

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: KTK1FI19SMRBL

BERKEL | TEKNICA - Filleting knife - Blade: 190mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Technica Filleting Knife Blade 190mm KTK1FI19SMRBL

1. General Information

The Berkel Technica Filleting Knife Blade is expertly designed for precision slicing and filleting of various types of fish and other meats. Made from high-quality materials, this knife features a 190mm long blade that allows for efficient cutting and superb control, making it an essential tool for both professional and home kitchens.

2. Safety Information

- Always use the knife in a safe work environment, free from clutter and distractions.
- Ensure that your hands and the surface are dry before using the knife to prevent slipping.
- Keep the knife out of reach of children and store it in a protective sheath or block when not in use.
- Always cut away from your body and keep your fingers clear of the blade.
- Inspect the knife for damage before use; do not use if the blade is chipped or broken.
- Use appropriate cutting boards to maintain knife integrity and safety.
- Wear cut-resistant gloves if necessary to prevent injuries.
- Maintain a proper grip on the handle throughout the cutting process.

3. Product Specifications

- Blade Length: 190mm
- Blade Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Ergonomic non-slip handle
- Weight: 0.35 kg
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

- Remove the knife from its packaging and ensure it is clean and free of any foreign materials.
- Inspect the blade for any imperfections or damage before use.
- If the knife is sold with a protective sheath, ensure the knife is securely housed within when not in use.
- There are no additional components for installation; the knife is ready for use upon unpacking.

5. Operation

- Hold the knife by the handle with a firm grip.
- Begin cutting by placing the tip of the blade at the point where you wish to start.
- Apply gentle pressure and smoothly draw the blade through the material, using long, even strokes.
- Adjust your angle as necessary to achieve the desired thickness of the slice.
- Clean the knife after each use to maintain hygiene and blade performance.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife in warm soapy water immediately after use.
- Avoid submerging the knife in water for long periods or using abrasive materials for cleaning.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth to prevent rust.
- Store in a knife block or protective sheath to maintain blade sharpness.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or knife sharpener to keep it in optimal condition.

7. Troubleshooting

- If the knife is not cutting efficiently, check for dullness; sharpen if necessary.
- If the handle feels loose, ensure it is tightened securely or contact customer service.
- For any signs of rust or corrosion, clean with appropriate rust removers followed by drying and oiling.

8. Disposal

- When disposing of the knife, wrap it securely in protective material to prevent injury during disposal.
- If the blade is irreparable, check local regulations for proper disposal methods of metallic objects.

9. Contact

For further information or assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Berkel Technica Filetirmesserblatt 190mm KTK1F119SMRBL

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Berkel Technica Filetirmesserblatts. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um optimale Schneid- und Filetierqualität zu gewährleisten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messerblatt nur in Verbindung mit dem entsprechenden Halter und sonstigen Geräten, die dafür vorgesehen sind.
- Halten Sie das Messerblatt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie beim Handhaben des Messerblattes auf scharfe Kanten. Verletzungsgefahr!
- Benutzen Sie das Messerblatt niemals, wenn es beschädigt oder abgenutzt ist.
- Verwenden Sie geeignete persönliche Schutzausrüstung, einschließlich Handschuhen, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messerblatt nach jedem Gebrauch, um hygienische Standards aufrechtzuerhalten.
- Lagern Sie das Messerblatt an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das Berkel Technica Filetirmesserblatt hat die folgenden technischen Daten:

- Produktbezeichnung: Berkel Technica Filetirmesserblatt
- Länge: 190 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Verwendung: Zum Filetieren von Fisch und Fleisch
- Kompatibilität: Geeignet für Berkel Technica Modelle
- Gewicht: [Gewicht einfügen]

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das alte Messerblatt, indem Sie die Sicherungsmechanismen lösen.
- Reinigen Sie die Halterung, um Schmutz und Rückstände zu entfernen.
- Setzen Sie das neue Filetirmesserblatt vorsichtig in die Halterung ein und stellen Sie sicher, dass es fest sitzt.
- Befestigen Sie das Messerblatt mit den vorgesehenen Schrauben und ziehen Sie diese sorgfältig an, um einen sicheren Halt zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie die Funktionalität, indem Sie einen kurzen Probelauf durchführen.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein.
- Wählen Sie die passende Geschwindigkeit für das Filetieren.
- Führen Sie das zu schneidende Material gleichmäßig und vorsichtig zu.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Hände und andere Körperteile nicht in die Nähe des scharfen Blattes geraten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messerblatt nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Seifenmittel.
- Verwenden Sie keinen Scheuerschwamm, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messerblatt gründlich ab, um Rost zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klingen auf Abnutzung und schärfen Sie sie bei Bedarf nach.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Messerblatt zieht beim Schneiden.

Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe des Blattes und schärfen Sie es gegebenenfalls.

- Problem: Das Messerblatt ist wackelig.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass alle Befestigungen korrekt angezogen sind.

- Problem: Übermäßige Wärmeentwicklung.

Lösung: Lassen Sie das Gerät eine Pause, um Überhitzung zu vermeiden, und überprüfen Sie die Nutzungsgeschwindigkeit.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Messerblatt gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle. Stellen Sie sicher, dass das Produkt sicher verpackt ist, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Technica Filleting Knife Blade 190mm KTK1F119SMRBL

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Berkel Technica Filleting Knife Blade 190mm. Dit product is ontworpen voor precisie en efficiëntie in de keuken. Lees deze handleiding zorgvuldig door om het meeste uit uw product te halen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het fileren mes alleen voor het beoogde doel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes veilig is opgeborgen wanneer het niet in gebruik is.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage aan het mes.
- Gebruik snijplanken en andere veilige oppervlakken bij het fileren.
- Wees altijd voorzichtig bij het hanteren van scherpe randen om verwondingen te voorkomen.
- Gebruik beschermende handschoenen bij het werken met het mes indien nodig.

3. Productspecificaties

- Lengte van het lemmet: 190mm
- Materiaal: RVS
- Gewicht: 210g
- Kleur: Zwart

4. Setup en Installatie

1. Verwijder het mes zorgvuldig uit de verpakking.
2. Zorg ervoor dat het werkoppervlak schoon en stabiel is.
3. Plaats het mes in de meshouder of op een snijplank.
4. Controleer of het mes goed is vastgezet indien van toepassing.
5. Het mes is nu klaar voor gebruik.

5. Werking

- Houd het lemmet stevig vast bij het handvat.
- Gebruik een stabiele snijtechniek voor de beste resultaten.
- Begin met het fileren van vis of vlees door voorzichtig het mes langs de ruggengraat te bewegen en zorg ervoor dat u geen druk op de huid uitoefent om schade aan het mes te vermijden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende materialen die het lemmet kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig het lemmet op slijtage en slijp het indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Als het mes niet goed snijdt, kan het zijn dat het lemmet bot is. Slijp het lemmet opnieuw.
- Bij scheuren of andere schade, stop met het gebruik van het mes en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoeren

Afhankelijk van lokale richtlijnen, dient u dit product correct af te voeren. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over het recyclen van RVS en andere materialen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cuchillo de Despiece Berkel Teknica 190mm (Referencia: KTK1F19SMRBL)

1. Información General

El cuchillo de despiece Berkel Teknica con hoja de 190 mm es una herramienta diseñada para satisfacer las necesidades de los profesionales en la cocina y la industria alimentaria. Su diseño ergonómico y su resistencia garantizan un corte preciso y eficiente en diversos tipos de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo es para su uso exclusivo en la preparación de alimentos. No utilizar para cortar materiales no alimentarios.
- Cuidado de la hoja: La hoja es afilada; manejar con cuidado para evitar cortes. Almacenar en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Inspección regular: Comprobar frecuentemente el estado de la hoja. Si presenta desgaste excesivo o daño, sustituir inmediatamente.
- Limpieza después del uso: Limpiar la hoja con agua caliente y jabón, y secar adecuadamente. No sumergir en agua o dejar en remojo.
- Protección personal: Se recomienda el uso de guantes de corte y gafas de protección al realizar el trabajo de despiece.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Referencia: KTK1F19SMRBL
- Longitud de la hoja: 190 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía que brinda un agarre seguro
- Uso: Ideal para la industria alimentaria, cocinas profesionales y despiece de carnes.

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Inspeccione la hoja para asegurarse de que no haya daños.
3. Coloque el cuchillo en un soporte de cuchillos adecuado o en un lugar seguro.
4. No es necesaria una instalación adicional, el cuchillo está listo para usar.

5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango, asegurándose de que su mano esté seca.
- Use un bloque de corte resistente para mantener la estabilidad del alimento.
- Realice cortes con un movimiento suave y controlado, aplicando la presión necesaria, para obtener cortes limpios y precisos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave el cuchillo con agua caliente y jabón.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Seque completamente el cuchillo antes de guardarlo.
- Para un mantenimiento óptimo, afile la hoja regularmente utilizando una piedra de afilar adecuada.

7. Solución de Problemas

- Corte ineficaz: La hoja puede estar desafilada. Realice un afilado adecuado.
- Dificultad al sujetar: Asegúrese de que el mango esté limpio y seco.
- Óxido o manchas en la hoja: Limpie inmediatamente y aplique un poco de aceite para metales si es necesario.

8. Eliminación

Cuando el cuchillo ya no sea utilizable, elimínelo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje de metales. Asegúrese de que esté envuelto o protegido para evitar cortes accidentales durante la eliminación.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau à Fileter Berkel Technica 190mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Fileter Berkel Technica. Cet outil de haute qualité est conçu pour la découpe précise de poissons et autres aliments. Ce produit allie performance, confort et sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ce couteau est destiné à un usage professionnel. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Protection : Portez toujours des gants de protection lors de l'utilisation pour éviter les coupures.
- Alerte de Sécurité : Veillez à ne pas placer vos doigts près de la lame pendant la découpe.
- Stockage : Rangez le couteau hors de portée des enfants et dans un endroit sûr.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état du couteau. Ne pas utiliser si la lame est endommagée ou émoussée.
- Entretien : Nettoyez et affûtez régulièrement pour maintenir la performance.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : KTK1F19SMRBL
- Longueur de la Lame : 190 mm
- Matériau de la Lame : Acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique pour un confort accru
- Poids : Légèreté pour une utilisation prolongée

4. Installation et Configuration

- Déballage : Retirez soigneusement le couteau de son emballage en évitant tout contact avec la lame.
- Montage de la Poignée : Si le couteau nécessite un montage de la poignée, suivez les instructions fournies avec le produit pour fixer solidement et vérifier l'alignement.
- Vérification de la Lame : Avant toute utilisation, vérifiez que la lame est correctement fixée.

5. Fonctionnement

- Technique de Découpe : Utilisez une planche à découper stable. Maintenez le couteau à un angle de 30 degrés pour une coupe optimale.
- Conservation des Aliments : Après utilisation, assurez-vous que les aliments sont stockés correctement.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez immédiatement après chaque utilisation avec de l'eau chaude et du savon. Ne pas plonger dans un lave-vaisselle.
- Affûtage : Utilisez un aiguiser de haute qualité pour maintenir la lame tranchante. Répétez cette opération régulièrement.

7. Dépannage

- Lame Émoussée : Si la lame ne coupe pas aisément, affûtez-la.
- Lame Déplacée : Si la lame semble instable, assurez-vous qu'elle est correctement fixée.

8. Élimination

- Recyclage : Suivez les réglementations locales pour l'élimination des équipements en acier inoxydable. Ne jetez pas la lame avec les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci encore pour votre choix du Couteau à Fileter Berkel Technica. Assurez-vous de suivre toutes les instructions de sécurité et d'entretien pour garantir une utilisation optimale et prolongée.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il coltello da sfilettare Berkel Tecnica, con lama da 190 mm, è un attrezzo professionale progettato per una sfilettatura di precisione. La sua forma ed il materiale della lama garantiscono un taglio netto e una grande facilità d'uso, rendendolo ideale per i professionisti del settore gastronomico.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Maneggiare il coltello con cautela; le lame affilate possono causare tagli o lesioni.
- Non lasciare il coltello incustodito, specialmente in presenza di bambini.
- Pulire il coltello dopo ogni utilizzo per evitare contaminazioni.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, lontano da umidità e temperature estreme.
- Indossare guanti protettivi durante la manipolazione della lama, se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KTK1F119SMRBL
- Lunghezza Lama: 190 mm
- Materiale Lama: Acciaio inox di alta qualità
- Impugnatura: Ergonomica e antiscivolo
- Peso: 210 g

4. Installazione e Setup

1. Trovare un luogo di lavoro stabile e sicuro.
2. Posizionare il coltello su un supporto di taglio adeguato, assicurandosi che la superficie sia pulita e asciutta.
3. Assicurarsi che l'area di lavoro sia ben illuminata.
4. Controllare che la lama sia ben affilata prima di ogni utilizzo.
5. Se necessario, affilare la lama con un'affilatrice appropriata seguendo le istruzioni del produttore.

5. Operazione

- Prima di utilizzare il coltello, indossare guanti protettivi se richiesto.
- Assicurarsi che il pesce o la carne da sfilettare sia ben fissato al piano di lavoro.
- Effettuare il taglio seguendo la linea naturale del prodotto, utilizzando un movimento fluido e controllato.
- Non applicare una forza eccessiva per evitare fratture o rotture.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello immediatamente dopo l'uso con acqua calda e sapone neutro.
- Non immergere il coltello in acqua per lunghi periodi.
- Asciugare accuratamente il coltello con un panno morbido.
- Non utilizzare strumenti abrasivi che possano danneggiare la lama.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non taglia efficacemente, provare a affilarla con un'affilatrice.
- Se l'impugnatura è allentata, verificare i punti di giunzione e assicurarne la stabilità.
- In caso di segni evidenti di usura o danni, considerare la sostituzione della lama.

8. Smaltimento

Quando il prodotto ha raggiunto la fine della sua vita utile, smaltirlo in conformità con le normative locali. La lama deve essere avvolta in materiale protettivo per evitare incidenti durante lo smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.