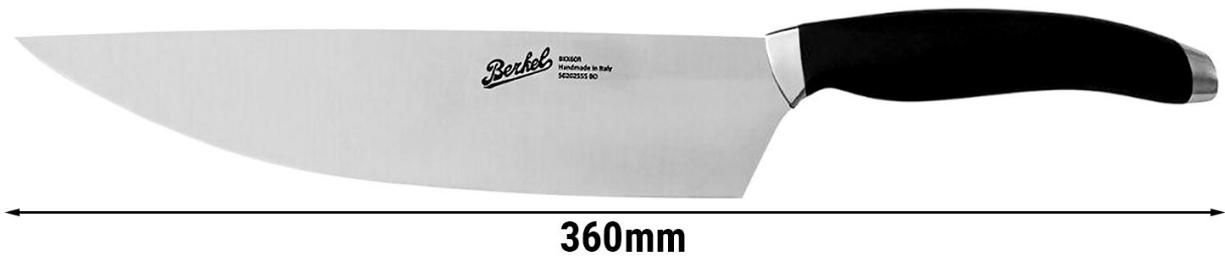


ggmgastro

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: KTK1CO22SRMBL

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

1. General Information

The Berkel Teknika Chef's Knife Blade 220mm is designed for both professional and home chefs, offering excellent performance and precision. This high-quality blade is an essential tool for any kitchen, making food preparation efficient and enjoyable.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care. The blade is sharp and can cause injury if not used properly.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use a stable cutting surface to prevent slipping.
- Avoid using the knife for purposes other than food preparation.
- Always cut away from your body and keep fingers clear of the cutting path.
- Regularly inspect the blade for damage. Do not use if the blade is chipped or broken.
- Clean the knife after each use and avoid soaking in water for extended periods to prevent corrosion.
- Store the knife in a secure knife block or sheath to protect the blade and prevent accidental injuries.

3. Product Specifications

- Brand: Berkel
- Model: Teknika Chef's Knife
- Blade Length: 220mm
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polypropylene
- Weight: 0.25 kg
- Dishwasher Safe: No
- Made in: Germany

4. Setup and Installation

- Remove the knife from its packaging, ensuring to handle it with care to avoid cuts.
- If you are using a knife block, place the blade into the designated slot with the blade facing downward for safety.
- Alternatively, if using a magnetic strip, mount it securely to the wall, ensuring it is at a convenient height for access.
- Always ensure that the blade is securely stored after use to maintain safety.

5. Operation

- Before use, ensure the knife is clean and dry.
- Hold the knife firmly by the handle. Place the index finger on the spine of the blade for better control while cutting.
- Use a rocking motion for chopping and a straight motion for slicing.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpener to maintain optimal cutting performance.
- After each use, clean the knife with warm soapy water and dry immediately.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife immediately after use with warm, soapy water.
- Avoid placing the knife in a dishwasher, as it may damage the blade and handle.
- Dry the knife thoroughly with a clean towel to prevent moisture from causing rust.
- Store the knife in a dry location and avoid prolonged exposure to moisture.
- Periodically hone the blade to maintain its sharpness.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, it may need sharpening.
- If the blade shows signs of rust, clean it with a gentle abrasive cleaner and dry immediately.
- If the handle feels loose, discontinue use until inspected by a professional or replaced.

8. Disposal

- When disposing of the knife, ensure it is wrapped securely to prevent injury.
- Follow local regulations for the disposal of kitchen knives and sharp objects.
- Consider donating to a local culinary school or organization if the knife is still in usable condition.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel Technica Chef-Messer Klinge 220mm (KTK1CO22SRMBL)

1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zu Ihrem Berkel Technica Chef-Messer Klinge 220mm. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist speziell für professionelle und Hobbyköche entwickelt worden. Es kombiniert außergewöhnliche Schärfe mit Ergonomie, um Ihnen ein müheloses Schneiden und Zubereiten von Zutaten zu ermöglichen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie das Messer nur zum Schneiden von Lebensmitteln. Missbrauch kann zu Verletzungen führen.
- Schnittgefahr: Die Klinge ist sehr scharf. Achten Sie beim Gebrauch stets auf Ihre Finger und Hände.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern. Verwenden Sie einen geeigneten Messerschutz oder ein Messerblock.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Erste Hilfe: Im Falle einer Schnittverletzung reinigen Sie die Wunde und suchen gegebenenfalls einen Arzt auf.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Berkel Technica Chef-Messer Klinge 220mm
- Modellnummer: KTK1CO22SRMBL
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenlänge: 220 mm
- Gesamtlänge: [Bitte hinzufügen]
- Gewicht: [Bitte hinzufügen]
- Griffmaterial: [Bitte hinzufügen]
- Eigenschaften: Ergonomischer Griff für optimalen Halt, leicht zu schärfen, rostfrei.

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen oder Mängel. Bei Beanstandungen kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.
3. Um das Messer sicher aufzubewahren, verwenden Sie einen Messerblock oder eine Klingenschutzabdeckung.
4. Achten Sie darauf, das Messer in einer gut belüfteten, trockenen Umgebung zu lagern, um Rostbildung zu vermeiden.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit dem Griff fest und führen Sie gleichmäßige Schneidebewegungen aus.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Verwenden Sie ein geeignetes Schneidebrett, um Verletzungen oder Beschädigungen des Messers zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch ab.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Schleifstein oder Wetzstahl, um die Schneidefähigkeit zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Klinge ist nicht scharf genug.
 - Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder Schleifstein.
- Problem: Verletzungen beim Schneiden.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob Sie das Messer korrekt halten und verwenden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Altmetall. Achten Sie darauf, das Messer sicher zu verpacken, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Teknik Chef's Knife Blade 220mm

1. Algemene Informatie

Gefabriceerd door Berkel, de Teknik Chef's Knife Blade 220mm is een professioneel keukengereedschap ontworpen voor precisie en efficiëntie. Dit mes is ideaal voor zowel thuishokks als professionele chef-koks die hoogwaardige snijprestaties eisen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd een snijplank om schade aan zowel het mes als de ondergrond te voorkomen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn tijdens het hanteren van het mes om slippen te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het mesblad en vervang het indien nodig.
- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden; snijd geen bevroren of harde voorwerpen.
- Was het mes met de hand en vermijd het gebruik van de afwasmachine om schade te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte: 220 mm
- Materiaal van het mes: hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: ergonomisch ontworpen voor comfort
- Gewicht: 150 g

4. Setup en Installatie

- Verwijder het mes uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Indien nodig, bevestig het mes aan een geschikt mesblok of (magnetische) houder.
- Zorg ervoor dat het mes veilig is opgeborgen wanneer het niet in gebruik is.

5. Bedieningen

- Houd het mes stevig vast bij de handgreep en gebruik een stabiele snijtechniek.
- Zorg voor een goede positie van ingrediënten op de snijplank voor optimale controle.
- Snijd met een constante druk voor de beste resultaten en om letsel te voorkomen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met een zachte spons en milde afwasmiddel.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherppte van het mes en slijp indien nodig met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer de scherppte en slijp indien nodig.
- Mes beschadigd: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingsopties.

8. Afvalverwerking

- Werp beschadigde of versleten messen niet in de reguliere afvalbak. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor richtlijnen over het veilig afvoeren van scherpe voorwerpen.

9. Contact

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

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef Berkel Técnica 220 mm (Ktk1co22srmb1)

1. Información General

El Cuchillo de Chef Berkel Técnica de 220 mm es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para chefs y entusiastas de la cocina. Fabricado con materiales de primera clase, este cuchillo proporciona una experiencia de corte excepcional.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar alimentos. No debe utilizarse para ninguna otra finalidad.
- Manejo: Siempre mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Utilice el cuchillo con cuidado y mantenga la atención mientras corta.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o con una funda protectora.
- Corte: Cortar en una superficie estable y resistente. Use una tabla de cortar adecuada.
- Mantenimiento: Nunca intente afilar el cuchillo sin la debida experiencia. Utilice herramientas adecuadas para el afilado.
- Lesiones: Evite el contacto con la hoja del cuchillo durante su manejo. En caso de un accidente, dirígete a un profesional médico inmediatamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 220 mm
- Tipo de cuchillo: Cuchillo de chef
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Ergonomía avanzada, antideslizante
- Uso recomendado: Corte de verduras, carnes, y pescado
- Peso: 0.35 kg

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su embalaje.
2. Inspeccione el cuchillo para asegurarse de que no haya daños visibles.
3. Coloque el cuchillo en un lugar seguro donde tenga fácil acceso y que cumpla con las recomendaciones de almacenamiento.
4. Si es necesario, ajuste el mango al sistema de almacenamiento correspondiente.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo por el mango, manteniendo un agarre firme.
- Para cortar, utilice un movimiento de vaivén y aplique una ligera presión. Evite cortar con fuerza excesiva para preservar la calidad de la hoja.
- Asegúrese de utilizar el cuchillo en una tabla de cortar adecuada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave después de cada uso.
- Evite sumergir el cuchillo en agua durante períodos prolongados.
- Séquelo completamente con un paño suave antes de guardarlo.
- No use estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Afíle el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador específico para cuchillos.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo sin filo: Utilice un afilador adecuado para restaurar el filo de la hoja.
- Mango suelto: Verifique las conexiones del mango y asegúrese de que estén seguras. Si el problema persiste, contacte al servicio de atención al cliente.
- Daños visibles en la hoja: Si observa daños, evite usar el cuchillo y consulte a un profesional del afilado.

8. Eliminación

Al finalizar la vida útil del cuchillo, deséchelo de manera responsable. Consulte las regulaciones locales sobre la disposición de objetos afilados y reciclaje de acero inoxidable.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau de Chef Berkel Technica - Lame de 220 mm

1. Informations Générales

Ce manuel fournit des instructions importantes sur l'utilisation, l'entretien et la sécurité du Couteau de Chef Berkel Technica avec une lame de 220 mm. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour garantir un usage en toute sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation prévue : Utiliser uniquement pour la préparation de nourriture. Ne pas utiliser à d'autres fins.
- Manipulation : Toujours tenir le couteau par le manche. Évitez de toucher la lame pour prévenir les coupures.
- Enfants : Garder hors de portée des enfants. Surveillez toujours les enfants lors de l'utilisation de couteaux.
- État du produit : Inspectez régulièrement la lame et le manche pour des signes d'usure. Remplacez immédiatement tout produit endommagé.
- Stockage : Conservez le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans un bloc à couteaux ou un protège-lame.
- Nettoyage : Ne pas immerger ou laver au lave-vaisselle. Nettoyez la lame avec un chiffon humide immédiatement après usage.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : Berkel Technica Couteau de Chef
- Longueur de la lame : 220 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Type de couteau : Couteau de chef universel pour tous types de coupe
- Poids : 240 g

4. Configuration et Installation

1. Retirez le couteau de son emballage et inspectez-le pour tout dommage.
2. Si vous utilisez un bloc à couteaux, placez le couteau dans le bloc avec la lame orientée vers le bas.
3. Assurez-vous que le couteau est correctement visible et accessible.

5. Fonctionnement

- Avant chaque utilisation, assurez-vous que la lame est propre et sèche.
- Utilisez le couteau pour trancher, hacher, ou couper des aliments frais. Pour des coupes précises, maintenez une pression uniforme.
- Évitez d'exercer une force excessive qui pourrait endommager la lame ou causer des blessures.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez immédiatement après usage avec un chiffon humide. Évitez les détergents abrasifs.
- Essuyez soigneusement pour éviter la corrosion.
- Affûtez la lame régulièrement pour conserver sa performance. Utilisez une pierre à aiguiser ou un aiguiser adapté.

7. Dépannage

- Problème : Lame émoussée
Solution : Affûtez la lame avec un affûteur approprié.
- Problème : Douleurs ou inconfort lors de l'utilisation
Solution : Vérifiez la manière dont vous tenez le couteau et corrigez votre prise si besoin.
- Problème : Dommages visibles sur le produit
Solution : Ne pas utiliser le couteau; remplacez le couteau si les dommages affectent son utilisation.

8. Élimination

Pour éliminer le couteau, assurez-vous de le placer dans un emballage sécurisé pour éviter les blessures. Déposez-le dans un centre de recyclage conforme aux réglementations locales concernant les déchets d'ustensiles de cuisine.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Chef Berkel Teknica - Lama 220mm (KTK1CO22SRMBL)

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Chef Berkel Teknica con lama di 220mm è progettato per professionisti e appassionati di cucina. Questo strumento di precisione garantisce tagli precisi e facilitate l'elaborazione di diversi ingredienti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi culinari.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Seguire le istruzioni di maneggio per evitare infortuni.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure come pietra o vetro.
- Assicurarsi di affilare la lama regolarmente per prevenire scivolamenti accidentali.
- Evitare il contatto della lama con acqua calda o sostanze corrosive.
- Non tentare di smontare il coltello per scopi di manutenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Lunghezza Lama: 220 mm
- Composizione Manico: Plastica ergonomica e resistente
- Utilizzo: Professionale e domestico
- Peso: 300 g
- Lavabile in lavastoviglie: No

4. Setup e Installazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione, facendo attenzione a non toccare la lama.
2. Pulire la lama con un panno umido e asciutto.
3. Montare il coltello in un supporto da cucina dedicato per una maggiore sicurezza.
4. Assicurarsi che il coltello sia posizionato in modo stabile su un piano di lavoro antiscivolo.

5. Funzionamento

- Tenere il coltello con una presa ferma.
- Utilizzare un tagliere per proteggere la lama e la superficie sottostante.
- Eseguire movimenti di taglio in avanti e indietro per ottenere fette uniformi.
- Non esercitare eccessiva pressione durante il taglio.
- Dopo l'uso, riporre il coltello in un luogo sicuro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la lama a mano con acqua e detersivo delicato.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la formazione di ruggine.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando una pietra per affilare o un affilatore.
- Controllare il manico per eventuali segni di usura e sostituirlo se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama sembra smussata, utilizzare un affilatore per ripristinare l'affilatura.
- Se il manico è allentato, verificare se è necessario un serraggio.
- In caso di danni visibili alla lama, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Non smaltire il coltello nell'indifferenziato.
- Seguire le normative locali per materiali metallici.
- Riciclare il manico in plastica tramite i punti di raccolta appropriati.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni e assistenza:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania