

# 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: KTK1CO15SRMBL

### 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 Teknik Chef's Knife Blade 150mm

### 1. General Information

The Berkel Teknik Chef's Knife Blade 150mm (model KTK1CO15SRMBL) is a professional-grade cutting tool designed for chefs and culinary enthusiasts. The blade is expertly crafted for precision, durability, and optimal performance in various kitchen environments.

### 2. Safety Information

- Always handle the knife with care to prevent accidents and injuries.
- Keep the knife out of reach of children when not in use.
- Use cutting boards made of approved materials to avoid dulling the blade.
- Always cut away from your body and keep your fingers clear of the cutting area.
- Ensure that the knife is stored in a safe location when not in use, preferably in a knife block or sheath.
- Regularly check for any signs of damage or wear; if the blade is damaged, discontinue use immediately.

### 3. Product Specifications

- Blade Length: 150mm
- Blade Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Ergonomic polypropylene
- Weight: 0.15 kg
- Dishwasher Safe: No

### 4. Setup and Installation

1. Remove the knife from the packaging carefully.
2. Ensure that the blade is free from any protective coverings.
3. Find a suitable storage solution, such as a knife block, magnet strip, or sheath, to protect the blade and keep it accessible.
4. If you are using the knife in a kitchen dedicated to food preparation, ensure that you have a clean, stable cutting surface such as a wooden or plastic cutting board.

### 5. Operation

- Grip the knife firmly by the handle, ensuring your fingers are positioned safely away from the blade.
- Use a rocking motion for slicing and a push pull motion for dicing.
- For best results, apply consistent pressure and use the tip of the knife for chopping herbs or small ingredients.
- Avoid excessive force; allow the sharpness of the blade to do the work.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use with warm, soapy water and a soft sponge.
- Do not put the knife in the dishwasher as this may damage the blade and handle.
- Dry the knife thoroughly with a clean cloth to prevent rusting.
- Regularly hone the blade with a honing steel to maintain sharpness. For deep sharpening, consider using a professional service.

### 7. Troubleshooting

- Blade Dulling: If slicing becomes difficult, the blade may be dull. Hone or sharpen the blade as necessary.
- Rust Spots: If rust appears, clean the blade with a mixture of baking soda and water. Dry immediately after to prevent further rusting.
- Loose Handle: If the handle feels loose, discontinue use and contact customer service.

### 8. Disposal

When the knife reaches the end of its life or is no longer usable, please dispose of it responsibly. Wrap the blade securely in cardboard or other material to protect others during disposal. Check local regulations for proper disposal methods for kitchen knives.

### 9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Berkel Teknika Chef-Messerblade 150mm

### 1. Allgemeine Informationen

Das Berkel Teknika Chef-Messerblade 150mm (Modell KTK1CO15SRMBL) ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das für präzise Schnittqualitäten und eine lange Lebensdauer entwickelt wurde. Es ist ideal für den Einsatz in professionellen Küchen und bei anspruchsvollen Hobbyköchen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer stets mit Vorsicht und halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie nur geeignete Schneideunterlagen, um Beschädigungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Messer stets scharf. Ein stumpfes Messer erhöht das Verletzungsrisiko.
- Reinigen und lagern Sie das Messer nach jedem Gebrauch sicher.
- Tragen Sie beim Handling des Messers eine geeignete Schnittschutz-Handschuhe, wenn nötig.
- Prüfen Sie das Messer regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie es nicht, wenn es beschädigt ist.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: KTK1CO15SRMBL
- Länge der Klinge: 150 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Gewicht: 200 g
- Ergonomischer Griff für optimalen Komfort
- Rostfrei und korrosionsbeständig

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen.
3. Stellen Sie sicher, dass Ihre Arbeitsfläche sauber und stabil ist.
4. Positionieren Sie die Schneideunterlage an einem sicheren Ort.
5. Halten Sie das Messer am Griff und verwenden Sie es sofort oder lagern Sie es sicher in einem Messerblock oder einer Schublade.

### 5. Bedienung

1. Halten Sie das Messer mit der dominanten Hand am Griff.
2. Platzieren Sie das Schneidgut sicher auf der Schneideunterlage.
3. Führen Sie das Messer in gleichmäßigen Bewegungen durch das Schneidgut, um saubere und präzise Schnitte zu erzielen.
4. Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Rückstände zu vermeiden.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie kein Scheuermittel oder abrasive Schwämme.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem sauberen Tuch ab, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstahl oder Messerschärfer.

### 7. Fehlersuche

Problem: Messer schneidet nicht effektiv.

Lösung: Überprüfen Sie den Schärfegrad des Messers und schärfen Sie es gegebenenfalls nach.

Problem: Klinge ist beschädigt.

Lösung: Überprüfen Sie die Klinge auf Risse oder Absplitterungen. Verwenden Sie das Messer nicht und kontaktieren Sie den Kundendienst.

### 8. Entsorgung

Das Messer sollte in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle entsorgt werden. Schützen Sie die Klinge entsprechend, um Verletzungen zu vermeiden, wenn Sie das Messer entsorgen.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Technica Chef's Knife Blade 150mm

## 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van het Berkel Technica Chef's Knife Blade 150mm. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor professionele en huishoudelijke koks die op zoek zijn naar precisie en kwaliteit in hun keuken. Met een ergonomisch ontwerp en duurzame constructie, is dit mes ideaal voor het snijden van vlees, groenten en andere ingrediënten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen en ongetrainde gebruikers.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is; een bot mes is gevaarlijker.
- Snijd nooit in de richting van uw lichaam en gebruik een snijplank.
- Reinig het mes na gebruik en vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen.
- Bewaar het mes op een veilige plek, zoals in een messenset of met een mesbeschermer.
- Controleer regelmatig op beschadigingen; gebruik het mes niet als het beschadigd is.

## 3. Productspecificaties

- Type: Chef's Knife Blade
- Lengte van het mes: 150 mm
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Kleur: Zwart
- Gewicht: 0,25 kg
- Gebruik: Professioneel / huishoudelijk

## 4. Setup en installatie

1. Haal het mes uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Maak het mes schoon met warm water en een mild reinigingsmiddel alvorens het voor de eerste keer te gebruiken.
3. Indien nodig, bevestig het mes aan een geschikt handvat (afhankelijk van het ontwerp dat u gebruikt).
4. Zorg ervoor dat u een snijplank heeft die groot genoeg is om veilig met het mes te kunnen werken.
5. Controleer of het mes goed is bevestigd en gebruik het dan volgens de instructies.

## 5. Bedieningsinstructies

- Houd het mes met een stevige grip en gebruik de juiste snijtechnieken (bijvoorbeeld hakken, snijden, julienne).
- Let op uw vingers en gebruik uw andere hand voor ondersteuning bij snijden.
- Beweeg het mes met enige druk om een gelijkmatige snede te verkrijgen.

## 6. Reiniging en onderhoud

- Reinig het mes met warm water en een mild reinigingsmiddel direct na gebruik.
- Vermijd de vaatwasser, omdat dit beschadiging kan veroorzaken.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Smeer het lemmet met een beetje voedselveilige olie om de levensduur te verlengen.
- Laat het mes niet langere tijd in water staan.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is bot.  
Oplossing: Slijp het mes met een slijpsteen of een mes slijper.
- Probleem: Roest op het mes.  
Oplossing: Reinig grondig en gebruik voedselveilige olie om het mes te behandelen.
- Probleem: Het mes voelt oncomfortabel aan.  
Oplossing: Controleer de grip en zorg ervoor dat het mes goed in de hand ligt.

## 8. Afvoer

Wanneer het mes aan het einde van zijn levensduur is, zorg ervoor dat u het veilig afvoert. Plaats het mes in een stevige verpakking om snijwonden te voorkomen, en gooi het op een veilige manier weg volgens lokale regelgeving voor het afvoeren van scherpe voorwerpen.

## 9. Contact

Voor vragen of hulp kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto para el Cuchillo de Chef Berkel Teknica - Hoja de 150 mm (KTK1CO15SRMBL)

## 1. Información General

El Cuchillo de Chef Berkel Teknica es un utensilio de cocina de alta calidad, diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la preparación de recetas. Su hoja de 150 mm permite cortes precisos y una experiencia culinaria profesional. Este cuchillo es ideal tanto para chefs profesionales como para aficionados a la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Antes de usar el cuchillo, asegúrese de que la hoja esté afilada y en buenas condiciones.
- Manipule el cuchillo con cuidado; siempre corte alejándose de su cuerpo.
- No use el cuchillo para fines que no estén destinados, como abrir paquetes o cortar materiales duros.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice una junta adecuada y estable al cortar para evitar accidentes.
- Lave a mano y evite sumergir la hoja en agua por períodos prolongados.
- Inspeccione regularmente el cuchillo en busca de cualquier daño o desgaste.

## 3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Modelo: KTK1CO15SRMBL
- Tipo: Cuchillo de Chef
- Longitud de la Hoja: 150 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante, ergonómico
- Uso: Ideal para cortar, picar y rebanar
- Afilado: Doble bisel

## 4. Configuración e Instalación

El cuchillo no requiere instalación, sin embargo, se recomienda seguir estos pasos para su adecuado uso:

- Retire el cuchillo de su empaque con cuidado.
- Inspeccione la hoja y el mango para asegurarse de que no haya daños.
- Encuentre un lugar seguro y limpio en su cocina para almacenar el cuchillo.
- Siempre mantenga el cuchillo en un bloque de cuchillos o una funda para proteger la hoja y evitar accidentes.

## 5. Operación

- Para realizar cortes, sujete el cuchillo firmemente por el mango.
- Utilice un corte de balanceo para obtener mejores resultados.
- Para cortes rectos, aplique una presión uniforme y use la longitud completa de la hoja.
- Limpie el cuchillo regularmente mientras cocina para asegurar higiene y facilidad en el manejo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave.
- Seque la hoja inmediatamente después de lavarla para evitar la corrosión.
- Evite el uso de lavavajillas ya que puede dañar la hoja y el mango.
- Afile la hoja regularmente con una piedra de afilar o un afilador para mantener su eficiencia.

## 7. Solución de Problemas

- Cuchillo no corta adecuadamente: Revise si la hoja está afilada. Afile la hoja si es necesario.
- Dificultad en el manejo: Asegúrese de que esté utilizando la técnica correcta y que el mango esté limpio y seco.
- Oxidación en la hoja: Limpie la hoja con vinagre blanco y seque bien. Almacene en un lugar seco.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, deseche el producto de forma responsable:

- Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de metales.
- Asegúrese de envolver la hoja en papel o plástico para evitar cortes.

## 9. Contacto

Para consultas, asistencia técnica o soporte, comuníquese:

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

Este manual debe ser guardado como referencia para un uso seguro y eficiente del Cuchillo de Chef Berkel Teknica.

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Couteau de Chef Berkel Technica 150mm KTK1CO15SRMBL

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de Chef Berkel Technica. Ce couteau est conçu pour offrir des performances exceptionnelles en cuisine. Il est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, garantissant durabilité et précision dans chaque coupe.

## 2. Informations de Sécurité

- Avertissement: Ce produit contient une lame tranchante. Manipulez avec précaution pour éviter toute blessure.
- Protection: Utilisez toujours un gant de protection lors de la manipulation du couteau.
- Enfants: Ne laissez jamais les enfants sans surveillance lors de l'utilisation ou à proximité de l'outil.
- Stockage: Gardez le couteau dans un endroit sûr, loin de l'accès des enfants.
- Inspection: Vérifiez régulièrement l'état de la lame pour détecter tout dommage. Ne pas utiliser en cas de dommage.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: KTK1CO15SRMBL
- Longueur de la lame: 150 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Poignée: Ergonomique pour un confort maximal
- Poids: 230 g
- Couleur: Argenté

## 4. Installation et Configuration

1. Retirez le couteau de son emballage en prenant soin de ne pas toucher la lame.
2. Lavez le couteau à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Séchez soigneusement avec un chiffon propre.
4. Pour un rangement optimal, placez le couteau dans un bloc de couteaux ou sur une barre magnétique.

## 5. Utilisation

- Tenez le couteau par la poignée, en positionnant votre index sur la lame pour un meilleur contrôle.
- Utilisez le couteau sur des surfaces de découpe adaptées, comme une planche à découper en bois ou en plastique.
- Découpez lentement et avec précaution en appliquant une pression uniforme.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie de la lame et de la poignée.
- Séchez immédiatement le couteau pour éviter la corrosion.
- Aiguissez la lame régulièrement avec une pierre à aiguiser ou un fusil à aiguiser.

## 7. Dépannage

- Problème: La lame semble émoussée.  
Solution: Aiguissez la lame avec un fusil à aiguiser ou une pierre à aiguiser.
- Problème: Le couteau glisse pendant la coupe.  
Solution: Assurez-vous d'utiliser une surface de coupe stable et non glissante.
- Problème: La lame est rouillée.  
Solution: Nettoyez avec du vinaigre ou du jus de citron et appliquez de l'huile pour aliments pour restaurer l'éclat.

## 8. Élimination

- Disposez du couteau conformément aux réglementations locales sur les déchets. En raison de sa nature, il peut être classé comme déchet dangereux. Consultez le service de gestion des déchets de votre localité pour les directives spécifiques.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le Couteau de Chef Berkel Technica. Nous vous souhaitons de nombreuses heures de cuisine plaisir!

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Chef Berkel Teknik 150mm

## 1. Informazioni Generali

Il Coltello da Chef Berkel Teknik con lama di 150 mm è un utensile da cucina progettato per garantire un taglio preciso e un'ottima maneggevolezza. È realizzato con materiali di alta qualità, pensato per professionisti e appassionati di cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare tagli o ferite.
- Evitare di utilizzare il coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre riposto in modo sicuro e in un luogo asciutto dopo l'uso.
- Non utilizzare il coltello se la lama è danneggiata o usurata. Se necessario, sostituire immediatamente il coltello.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KTK1CO15SRMBL
- Tipo di coltello: Coltello da chef
- Lunghezza lama: 150 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, in materiale antiscivolo
- Utilizzo consigliato: Affettare, tritare e preparare ingredienti vari.

## 4. Installazione e Setup

Il coltello non richiede alcuna installazione. Prima dell'uso, assicurarsi di rimuovere eventuali imballaggi e pacchetti protettivi. Tenere il coltello in un luogo sicuro e facilmente accessibile.

## 5. Operazione

- Affilare la lama se necessario prima dell'uso.
- Utilizzare una superficie di lavoro pulita e stabile.
- Tenere il coltello con una mano sul manico e l'altra a guidare il cibo da tagliare.
- Effettuare movimenti controllati e precisi per evitare incidenti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone delicato.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la formazione di ruggine.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia del coltello in quanto potrebbero danneggiare la lama.
- Controllare regolarmente l'affilatura e affilare se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- La lama è smussata: Affilare la lama utilizzando una pietra per affilare o un affilatore.
- Manico scivoloso: Assicurarsi che le mani siano asciutte mentre si utilizza il coltello.
- Danni alla lama: Non utilizzare un coltello danneggiato; sostituirlo se necessario.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il coltello nei rifiuti domestici se non è stato ridotto a dimensioni sicure.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania