

# 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: KTK1CO20SMRBL

**BERKEL | TEKNICA - Chef's knife - Blade: 200mm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Teknica Chef's Knife Blade 200mm (KTK1CO20SMRBL)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Berkel Teknica Chef's Knife Blade 200mm. This high-quality product is designed for professional and home chefs who demand precision and durability in their kitchen tools. The blade measures 200mm and is ideal for various culinary tasks.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Keep out of reach of children.
- Cutting Safety: Use a suitable cutting board. Do not cut on hard surfaces like glass or stone.
- Storage Safety: Store the knife in a safe location, preferably in a dedicated knife block or sheathe.
- Maintenance Safety: Regularly check for sharpness and inspect the blade for damage before use. Replace or sharpen as necessary.
- Personal Safety: Use cut-resistant gloves if necessary when handling or cleaning the knife.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Berkel Teknica Chef's Knife Blade 200mm
- Model Number: KTK1CO20SMRBL
- Blade Length: 200mm
- Material: High-grade stainless steel
- Handle Material: Ergonomic non-slip grip
- Weight: [Insert weight if available]
- Color: [Insert color if available]

## 4. Setup and Installation

The Berkel Teknica Chef's Knife Blade does not require extensive setup. However, to ensure optimal performance:

- Unboxing: Remove the knife from packaging carefully, avoiding contact with the blade.
- Initial Inspection: Check for any visible damage or defects.
- Hygiene Reminder: Wash the knife with warm soapy water before first use. Dry it thoroughly.

## 5. Operation

- Before use, ensure the knife is clean and dry.
- Hold the handle comfortably and position the blade at the desired cutting angle.
- Slice smoothly with a controlled motion. Use the entire length of the blade for efficiency.
- Do not apply excessive force; let the sharpness of the blade do the work.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with mild detergent and warm water. Avoid abrasive cleaners which may scratch the blade.
- Drying: Immediately dry with a soft cloth to prevent rusting and water stains.
- Storage: Store the knife in a knife block, sheathe, or magnetic strip to protect the blade edge.
- Sharpening: Regularly sharpen the knife using an appropriate sharpening tool to maintain blade performance.

## 7. Troubleshooting

- Problem: Knife is dull.  
Solution: Sharpen the blade using a honing steel or professional sharpening service.
- Problem: Signs of rust or corrosion.  
Solution: Clean the blade with vinegar and a soft cloth. Ensure proper drying after washing.
- Problem: Loose handle.  
Solution: Inspect for screws and tighten if necessary. If problems persist, contact customer service.

## 8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. Do not dispose of in regular waste. If the knife is beyond repair, wrap it securely to prevent injury and dispose of it according to local regulations for sharp objects.

## 9. Contact

For support and inquiries, 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 Berkel Teknica. Enjoy your culinary adventures with your new chef's knife!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Teknika Chefmesserschneidblatt 200 mm (KTK1CO20SMRBL)

## 1. Allgemeine Informationen

Das Berkel Teknika Chefmesserschneidblatt ist ein hochentwickeltes Küchenwerkzeug, das für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben konzipiert ist. Mit einer Klingenlänge von 200 mm bietet dieses Produkt eine ausgezeichnete Schneidleistung und ist ideal für das Schneiden von Fleisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung nur für den vorgesehenen Zweck: Dieses Produkt wurde ausschließlich für das Schneiden von Lebensmitteln entwickelt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Sicherheit beim Schneiden: Halten Sie Ihre Finger und Hände stets von der Klinge fern, während Sie das Messer benutzen.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, fern von Kindern und Haustieren, um Verletzungen zu vermeiden.
- Klinge schärfen: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um optimale Schneideergebnisse zu gewährleisten und das Risiko von Verletzungen durch unkontrollierte Schnitte zu verringern.
- Reinigung: Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch gründlich, um eine Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden.
- Beschädigungen: Überprüfen Sie die Klinge regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn die Klinge beschädigt ist.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Berkel Teknika Chefmesserschneidblatt
- Modellnummer: KTK1CO20SMRBL
- Klingenlänge: 200 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Gewicht: 300 g

## 4. Einrichtung und Installation

Die Installation des Berkel Teknika Chefmesserschneidblattes ist einfach und erfordert keine besonderen Werkzeuge.

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
2. Montage: Entfernen Sie das alte Messerschneidblatt (falls vorhanden) gemäß den Herstelleranweisungen.
3. Befestigung: Platzieren Sie das neue Chefmesserschneidblatt an der vorgesehenen Stelle und sichern Sie es fest. Stellen Sie sicher, dass es nicht wackelt.
4. Prüfung: Überprüfen Sie, ob das Messerschneidblatt richtig installiert ist, bevor Sie es verwenden.

## 5. Betrieb

- Verwendung: Halten Sie das Messer sicher mit einer Hand und schneiden Sie das Lebensmittel mit einer gleichmäßigen Bewegung.
- Schnitttechnik: Für beste Ergebnisse verwenden Sie eine hin- und hergehende Bewegung, ohne Druck auszuüben, um Verletzungen zu vermeiden und die Lebensmittelfasern nicht zu zerreißen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie es sofort ab.
- Schärfen: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem entsprechenden Schärfgerät.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer an einem trockenen Ort auf, geschützt vor Staub und Feuchtigkeit.

## 7. Fehlersuche

- Klinge schneidet nicht gut: Überprüfen Sie den Schärfegrad und schärfen Sie die Klinge falls erforderlich.
- Klinge beschädigt: Wenn das Messer Anzeichen von Beschädigung aufweist, verwenden Sie es nicht und ersetzen Sie es sofort.
- Rostbildung: Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und bewahren Sie das Messer immer trocken auf.

## 8. Entsorgung

Das Produkt sollte gemäß den lokalen Vorschriften für die Entsorgung von Metallprodukten entsorgt werden. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Teknica Chef's Knife Blade 200mm (KTK1CO20SMRBL)

## 1. Algemene Informatie

Het Berkel Teknica Chef's Knife Blade (KTK1CO20SMRBL) is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens. Dit mes is gemaakt van hoogwaardige materialen en biedt uitstekende prestaties en duurzaamheid.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde toepassing.
- Houd het mes altijd uit de buurt van kinderen.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen of slijtage voor gebruik.
- Gebruik geschikt snijgereedschap en een snijplank om verwondingen te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken en onderhouden van het mes om snijwonden te vermijden.
- Berg het mes veilig op, bij voorkeur in een beschermhoes of mes houder.

## 3. Productspecificaties

- Productnaam: Chef's Knife Blade
- Model: KTK1CO20SMRBL
- Bladlengte: 200 mm
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Toepassing: Professioneel keukenmes

## 4. Installatie en Inrichting

1. Controleer de inhoud van de verpakking om te zorgen dat alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Zorg voor een geschikte snijplek met voldoende ruimte.
3. Als u het mes in een houder wilt plaatsen, zorg ervoor dat deze stevig en stabiel is.
4. Plaats het mes veilig in de houder of gebruik een mesbeschermer om beschadiging van het blad te voorkomen.

## 5. Bediening

- Gebruik het mes door het stevig vast te houden aan het handvat.
- Maak gebruik van een stabiele snijbeweging om de ingrediënten effectief te snijden.
- Zorg voor een goede grip op het mes tijdens het snijden om controle te behouden.
- Reinig het mes na elk gebruik om de houdbaarheid en hygiëne te waarborgen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes met warm water en mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Droog het mes grondig af met een schone doek na het reinigen.
- Bewaar het mes op een droge plek om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Als het mes niet goed snijdt: Controleer of het mes scherp is en slijp indien nodig.
- Roestvorming op het mes: Reinig het mes onmiddellijk en droog het goed af. Gebruik een speciale staalreiniger indien nodig.
- Beschadigd handvat: Neem contact op met de klantenservice voor vervanging of reparatie.

## 8. Afvoer

Wanneer het mes aan het einde van zijn levensduur is gekomen, zorg ervoor dat het op een veilige manier wordt afgevoerd. Lever het mes in bij een lokaal recyclingcentrum of volg de richtlijnen voor het afvoeren van metalen producten.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met onze klantenservice:

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 Chef Berkel Técnica 200mm (KTK1CO20SMRBL)

## 1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo Chef Berkel Técnica 200mm. Este cuchillo ha sido diseñado para proporcionar precisión y comodidad en la cocina, elaborado con materiales de alta calidad para un rendimiento óptimo.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está destinado únicamente para el corte de alimentos. No se debe utilizar para otros fines.
- Manejo: Siempre sujetar el cuchillo por el mango, manteniendo los dedos alejados de la hoja.
- Almacenamiento: Guardar el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o en una funda, para evitar cortes accidentales.
- Mantenimiento: Afilo regular y limpieza después de cada uso son esenciales para mantener la seguridad y un rendimiento óptimo.
- Manipulación: No usar el cuchillo si la hoja está dañada o desafilada.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KTK1CO20SMRBL
- Longitud de la hoja: 200 mm
- Tipo de cuchillo: Chef
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Antideslizante y ergonómico
- Peso: Aproximadamente 300 g

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su embalaje.
2. Inspeccione el cuchillo para asegurarse de que no haya daños visibles.
3. Si es necesario, limpie la hoja con un paño húmedo antes de su primer uso.
4. Coloque el cuchillo en un lugar seguro y accesible en su cocina, utilizando un soporte o bloque de cuchillos.

## 5. Operación

Para utilizar el cuchillo chef Berkel, agarre firmemente el mango con la mano dominante. Con la otra mano, sujete el alimento de manera segura. Realice cortes firmes, utilizando una técnica de movimiento de vaivén. Asegúrese de mantener los dedos alejados de la hoja.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Evite sumergirlo en agua durante largos períodos.
- Seque el cuchillo completamente antes de guardarlo.
- Afíle el cuchillo regularmente con un afilador adecuado para mantener su efectividad.

## 7. Solución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Utilice un afilador para restaurar el filo.
- Dificultad en el corte: Verifique la técnica de corte y asegúrese de que la hoja esté limpia y afilada.
- Daños en la hoja: Si presenta algún daño visible, no lo use y contacte a nuestro servicio al cliente.

## 8. Eliminación

Este producto contiene componentes de metal y plástico. Cuando ya no sea necesario, elimínelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos. Considerar reciclar el material siempre que sea posible.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, contáctenos en:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau de chef Berkel Teknika 200 mm (KTK1CO20SMRBL)

## 1. Informations générales

Le couteau de chef Berkel Teknika de 200 mm est un outil de cuisine professionnel conçu pour un usage intensif. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, ce couteau offre précision et durabilité pour tous vos besoins de découpe.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau doit être utilisé uniquement pour la découpe d'aliments.
- Gants de protection : Portez des gants pour éviter les coupures lors de la manipulation.
- Surface stable : Utilisez toujours le couteau sur une planche à découper stable pour plus de sécurité.
- Tenue correcte : Tenez le couteau fermement par le manche et évitez de glisser votre main vers la lame.
- Rangement : Rangez le couteau dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- Aiguisage : Utilisez un aiguiser de couteau approprié pour entretenir la lame et assurer une coupe sécurisée.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état de la lame et du manche. Si des dommages sont constatés, cessez l'utilisation.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : KTK1CO20SMRBL
- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Manche : Ergonomique, en matériau antidérapant
- Poids : 300 g
- Couleur : Noir

## 4. Configuration et installation

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage et enlevez tout matériau d'emballage.
2. Inspection : Vérifiez que le couteau est en bon état et que la une aucun dommage n'est visible.
3. Choix de l'outil : Assurez-vous de disposer d'une planche à découper propre et stable et d'un espace de travail bien éclairé.
4. Rangement : Prévoyez un espace spécifique pour ranger le couteau à l'abri de l'humidité.

## 5. Fonctionnement

- Technique de coupe : Utilisez un mouvement de va-et-vient pour une coupe nette.
- Angle d'inclinaison : Maintenez un angle de 20 à 30 degrés pour une efficacité optimale lors de la découpe.
- Précautions : N'utilisez pas le couteau pour des aliments congelés ou très durs.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage après usage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon. Évitez le lave-vaisselle.
- Séchage : Essuyez le couteau avec un chiffon sec pour éviter la corrosion.
- Affûtage : Aiguillez la lame régulièrement à l'aide d'un aiguisoir ou une pierre à aiguiser.

## 7. Dépannage

- Problème : Lame émoussée  
Solution : Aiguillez le couteau jusqu'à ce qu'il retrouve son tranchant.
- Problème : Manoeuvre difficile  
Solution : Vérifiez si vos techniques de coupe sont appropriées ; si le manche est glissant, assurez-vous qu'il est propre.

## 8. Élimination

- Élimination de la lame : Évitez de jeter le couteau à la poubelle sans protection, utilisez du matériel d'emballage pour éviter les accidents.
- Recyclage : Renseignez-vous sur les options de recyclage dans votre région pour les matériaux de l'outil.

## 9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, vous pouvez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltellino Chef Berkel Tecnica 200mm

## 1. Informazioni Generali

Il Coltellino Chef Berkel Tecnica è progettato per garantire risultati di taglio eccezionali. Con una lama di 200 mm, è ideale per cuochi professionisti e appassionati di cucina, offrendo precisione, durata e comfort d'uso.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello lontano da bambini e animali domestici.
- Non tentare di affilare la lama con strumenti non appropriati.
- Usare guanti di protezione quando si maneggiano o si puliscono parti affilate.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che possono danneggiare la lama.
- Assicurarsi di afferrare saldamente il manico durante l'uso per evitare scivolamenti.
- Seguire sempre le istruzioni per la pulizia e la manutenzione per garantire un uso sicuro e duraturo.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza lama: 200 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Materiale manico: Polipropilene ergonomico
- Peso: 200 g
- Colore: Nero
- Uso: Professionale e domestico

## 4. Installazione e Set-Up

Il Coltellino Chef Berkel Tecnica non necessita di alcuna installazione complessa. Per iniziare:

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Controllare la lama per eventuali danni.
3. Posizionare il coltello su un tagliere stabile e anti-taglio.
4. Assicurarsi che l'area di lavoro sia ben illuminata e priva di ostacoli.

## 5. Operazione

1. Tenere il coltello con una presa ferma, usando il pollice e l'indice sul manico.
2. Iniziare a tagliare con movimenti lunghi e precisi, evitando di applicare troppa forza.
3. Per tritare o affettare consapevolmente, regolare la pressione secondo necessità per ottenere il risultato desiderato.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Evitare l'uso di lavastoviglie per prevenire l'ossidazione.
- Asciugare il coltello con un panno morbido per mantenere il tagliente in ottime condizioni.
- Affilare la lama regolarmente con una pietra per affilare o un affilatore per mantenere la funzionalità.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama risulta poco affilata, affilare utilizzando un affilatore appropriato.
- In caso di rottura o crepe nella lama, interrompere immediatamente l'uso e contattare l'assistenza.
- Se si verifica un qualche malfunzionamento, consultare la sezione di contatto per assistenza.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltirlo in modo responsabile. Il coltello in acciaio inossidabile può generalmente essere riciclato; consultare le normative locali per ottenere informazioni specifiche sul riciclo e lo smaltimento dei prodotti in metallo.

## 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

Conservare questo manuale per riferimenti futuri e per garantire il miglior uso del prodotto.