

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: KTK1FI24SMRBL

BERKEL | TECNICA - Filleting knife - Blade: 240mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Teknika Filleting Knife Blade 240mm

General Information

Thank you for choosing the Berkel Teknika Filleting Knife Blade 240mm (KTK1FI24SMRBL). This high-quality filleting knife is designed for both professional and home use, providing precision and efficiency in the kitchen. The blade measures 240mm, making it ideal for filleting various types of fish and meat with ease.

Safety Information

- Intended Use: This filleting knife is designed for culinary purposes only. It should only be used by individuals with the appropriate skills in handling kitchen knives.
- Sharpness: The blade is extremely sharp. Always handle with caution to prevent cuts or injuries.
- Personal Protective Equipment: It is advisable to wear cut-resistant gloves during use to minimize the risk of injury.
- Storage: Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or sheath, to protect the blade edge and prevent accidents.
- Children: Keep out of reach of children. This product is not a toy and should not be used by individuals under the age of 18 without adult supervision.

Product Specifications

- Model: KTK1FI24SMRBL
- Blade Length: 240mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polypropylene
- Weight: 0.5 kg
- Warranty: 2 years

Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from the packaging. Avoid using sharp objects that may damage the blade.
2. Inspection: Check for any visible damage on the blade or handle. If damage is found, contact customer service before use.
3. Preparation: Ensure your work surface is clean and dry. Have a cutting board ready for use to maintain the quality of the knife and prevent damage to other surfaces.

Operation

1. Holding the Knife: Grip the handle firmly with one hand, ensuring your fingers are placed away from the blade edge.
2. Filleting Technique: Begin at the tail end of the fish or meat. Use smooth, steady strokes to glide the knife along the bone. Avoid applying excessive pressure to maintain control.
3. Cleaning After Use: After using the knife, rinse it under warm water and wash it with mild detergent to remove food residues.

Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with warm soapy water. Do not leave it soaking in water for extended periods. Rinse, dry immediately with a clean cloth to prevent rust and maintain hygiene.
- Sharpening: Regularly check the sharpness of the blade. Use a whetstone or professional knife sharpener to maintain the edge. Follow the sharpening instructions provided with your sharpening tool.
- Storage: Always store the knife safely, preferably in a dry, cool place away from other kitchen utensils.

Troubleshooting

- Problem: Blade feels dull.
 - Solution: Sharpen the blade using a whetstone or professional knife sharpener.
- Problem: Knife slips during use.
 - Solution: Check your grip and ensure your hands and cutting surface are dry. Ensure the knife is suitable for the material you are cutting.

Disposal

When the knife has reached the end of its life, dispose of it responsibly. Do not simply throw it in the trash. Wrap the blade securely to prevent injury and follow local regulations for disposal of sharp objects.

Contact

For any questions or concerns related to your Berkel Teknika Filleting Knife Blade 240mm, please contact us:

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

Thank you for choosing Berkel. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Berkel Teknica Filetirmesserblatt 240mm

1. Allgemeine Informationen

Das Berkel Teknica Filetirmesserblatt 240mm ist ein hochwertiges Schliffwerkzeug, das für professionelle Köche und Gastronomiebetriebe konzipiert wurde. Entwickelt, um Präzision und Effizienz beim Filetieren von Fleisch und Fisch zu bieten, erfüllt dieses Produkt die höchsten Standards in der Lebensmittelverarbeitung.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung nur für den vorgesehenen Zweck: Das Messer ist nicht für andere Anwendungen geeignet.
- Schutzmaßnahmen: Beim Umgang mit dem Messer sind Schutzhandschuhe zu tragen. Warnen Sie Kinder vor der Gefahren des Messers.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Wartung: Regelmäßige Wartung ist erforderlich, um die Sicherheit und Leistungsfähigkeit zu gewährleisten.
- Schnittverletzungen vermeiden: Achten Sie beim Schneiden darauf, dass Ihre Hände und Körperteile nicht in die Nähe der Klinge gelangen.
- Inspektion: Überprüfen Sie regelmäßig das Messer auf Beschädigungen oder Abnutzungen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Berkel Teknica Filetirmesserblatt 240mm
- Länge des Messers: 240mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Gewicht: 300g
- Farbe: Schwarz
- Einsatzbereich: Professionelle Küche

4. Einrichtung und Installation

Das Messer benötigt keine spezielle Installation. Vor der ersten Benutzung sollten Sie die folgenden Schritte befolgen:

1. Überprüfung: Stellen Sie sicher, dass das Messer keine sichtbaren Beschädigungen aufweist.
2. Reinigung: Reinigen Sie das Messer vor der ersten Benutzung gründlich mit warmem Seifenwasser.
3. Trocknen: Trocknen Sie das Messer mit einem weichen, sauberen Tuch ab.
4. Lagerung: Lagern Sie das Messer in einem sicheren, trockenen Bereich, um Kontamination oder Beschädigung zu vermeiden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer immer mit beiden Händen für optimale Kontrolle.
- Verwenden Sie ein stabiles Schneidebrett, um das Risiko von Verletzungen zu minimieren.
- Schneiden Sie mit einer sanften, gleichmäßigen Bewegung. Vermeiden Sie ruckartige Bewegungen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Abwasch mit Scheuermittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um die Schneidleistung aufrechtzuerhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.
- Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe des Messers und schärfen Sie es bei Bedarf nach.
- Problem: Rostbildung.
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Messer nach der Reinigung gründlich getrocknet wird.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle. Verwenden Sie geeignete Behälter, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Teknica Filleting Knife Blade 240mm (KTK1FI24SMRBL)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Berkel Teknica Filleting Knife Blade 240mm. Dit hoogwaardige fileren mes is ontworpen voor professionele en thuisgebruikers die op zoek zijn naar precisie en duurzaamheid in hun snijwerk.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn bedoelde functie, namelijk het fileren van vis.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en zorg voor een stabiele snijomgeving.
- Controleer regelmatig de staat van het mes; een stom mes kan gevaarlijker zijn dan een scherp mes.
- Bewaar het mes op een veilige plaats en gebruik een beschermhoes wanneer het mes niet in gebruik is.
- Raak de snijkant niet aan tijdens het hanteren en reinigen.
- Wanneer u het mes schoonmaakt, gebruik nooit schuurmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen.

3. Product Specificaties

- Lengte: 240 mm
- Materiaal: Rvs (roestvrij staal)
- Handvat: Ergonomisch, antislip
- Gewicht: 150 gram
- Gebruik: Professioneel en thuisgebruik

4. Installatie en Installatie

Installeer uw fileren mes als volgt:

1. Zorg ervoor dat u een veilige en stabiele werkplek heeft.
2. Plaats een snijplank van gaten in de buurt van waar u gaat werken.
3. Haal het mes uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
4. Voor uw eerste gebruik, kan het nuttig zijn om het mes te slijpen met een geschikte slijper voor extra scherppte.
5. Bewaar het mes in een mes houder of met een beschermhoes na installatie.

5. Bediening

Gebruik het mes om vis te fileren door de volgende stappen te volgen:

1. Plaats de vis op de snijplank met de rug naar u toe.
2. Begin met het snijden aan de rugzijde van de vis naar de buikzijde.
3. Gebruik gelijkmatige en gecontroleerde bewegingen voor een schone snede.
4. Draai de vis indien nodig en blijf snijden totdat alle filets zijn verwijderd.

6. Reiniging en Onderhoud

1. Reinig het mes na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
2. Vermijd het gebruik van de vaatwasser, aangezien dit het mes kan beschadigen.
3. Droog het mes grondig met een zachte doek.
4. Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur met een beschermhoes.
5. Slijp het mes regelmatig om de prestaties te optimaliseren.

7. Probleemoplossing

- Het mes snijdt niet goed: controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig.
- Roestvorming: zorg ervoor dat het mes goed droog is na reiniging.
- Handvat lijkt los: controleer de bevestigingen; neem contact op met de klantenservice indien nodig.

8. Afvalverwerking

Houd rekening met de milieuwetgeving bij het weggooien van dit product. Lever het mes in bij een erkende recyclingfaciliteit of bij een afvalverwerkingscentrum dat gespecialiseerd is in metalen voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen of assistentie kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Filetear Berkel Teknik 240mm

1. Información General

El cuchillo de filetear Berkel Teknik de 240mm está diseñado para ofrecer un corte preciso y eficiente en la preparación de carnes y pescados. Fabricado con materiales de alta calidad, este cuchillo combina ergonomía y funcionalidad para convertir la tarea de fileteo en una experiencia sencilla y placentera.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para filetear carne y pescado. No lo utilice para otros fines.
- Corte seguro: Siempre corte en una superficie estable y segura. Mantenga el cuchillo alejado de los niños.
- Cuidado al manipular: Use guantes de protección si es necesario. El filo del cuchillo es extremadamente afilado. No toque el filo.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, utilizando un soporte o funda para cuchillos.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente el cuchillo por daños o deterioro. No use cuchillos dañados.
- Uso del equipo adecuado: Siempre utilice la técnica correcta de corte, manteniendo los dedos alejados del filo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 240 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomico y antideslizante
- Peso: 250 g
- Aplicaciones: Ideal para fileteado de pescado y carnes.
- Origen: Fabricación de alta precisión Berkel.

4. Configuración e Instalación

- Desembalaje: Retire el cuchillo de la caja con cuidado, siguiendo las instrucciones de seguridad.
- Montaje del soporte: Si el cuchillo viene con un soporte, asegúrese de colocarlo en una superficie plana y estable.
- Comprobación de calidad: Inspeccione el cuchillo para asegurarse de que no hay daños visibles en la hoja o el mango antes de comenzar a usarlo.

5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango, asegurándose de tener un agarre seguro.
- Realice cortes suaves y controlados, comenzando desde el extremo de la pieza a filetear.
- Aplique una presión uniforme mientras corta, dejando que el cuchillo haga el trabajo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza después del uso: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave. Evite ponerlo en el lavavajillas.
- Secado: Seque el cuchillo inmediatamente con un paño limpio y seco para evitar manchas y corrosión.
- Afilado: Utilice un afilador adecuado para mantener el filo. Afile el cuchillo regularmente, especialmente si notas que pierde su capacidad de corte.

7. Solución de Problemas

- Filo desgastado: Si el cuchillo no corta de manera efectiva, verifique el afilado y repóngalo si es necesario.
- Mango suelto: Si el mango se siente suelto, comuníquese con el fabricante para la corrección o reemplazo.

8. Eliminación

- El cuchillo, al ser un producto de acero inoxidable, puede ser reciclable. Consulte con las normativas locales sobre la eliminación de acero inoxidable.
- Asegúrese de envolver el cuchillo en papel grueso o de usar una funda para evitar lesiones al deshacerse de él.

9. Contacto

Para cualquier consulta o solicitud de asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir el cuchillo de filetear Berkel Teknik 240mm. Disfrute de su experiencia culinaria.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du couteau à fileter Berkel Technica 240 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau à fileter Berkel Technica 240 mm. Ce produit est conçu pour offrir une coupe précise et efficace, idéal pour le filetage des poissons et autres produits. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit afin d'assurer une utilisation sûre et efficace.

2. Informations de Sécurité

Pour garantir votre sécurité et celle des autres, suivez ces directives essentielles:

- Utilisation appropriée: Ce couteau est conçu pour le filetage. Évitez d'utiliser ce couteau à des fins non prévues.
- Manipulation: Tenez le couteau par le manche, en évitant de toucher la lame. Ne pas laisser le couteau à portée des enfants.
- Conditions d'utilisation: N'utilisez pas le couteau si la lame est endommagée ou usée. Inspectez toujours l'outil avant chaque utilisation.
- Équipement de protection: Il est conseillé de porter des gants de sécurité lors de la manipulation ou du nettoyage du couteau.
- L'entretien: Maintenez le couteau propre et affûté pour éviter les accidents.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Type de produit: Couteau à fileter
- Longueur de la lame: 240 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Poids: 300 g
- Couleur: Noir (poignée)
- Utilisation recommandée: Poisson et viandes

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez le couteau de son emballage. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Choisir le bon espace: Installez un plan de travail stable et propre.
3. Préparer le lieu de travail: Disposez les aliments que vous allez traiter à portée de main.
4. Ajustement: Assurez-vous que la lame est bien fixée au manche. Vérifiez qu'il n'y a aucun jeu.

5. Mode d'Emploi

1. Prise en main: Tenez fermement le manche avec une main. Utilisez l'autre main pour guider le produit à couper.
2. Technique de coupe: Appliquez une légère pression et laissez la lame glisser sur le produit à fileter.
3. Sécurité pendant l'utilisation: Ne forcez pas la lame et évitez les mouvements brusques.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Lavez le couteau immédiatement après utilisation avec de l'eau tiède et du savon doux. Évitez les nettoyants abrasifs.
- Séchage: Essuyez soigneusement le couteau avec un chiffon propre.
- Affûtage: Affûtez la lame régulièrement avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser adapté pour maintenir la performance de coupe.

7. Dépannage

- Problème de coupe: Si le couteau ne coupe pas bien, vérifiez si la lame est émoussée. Procédez à l'affûtage.
- Dommages visibles: Si la lame est fissurée ou endommagée, cessez l'utilisation immédiatement et remplacez le couteau.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle normale. Suivez les règlements locaux pour le recyclage des métaux. Vérifiez les options de retour auprès de votre détaillant.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter:

- Email: info@gmgastro.com
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre produit et de contribuer à une utilisation sécuritaire et efficace.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Coltello da Filettare Berkel Teknica 240mm (KTK1F124SMRBL)

1. Informazioni Generali

Il coltello da filettare Berkel Teknica con lama di 240mm è progettato per la massima precisione e facilità d'uso nella preparazione di pesce e carne. È realizzato con materiali di alta qualità e offre prestazioni eccellenti per i professionisti del settore.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Maneggiare con cautela; la lama è estremamente affilata e può provocare tagli.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello in presenza di acqua o superfici scivolose per evitare incidenti.
- Verificare regolarmente la lama per segni di usura o danni.
- Indossare guanti protettivi durante la pulizia e la manutenzione.
- Non cercare di affilare la lama senza le conoscenze adeguate.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni Lama: 240mm
- Tipo di Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Peso: 280g
- Utilizzo: Coltello professionale per filettare carne e pesce

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Assicurarsi che il coltello sia riposto in un luogo sicuro e asciutto.
3. Se si utilizza un supporto per coltelli, assicurarsi che sia stabile e sicuro.
4. Non cercare di modificare o assemblare il coltello in alcun modo.

5. Funzionamento

- Tenere il coltello con una mano sul manico e l'altra mano a contatto con la parte della lama lontana dal filo.
- Utilizzare movimenti lunghi e delicati per filettare il pesce o la carne.
- Applicare una pressione uniforme per ottenere fette regolari.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare lavastoviglie, poiché può danneggiare la lama.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando un affilatore per coltelli di alta qualità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affila correttamente, verificare se è necessaria una manutenzione.
- Se il manico presenta segni di usura, considerare la sostituzione del coltello.
- In caso di difetti di fabbricazione, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Quando il coltello non è più utilizzabile, smaltirlo in modo responsabile.
- Se possibile, riciclare il manico e smaltire la lama insieme ai rifiuti pericolosi.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania