

# 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: KTK1FI24SRMBL

### BERKEL | TEKNICA - 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)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Berkel Teknika Filleting Knife Blade measuring 240mm (KTK1FI24SRMBL). This high-quality filleting knife is designed to meet the demands of both professional chefs and culinary enthusiasts, providing precision, durability, and ease of use.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Keep out of reach of children.
- Cutting Safety: Use a stable cutting board. Ensure the knife is sharp to minimize the risk of injury when filleting.
- Personal Protective Equipment: Consider using cut-resistant gloves while handling and cleaning the knife.
- Chemical Safety: Avoid using harsh chemicals during cleaning to prevent damage to the blade and handle.
- Storage: Store the knife in a protective sheath or on a magnetic strip to prevent accidental injury.

### 3. Product Specifications

- Model: KTK1FI24SRMBL
- Blade Length: 240mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Ergonomic, non-slip
- Weight: 0.250 kg
- Care Instruction: Hand wash only; do not use in dishwasher.

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging.
2. Inspection: Check the blade for any damage or defects. Do not use if damaged.
3. Preparation: Rinse the blade with warm water and mild detergent before first use.
4. Storage Setup: Choose a safe storage solution like a knife block, magnetic strip, or protective sheaths for safety when not in use.

### 5. Operation

- Using the Knife: Hold the handle firmly and ensure a good grip. Position the knife at a 15-20 degree angle to the fish or meat being filleted for better control.
- Filleting Technique: Begin at the head or tail of the fish or meat and gently slide the blade along the bone, applying light pressure to create clean fillets.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Post-Usage Cleaning: Hand wash the blade immediately after use with warm soapy water. Do not leave the knife to soak.
- Drying: Dry thoroughly with a soft cloth to prevent rusting.
- Sharpening the Blade: Regularly hone the blade using a sharpening steel or professional sharpening service to maintain its cutting edge.
- Storage: Always store the knife securely to protect the blade and maintain hygiene.

### 7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is not cutting effectively, check the sharpness and sharpen if necessary.
- Rust Spots: If rust appears, gently scrub with a fine steel wool pad and re-season the blade with a light oil coat.
- Loose Handle: If the handle feels loose during use, discontinue use immediately and contact customer support.

### 8. Disposal

- Blade Disposal: When the knife reaches the end of its life, wrap the blade securely to prevent injury and dispose of it in a puncture-proof container or contact a local waste authority for guidance.
- Environmentally Friendly Practices: Where possible, recycle materials (such as the handle) according to local recycling regulations.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Thank you for your purchase. We hope you enjoy your Berkel Teknika Filleting Knife Blade!

# DE DEUTSCH

## Berkel Technica Filetirmesser Klinge 240mm KTK1FI24SRMBL - Bedienungsanleitung

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Technica Filetirmessers mit einer Klingenlänge von 240mm. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen die Arbeit in der Küche zu erleichtern und gleichzeitig hervorragende Ergebnisse zu liefern. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die Funktionalität und Sicherheit des Produkts zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Messer nur gemäß den Anweisungen. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Klingenschutz: Verwenden Sie immer den mitgelieferten Klingenschutz, wenn das Messer nicht in Gebrauch ist.
- Schnittverletzungen: Achten Sie beim Umgang mit der Klinge stets auf Ihre Finger. Schneiden Sie immer auf einer stabilen Arbeitsfläche.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach Gebrauch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Klinge beschädigen könnten.
- Lagerung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren und trockenen Ort, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Schadhafte Geräte: Verwenden Sie das Messer nicht, wenn es beschädigt oder defekt ist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an unseren Kundendienst.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Berkel Technica Filetirmesser
- Klingenlänge: 240 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Gewicht: 200 g
- Farbe: Schwarz

### 4. Setup und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Reinigen Sie das Messer vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und sicher ist.
4. Montieren Sie den Klingenschutz, wenn das Messer nicht genutzt wird.

### 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand, um das Schneidgut zu stabilisieren.
- Führen Sie gleichmäßige, sanfte Schnitte aus, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, das Messer bei Raumtemperatur zu verwenden.

### 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Einsatz unter fließendem Wasser abwaschen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Verwenden Sie regelmäßig einen Schleifstein oder einen Messerschärfer, um die Klinge scharf zu halten.
- Vermeiden Sie es, das Messer in die Spülmaschine zu geben, da dies die Klinge und den Griff beschädigen kann.

### 7. Fehlerbehebung

- Klinge stumpf: Schärfen Sie das Messer mit einem geeigneten Schärfergerät.
- Klinge beschädigt: Ersetzen Sie das Messer umgehend.
- Griff locker: Stellen Sie sicher, dass der Griff fest sitzt; bei Bedarf kontaktieren Sie den Kundenservice.

### 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Verwenden Sie Recyclingmöglichkeiten, wo verfügbar.

### 9. Kontakt

Bei Fragen oder zur Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihren Kauf und viel Freude mit Ihrem Berkel Technica Filetirmesser!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Teknica Fileermes Blade 240mm KTK1FI24SRMBL

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Berkel Teknica Fileermes Blade 240mm. Dit hoogwaardige mes is speciaal ontworpen voor het fileren van vis en andere delicate voedingsmiddelen. Het mes biedt precisie en efficiëntie in de keuken, en is ideaal voor zowel commerciële als thuiskeuken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Dit mes is scherp; gebruik altijd de juiste techniek en voorzichtigheid bij het hanteren.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank en vermijd het snijden op harde oppervlakken om beschadiging van de snijkant te voorkomen.
- Controleer het mes regelmatig op schade; gebruik geen beschadigde messen.
- Was het mes onmiddellijk na gebruik om de kwaliteit van het lemmet te behouden.
- Gebruik bij het schoonmaken geen schurende materialen die het mes kunnen beschadigen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 240 mm (lemmetlengte)
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Gewicht: 300 gram
- Handvat: Ergonomisch, antislip
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.

## 4. Installatie en Opzet

De Berkel Teknica Fileermes heeft geen complexe installatie nodig, maar we raden het volgende aan voor veilig en efficiënt gebruik:

- Zorg voor een schone en veilige werkplek.
- Gebruik een geschikte snijplank die stabiel is.
- Plaats het mes op een veilige plek wanneer het niet in gebruik is.
- Controleer voor gebruik of het mes goed is afgesteld en vrij van gebreken.

## 5. Gebruik

- Pak het mes stevig vast bij het handvat.
- Begin met het snijden aan de kant van het voedsel dat het dichtst bij uw lichaam is.
- Snijd met een constante en gecontroleerde beweging voor de beste resultaten.
- Zorg ervoor dat je vingers wegblijven van de snijrand.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met warm water en een mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Gebruik een zachte doek of spons om krassen te voorkomen.
- Droog het mes direct na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een meshouder of een beschermhoes.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer of het mes scherp is en slijp het indien nodig.
- Probleem: Het handvat voelt ongemakkelijk aan.  
Oplossing: Controleer op vuil of resten die het handvat moeilijk te hanteren maken en maak het schoon.

## 8. Afvoer

- Dit product is vervaardigd uit gerecycleable materialen. Wanneer het mes aan het einde van zijn levensduur is, zorg dan voor veilige afvoer en recycle waar mogelijk, in overeenstemming met lokale regelgeving.

## 9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [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 Técnico 240 mm

## 1. Información General

Gracias por elegir el cuchillo de filetear Berkel Técnico de 240 mm. Este cuchillo está diseñado para ofrecer precisión y facilidad en el corte de diversos tipos de carne, pescado y otros alimentos. Su diseño ergonómico y hoja de alta calidad aseguran un rendimiento duradero y eficaz.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está destinado exclusivamente para filetear alimentos. No lo use para otros fines.
- Cuidado al manejar: La hoja es extremadamente afilada. Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Al utilizarlo, sostenga el cuchillo por el mango y nunca toque la hoja.
- Superficies de corte: Utilice una superficie de corte estable y adecuada para evitar accidentes.
- Almacenamiento seguro: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o fundas adecuadas que protejan la hoja y eviten accidentes.
- Mantenimiento: Revise periódicamente el estado de la hoja. Deseche el cuchillo inmediatamente si presenta daños o si la hoja se desgasta demasiado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del producto: Cuchillo de Filetear Berkel Técnico
- Longitud de la hoja: 240 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía avanzada para un agarre seguro
- Color: Acero pulido con mango negro

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado, evitando tocar la hoja con las manos desnudas.
2. Revisión de componentes: Verifique que no haya piezas faltantes o daños visibles en el cuchillo antes de usarlo.
3. Preparación para uso: Coloque el cuchillo sobre una superficie plana y segura, lista para su uso.

## 5. Operación

- Coloque el alimento que va a filetear en una superficie de corte estable.
- Con una mano, sostenga el alimento firmemente.
- Con la otra mano, utilice el cuchillo de filetear, comenzando desde un extremo y aplicando una presión suave y constante.
- Realice cortes largos y continuos para mejores resultados y un acabado limpio.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza inmediata: Lave la hoja con agua tibia y jabón después de cada uso. Evite sumergir el cuchillo en agua durante períodos prolongados.
- Secado: Seque siempre el cuchillo con un paño limpio después de lavarlo para evitar la corrosión.
- Afilar: Afile el cuchillo regularmente para mantener su eficacia. Use un afilador de cuchillos o una piedra adecuada.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja se encuentra desafinada.
  - Solución: Afile el cuchillo con un accesorio adecuado.
- Problema: El mango está suelto.
  - Solución: Inspeccione la conexión y si es necesario, contacte al servicio de atención al cliente.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, deseche el cuchillo de manera responsable. Por favor, recicle el mango de plástico y el metal de la hoja según las regulaciones locales de reciclaje. Los cuchillos no deben ser desechados en la basura común.

## 9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia técnica:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir Berkel y disfrutar de su experiencia culinaria.

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Couteau à Fileter Berkel Technica, Lame de 240 mm (KTK1FI24SRMBL)

## 1. Informations Générales

Le Couteau à Fileter Berkel Technica est conçu pour la découpe précise de poissons, viandes et autres aliments. Fabriqué en acier de haute qualité, il offre une durabilité et une performance exceptionnelles.

## 2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser le couteau pour couper des objets durs tels que des os ou des congélateurs.
- Toujours utiliser le couteau sur une planche à découper stable.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne pas plier ou appliquer une pression excessive sur la lame.
- Vérifiez régulièrement l'émouture et les réparations nécessaires avant chaque utilisation.
- En cas de blessure, nettoyez la plaie et consultez un professionnel de la santé.

## 3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame: 240 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Poignée: Antidérapante pour une prise en main confortable.
- Lame flexible pour une précision accrue lors de la découpe.

## 4. Installation et Mise en Place

- Déballez soigneusement le produit et retirez tout l'emballage.
- Assurez-vous que votre plan de travail est propre et dégagé.
- Positionnez le couteau sur la planche à découper avec la lame orientée vers le bas.
- Aucune installation complexe n'est requise; le produit est prêt à être utilisé.

## 5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée antidérapante.
- Utilisez un mouvement uniforme et contrôlé pour couper à travers les aliments.
- Adaptez la pression en fonction de la texture de l'aliment pour un résultat optimal.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Rincez le couteau à l'eau chaude après chaque utilisation.
- Utilisez une éponge douce et un détergent doux pour enlever les résidus alimentaires.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.
- Essuyez le couteau avec un chiffon propre et sec avant le rangement.

## 7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas correctement, vérifiez que la lame est bien aiguisée.
- En cas de rouille, nettoyez avec un produit anti-rouille adapté.
- Si la poignée devient glissante, vérifiez s'il y a des débris sous la poignée et nettoyez-là.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans le sécuriser d'abord.
- Envisagez un don ou le recyclage auprès d'un centre de gestion des déchets si approprié.
- Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des produits en métal.

## 9. Contact

Pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter :

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

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello per Filetto Berkel Teknik 240mm

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello per Filetto Berkel Teknik 240mm. Questo strumento di alta qualità è progettato per un'accurata lavorazione dei prodotti ittici e per la preparazione di carni e formaggi, garantendo risultati eccellenti e precisione in ogni taglio. Si prega di leggere attentamente il presente manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo sicuro e ottimale.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Il coltello è destinato esclusivamente per il taglio di pesce, carne e formaggi. Non utilizzare per altri scopi.
- Manutenzione: Assicurarsi che il coltello sia sempre affilato e in buone condizioni. Un coltello danneggiato o smussato aumenta il rischio di incidenti.
- Manico: Controllare regolarmente il manico per verificare che non ci siano crepe o allentamenti.
- Uso corretto: Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini e non lasciarlo incustodito mentre è in uso.
- Tagli: Usare sempre una tavola da taglio stabile e resistente per evitare scivolamenti.
- Dispositivi di protezione: Indossare guanti protettivi se necessario.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello per Filetto Berkel Teknik 240mm
- Lunghezza lama: 240mm
- Materiale lama: Acciaio inox di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Peso: 200g
- Colore: Argento con manico nero
- Utilizzo: Per filettare pesce, carne e formaggi

## 4. Installazione e Configurazione

- Apertura: Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Controllo degli accessori: Verificare che non ci siano parti mancanti.
- Preparazione: Posizionare il coltello su una superficie piana e sicura per l'utilizzo. Assicurarsi che il vostro piano di lavoro sia pulito.

## 5. Funzionamento

- Tenere il coltello con una mano sul manico e l'altra sulla parte anteriore della lama per maggiore stabilità.
- Eseguire un movimento fluido e controllato per evitare fratture o rotture.
- Lavare e asciugare la lama dopo ogni utilizzo per prevenire la corrosione.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone. Non immergere il coltello in acqua o in lavastoviglie.
- Affilatura: Affilare regolarmente la lama con una pietra per affilare o un affilatore per mantenere l'efficacia del taglio.
- Conservazione: Riporre il coltello in un luogo sicuro e asciutto, lontano dalla portata dei bambini.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Lama smussata.  
Soluzione: Affilare la lama utilizzando un'affilatrice appropriata.
- Problema: Manico allentato.  
Soluzione: Contattare il servizio assistenza per la sostituzione del manico.

## 8. Smaltimento

Smaltire il coltello secondo le normative locali riguardanti i materiali metallici. Si raccomanda di portarlo a un centro di raccolta specialistico per evitare infortuni.

## 9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania