

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

## SKU: KTK1FI19SRMBL

### BERKEL | TEKNICA - Filleting knife - Blade: 190mm



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

# EN ENGLISH

# Product Manual for Berkel Teknika Filleting Knife Blade 190mm (Model: KTK1FI19SRMBL)

## 1. General Information

The Berkel Teknika Filleting Knife Blade measures 190mm and is designed for precision cutting and filleting of meat, fish, and other food products. This professional-grade knife blade is manufactured to meet stringent quality standards for durability and performance in food service settings.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife blade with care. Ensure you work in a well-lit area and maintain a clean workspace.
- Cutting Safety: Use a stable cutting surface and avoid placing your fingers near the blade during cutting.
- Storage Safety: Store the knife blade in a protective sheath or designated storage area to prevent accidents.
- Maintenance Safety: Always use the appropriate tools for maintenance. Disconnect power sources if applicable.
- Hygiene: Regularly clean the knife blade to prevent contamination. Practice good hygiene by washing hands before and after handling food products.

## 3. Product Specifications

- Model Number: KTK1FI19SRMBL
- Length: 190 mm
- Material: High-quality stainless steel
- Weight: [Please insert weight]
- Compatibility: Designed to fit Berkel slicers.

## 4. Setup and Installation

1. Ensure your Berkel slicer is turned off and unplugged.
2. Remove any existing blade from the slicer by following the manufacturer's instructions.
3. Carefully align the new filleting knife blade with the mounting bracket on the slicer.
4. Secure the blade in place using the provided screws or locking mechanism.
5. Ensure that the blade is properly tightened and stable before proceeding.
6. Plug the slicer back in and turn it on to test the blade's operation.

## 5. Operation

- Adjust the thickness setting to your desired specification.
- Feed the food product toward the blade, applying gentle pressure to ensure even slicing.
- Always monitor the slicing process to prevent accidents.
- When finished, turn off the slicer and unplug it before performing any maintenance.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, wash the knife blade with warm, soapy water and rinse thoroughly. Avoid using abrasive sponges that may scratch the surface.
- Sanitizing: Use a food-safe sanitizer after cleaning to ensure proper hygiene.
- Inspection: Regularly check the blade for signs of dulling or damage. Resharpener or replace if necessary.
- Storage: Store the knife blade in a safe, dry place to prevent rust and wear.

## 7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the blade is not cutting efficiently, consider resharpening it or replacing it if damage is evident.
- Unstable Operation: If the knife is wobbling or not securely attached, re-check the installation procedure.
- Slicer Malfunction: For issues with the slicer itself, consult the slicer's manual or contact support.

## 8. Disposal

Dispose of the knife blade responsibly. If damaged or no longer in use, consider recycling the materials through appropriate channels. Avoid general waste disposal where possible.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Technica Filetirmesser KTK1F119SRMBL

## 1. Allgemeine Informationen

Das Berkel Technica Filetirmesser KTK1F119SRMBL ist ein hochwertiges, professionelles Schneidwerkzeug, das für das präzise Filetieren von Fleisch und Fisch entwickelt wurde. Die Klinge hat eine Länge von 190 mm und besteht aus rostfreiem Stahl, was Langlebigkeit und hervorragende Schneideigenschaften garantiert.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit der Klinge, um Schnittverletzungen zu verhindern.
- Verwenden Sie immer das passende Schneidbrett, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Benutzen Sie das Messer niemals für andere Zwecke als das Filetieren von Lebensmitteln.
- Reinigen Sie das Messer stets gründlich nach dem Gebrauch, um Hygieneanforderungen zu erfüllen.
- Lagern Sie das Messer in einer sicheren, trockenen Umgebung, um Korrosion zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produkt: Berkel Technica Filetirmesser KTK1F119SRMBL
- Klingenlänge: 190 mm
- Material: Rostfreier Stahl
- Gewicht: 0,25 kg
- Anwendung: Filetieren von Fisch und Fleisch
- Farbe: Silberne Klinge mit einem ergonomischen Griff

## 4. Einrichtung und Installation

Um das Berkel Technica Filetirmesser KTK1F119SRMBL korrekt zu installieren:

1. Auspacken: Entfernen Sie die Verpackung vorsichtig, um das Messer nicht zu beschädigen.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen oder Mängel.
3. Wählen Sie einen sicheren Ort zur Aufbewahrung, wo das Messer nicht abgerutscht oder versehentlich getroffen werden kann.
4. Verwenden Sie ein Schneidbrett aus Holz oder Kunststoff zur Unterstützung beim Filetieren.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und unterstützen Sie die andere Hand beim Halten des Lebensmittels.
- Setzen Sie die Klinge sanft an und ziehen Sie beim Schneiden durch das Lebensmittel, um ein sauberes Ergebnis zu erzielen.
- Achten Sie darauf, gleichmäßigen Druck auszuüben, um kontrollierte Schnitte zu erzielen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Vermeiden Sie die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln, die die Klinge beschädigen könnten.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder einer Schleifmaschine.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge schneidet nicht richtig.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist, und schärfen Sie sie gegebenenfalls.
- Problem: Übermäßiger Widerstand beim Schneiden.
  - Lösung: Reinigen Sie die Klinge von Lebensmittelresten, die am Messer haften bleiben können.
- Problem: Klinge zeigt Rostflecken.
  - Lösung: Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge vor der Entsorgung sicher verpackt oder abgedeckt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding Berkel Technica Filletteermes (Blad 190mm) KTK1F119SRMBL

## 1. Algemene Informatie

Het Berkel Technica filletteermes is ontworpen voor het efficiënt fileren van verschillende soorten vis en vlees. Dit hoogwaardige mes is ideaal voor zowel professionals als particulieren die waarde hechten aan precisie en kwaliteit in de keuken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is scherp; houd het buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om te voorkomen dat het mes op oppervlakken slijpt.
- Zorg ervoor dat je altijd het juiste snijtechniek toepast om letsel te voorkomen.
- Controleer het mes regelmatig op slijtage en vervang het indien nodig.
- Reinig het mes alleen met een vochtige doek; vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen.
- Behandel het mes voorzichtig en leg het niet bloot aan extreme temperaturen.

## 3. Productspecificaties

- Productnaam: Berkel Technica Filletteermes
- Model: KTK1F119SRMBL
- Lengte mesblad: 190 mm
- Materiaal mes: Roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp met antislip eigenschappen
- Kleur: Zilver

## 4. Setup en Installatie

- Verwijder het filletteermes voorzichtig uit de verpakking.
- Zorg ervoor dat je werkoppervlak schoon en stabiel is.
- Plaats het mes in een geschikte houder of op een snijplank voordat je het gebruikt.
- Controleer voor gebruik of het mes goed is bevestigd in eventueel aanwezige montagesystemen.

## 5. Bedieningsinstructies

- Houd het mes stevig vast met een hand aan de handgreep en gebruik de andere hand om het voedsel vast te houden.
- Snijd met gelijkmatige druk en in een vloeiende beweging om de beste resultaten te bereiken.
- Maak gebruik van de volledige lengte van het mes voor optimale controle en precisie.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak het mes na elk gebruik schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Droog het mes onmiddellijk af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plaats, bij voorkeur in een meshouder of met een beschermkap.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is niet scherp genoeg.  
Oplossing: Scherp het mes bij met een slijpstaaf of een slijpmachine specifiek voor messen.
- Probleem: Ergonomische handgreep versleten.  
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingsopties.
- Probleem: Mes lekt tijdens het snijden.  
Oplossing: Controleer of het mes goed schoon is en geen voedselresten bevat.

## 8. Afvalverwerking

- Gooi het filletteermes niet zomaar weg.
- Scheid het mes van andere materialen voor recycling waar mogelijk.
- Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van scherpe voorwerpen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- 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 Filetear Berkel Tecnica 190mm KTK1F119SRMBL

## 1. Información General

El Cuchillo de Filetear Berkel Tecnica es una herramienta de alta calidad diseñada para satisfacer las exigencias de los chefs y aficionados a la cocina. Ofrece un corte preciso y limpio, ideal para filetear pescado y otros alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para filetear. No lo utilice para otros fines.
- Cuidado personal: Siempre use guantes de cocina para evitar cortes.
- Manipulación segura: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, con la hoja cubierta para evitar accidentes.
- Revisión periódica: Inspeccione el cuchillo regularmente para asegurarse de que no esté dañado.
- Limpieza: Limpie el cuchillo inmediatamente después de su uso para evitar corrosión y residuos de alimentos.

## 3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Modelo: KTK1F119SRMBL
- Longitud de la hoja: 190 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía avanzada para un agarre cómodo
- Uso: Ideal para pescados y otros alimentos delicados
- Peso: 250 g
- Color: Acero inoxidable con mango negro

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el cuchillo. Sin embargo, se recomienda seguir estos pasos para su utilización segura:

- Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
- Asegúrese de que la hoja esté intacta y libre de daños.
- Encuentre un lugar limpio y seguro para realizar sus cortes.

## 5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
- Realice cortes suaves y controlados, aplicando la técnica de fileteo desde la cola hacia la cabeza o viceversa.
- Asegúrese de que la superficie de trabajo sea estable y segura para evitar accidentes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave.
- Evite el uso de lavavajillas, ya que puede dañar la hoja y el mango.
- Seque el cuchillo inmediatamente con un paño limpio y seco.
- Almacene el cuchillo en un entorno seco y fresco.

## 7. Solución de Problemas

- Cuchillo no corta: Verifique si la hoja está afilada; afile si es necesario.
- Corrosión visible: Limpie el cuchillo y guárdelo en un lugar seco.
- Mango suelto: Asegúrese de que el mango esté correctamente montado y apretado.

## 8. Eliminación

- Este cuchillo debe ser desechado de acuerdo con la normativa local sobre residuos.
- No lo tire en la basura convencional; busque centros de reciclaje o puntos de recogida de acero inoxidable.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, comuníquese con nosotros.

- 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 À FILETER BERKEL TEKNICA 190MM

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau à fileter Berkel Technica de 190 mm (KTK1F19SRMBL). Ce produit est conçu pour offrir des performances de coupe exceptionnelles, alliant qualité allemande et savoir-faire traditionnel. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable et propre.
- Ne laissez pas le couteau à proximité d'enfants.
- Ne pas essayer de couper des aliments trop durs ou congelés.
- Gardez le couteau propre et affûté pour une usure optimale.
- Évitez les mouvements rapides et imprécis qui pourraient causer des accidents.
- Ne pas immerger la partie électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez le couteau lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer.
- Consultez un professionnel pour toute réparation.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

Model: KTK1F19SRMBL

Longueur de la lame: 190mm

Matériau de la lame: Acier inoxydable

Poids: 500g

Couleur: Acier poli

Type: Couteau à fileter

### 4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement le couteau et vérifiez qu'il ne présente pas de dommages visibles.
2. Placez le couteau sur une surface propre et stable.
3. Si applicable, fixez toute pièce détachée (comme le support de lame) conformément aux instructions spécifiques fournies avec le produit.
4. Assurez-vous que l'espace de travail est dégagé pour éviter tout accident pendant l'utilisation.

### 5. Opération

1. Tenez le couteau fermement par le manche, en veillant à ce que vos doigts ne soient pas sur la lame.
2. Utilisez un mouvement fluide et contrôlé pour effectuer la coupe, en appliquant une pression uniforme.
3. Pour les coupes précises, utilisez un modèle ou un guide si nécessaire.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le couteau immédiatement après chaque utilisation avec de l'eau chaude et du savon.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient rayer la lame.
- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon propre.
- Conservez le couteau dans un endroit sec et sûr.
- Affûtez la lame régulièrement pour maintenir son efficacité.

### 7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas correctement, vérifiez si la lame est émoussée et affûtez-la si nécessaire.
- En cas de cassure ou de dommages, ne tentez pas de réparer le couteau vous-même. Contactez le service clientèle pour assistance.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers.
- Renseignez-vous sur les centres de recyclage locaux pour une élimination appropriée.
- Assurez-vous que le couteau est bien protégé lors de son élimination pour éviter tout accident.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Tél : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Nous vous remercions de votre confiance dans nos produits et vous souhaitons une excellente expérience avec votre nouveau couteau à fileter Berkel Technica.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Filo Berkel Tecnica Blade 190mm KTK1F19SRMBL

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Filo Berkel Tecnica. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti nella filatura di carni e pesce. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo sicuro ed efficace.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Questo coltello è progettato per un uso professionale. Utilizzare solo per le applicazioni indicate.
- Assicurarsi di maneggiare il coltello con cautela per prevenire tagli accidentali.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per altri scopi che potrebbero danneggiarlo o causare incidenti.
- Durante la pulizia, evitare di toccare la lama affilata. Utilizzare attrezzi appropriati.
- Verificare regolarmente che il coltello non presenta danni. Non utilizzare se è danneggiato.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Coltello da Filo
- Lunghezza lama: 190 mm
- Materiale lama: acciaio inox di alta qualità
- Manico: ergonomico per un miglior comfort
- Utilizzo: ideale per filare pesce e carne
- Manutenzione: lavabile in lavastoviglie, si raccomanda di asciugare immediatamente

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Controllare che non ci siano danni sulla lama o sul manico.
3. Montare il coltello in un'apposita rastrelliera o fissa su un supporto per garantire sicurezza e accessibilità.
4. Per proteggere la lama, utilizzare una custodia se fornita.
5. Assicurarsi che il luogo di utilizzo sia pulito e ben illuminato.

## 5. Operazione

- Impugnare il coltello per il manico, mantenendo le dita lontane dalla lama.
- Posizionare l'oggetto da affettare su un piano stabile.
- Procedere a tagliare con movimenti regolari e controllati, evitando movimenti bruschi.
- Utilizzare un tagliere resistente per proteggere entrambi il coltello e la superficie di lavoro.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua e sapone dopo ogni utilizzo, oppure utilizzare una lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente per evitare la corrosione.
- Controllare e affilare la lama regolarmente per mantenere le prestazioni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta adeguatamente, potrebbe essere necessario affilarla.
- Se notate ruggine o scolorimento, pulire la lama con una soluzione di acido citrico diluito e ri-essiccare.
- In caso di danni strutturali, contattare un professionista per la riparazione.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il coltello nei rifiuti domestici.
- Se è danneggiato e non utilizzabile, smaltirlo seguendo le normative locali sui materiali pericolosi.
- Riciclare il materiale della lama se possibile, seguendo le indicazioni per il riciclaggio del 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