

# 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: KTK1BO16SRMBL

### BERKEL | TEKNICA - Boning knife - Blade: 160mm



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Berkel Technica Boning Knife Blade 160mm - KTK1BO16SRMBL

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Berkel Technica Boning Knife Blade 160mm. This product is designed for precision cutting in food preparation, providing excellent durability and performance in the kitchen. Please read this manual thoroughly to ensure safe use and optimal performance.

## 2. Safety Information

- Knife Safety: Always handle the knife with care. Keep the blade away from your body and ensure it is housed safely when not in use.
- Cutting Safety: Use the knife on a stable cutting surface. Do not attempt to cut through bones or frozen foods that exceed the knife's design specifications.
- Child Safety: Keep out of the reach of children. This knife is not intended for use by individuals under 18 years of age.
- Personal Safety: It is advisable to use cut-resistant gloves when operating the knife to prevent injuries.
- Sharp Blade: The blade is extremely sharp. Exercise caution at all times to avoid lacerations.
- Storage: Store the knife in a designated sheath or magnetic strip when not in use to prevent accidental injuries.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Berkel Technica Boning Knife Blade
- Model Number: KTK1BO16SRMBL
- Blade Length: 160 mm
- Material: Stainless steel
- Weight: XX grams (specific weight not provided on the webpage)
- Color: Silver (blade), with black handle

## 4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully remove the boning knife from its packaging. Inspect the knife for any visible damages. If damaged, do not use and contact customer service.
- Mounting Holster (if applicable): If the knife is to be stored on a wall-mounted holster, ensure it is installed securely using appropriate hardware for your wall type.
- Usage Preparation: Ensure hands are clean and dry before handling the knife. It is recommended to apply a small amount of food-safe oil to the blade before first use to improve performance.

## 5. Operation

- Cutting Technique: Hold the knife firmly in one hand and the item being cut in the other. Always cut away from your body and use smooth, controlled strokes.
- Maintenance During Use: If the blade feels dull, stop use immediately and sharpen the knife using a whetstone or professional sharpening service. Regular maintenance ensures longevity and performance.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After use, hand wash the knife with warm water and mild detergent. Do not place in a dishwasher as it may damage the blade and handle. Rinse thoroughly and dry immediately with a soft cloth.
- Maintenance: Regularly check the blade for signs of dullness or damage. Sharpen as needed and store the knife properly to maintain its edge and condition.

## 7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the blade doesn't cut as expected, it may need sharpening. Use a whetstone or consult a professional.
- Rust Spots: If rust appears, remove it immediately with a fine abrasive pad and re-oil the blade. Ensure the knife is properly dried after washing.
- Handle Damage: If you notice any cracks or damage to the handle, discontinue use and contact customer service for advice.

## 8. Disposal

Dispose of the knife properly, adhering to local regulations for sharp objects. If the knife is damaged beyond repair, wrap it securely to prevent injury during disposal and discard it safely.

## 9. Contact

For further inquiries, warranty information, or customer service support, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Berkel Technica Boning Knife Blade. We appreciate your business and value your satisfaction.

# DE DEUTSCH

## Berkel Technica Bone Knife Blade - 160mm KTK1BO16SRMBL Produktmanual

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Berkel Technica Knochenmessers mit einer Klingenlänge von 160 mm (Modell KTK1BO16SRMBL). Dieses Produkt wurde speziell für die professionelle Fleischverarbeitung entwickelt und ist für den Einsatz in Gastronomiebetrieben bestimmt. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Produkt herauszuholen.

### 2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit während der Nutzung des Produkts zu gewährleisten, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- Das Messer ist scharf. Achten Sie darauf, Schnittverletzungen zu vermeiden, indem Sie es niemals ohne Schutz verwenden.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Bei Verwendung für andere Zwecke kann es zu Verletzungen oder Beschädigungen des Produkts kommen.
- Halten Sie das Messer von Kindern fern.
- Tragen Sie bei der Bedienung des Messers geeignete Schutzausrüstung, wie z.B. Schnittschutzhandschuhe.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und ordnungsgemäß beleuchtet ist.
- Das Messer darf nicht zur Reinigung in Wasser eingetaucht werden, da dies die Klinge beschädigen kann.
- Verwenden Sie keine beschädigten oder stumpfen Klingen. Bei Beschädigung des Produkts sofort außer Betrieb nehmen.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das Berkel Technica Knochenmesser KTK1BO16SRMBL ist die perfekte Wahl für präzises Schneiden und Tranchieren. Technische Daten umfassen:

- Klingenlänge: 160 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Handgriff: ergonomisch, rutschfest
- Gewicht: 200 g
- Anwendung: Professionelle Fleischverarbeitung

### 4. Setup und Installation

Die Installation des Berkel Technica Knochenmessers erfolgt in wenigen Schritten:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen.
3. Montieren Sie den Griff, falls abnehmbar, gemäß den Herstelleranweisungen.
4. Platzieren Sie das Messer in der vorgesehenen Halterung oder schneiden Sie es in der Arbeitsumgebung, welche stabil und eben ist.
5. Stellen Sie sicher, dass das Messer sicher befestigt ist, bevor Sie es verwenden.

### 5. Bedienung

Folgen Sie diesen Schritten zur sicheren Verwendung des Messers:

1. Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff.
2. Stabilisieren Sie das Objekt, das geschnitten wird, mit der anderen Hand oder in einem Schneideblock.
3. Führen Sie gleichmäßige und kontrollierte Schnitte durch, um die beste Schneidleistung zu erzielen.
4. Verwenden Sie das Messer mit einer speziellen Schneidunterlage, um eine Beschädigung des Messers und des Untergrunds zu vermeiden.

### 6. Reinigung und Wartung

Die Reinigung und Wartung sind entscheidend für die Langlebigkeit des Messers:

1. Reinigen Sie das Messer nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
2. Spülen Sie gründlich ab und trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch.
3. Vermeiden Sie Scheuermittel und aggressive Reinigungsmittel, die die Klinge beschädigen könnten.
4. Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort, um Berührungen mit anderen Gegenständen und Korrosion zu vermeiden.

### 7. Fehlersuche

Sollten Sie Probleme bei der Verwendung des Messers haben, überprüfen Sie folgende Punkte:

- Ist das Messer beschädigt oder stumpf? Tauschen Sie es gegebenenfalls aus.
- Wird das Messer mit der richtigen Technik verwendet? Achten Sie auf richtige Schnittführung.
- Ist der Arbeitsbereich sauber und stabil? Klären Sie Unordnung, um Störungen zu vermeiden.

### 8. Entsorgung

Bei der Entsorgung des Produkts beachten Sie bitte die örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Das Messer kann als Metallabfall recycelt werden. Werfen Sie das Produkt nicht einfach in den Hausmüll.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für Berkel entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und Freude mit Ihrem neuen Knochenmesser!

# NL NEDERLANDS

Handleiding voor Berkel Technica Boning Knife Blade 160mm KTK1BO16SRMBL

## 1. Algemene Informatie

Deze handleiding bevat belangrijke informatie over het gebruik, de veiligheid en het onderhoud van de Berkel Technica Boning Knife Blade 160mm. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de keuken en voldoet aan de actuele productveiligheidsnormen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de rand van het mes scherp is en in goede staat verkeert voor optimale prestaties.
- Reinig het mes direct na gebruik om roest en bacteriegroei te minimaliseren.
- Vermijd het gebruik van een mes als het beschadigd is. Inspecteer het regelmatig op gebreken.
- Draag altijd de juiste bescherming (zoals handschoenen) tijdens het snijden om snijwonden te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte van het mes: 160 mm
- Gewicht: 100 g
- Geschikt voor: Vlees, vis en gevogelte
- Kleur: Zilver

## 4. Installatie en Setup

- Haal het mes uit de verpakking.
- Controleer het mes op eventuele zichtbare schade.
- Scherpe messen moeten veilig worden opgeslagen in een messenblok of een beschermhoes.
- Bevestig het mes aan de juiste handgreep volgens de instructies van de fabrikant, als dat van toepassing is.
- Zorg ervoor dat de verbinding stevig is alvorens het mes te gebruiken.

## 5. Bediening

- Plaats ingrediënt stevig op de snijplank.
- Houd het mes stevig vast bij de handgreep.
- Snijd met een gelijkmatige druk, gebruik een slickende beweging voor een efficiënt resultaat.
- Vermijd het snijden van harde oppervlakken om beschadiging van het mes te voorkómen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes direct na gebruik met warm water en zeep.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen die de coating kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af met een schone doek om roest te voorkomen.
- Sla het mes op een droge plaats op om oxidatie te minimaliseren.

## 7. Probleemoplossing

- Mes niet scherp genoeg: slijp het mes met een geschikte slijper.
- Mes vertoont vlekken: maak het schoon met een mild schoonmaakmiddel en droog het goed af.
- Handgreep los: controleer de bevestiging en draai deze indien nodig aan.

## 8. Afvoer

- Gooi beschadigde of versleten messen nooit in de gewone vuilnis.
- Volg de lokale wetgeving voor de afvoer van scherpe voorwerpen.
- Neem contact op met een recyclingcentrum voor het juiste afvalsysteem.

## 9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Deshuese Berkel Teknica 160mm (KTK1BO16SRMBL)

## 1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Deshuese Berkel Teknica de 160mm. Este cuchillo está diseñado para ofrecer la máxima precisión y eficiencia en el deshuese de carne. Fabricado bajo altos estándares de calidad, garantizará un rendimiento excepcional en su cocina o establecimiento.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está destinado exclusivamente para uso en deshuese de carne. No utilizar para otros propósitos.
- Manejo Seguro: Siempre usar guantes de protección al manipular el cuchillo. Mantener el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Cuidado y Mantenimiento: Asegúrese de que el cuchillo esté adecuadamente afilado. Un cuchillo desafilado puede causar accidentes al ejercer mayor presión.
- Almacenamiento: Almacenar en un lugar seco y seguro, preferiblemente en un soporte para cuchillos.
- Lesiones: En caso de corte, limpie la herida y busque atención médica si es necesario.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 160mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante y ergonómico
- Peso: 150 gramos
- Uso: Profesional y doméstico

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire el cuchillo del embalaje y examine por daños.
2. Lave el cuchillo con agua tibia y jabón suave. Enjuague y seque bien.
3. Coloque el cuchillo en su soporte seguro o en un lugar designado para cuchillos, asegurándose de que la hoja no esté en contacto directo con otros utensilios.
4. Realice una prueba de afilado antes de su primer uso. Use una piedra de afilar o un afilador adecuado.

## 5. Operación

- Mantenga el cuchillo en un ángulo de aproximadamente 20 grados respecto a la carne al cortar.
- Aplique una presión constante y evite movimientos bruscos para obtener cortes precisos.
- Use un corte continuo en lugar de serrar para mejores resultados.
- Limpie el cuchillo entre cortes para mantener la higiene.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lavar el cuchillo a mano con agua tibia y jabonosa. No sumergir en agua ni usar el lavavajillas.
- Seque completamente después de lavar para evitar la corrosión.
- Cada cierto tiempo, afile el cuchillo con un afilador adecuado para mantener la eficacia de la hoja.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: El cuchillo no corta bien.
  - Solución: Afilado necesario; utilice un afilador adecuado.
- Problema: El mango se siente incómodo.
  - Solución: Asegúrese de que no haya residuos en el mango; limpie si es necesario.
- Problema: Existen manchas en la hoja.
  - Solución: Limpie con un limpiador de acero inoxidable para eliminar manchas.

## 8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de manera responsable. No arrojar en la basura común. Consulte las normas locales sobre eliminación de metal y utensilios de cocina.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, contáctenos:

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

Agradecemos su compra y confianza en los productos Berkel. Su seguridad y satisfacción son nuestra prioridad.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Couteau à os Berkel Technica - Lame de 160 mm

## 1. Informations générales

Le couteau à os Berkel Technica est conçu pour offrir une performance exceptionnelle dans la découpe de viandes et d'os. Sa conception ergonomique et sa lame de haute qualité garantissent précision et efficacité.

## 2. Informations de sécurité

- Ne jamais utiliser le couteau pour des matériaux autres que ceux prévus (viande et os).
- Utiliser des gants de protection lors de la manipulation pour éviter les coupures.
- Garder le couteau hors de la portée des enfants.
- Ne pas tenter de désassembler le couteau pour un nettoyage en profondeur.
- Toujours nettoyer et ranger le couteau après utilisation pour éviter les accidents.
- Assurez-vous que la LAME est correctement verrouillée en place avant l'utilisation.

## 3. Vue d'ensemble et spécifications

- Modèle: KTK1BO16SRMBL
- Type de lame: Couteau à os
- Longueur de la lame: 160 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Poids: 250 g
- Couleur: Noir avec finitions en acier

## 4. Installation et Mise en place

1. Déballez le couteau et inspectez visuellement pour déceler d'éventuels dommages.
2. Assurez-vous que l'espace de travail est propre, bien éclairé et dégagé.
3. Stocker le couteau dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité pour préserver la lame.
4. Si nécessaire, utiliser un aimant ou un support de rangement sécurisé pour le garder en place.

## 5. Fonctionnement

- Utiliser toujours le couteau avec une planche à découper stable.
- Pour découper, effectuer un mouvement de va-et-vient avec la lame en suivant les courbes naturelles de la viande et de l'os.
- Ne pas forcer, laisser la lame faire le travail.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laver le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Éviter le lave-vaisselle pour ne pas endommager la lame.
- Sécher immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Aiguiser la lame régulièrement avec un aiguiser de couteau de qualité.

## 7. Résolution de problèmes

- En cas de difficulté à trancher, vérifier si la lame est émoussée. Aiguiser si nécessaire.
- Si la lame montre des signes de rouille, frotter doucement avec de l'huile minérale et un chiffon doux.
- Pour toute autre question, contactez le service client indiqué ci-dessous.

## 8. Élimination

Le couteau ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. En fin de vie, se conformer aux réglementations locales sur l'élimination des produits métalliques.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello per disosso Berkel Teknica (Lama 160mm KTK1BO16SRMBL)

## 1. Informazioni Generali

Il Coltello per disosso Berkel Teknica è progettato per garantire performance ottimali nel disosso della carne, con una lama di 160mm, garantendo precisione e facilità d'uso.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per l'uso previsto.
- Non afferrare la lama durante l'uso.
- Tenere il coltello lontano da bambini e animali domestici.
- Indossare guanti appropriati per evitare lesioni durante la manipolazione.
- Accertarsi che la superficie di lavoro sia pulita e stabile.
- Non utilizzare il coltello se danneggiato o mancante di parti.
- Mantenere il coltello affilato e in buone condizioni per prevenire incidenti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome Prodotto: Coltello per disosso Berkel Teknica
- Lunghezza Lama: 160 mm
- Materiale Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, in materiale antiscivolo
- Peso: 200 grammi

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il coltello dalla scatola e controllare che non ci siano danni.
2. Assicurarsi che il manico sia saldamente fissato alla lama.
3. Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva; il prodotto è pronto per l'uso.

## 5. Funzionamento

- Impugnare il coltello con una mano sul manico e l'altra mano per guidare la carne.
- Eseguire movimenti fluidi e controllati per ottenere il miglior risultato nel disosso.
- Utilizzare il suo design per curvare e disossare facilmente carni di diverse dimensioni.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano il coltello con acqua calda e sapone, evitando l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire corrosione.
- Affilare regolarmente la lama per mantenere una prestazione ottimale.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un portacoltelli.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama non affetta come dovrebbe.  
Soluzione: Controllare l'affilatura della lama e affilare se necessario.
- Problema: Il manico scivola durante l'uso.  
Soluzione: Verificare che il manico sia in buone condizioni e non danneggiato.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli utensili da cucina. Non gettare il coltello nel rifiuto domestico. Verificare se ci sono punti di raccolta specifici per materiali metallici nel proprio comune.

## 9. Contatti

Per ulteriore assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania