tool to maintain its cutting efficiency.

Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade is not cutting effectively, it may need sharpening. Follow the sharpening guidelines mentioned in the cleaning and maintenance section.
- Handle Issues: If the handle feels loose, ensure that it is properly mounted and all screws are tightened.
- Performance Problems: If the knife blade has difficulty cutting, check for any obstructions or damage to the blade.

Disposal

When the knife blade reaches the end of its usable life, dispose of it responsibly. Consider local regulations for disposing of sharp objects, and use protective packaging to prevent injury during disposal.

Contact

For any inquiries, support, or additional information, please contact us via the following:

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

Thank you for choosing Berkel Technica. We hope this product serves you well in all your culinary and meat processing needs.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel Technica Ausbeinmesser Klinge 160mm KTK1BO16SMRBL

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Technica Ausbeinmessers Klinge 160mm. Dieses hochwertige Produkt zeichnet sich durch eine hervorragende Schnitthaltigkeit und Benutzerfreundlichkeit aus. Es ist ideal für das professionelle Zurechtschneiden von Fleisch und anderen Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie immer einen stabilen Schneideuntergrund, um Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge regelmäßig geschärft wird, um einen gleichmäßigen Schnitt zu gewährleisten und das Risiko von Unfällen zu minimieren.
- Immer beim Schneiden in Ihre eigene Körperrichtung schauen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Tragen Sie beim Umgang mit der Klinge Handschuhe zum Schutz vor Schnittverletzungen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Berkel Technica Ausbeinmesser Klinge 160mm KTK1BO16SMRBL
- Klingenlänge: 160 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Ergonomischer Griff: Ja
- Gewicht: 200 g
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

- Unboxen Sie das Produkt und überprüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Arbeitsplatz sauber und organisiert ist.
 - Verwenden Sie einen geeigneten Schneideblock oder ein Schneidebrett, um das Beste aus der Klinge herauszuholen.
- Halten Sie alle benötigten Utensilien in der Nähe, um einen reibungslosen Arbeitsablauf zu gewährleisten.
- Führen Sie vor der ersten Verwendung eine visuelle Inspektion durch, um sicherzustellen, dass keine Schäden an der Klinge vorliegen.

5. Betrieb

- Halten Sie den Griff fest und führen Sie das Messer in gleichmäßigen, kontrollierten Bewegungen.
- Beginnen Sie mit leichtem Druck und erhöhen Sie dies nur bei Bedarf, um das Material nicht zu zerreißen.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch direkt, um die Hygiene sicherzustellen.

6. Reinigung und Wartung

- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen weichen Schwamm zur Reinigung.
- Vermeiden Sie scharfe Reinigungsmittel und Scheuermittel, die die Klinge beschädigen können.
- Trocknen Sie das Messer nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, idealerweise in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Klinge schneidet nicht gut.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstein oder einer Schleifmaschine.
- Problem: Der Griff ist locker.
Lösung: Überprüfen Sie die Befestigung des Griffs und ziehen Sie falls notwendig Schrauben nach.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für den Umgang mit Metallschrott. Achten Sie darauf, dass das Messer sicher verpackt wird, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen 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 Berkel Teknica Boning Knife Blade 160mm KTK1BO16SMRBL

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Berkel Teknica Boning Knife Blade. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor precisie en efficiëntie in de keuken. Het is ideaal voor het snijden en fileren van vlees, vis en andere producten. We raden u aan deze handleiding volledig door te lezen om optimaal gebruik te maken van uw product.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het mes uitsluitend voor zijn beoogde doeleinden. Voorkom contact met andere scherpe objecten.
- Gebruik: Altijd op een stabiele snijplank snijden. Vermijd het snijden op harde oppervlakken.
- Bewaring: Bewaar het mes op een veilige plek, buiten het bereik van kinderen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig op beschadigingen. Gebruik geen beschadigde messen.
- Schoonmaken: Maak het mes altijd na gebruik schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Vermijd agressieve reinigingsmiddelen.

3. Productspecificaties

- Type: Boning Knife Blade
- Lengte: 160 mm
- Materiaal Lemmet: Hoogwaardig staal
- Handgreep: ergonomisch en slipbestendig
- Vermogen: NVT
- Voltage: NVT
- Capaciteit: NVT

4. Installatie en Ingebruikname

1. Ontpakking: Haal het mes voorzichtig uit de verpakking. Controleer op zichtbare schade.
2. Reiniging: Reinig het mes grondig voor het eerste gebruik.
3. Bevestigen: Indien van toepassing, bevestig het mes aan de juiste houder of snijmachine volgens de instructies van de fabrikant van de apparatuur.
4. Controle: Zorg ervoor dat het mes stevig bevestigd is voordat u het gaat gebruiken.

5. Bedieningsinstructies

- Gebruik het mes met de handgreep naar u gericht.
- Maak gebruik van een gelijkmatige druk en een snijdende beweging om de beste resultaten te behalen.
- Houd de andere hand op een veilige afstand van het mes tijdens het snijden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes na ieder gebruik met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Droog het mes goed af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge, veilige plek.
- Periodiek slijpen voor optimale prestaties.

7. Problemen Oplossen

- Probleem: Mes snijdt niet goed
 - Oplossing: Controleer of het mes scherp genoeg is. Slijp indien nodig.
- Probleem: Handgreep voelt oncomfortabel aan
 - Oplossing: Controleer of de handgreep goed schoon is en vrij van vet of vuil. Maak schoon indien nodig.

- Probleem: Beschadiging op het mes
- Oplossing: Stop met het gebruik van het mes. Neem contact op met de klantenservice voor advies.

8. Afvalverwerking

Dit product bevat materialen die mogelijk niet geschikt zijn voor reguliere afvalverwerking. Volg de lokale regelgeving voor het afvoeren van scherpe objecten en metalen. Zorg ervoor dat het mes veilig wordt weggegooid of gerecycled.

9. Contactinformatie

Bij vragen of problemen kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

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

Bewaar deze handleiding op een veilige plek voor toekomstige referentie.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchilla deshuesadora Berkel Teknika 160 mm (Referencia: KTK1BO16SMRBL)

1. Información General

La cuchilla deshuesadora Berkel Teknika es una herramienta profesional diseñada para el corte preciso y eficiente de carne. Con un diseño ergonómico y materiales de alta calidad, esta cuchilla es ideal para carnicerías, restaurantes y uso doméstico avanzado.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta cuchilla está diseñada exclusivamente para deshuesar carne. No se debe utilizar para otros alimentos o propósitos no recomendados.
- Cuidado personal: Siempre mantenga las manos secas y limpias al usar la cuchilla. Evite usar guantes sueltos que puedan engancharse en la cuchilla.
- Almacenamiento: Guarde la cuchilla en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Utilice la funda de protección incluida cuando no esté en uso.
- Mantenimiento de la cuchilla: Inspeccione regularmente la cuchilla por daños. No intente reparar la cuchilla dañada; comuníquese con el servicio de atención al cliente.
- Superficie de trabajo: Asegúrese de que la superficie de corte sea estable y esté bien iluminada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la cuchilla: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la cuchilla: 160 mm
- Mango: Ergonomía para un agarre seguro
- Uso profesional: Adaptado para uso en entornos comerciales
- Número de referencia: KTK1BO16SMRBL

4. Montaje e Instalación

- Paso 1: Retire la cuchilla de su empaque y retire cualquier envoltorio protector.
- Paso 2: Coloque la cuchilla en su soporte o lugar designado en la estación de trabajo.
- Paso 3: Si utiliza un soporte específico para la cuchilla, asegúrese de que esté bien fijado y estable.
- Paso 4: Verifique que no haya obstrucciones en la superficie de trabajo antes de comenzar a usarla.

5. Operación

- Paso 1: Sostenga el mango firmemente y posicione la cuchilla sobre el corte deseado.
- Paso 2: Realice un movimiento controlado y firme para cortar la carne. Evite movimientos bruscos que puedan causar lesiones.
- Paso 3: Para cortes más delicados, ajuste la presión y el ángulo según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave la cuchilla con agua tibia y jabón suave después de cada uso. Evite utilizar estropajos abrasivos.
- Secado: Seque la cuchilla con un paño suave inmediatamente después de lavarla para evitar corrosión.
- Desinfección: Desinfecte la cuchilla antes de cambiar de tipo de carne.
- Almacenamiento: Mantenga siempre la cuchilla en su funda de protección cuando no esté en uso.

7. Solución de Problemas

- Cuchilla opaca: Afile la cuchilla con un afilador adecuado. No intente afilar con herramientas inadecuadas.
- Deslizamiento: Asegúrese de que la superficie de trabajo sea estable y que la cuchilla esté bien sujeta.
- Dificultad para cortar: Verifique si la cuchilla está limpia y afilada antes de usar.

8. Eliminación

Deseche la cuchilla desgastada de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Asegúrese de seguir las directrices ambientales para la eliminación de productos de metal.

9. Contacto

Para consultas, soporte o servicio al cliente, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le Couteau à désosser Berkel Technica 160mm (KTK1BO16SMRBL)

1. Informations générales

Le Couteau à désosser Berkel Technica de 160 mm est un outil de cuisine de haute qualité conçu spécialement pour la découpe précise de viandes. Sa conception ergonomique et son acier inoxydable garantissent durabilité et performance optimale.

2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une planche à découper stable pour éviter les accidents.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des fins autres que la découpe de viande.
- Lors de l'utilisation, assurez-vous que vos mains sont sèches pour éviter que le couteau ne glisse.
- Vérifiez régulièrement que le tranchant du couteau est en bon état ; un couteau émoussé nécessite plus de force et augmente le risque d'accidents.
- Ne laissez jamais le couteau à tremper dans l'eau pour éviter la corrosion.
- Si le couteau présente des dommages, ne l'utilisez pas et contactez le service client.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit: Couteau à désosser Berkel Technica
- Modèle: KTK1BO16SMRBL
- Longueur de la lame: 160 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Poignée: Plastique ergonomique résistant

4. Installation et mise en place

Le couteau à désosser Berkel Technica ne nécessite pas d'installation particulière. Suivez simplement ces étapes :

1. Retirez le couteau de son emballage.
2. Vérifiez que la lame est intacte et propre.
3. Placez le couteau sur une surface plane à proximité de votre planche à découper pour un accès facile.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau à désosser :

1. Tenez le couteau par la poignée, en gardant la lame inclinée.
2. Appliquez une pression douce tout en faisant glisser la lame à travers la chair pour obtenir des coupes nettes.
3. Utilisez un mouvement fluide et régulier pour éviter d'abîmer la viande.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Évitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la lame.
- Séchez soigneusement le couteau avant de le ranger pour éviter toute corrosion.
- Aiguissez régulièrement la lame pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Problème: La lame ne coupe pas correctement.
Solution: Vérifiez si la lame est émoussée et aiguissez-la si nécessaire.
- Problème: Inconfort lors de l'utilisation.
Solution: Assurez-vous que votre prise est solide et que vous utilisez la bonne technique.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères. Pour l'élimination :

- Vérifiez les options de recyclage dans votre région pour l'acier inoxydable.
- Si nécessaire, déposez-le auprès d'un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Disosso Berkel Tecnica 160mm KTK1BO16SMRBL

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Disosso Berkel Tecnica 160mm. Questo strumento professionale è progettato per offrire prestazioni superiori nella lavorazione della carne. Si prega di seguire attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro ed efficace.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Indossare sempre guanti da cucina quando si maneggia il coltello.
- Assicurarsi che il coltello sia affilato per evitare sforzi eccessivi e infortuni.
- Non utilizzare mai il coltello per tagliare materiali non destinati, come ossa o pelle spessa.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, lontano da altre attrezzature da cucina.
- Seguire le istruzioni di manutenzione per garantire che il coltello rimanga in buone condizioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KTK1BO16SMRBL
- Lunghezza della Lama: 160 mm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Impugnatura: Ergonomica e antiscivolo
- Applicazione: Per disossare carne con facilità e precisione

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e stabile.
3. Fissare il manico all'impugnatura, se non è già assemblato.
4. Verificare che il coltello sia ben saldo nell'impugnatura.
5. Se necessario, affilare la lama seguendo le istruzioni fornite sull'apposito affilatore.

5. Operazione

- Prima di utilizzare il coltello, assicurarsi che la lama sia affilata.
- Posizionare la carne su un tagliere stabile.
- Tenere la carne con una mano e utilizzare l'altra per impugnare il coltello.
- Effettuare movimenti lunghi e controllati per un taglio uniforme.
- Pulire il coltello dopo ogni utilizzo per mantenere la qualità della lama.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che possono danneggiare la lama.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Per la manutenzione, affilare la lama regolarmente usando un affilatore appropriato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non taglia correttamente, controllare che sia affilata.
- In caso di ruggine o macchie, pulire con un detergente delicato.
- Se l'impugnatura si allenta, riassetarla correttamente.

8. Smaltimento

- In caso di smaltimento, assicurarsi che il coltello non possa rappresentare un pericolo per altre persone.
- Considerare di portare il coltello a un punto di raccolta per i metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania