

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: KTK1BR22SRMBL

BERKEL | TEKNICA - Bread knife - Blade: 220mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Teknica Bread Knife Blade 220mm

1. General Information

The Berkel Teknica Bread Knife Blade is a high-quality kitchen tool designed for efficient and precise slicing of bread. With a blade length of 220mm, this knife is engineered to provide optimal performance in both professional and home kitchens. Ideal for bakers and culinary enthusiasts, it ensures a smooth cutting experience while preserving the texture and integrity of various bread types.

2. Safety Information

- Personal Safety: Always use cut-resistant gloves when handling the knife to prevent injuries. Keep fingers and hands away from the blade edge when slicing.
- Supervision: Children should be supervised when using the knife. It is not a toy; ensure it is stored out of reach of young children.
- Proper Usage: Use the knife only for its intended purpose – cutting bread. Do not attempt to use it for other materials.
- Blade Care: Avoid dropping or misusing the knife as it can lead to blade damage or injury.
- Storage: Always store the knife in a designated knife block or sheath to protect the blade and prevent accidental cuts.
- Cleaning: Clean the knife immediately after use to prevent food residues from hardening on the blade.

3. Product Specifications

- Blade Length: 220mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Ergonomic Plastic
- Weight: 0.5 kg
- Color: Silver/Black
- Product Code: KTK1BR22SRMBL

4. Setup and Installation

The Berkel Teknica Bread Knife Blade comes fully assembled and does not require any installation. To set up for use:

1. Remove the knife from its packaging.
2. Ensure the blade is clean and dry before use.
3. If applicable, attach the protective cover to ensure safety when storing the knife.

5. Operation

To operate the Berkel Teknica Bread Knife:

1. Place the bread on a stable cutting board.
2. Hold the knife by the handle, ensuring a firm grip.
3. Position the blade at the top of the loaf and apply gentle pressure.
4. Use a sawing motion to slice through the bread, allowing the blade to do the work.
5. Always cut away from your body and maintain control of the knife throughout the slicing process.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife after each use with warm, soapy water and a gentle cloth. Avoid abrasive materials that may scratch the blade.
- Rinse thoroughly and dry immediately to prevent rust.
- Periodically check the blade for dullness; sharpen as necessary using a whetstone or knife sharpener designed for stainless steel.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife is not cutting effectively, it may need sharpening.
- Food Sticking to Blade: Ensure the blade is clean and dry. If necessary, lightly coat the blade with cooking oil to reduce sticking.
- Handle Issues: If the handle becomes loose or damaged, discontinue use and contact customer service for support.

8. Disposal

When disposing of the Berkel Teknica Bread Knife Blade, take care to ensure safety. Wrap the blade in protective material (e.g., cardboard) and secure it with tape before placing it in the trash. Consider recycling options for the metal blade if applicable, following local recycling guidelines.

9. Contact

For further assistance or inquiries regarding your Berkel Teknica Bread Knife Blade, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Berkel Teknica Bread Knife Blade. Happy slicing!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Tecnica Brotmesser, KTK1BR22SRMBL

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Tecnica Brotmessers! Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um präzise und gleichmäßige Schnitte in verschiedenen Brotsorten zu ermöglichen. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen und Ihre Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Brotmesser ist ausschließlich zum Schneiden von Brot und ähnlichen Lebensmitteln vorgesehen.
- Bedienung: Halten Sie stets die Finger von der Klinge fern, während Sie schneiden. Verwenden Sie das Messer niemals bei groben Materialien.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verwenden Sie zum Schutz der Klinge eine Messerabdeckung oder einen speziellen Halter.
- Pflege: Reinigen Sie das Messer regelmäßig, um Ansammlungen von Lebensmittelresten zu vermeiden, und vermeiden Sie die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: KTK1BR22SRMBL
- Klingenlänge: 220 mm
- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Gewicht: 1,0 kg
- Sicherheitsmerkmale: Antirutsch-Griff, Klingenschutz
- Verwendung: Ideal für Brote verschiedener Art, einschließlich Krustenbrote und Bagels

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und stabil ist.
- Entfernen Sie das Brotmesser aus der Verpackung, und prüfen Sie, ob keine Schäden vorliegen.
- Stellen Sie sicher, dass die Klinge sauber und scharf ist. Wenn nötig, schleifen Sie die Klinge gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Verwenden Sie das Messer auf einer stabilen Schneidunterlage, um ein Verrutschen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand das Brot zum Messer.
- Schneiden Sie in einem gleichmäßigen, kontrollierten Tempo von der Rückseite zur Vorderseite des Brotes.
- Vermeiden Sie es, Druck auf die Klinge auszuüben; lassen Sie die Klinge das Schneiden übernehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch reinigen Sie die Klinge mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien oder raue Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer gründlich, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um eine optimale Schneidleistung aufrechtzuerhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge schneidet nicht gut.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge geschärft werden muss.
- Problem: Messer riecht nach Essen.
Lösung: Gründlich reinigen und trocknen.
- Problem: Griff nicht ergonomisch.
Lösung: Überprüfen Sie die Montage oder kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Achten Sie darauf, umweltfreundliche Praktiken einzuhalten.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für das Berkel Tecnica Brotmesser entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Teknika Broodmes met Meslengte 220mm (KTK1BR22SRMBL)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Berkel Teknika Broodmes met een meslengte van 220mm. Dit hoogwaardige product is ontworpen om efficiënt en veilig broodsnijden mogelijk te maken. Volg deze handleiding voor optimale prestaties en veiligheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik het broodmes alleen voor het snijden van brood en aanverwante producten.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Gebruik altijd het bijgeleverde snijplankje om schade aan oppervlakken te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes; de snijkant is zeer scherp.
- Bewaar het mes op een veilige, droge plek wanneer het niet in gebruik is.
- Controleer regelmatig of het mes goed is geïnstalleerd en veilig is geproduceerd.
- Vermijd het snijden in bevroren of te harde producten, dit kan het mes beschadigen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die het oppervlak zouden kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Model: KTK1BR22SRMBL
- Meslengte: 220 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 1.5 kg
- Kleur: Zilver

4. Opstelling en installatie

- Haal het broodmes voorzichtig uit de verpakking en controleer op schade.
- Plaats het snijplankje op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat het mes volledig is geïnstalleerd in de houder en dat deze goed vastzit met de meegeleverde bevestigingsmiddelen.
- Test de stabiliteit van de installatie voordat u het mes in gebruik neemt.

5. Gebruik

- Plaats het brood dat u wilt snijden op het snijplankje.
- Houd het brood stevig vast met één hand en gebruik de andere hand om het mes te hanteren.
- Begin aan het uiteinde van het brood en maak gelijkmatige, zachte zaagbewegingen.
- Snijd het brood tot de gewenste dikte en laat het mes langzaam naar beneden bewegen voor een gelijkmatig resultaat.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Maak het mes en de snijplank na elk gebruik schoon met warm water en milde zeep.
- Droog het mes grondig af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plek.
- Controleer regelmatig op slijtage en slijp indien nodig om optimale prestaties te behouden.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is en slijp indien nodig.
- Mes is losgekomen: Controleer de bevestigingsmiddelen en zorg ervoor dat het mes goed is vastgemaakt.
- Oncomfortabel gebruik: Controleer de grip en zorg ervoor dat het brood correct is gepositioneerd.

8. Afvoer

- Gooi afgekeurde of beschadigde onderdelen van het mes en accessoires op een milieuvriendelijke manier weg in overeenstemming met lokale regelgeving voor afvalverwerking.
- Roestvrijstalen onderdelen kunnen vaak worden gerecycled, controleer dit bij uw lokale recyclepunt.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

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

Dank u voor uw vertrouwen in Berkel Teknika. Geniet van het perfecte snijresultaat!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchilla de Pan Berkel Teknica 220 mm

1. Información General

La cuchilla de pan Berkel Teknica de 220 mm está diseñada para proporcionar cortes precisos y uniformes en todo tipo de panes. Fabricada con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y rendimiento excepcional. Este producto es ideal para panaderías profesionales, restaurantes y uso doméstico.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo debe utilizarse para cortar pan.
- Superficie de trabajo: Asegúrese de que la superficie donde se utiliza esté nivelada y libre de objetos peligrosos.
- Protección: Utilizar siempre guantes de seguridad durante la manipulación de la cuchilla.
- Desconexión: Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento.
- Almacenamiento: Guarde la cuchilla en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- Inspección: Revise regularmente la cuchilla en busca de desgaste o daños.
- Accidentes: En caso de un accidente, siga las instrucciones de primeros auxilios y consulte a un médico si es necesario.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Modelo: KTK1BR22SRMBL
- Diámetro de la cuchilla: 220 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Peso: 1.5 kg
- Dimensiones: 240 mm x 300 mm x 100 mm
- Uso: Cuchilla para cortar pan

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque la cuchilla en una superficie plana y estable.
2. Montaje: Asegúrese de que la cuchilla esté fijada de forma segura en su soporte.
3. Conexiones: Conecte la cuchilla a la fuente de alimentación según las especificaciones del fabricante.
4. Prueba: Realice una prueba inicial sin pan para asegurarse de que todas las partes funcionen correctamente.

5. Operación

- Coloque el pan en la superficie de corte.
- Ajuste la altura de corte según sea necesario.
- Encienda la cuchilla y comience a cortar el pan con movimientos suaves y uniformes.
- Asegúrese de mantener las manos alejadas de la cuchilla en todo momento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Después de cada uso, limpie la cuchilla con un paño suave y húmedo. Evite el uso de detergentes abrasivos.
- Mantenimiento: Realice un afilado profesional de la cuchilla cada cierto tiempo dependiendo del uso.
- Almacenamiento: Guarde la cuchilla en su funda para protegerla de daños y evitar accidentes.

7. Solución de Problemas

- Cuchilla no corta adecuadamente: Verifique si la cuchilla necesita afilado.
- Ruidos extraños: Asegúrese de que todos los componentes estén bien ajustados. Si el ruido persiste, consulte al servicio técnico.
- Aparato no enciende: Verifique la conexión a la fuente de alimentación y el estado del cable.

8. Eliminación

La cuchilla y sus componentes deben ser desechados de acuerdo con las normas de reciclaje locales. No tire productos eléctricos en la basura doméstica. Consulte con su administración local para obtener instrucciones específicas.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, contacte con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de l'utilisateur du produit : Couteau à pain Berkel Teknica

1. Informations générales

Le Couteau à pain Berkel Teknica, modèle KTK1BR22SRMBL, est conçu pour fournir des coupes précises et nettes. Avec une lame de 220 mm, il est parfait pour trancher différents types de pain, des pains de campagne aux baguettes croustillantes. Ce produit est destiné à un usage domestique et commercial.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement le couteau à pain pour couper du pain. Ne tentez pas de couper des aliments durs qui pourraient endommager la lame.
- Manipulation : Toujours manipuler le couteau avec précaution. Gardez les doigts éloignés de la lame durant l'utilisation.
- Enfants : Gardez le couteau hors de portée des enfants. Ne laissez jamais un enfant utiliser ce produit sans supervision.
- Rangement : Rangez le couteau dans un endroit sûr, de préférence avec un bloc à couteaux ou une housse de protection, pour éviter les blessures.
- Inspection : Vérifiez régulièrement la lame pour vous assurer qu'elle n'est pas endommagée. Remplacez-la si nécessaire.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit : Couteau à pain Berkel Teknica
- Modèle : KTK1BR22SRMBL
- Longueur de la lame : 220 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de qualité supérieure
- Poignée : Ergonomique, en plastique antidérapant
- Poids : 0,5 kg
- Utilisation : Usage domestique et commercial

4. Installation et montage

Le Couteau à pain Berkel Teknica ne nécessite pas d'installation complexe. Toutefois, veuillez suivre ces étapes :

1. Retirez le couteau de son emballage.
2. Inspectez le couteau pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages.
3. Si nécessaire, nettoyez la lame avec de l'eau tiède et un savon doux.
4. Placez-le dans un bloc à couteaux ou sur un support sécurisé.

5. Fonctionnement

Pour couper du pain :

1. Placez le pain sur une surface stable.
2. Tenez le couteau par la poignée ergonomique, en utilisant une prise ferme.
3. Avec un mouvement de va-et-vient, commencez à trancher le pain en appuyant légèrement sur la lame.
4. Continuez à couper jusqu'à obtenir l'épaisseur désirée.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, lavez la lame à la main avec de l'eau chaude et du savon. Évitez le lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Inspectez la lame régulièrement pour éviter l'accumulation de résidus.

7. Dépannage

- Si le couteau semble terne, envisagez d'aiguiser la lame.
- Si du pain reste collé à la lame, nettoyez-la avec un chiffon ou sous l'eau courante.
- En cas de dommage à la lame, ne pas utiliser le couteau et contactez le fabricant pour des remplacements.

8. Mise au rebut

- En cas de mise au rebut, veillez à couper la lame ou à la mettre dans un emballage sécuritaire pour éviter les blessures.
- Jetez le produit en conformité avec les réglementations locales sur les déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- E-mail : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Pane Berkel Teknica Lama 220mm KTK1BR22SRMBL

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Pane Berkel Teknica è progettato per offrire prestazioni elevate e precisione nel taglio del pane. Con una lama di 220 mm, questo coltello è ideale per panifici, ristoranti e uso domestico. La qualità dei materiali e la tecnologia all'avanguardia garantiscono un prodotto durevole e efficiente.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzo Adeguato: Utilizzare il coltello esclusivamente per il taglio del pane. Non utilizzarlo per scopi diversi.
- Maneggiare con Cura: La lama è estremamente affilata. Evitare il contatto con la pelle e gli oggetti non destinati al taglio.
- Stoccaggio: Conservare il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- Ispezione: Controllare regolarmente la lama per eventuali danni o usura. Non utilizzare se presenta difetti.
- Uso di Guanti: Si raccomanda l'uso di guanti antitaglio durante la manipolazione e la pulizia del coltello.
- Dispositivi di Protezione: Utilizzare un tagliere adeguato e stabile durante l'operazione di taglio.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome Prodotto: Coltello da Pane Berkel Teknica
- Lunghezza Lama: 220 mm
- Materiale Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Impugnatura: Ergonomica per un miglior comfort di utilizzo
- Peso: 0,5 kg
- Colore: Acciaio inossidabile con finiture nere

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il Confezionamento: Estrarre il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Controllo Iniziale: Verificare che non vi siano danni visibili sulla lama o sull'impugnatura.
3. Posizionamento: Utilizzare su un piano di lavoro stabile e sicuro, preferibilmente con un tagliere in legno o plastica.
4. Non Necessita di Montaggio: Questo prodotto è già pronto per l'uso. Assicurarsi che sia asciutto e pulito prima dell'uso.

5. Operazione

- Tecnica di Taglio: Tenere il coltello con una mano sull'impugnatura e applicare una leggera pressione mentre si fa scorrere la lama sul pane. Utilizzare movimenti lunghi e uniformi per ottenere fette precise.
- Precisione: Per risultati ottimali, mantenere la lama angolata rispetto al pane.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Dopo L'Uso: Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone. Evitare lavastoviglie.
- Asciugatura: Asciugare con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Affilatura: Affilare la lama regolarmente con una pietra o un affilatore appropriato per mantenere la sua funzionalità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Difficoltà di Taglio: Se la lama non taglia bene, provare ad affilarla.
- Eccessivo Attrito: Assicurarsi che la lama e la superficie di taglio siano pulite e asciutte.
- Danni alla Lama: Se la lama è scheggiata o danneggiata, contattare il supporto clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- Rifiuti di Coltelli: Seguire le normative locali riguardanti lo smaltimento di oggetti metallici affilati.
- Riciclabilità: La lama in acciaio inossidabile è riciclabile. Contattare il centro di riciclaggio locale per ulteriori informazioni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania