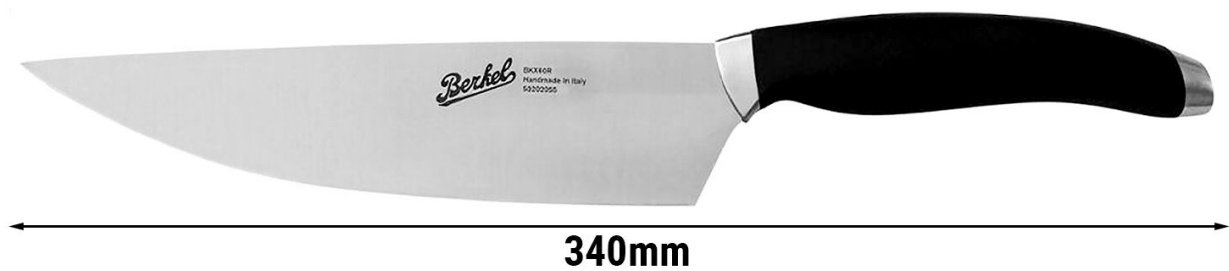


# ggmgastro

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: KTK1CO20SRMBL

### 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 Teknika Chef's Knife Blade 200mm KTK1CO20SRMBL

## 1. General Information

The Berkel Teknika Chef's Knife Blade measures 200mm and is designed for professional and home use. Crafted for optimal cutting performance, it suits various culinary tasks, providing precision and durability.

## 2. Safety Information

- Always handle the knife with care. Keep the blade away from your body and others when in use.
- Use a cutting board to avoid damage to surfaces and maintain the blade's sharpness.
- Keep the knife out of reach of children. Ensure it is stored safely when not in use.
- Ensure the blade is always sharp; a dull knife requires more force and can lead to accidents.
- Use the knife for intended purposes only. Avoid using the knife for prying or twisting.
- In the event of an injury, clean the cut with soap and water and apply a sterile dressing. Seek medical attention if necessary.

## 3. Product Specifications

- Blade Length: 200mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Ergonomic synthetic material
- Weight: 250g
- Dishwasher Safe: No
- Suitable for: Professional and domestic use

## 4. Setup and Installation

- Remove the knife from its packaging carefully to avoid cutting yourself.
- Inspect the knife for any visible damage before use. Do not use if damaged.
- No installation is required. The knife is ready for immediate use.

## 5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle, ensuring a comfortable grip.
- Use a stable cutting board to prepare food items.
- For chopping, hold the knife at a slight angle to the board, using a rocking motion. For slicing, apply even pressure and draw the blade through the food.
- Always cut away from your body to minimize the risk of injury.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use to prevent food residue from hardening.
- Hand wash in warm, soapy water and dry thoroughly with a cloth.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads that can damage the blade.
- Store the knife in a protective sheath or on a magnetic strip to preserve its edge.

## 7. Troubleshooting

- If the knife is dull, use a whetstone or knife sharpener to restore the edge.
- In the case of a damaged handle or blade, cease use immediately and contact customer support for assistance.
- Ensure you are using the knife on appropriate surfaces to maintain its condition.

## 8. Disposal

- When disposing of the knife, wrap it securely to prevent injury to waste management personnel.
- Check local regulations for disposal of sharp items.

## 9. Contact

For further assistance, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Tecnica Chef-Messer (Klinge 200mm) KTK1CO20SRMBL

---

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Berkel Tecnica Chef-Messers mit einer Klingenlänge von 200mm. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist darauf ausgelegt, Ihre Koch- und Zubereitungserfahrungen zu verbessern. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um das volle Potenzial Ihres Produkts zu nutzen.

---

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Benutzung: Schneiden Sie auf stabilen Unterlagen und vermeiden Sie das Schneiden auf harten Oberflächen, um Klingenbeschädigungen zu vermeiden.
- Handhabung: Halten Sie die Klinge immer von Ihrem Körper weg und achten Sie darauf, dass andere Personen sich in sicherer Entfernung befinden.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock oder einer sicheren Hülle auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Wartung: Verwenden Sie die empfohlene Methode für Reinigung und Pflege, um die Klinge scharf zu halten und vor Korrosion zu schützen.

---

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Berkel Tecnica Chef-Messer
- Klingenlänge: 200mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Gewicht: 250g
- Verwendungszweck: Allzweckküchenmesser für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse

---

## 4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Überprüfen Sie, ob das Messer vollständig und unbeschädigt ist.
- Schritt 2: Befestigen Sie den Griffs an der Klinge, falls es sich um ein zerlegbares Modell handelt (siehe Packungsbeilage).
- Schritt 3: Platzieren Sie das Messer an einem sicheren Ort, wo es nicht herunterfallen oder beschädigt werden kann.
- Hinweis: Verwenden Sie das Messer erst nach vollständiger Montage und Überprüfung.

---

## 5. Betrieb

- Halten Sie die Klinge mit einer Hand und das Lebensmittel mit der anderen Hand fest.
- Schneiden Sie immer von sich weg und bringen Sie die Klinge gleichmäßig an.
- Reinigen Sie das Messer nach dem Gebrauch sofort, um Rückstände zu vermeiden.

---

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab und reinigen Sie es mit einem milden Spülmittel.
- Trocknen: Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Wartung: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstab, um ihre Schärfe zu erhalten.

---

## 7. Fehlersuche

- Probleme mit der Schärfe: Verwenden Sie einen Wetzstab oder einen Schärffstein, um die Klinge zu schärfen.
- Klinge ist beschädigt: Lassen Sie die Klinge von Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.

---

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Umweltvorschriften. Stellen Sie sicher, dass die Klinge vor der Entsorgung sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

---

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

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

---

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Berkel Tecnica Chef-Messer!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Teknika Chef's Knife Blade 200mm

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van het Berkel Teknika Chef's Knife Blade 200mm. Dit product is ontworpen voor professionele en huishoudelijke keukens, waarbij duurzaamheid, scherpheid en gebruiksgemak centraal staan. Dit mes biedt uitstekende prestaties voor snijden, hakken en snipperen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor de bedoelde doeleinden.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond en zorg ervoor dat het mes goed vastgehouden wordt.
- Vermijd het gebruik van het mes in combinatie met andere materialen die de snijkant kunnen beschadigen.
- Bijsnijden zonder aandacht kan leiden tot verwondingen. Zorg ervoor dat je jezelf en anderen niet in gevaar brengt.
- Reinig het mes zorgvuldig na gebruik en droog het af om roest en andere schade te voorkomen.
- Laat nooit iemand het mes hanteren zonder de juiste instructies en toezicht.

## 3. Productspecificaties

- Product: Chef's Knife Blade
- Lengte: 200 mm
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Gewicht: 300 gram
- Kleur: Zilver
- Gebruik: Professioneel en huishoudelijk
- Garantie: 2 jaar

## 4. Installatie en Opstelling

1. Haal het mes uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Voor installatie, zorg ervoor dat je een stevige en veilige snijplank hebt.
3. Plaats het mes met de snijkant naar beneden op de snijplank.
4. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het mes is om veilig te werken.

## 5. Bediening

- Houd het mes altijd met de hand vasthouden aan de handgreep.
- Gebruik een stevige grip en houd de snijkant naar beneden gericht.
- Snijd met een gelijkmatige druk en beweging om de beste prestaties te waarborgen.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om ophoping van voedselresten te voorkomen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes met warm water en milde zeep direct na gebruik.
- Vermijd het gebruik van schurende schuurmiddelen of staalwol, omdat deze de scherpe rand kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige en droge plaats, beschermd tegen andere keukengerei.

## 7. Problemen Onderzoeken

- Als het mes niet goed snijdt, kan het zijn dat de snijkant bot is. Slijp het mes met een geschikte slijper.
- Controleer regelmatig op eventuele schade of slijtage aan het mes. Indien aanwezig, neem contact op met de leverancier voor vervangingen of reparaties.

## 8. Afvoer

- Gooi het mes nooit in de gewone afvalbak. Het hoort bij het gevaarlijke afval.
- Volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van scherpe voorwerpen om verwondingen bij afvalverwerking te voorkomen.

## 9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

- E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef Berkel Técnica 200mm (KTK1CO20SRMBL)

## 1. Información General

El Cuchillo de Chef Berkel Técnica de 200 mm es una herramienta de cocina diseñada para ofrecer un rendimiento superior y facilidad de uso. Con un diseño ergonómico y una hoja de alta calidad, este cuchillo es ideal para chefs profesionales y aficionados.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este cuchillo debe utilizarse únicamente para fines culinarios. No lo utilice para cortar materiales no alimentarios.
- **Manejo Seguro:** Siempre sostenga el cuchillo desde el mango y mantenga los dedos alejados de la hoja al cortar.
- **Superficie de Corte:** Utilice una tabla de cortar adecuada para evitar daños a la hoja y lesiones personales.
- **Almacenamiento:** Almacene el cuchillo en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños. Preferiblemente, utilice una funda o un block de cuchillos.
- **Inspección:** Revise el cuchillo regularmente para comprobar si hay signos de desgaste o daño. Reemplace si es necesario.
- **Cuidado:** Evite dejar el cuchillo en agua durante períodos prolongados y no lo coloque en el lavavajillas.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Marca:** Berkel
- **Modelo:** KTK1CO20SRMBL
- **Longitud de la Hoja:** 200 mm
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Polipropileno ergonómico
- **Uso:** Profesional y doméstico
- **Peso:** 300 gramos

## 4. Instalación y Configuración

- Desembale el cuchillo cuidadosamente, asegurándose de no tocar la hoja con las manos desprotegidas.
- Coloque el cuchillo en un lugar seguro, preferentemente en un block de cuchillos o en su funda para evitar cortes accidentales.
- No intente modificar o ajustar el cuchillo de ninguna manera.

## 5. Operación

- Antes del primer uso, lave el cuchillo con agua caliente y un detergente suave.
- Asegúrese de que la superficie de corte esté limpia y seca.
- Corte con un movimiento suave y controlado para obtener los mejores resultados, manteniendo el cuchillo en un ángulo adecuado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave el cuchillo a mano con agua caliente y detergente. Enjuáguelo bien y séquelo con un paño suave.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan dañar la superficie de la hoja.
- Para mantener el filo, afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador.

## 7. Solución de Problemas

- **Problema:** La hoja no corta bien.  
**Solución:** Afile la hoja según las instrucciones de mantenimiento.

- **Problema:** El cuchillo se siente incómodo al usarse.  
**Solución:** Asegúrese de que está utilizando la técnica de corte correcta y que su mano está en una posición segura.

## 8. Eliminación

- Al final de la vida útil del cuchillo, elimínelo de acuerdo con las normas locales para residuos de acero. No lo simplemente arroje a la basura. Considere reciclar el material.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit – Couteau de Chef Berkel Teknica 200mm (KTC1CO20SRMBL)

---

## 1. Informations Générales

Ce manuel fournit des instructions pour l'utilisation, l'installation et l'entretien du couteau de chef Berkel Teknica 200mm. Veuillez lire attentivement cette documentation afin d'assurer une utilisation sécurisée et efficace.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est conçu uniquement pour la découpe d'aliments.
- Protection personnelle : Portez des gants de protection lorsque vous manipulez des aliments ou l'outil pour éviter les coupures.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sec et hors de portée des enfants pour éviter les accidents.
- Inspection : Vérifiez régulièrement le couteau pour détecter tout dommage. Ne l'utilisez pas s'il est endommagé.
- Maintenance : Entretenez régulièrement le tranchant pour garantir la sécurité et l'efficacité pendant l'utilisation.

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

- Longueur de lame : 200mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poids : 0,25 kg
- Type de manche : Ergonomique en plastique
- Couleur : Noir et argenté
- Utilisation : Couteau de chef pour découper et trancher des aliments.

## 4. Configuration et Installation

- Préparation : Retirez le couteau de son emballage et retirez toute enveloppe protégeant la lame.
- Mise en place : Placez le couteau sur une surface stable et plate. Assurez-vous qu'il est bien aiguisé avant l'utilisation.
- Vérification : Assurez-vous que le manche est fermement fixé et inspectez toute une fonction de sécurité avant de commencer à l'utiliser.

## 5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme.
- Utilisez des mouvements fluides et contrôlés lors de la découpe.
- Ne jamais forcer la lame. Laissez le poids du couteau faire le travail.

## 6. Nettoyage et Maintenance

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du détergent doux après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver le tranchant de la lame.
- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon propre avant de le ranger.

## 7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.  
- Solution : Aiguiser le couteau avec un aiguiser approprié.
- Problème : Le manche est lâche.  
- Solution : Inspectez et remplacez le couteau si le dommage est irréparable.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau dans des ordures ménagères.
- Recyclez la lame conformément aux réglementations locales concernant les matériaux en acier inoxydable.

## 9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

---

Veuillez utiliser ce produit conformément à ce manuel pour garantir une expérience optimale et sécurisée.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Coltello da Cucina Berkel Teknika - Lama 200mm (KTK1CO20SRMBL)

## 1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del Coltello da Cucina Berkel Teknika. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni di alta qualità e precisione. La lama da 200 mm è ideale per una varietà di compiti culinari, rendendolo uno strumento indispensabile per chef e appassionati di cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello se presenta danni visibili o segni di usura.
- Affilare la lama solo con strumenti appropriati.
- Evitare di esercitare una pressione eccessiva durante l'uso per prevenire infortuni.
- Utilizzare sempre una superficie di taglio stabile e sicura.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante la manipolazione della lama.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Coltello da Cucina Berkel Teknika presenta le seguenti specifiche tecniche:

- Tipo di Lama: Acciaio inossidabile
- Lunghezza della Lama: 200mm
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Peso: 150g
- Finitura: Lucidata per una resistenza alla corrosione
- Usi: Adatto per carne, pesce e verdure

## 4. Installazione e Configurazione

Il Coltello da Cucina Berkel Teknika non richiede montaggio. Tuttavia, seguire le seguenti istruzioni per una corretta cura:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con cautela.
- Controllare la lama per eventuali danni prima dell'uso.
- Assicurarsi che il coltello sia mantenuto in un luogo asciutto e sicuro.

## 5. Funzionamento

- Afferrate il manico ergonomico e utilizzate una superficie di taglio stabile.
- Utilizzate un movimento fluido per affettare, mantenendo il polso in un angolo naturale.
- Pulite regolarmente la lama per mantenere la sua affilatura e igiene.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare completamente con un panno morbido per evitare ruggine.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia.
- Affilare la lama periodicamente con una pietra per affilare di qualità.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta come previsto, controllare se è affilata e affilarla se necessario.
- In caso di danni visibili, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il coltello negli spazi comuni; utilizzare un contenitore sicuro per smaltirlo.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento degli utensili da cucina in acciaio.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande, contattare:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania