

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: KTK1CO22SMRBL

BERKEL | TEKNICA - Chef's knife - Blade: 220mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Teknika Chef's Knife Blade 220mm KTK1CO22SMRBL

1. General Information

The Berkel Teknika Chef's Knife Blade 220mm KTK1CO22SMRBL is designed for professional chefs and culinary enthusiasts. With its premium quality stainless steel blade, this knife provides precision cutting for a wide range of food items. Ideal for slicing, dicing, and chopping, the Teknika Chef's Knife is a fundamental tool in any kitchen.

2. Safety Information

- Intended Use: This knife is intended for food preparation only. Do not use it for cutting materials other than food products.
- Sharpness: The blade is extremely sharp. Handle with care to avoid cuts or injuries. Always cut away from your body.
- Storage: Store the knife in a designated knife block or magnetic strip when not in use. Avoid leaving the blade exposed.
- Handling: Do not attempt to catch a falling knife. Always hold the handle firmly.
- Cleaning: Clean the knife immediately after use. Avoid using abrasive sponges or harsh chemicals that can damage the blade or handle.
- Children: Keep out of reach of children. Use caution when allowing others to handle the knife.

3. Product Specifications

- Blade Length: 220mm
- Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Ergonomic handle for comfort and grip
- Weight: Lightweight design for ease of use
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging. Avoid using sharp objects to open the packaging to prevent damaging the knife.
2. Inspection: Inspect the knife for any signs of damage. Ensure the blade is intact and the handle is secure.
3. Storage: Place the knife in a suitable storage solution, such as a knife block or magnetic strip, to prevent accidents and maintain the knife's sharpness.
4. Preparation for Use: Before first use, wash the blade with warm soapy water and dry it thoroughly with a soft cloth.

5. Operation

- Hold the knife by its handle, ensuring your fingers are positioned away from the blade.
- Use a stable cutting board to provide a solid surface while cutting.
- Apply even pressure when slicing or chopping food items. Allow the knife to do the work; do not force the blade through tough items.
- For best results, maintain a cutting angle of 15-20 degrees for thin slices.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Clean immediately after use with warm soapy water. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth. Avoid submerging in water for extended periods.
- Sharpening: Regularly sharpen the knife using a whetstone or knife sharpener to maintain optimal performance.
- Storage: Always store the knife safely, preferably in a knife block or on a magnetic strip, to avoid damage and maintain safety.

7. Troubleshooting

- Blade Dulling: If the blade feels dull, use a sharpening tool to restore its edge. Regular maintenance is key for longevity.
- Rust Spots: If rust appears, gently scrub with a fine steel wool or abrasive cleaner specifically made for stainless steel. Rinse and dry immediately.
- Loose Handle: If the handle feels loose, discontinue use and contact customer support for assistance.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its life cycle, dispose of it responsibly. Wrap the blade in cardboard or cloth to prevent injury, and dispose of it in accordance with local recycling and waste management regulations.

9. Contact

For further assistance, reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel Technik Chef's Knife Blade 220mm (KTK1CO22SMRBL)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Berkel Technik Chef's Knife Blade 220mm! Dieses hochwertige Kochmesser wurde für den professionellen Einsatz in der Küche entwickelt und bietet außergewöhnliche Leistung und Langlebigkeit. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Verwendung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieses Messer ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln gedacht. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Schutz: Verwenden Sie beim Schneiden immer eine geeignete Schneidunterlage. Achten Sie darauf, Ihre Finger von der Klinge fernzuhalten.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, fern von Kindern. Verwenden Sie bei der Aufbewahrung eine Klingenschutzabdeckung.
- Pflege: Halten Sie die Klinge stets scharf, um Verletzungen durch rutschende Bewegungen zu vermeiden.
- Hinweis: Bei Anzeichen von Beschädigungen oder Abnutzung darf das Messer nicht mehr verwendet werden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Berkel Technik Chef's Knife Blade 220mm (KTK1CO22SMRBL)
- Klingenlänge: 220 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Gewicht: 200 g
- Griffmaterial: Ergonomisches Kunststoff
- Design: Ausbalanciertes Design für präzises Schneiden

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Reinigen Sie die Klinge unter warmem Wasser und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch ab.
3. Stellen Sie sicher, dass Ihre Arbeitsfläche sauber und stabil ist.
4. Verwenden Sie eine geeignete etwa 30 cm breite und 40 cm lange Schneidunterlage aus Holz oder Kunststoff.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff.
- Verwenden Sie die andere Hand, um das Schnittgut zu führen.
- Schneiden Sie in einer kontrollierten Bewegung und vermeiden Sie ruckartige Bewegungen.
- Nach Gebrauch das Messer immer verwahren und nie unbeaufsichtigt lassen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger, die die Klinge beschädigen könnten.
- Trocknen Sie das Messer gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Schärfen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.
Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstein oder einen Schärfen, um die Klinge nachzuschärfen.
- Problem: Rost auf der Klinge.
Lösung: Reinigen und trocknen Sie das Messer sofort nach Gebrauch. Bei anhaltendem Rost kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahlprodukte. Die Klinge sollte geschützt werden, um Verletzungen beim Entsorgen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank für Ihren Kauf! Genießen Sie das Schneiden mit Ihrem Berkel Technik Chef's Knife Blade 220mm.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Berkel Technica Chef's Knife Blade 220mm (KTK1CO22SMRBL)

1. Algemene Informatie

De Berkel Technica Chef's Knife Blade is een hoogwaardige keukenmes ontworpen voor professioneel gebruik. Dit mes is ideaal voor zowel thuischefs als professionele koks die op zoek zijn naar precisie en duurzaamheid in hun keukengerei.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden, zoals snijden, hakken en snipperen van voedsel.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is; een bot mes kan gevaarlijker zijn omdat het meer druk vereist.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank en snijd weg van uw lichaam.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om roest of beschadiging te voorkomen.
- Voorkom dat het mes in de vaatwasser wordt gewassen, aangezien dit het lemmet kan beschadigen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 220 mm
- Voltage: N/V (Handgereedschap, geen elektrische componenten)
- Vermogen: N/V (Geen motor of elektrische voeding)
- Capaciteit: N/V (Afhankelijk van soort voedsel dat wordt verwerkt)

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder het mes uit de verpakking.
2. Controleer op schade of defecten voordat je het mes gebruikt.
3. Bewaar het mes op een stevige, platte snijplank voor optimale prestaties en veiligheid.
4. Zorg ervoor dat je een geschikte ruimte hebt met voldoende verlichting en een stabiele ondergrond voor het snijden.

5. Gebruik

- Houd het mes bij de handgreep vast en gebruik je andere hand om het voedsel veilig op de snijplank te stabiliseren.
- Snijd met een gelijkmatige druk, ga langzaam voor nauwkeurigheid en veiligheid.
- Maak gebruik van de natuurlijke snijbeweging van het mes voor optimaal resultaat.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met de hand met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog het mes onmiddellijk af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Sla het mes op in een meshouder of in een mesbescherming om de snijkant te beschermen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is bot.
Oplossing: Gebruik een slijpstaaf of slijpmachine om het mes opnieuw scherp te maken.
- Probleem: Er zijn vlekken of roest op het mes.
Oplossing: Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor roestvrij staal of een mengsel van baking soda en water om vlekken te verwijderen.

8. Afvalverwerking

Zorg ervoor dat het mes op een veilige manier wordt afgevoerd, in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften voor het weggoien van metalen en scherpe voorwerpen. Gebruik een speciaal afvalcontainer indien beschikbaar.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning over het product, neem contact op met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Chef Berkel Técnica 220 mm

1. Información General

El cuchillo Chef Berkel Técnica de 220 mm está diseñado para chef profesionales y aficionados que buscan precisión y calidad en su cocina. Su hoja está fabricada con acero inoxidable de alta durabilidad, ofreciendo un rendimiento excepcional en el corte de diversos ingredientes.

2. Información de Seguridad

- Este cuchillo es afilado; manejar con cuidado para evitar cortes o lesiones.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No intente usar el cuchillo para propósitos diferentes a los que fue diseñado (por ejemplo, no utilizar como destornillador o para abrir latas).
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en una funda o soporte de cuchillos.
- Inspeccione frecuentemente la hoja en busca de daños y deséchelo si está dañado.
- Nunca lave el cuchillo en un lavavajillas; la limpieza manual es recomendada para prolongar la vida útil del producto.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Modelo: KTK1CO22SMRBL
- Longitud de la hoja: 220 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Tipo de cuchillo: Chef
- Mango: Ergonómico para un agarre seguro
- Peso: 350 g

4. Configuración e Instalación

El cuchillo no requiere instalación. Sin embargo, es importante tener en cuenta lo siguiente al recibir su cuchillo:

- Retire cuidadosamente cualquier embalaje del cuchillo.
- Inspeccione visualmente el cuchillo para asegurarse de que no haya daños.
- Almacene el cuchillo en un lugar seco y seguro, como un block para cuchillos o una funda adecuada.

5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango, utilizando una técnica adecuada de corte.
- Utilice una tabla de cortar estable para garantizar cortes precisos y seguros.
- Mantenga el cuchillo afilado; afíle regularmente según sea necesario con un afilador de calidad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón, utilizando una esponja suave.
- No sumerja el cuchillo en agua durante largos períodos ni utilice estropajos abrasivos.
- Séquelo inmediatamente después de lavarlo para evitar manchas de agua.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro y seco.

7. Solución de Problemas

- Corte difícil: Verifique si la hoja está desafilada. Si es así, utilice un afilador.
- Manchas en la hoja: Limpie con un paño suave y jabón. Asegúrese de secar bien.
- Desperfectos en el mango: Verifique si hay piezas sueltas o dañadas y considere contactar al fabricante.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, no lo arroje a la basura común. Consulte con las autoridades locales sobre la eliminación adecuada de artículos de acero inoxidable y siga las regulaciones locales para la eliminación de cuchillos.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

Guarde este manual para futuras referencias. Su seguridad y satisfacción son nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau de Chef Berkel Teknik 220 mm

1. Informations Générales

Le Couteau de Chef Berkel Teknik est conçu pour un usage professionnel et domestique. Sa lame de 220 mm offre une précision inégalée pour couper, trancher et hacher. Fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, ce couteau garantit durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est conçu exclusivement pour la préparation des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres applications.
- Protection personnelle : Portez des gants de protection lors de la manipulation de la lame pour éviter les coupures.
- Stockage : Conservez le couteau dans un endroit sécurisé, hors de portée des enfants.
- Entretien : Toujours nettoyer le couteau avec précaution. Évitez les produits corrosifs qui pourraient endommager la lame.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état de la lame et remplacez le couteau si la lame est endommagée.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : KTK1CO22SMRBL
- Lame : 220 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique en plastique durable
- Poids : 250 g

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement le couteau de son emballage.
2. Installation de la planche à découper : Placez votre planche à découper sur une surface stable.
3. Préparation : Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche.
4. Vérification de l'accessoire : Assurez-vous que vous disposez d'une protection pour la lame si l'appareil est fourni avec.

5. Opération

- Tenez le couteau avec une prise ferme.
- Utilisez un mouvement de va-et-vient pour trancher ou hacher, en exerçant une pression modérée.
- Ne pas forcer le couteau, laissez la lame couper naturellement.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, lavez la lame à l'eau chaude savonneuse.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.
- Essuyez la lame avec un chiffon doux pour éviter l'humidité.

7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée : Aiguillez la lame à l'aide d'un aiguiser approprié.
- Problème : Inclinaison lors de la coupe : Vérifiez que vous utilisez une technique de coupe correcte.
- Problème : Coupures fréquentes : Assurez-vous de manipuler le couteau prudemment et d'utiliser une surface adéquate.

8. Élimination

- Au terme de sa durée de vie, éliminez le couteau en suivant les règlements locaux sur les déchets métalliques.
- Certains composants peuvent être recyclables. Vérifiez les règlements sur le recyclage dans votre région.

9. Contact

Pour toute question, contactez-nous à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Chef Berkel Teknica (Lama 220mm)

1. Informazioni Generali

Il Coltello Chef Berkel Teknica è uno strumento da cucina professionale progettato per offrire la massima precisione nel taglio. Con una lama di 220 mm in acciaio di alta qualità, questo coltello è ideale per una vasta gamma di preparazioni alimentari.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi previsti.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare una superficie di lavoro stabile e sicura.
- Prestare attenzione durante il taglio per evitare lesioni.
- Affilare il coltello solo con strumenti adeguati e seguire le istruzioni del produttore.
- Non lasciare il coltello incustodito quando è affilato.
- Indossare guanti protettivi se si maneggia il coltello dopo l'affilatura.
- Pulire il coltello con attenzione, evitando di toccare la lama affilata.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Nome del prodotto: Coltello Chef Berkel Teknica
- Numero di modello: KTK1CO22SMRBL
- Lunghezza lama: 220 mm
- Materiale lama: Acciaio di alta qualità
- Manico: Ergonomico in materiale antiscivolo
- Peso: 300 g

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il coltello dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
- Assicurarsi di avere una superficie piana e pulita per l'uso.
- Se utilizzi un ceppo per coltelli, posiziona il Coltello Chef Berkel Teknica in modo sicuro nel ceppo.
- Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva per l'uso.

5. Funzionamento

- Tenere il coltello nella mano dominante.
- Utilizzare l'altra mano per stabilizzare l'ingrediente da tagliare.
- Eseguire movimenti fluidi e controllati, applicando una leggera pressione sulla lama per un taglio efficiente.
- Per tagli più grandi, iniziare dalla parte superiore e procedere verso il basso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello immediatamente dopo l'uso.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, evitando lavastoviglie per prevenire danni.
- Asciugare con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Affilare regolarmente la lama utilizzando un affilatoio di qualità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Difficoltà nel taglio.
Soluzione: Assicurarsi che la lama sia affilata e priva di residui.
- Problema: Ruggine sulla lama.
Soluzione: Pulire e asciugare il coltello dopo ogni utilizzo e conservare in un luogo asciutto.
- Problema: Manico danneggiato.
Soluzione: Contattare il produttore per eventuale sostituzione o riparazione.

8. Smaltimento

- Non gettare il coltello nei rifiuti ordinari.
- Smaltire secondo la normativa locale per i rifiuti metallici.
- Sostenere il riciclaggio degli utensili da cucina.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania