

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: KTK1CO15SMRBL

BERKEL | TEKNICA - Chef's knife - Blade: 150mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Technica Chef's Knife Blade 150mm

1. General Information

The Berkel Technica Chef's Knife Blade 150mm is designed for culinary professionals and enthusiasts who seek exceptional performance in their kitchen. This high-quality blade offers precision, durability, and comfort, making it an essential tool for various food preparation tasks.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always handle the knife with care. Keep it out of reach of children. Do not use the knife for purposes other than intended.
- Cutting Technique: Always cut away from your body and keep fingers clear of the blade during use.
- Storage: Store in a designated knife block or sheath to avoid accidental cuts and to protect the blade edge.
- Avoiding Damage: Do not use the knife on hard surfaces such as glass, metal, or granite, as this can dull the blade. Use cutting boards made of wood or plastic.

3. Product Specifications

- Model: Technica Chef's Knife Blade 150mm
- Blade Length: 150mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: 150g
- Handle Material: Ergonomic Plastic
- Dishwasher Safe: No
- Country of Origin: Germany

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the knife from its packaging, ensuring to use caution with the blade.
2. Initial Inspection: Check the knife for any items missing or damage. If any issues are found, contact customer service.
3. Storage Before Use: Store the knife in a safe location, preferably in a knife block or magnetic strip, to protect the blade and ensure safety.

5. Operation

1. Using the Knife: Hold the handle firmly while ensuring your fingers are away from the blade. Use a stable cutting board.
2. Cutting Techniques: Employ appropriate cutting techniques such as slicing, dicing, and mincing according to the food type.
3. Ending Usage: After use, clean the knife promptly to avoid food residue.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with warm water and mild detergent. Avoid soaking and do not place it in the dishwasher.
- Drying: Always dry immediately with a soft cloth to prevent rusting.
- Sharpening: Regularly maintain the sharpness using a whetstone or a professional sharpening service to ensure optimal performance.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade feels dull, sharpen it according to the maintenance guidelines.
- Handle Issues: If the handle feels loose or damaged, refrain from using the knife and contact customer service for assistance.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its life, dispose of it responsibly. Please wrap the blade in a protective material to avoid injury before discarding. Consider recycling where possible.

9. Contact

For any questions or inquiries, please reach out to our customer service:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Teknika Chef-Messer KTK1CO15SMRBL

1. Allgemeine Informationen

Das Berkel Teknika Chef-Messer KTK1CO15SMRBL wurde entwickelt, um eine hervorragende Schneidleistung für Küchenprofis und Hobbyköche gleichermaßen zu bieten. Mit hochwertigen Materialien und ergonomischem Design sorgt dieses Messer für präzises und müheloses Schneiden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Bitte das Messer nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Schnittgefahr: Das Messer hat eine extrem scharfe Klinge. Achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden. Halten Sie das Messer von Kindern fern.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern. Verwenden Sie immer eine Messerschutzabdeckung, wenn das Messer nicht in Gebrauch ist.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch. Vermeiden Sie das Eintauchen in Wasser, um Korrosion zu verhindern.
- Überprüfung vor Gebrauch: Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen oder Abnutzungen, bevor Sie das Messer verwenden. Bei Beschädigung nicht verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktart: Chef-Messer
- Klingenlänge: 150 mm
- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Gewicht: 0,2 kg

4. Einrichtung und Installation

Das Berkel Teknika Chef-Messer erfordert keine Installation. Es ist sofort einsatzbereit. Vor der ersten Verwendung reinigen Sie die Klinge bitte mit Wasser und mildem Spülmittel. Trocknen Sie die Klinge gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.

5. Betrieb

Um optimale Ergebnisse beim Schneiden zu erzielen, folgen Sie diesen Schritten:

- Halten Sie das Messer in einem bequemen Griff.
- Verwenden Sie ein stabiles Schneidebrett.
- Schneiden Sie in einer gleichmäßigen Bewegung, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Verwenden Sie keinen Geschirrspüler, da dies die Klinge beschädigen kann.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um die Schneidleistung zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Das Messer schneidet nicht gut: Überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist. Schärfen Sie das Messer.
- Korrosion auf der Klinge: Reinigen Sie das Messer gründlich und stellen Sie sicher, dass es trocken gelagert wird.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Scherben und scharfkantige Gegenstände. Das Messer sollte in einer sicheren Verpackung entsorgt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen erreichen Sie uns unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Teknika Chef's Knife Blade 150mm KTK1CO15SMRBL

1. Algemene Informatie

De Berkel Teknika Chef's Knife Blade met een lengte van 150 mm is ontworpen voor zowel professioneel als thuisgebruik. Het mes biedt precisie en efficiëntie, en is vervaardigd van hoogwaardige materialen voor langdurige prestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel, namelijk het snijden van voedsel. Vermijd het gebruik van het mes voor andere doeleinden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om schade aan oppervlakken en het mes zelf te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het mes scherp is, omdat een bot mes gevaarlijker kan zijn dan een scherp mes.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes om snijwonden te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een beschermhoes of een meshouder.
- Reinig het mes na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Model: KTK1CO15SMRBL
- Lengte mes: 150 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontworpen voor comfortabele grip
- Gewicht: 0,2 kg

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de verpakking van het mes en inspecteer het op eventuele schade.
2. Plaats het mes op een schone, vlakke snijplank.
3. Zorg ervoor dat uw werkruimte goed verlicht is en dat er voldoende ruimte is om veilig te werken.
4. Het mes is kant-en-klaar voor gebruik; er is geen verdere installatie vereist.

5. Gebruik

- Houd het mes met een stevige grip vast.
- Snijd voedsel met een soepele beweging, gebruik de volle lengte van het mes.
- Gebruik de punt voor precisiewerk en de zijkant voor het hakken.
- Zorg ervoor dat het mes altijd naar beneden gericht is wanneer u het op een oppervlak plaatst.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af voordat u het opbergt om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het mes en slijp het indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
 - Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp het indien nodig.
- Probleem: Roest op het mes.
 - Oplossing: Reinig het mes grondig en zorg ervoor dat het altijd droog wordt opgeborgen.
- Probleem: Beschadiging aan de handgreep.
 - Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of reparaties.

8. Afvalverwerking

- Gooi het mes niet bij het gewone huisafval weg.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor geschikte recycling- of verwijderingsmethoden voor roestvrij staal.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef Berkel Técnica - Hoja de 150mm (KTK1CO15SMRBL)

1. Información General

Este cuchillo de chef de Berkel es una herramienta de cocina excepcional diseñada para chefs profesionales y aficionados. Su hoja de 150mm está fabricada con acero de alta calidad, garantizando un corte preciso y duradero.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado para cortar alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Cuidado con el filo: La hoja es extremadamente afilada. Maneje con precaución y mantenga fuera del alcance de los niños.
- Superficie de trabajo estable: Asegúrese de usar el cuchillo sobre una superficie de corte estable y adecuada.
- Almacenamiento seguro: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un soporte para cuchillos.
- Inspecciones regulares: Verifique regularmente el estado del cuchillo. Si la hoja está dañada o desgastada, detenga su uso.
- Equipo de protección: Se recomienda el uso de guantes de protección si se realiza afilado o limpieza manual.

3. Vista del Producto y Especificaciones

- Modelo: KTK1CO15SMRBL
- Tipo de cuchillo: Cuchillo de chef
- Longitud de hoja: 150 mm
- Material de hoja: Acero de alta calidad
- Mango: Ergonomía optimizada para mayor comodidad
- Peso: Ligerero para una maniobrabilidad fácil
- Uso: Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

1. Verifique la integridad del producto: Asegúrese de que el cuchillo no presente daños visibles.
2. Seleccionar un lugar adecuado: Coloque un soporte para cuchillos o un bloque en un área accesible en su cocina.
3. No requiere ensamblaje: El cuchillo llega listo para su uso y no necesita ningún tipo de montaje adicional.

5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango, utilizando una técnica de corte adecuada.
- Mantenga los dedos lejos de la hoja al cortar y utilice una tabla de cortar estable.
- Realice cortes controlados y evite aplicar demasiada presión.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Secado: Seca el cuchillo inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Afilado: Afile la hoja según sea necesario, utilizando una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Problema: El cuchillo no corta correctamente.
Solución: Afile la hoja o reemplace el cuchillo si está dañado.
- Problema: El mango se siente suelto.
Solución: Verifique si hay daños visibles, si es necesario, contacte al servicio al cliente.

8. Eliminación

Deseche el cuchillo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. No arroje el cuchillo a la basura común; reutilice o recicle siempre que sea posible.

9. Contacto

Para cualquier consulta o problema relacionado con el producto, puede ponerse en contacto con nosotros a través de:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau de Chef Berkel Teknika 150 mm (KTK1CO15SMRBL)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de Chef Berkel Teknika. Ce couteau est conçu pour répondre aux besoins des chefs professionnels et des amateurs de cuisine. Sa lame de haute qualité assure une découpe précise et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Toujours manipuler le couteau avec précaution.
- Ne jamais laisser le couteau à la portée des enfants.
- Utiliser un support de découpe stable et résistant lors de l'utilisation.
- Éviter de plier ou tordre la lame.
- Ne pas utiliser le couteau pour des fins autres que celles prévues.
- Après utilisation, ranger le couteau dans un endroit sûr et sec pour éviter les accidents.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : KTK1CO15SMRBL
- Type de lame : Inox, spécialement affûtée
- Longueur de la lame : 150 mm
- Poignée : Ergonomique, confortable pour une utilisation prolongée
- Poids : 150 g
- Couleurs disponibles : Acier inoxydable avec finition mate

4. Installation et Configuration

- Déballez le couteau avec soin, en évitant tout contact avec la lame.
- Rincez le couteau à l'eau claire pour éliminer les résidus d'emballage.
- Séchez le couteau avec un chiffon propre.
- Stockez le couteau dans un bloc à couteaux ou un support pour éviter d'endommager la lame.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée en maintenant une prise ferme.
- Utilisez des mouvements de va-et-vient lors de la découpe pour plus d'efficacité.
- Ajustez l'angle et la pression en fonction du type d'aliment à couper.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec une éponge douce et du savon doux immédiatement après utilisation.
- Ne jamais placer le couteau au lave-vaisselle.
- Essuyez-le immédiatement avec un chiffon sec après le lavage pour prévenir la rouille.
- Affûtez la lame régulièrement pour maintenir la performance de coupe.

7. Dépannage

- Si la lame n'est pas tranchante, vérifiez si un affûtage supplémentaire est nécessaire.
- En cas de détérioration de la poignée, contactez le service clientèle pour des réparations.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle ordinaire.
- Vérifiez auprès de votre localité les directives de recyclage pour les ustensiles en métal.
- Prendre soin d'emballer le couteau avant de le jeter, afin de prévenir tout risque de coupure.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Merci d'utiliser le Couteau de Chef Berkel Teknika. Nous espérons qu'il vous apportera satisfaction dans vos créations culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cucina Berkel Tecnica - Lama 150mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Cucina Berkel Tecnica. Questo strumento professionale è progettato per offrire prestazioni ottimali nella preparazione dei cibi. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro e efficace del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Appropriato: Il coltello è progettato esclusivamente per il taglio di alimenti. Non utilizzarlo per altri scopi.
- Lama Affilata: La lama è estremamente affilata e può causare lesioni. Maneggiarlo con cura e mantieni la lama rivolta lontano dal corpo.
- Superficie di Lavoro Sicura: Utilizza il coltello su una superficie stabile e antiscivolo per evitare incidenti.
- Riponilo Sicuro: Dopo l'uso, riponi il coltello in un luogo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- Controllo Regolare: Verifica regolarmente la lama per eventuali danni o segni di usura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Berkel Tecnica Chef's Knife
- Lunghezza Lama: 150 mm
- Materiale Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, in materiale antiscivolo
- Peso: 200 g
- Uso: Professionale e domestico

4. Installazione e Configurazione

Non è richiesta alcuna installazione. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione. Assicurarsi che la lama non tocchi superfici dure durante il disimballaggio. Prima dell'uso, lavare il coltello con acqua e sapone neutro e asciugarlo accuratamente.

5. Operazione

Per un utilizzo efficace del coltello:

- Posizionare l'alimento sulla superficie di lavoro
- Stabilire una presa sicura del manico
- Eseguire il taglio con movimenti controllati e fluidi
- Pulisci la lama dopo ogni utilizzo per mantenere la qualità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Lavare a mano il coltello in acqua calda con sapone neutro. Non utilizzare lavastoviglie per evitare danni.
- Asciugatura: Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire macchie.
- Affilatura: Affila la lama regolarmente per mantenere l'efficacia nel taglio.

7. Risoluzione dei Problemi

- La Lama Non Taglia Bene: Affilare la lama come indicato.
- Danni Visibili: Se la lama è scheggiata o danneggiata, non utilizzare e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Il coltello è un prodotto metallico. Riciclare il coltello secondo le normative locali sul riciclo dei metalli. Non smaltire nel rifiuto indifferenziato.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare il servizio clienti:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Coltello da Cucina Berkel Tecnica. Buon taglio!