

# 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: KTK1SA17SMRBL**

**BERKEL | TECNICA - Santoku knife - Blade: 170mm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Berkel Teknika Santoku Knife Blade (170mm) KTK1SA17SMRBL

## 1. General Information

The Berkel Teknika Santoku Knife Blade is engineered for precision cutting in professional and home kitchens. Designed with ergonomic features and quality materials, this knife blade ensures optimum performance for slicing, dicing, and chopping various ingredients.

## 2. Safety Information

- Always handle the knife blade with care; it is sharp and can cause serious injury.
- Keep the knife blade out of reach of children.
- Use a suitable cutting board to prevent damage to the edge of the blade.
- Do not attempt to catch a falling knife; let it fall.
- When not in use, store the knife blade in a secure place or in a protective sheath.
- Inspect the knife before use; do not use if damaged or dull.
- Clean the knife blade promptly after use to prevent contamination.
- Do not use the knife blade for any purpose other than intended.
- Wear cut-resistant gloves when handling for extended periods.

## 3. Product Specifications

- Length: 170mm
- Blade Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Ergonomic molded polymer
- Weight: 150g
- Dishwasher Safe: No (hand wash recommended)
- Origin: Germany

## 4. Setup and Installation

1. Remove the knife blade from the packaging carefully.
2. Ensure the knife is in a clean, dry area to prevent any contaminants.
3. If applicable, attach the handle to the knife blade by aligning the slots and pressing firmly until secure.
4. Ensure the knife blade is positioned securely in a knife block, magnetic strip, or sheath for safe storage.

## 5. Operation

- Hold the knife handle firmly with a comfortable grip.
- Use a rocking motion for chopping vegetables or a straight motion for slicing meat.
- Allow the knife blade to do the work; do not force the knife through tough ingredients.
- Utilize proper cutting techniques to achieve desired outcomes.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife blade with warm soapy water and a non-abrasive sponge.
- Rinse and dry immediately with a soft cloth to prevent water spots and maintain quality.
- Do not place in the dishwasher as this can damage the knife blade.
- Regularly sharpen the knife blade with a whetstone or sharpening tool to maintain edge performance.
- Store the knife in a protective sheath or block to prevent dulling.

## 7. Troubleshooting

- If the knife blade feels dull:
  - Sharpen using a whetstone or professional sharpening service.
- If the handle is loose:
  - Check the connection and resecure if necessary; consult customer service if unable to resolve.
- If there is discoloration:
  - Clean immediately; use a stainless steel cleaner if the problem persists.

## 8. Disposal

- Dispose of the knife blade responsibly.
- If damaged beyond use, wrap securely in cardboard or protective material before disposal to prevent injury.

## 9. Contact

For any questions or concerns, please contact us:

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

Thank you for choosing the Berkel Teknika Santoku Knife Blade. Enjoy your culinary experiences with this premium tool.

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Berkel Teknica Santoku-Messer Klinge 170mm (KTK1SA17SMRBL)

## 1. Allgemeine Informationen

Das Berkel Teknica Santoku-Messer ist ein hochwertiges Kochmesser, das für präzises Schneiden, Würfeln und Zerkleinern von Lebensmitteln entwickelt wurde. Die Klinge von 170 mm bietet optimale Balance und Kontrolle, um die Zubereitung Ihrer Speisen zu erleichtern.

## 2. Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge von Kindern und unbefugten Personen fern.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge während des Gebrauchs und der Lagerung immer scharf ist, um Verletzungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Messer niemals für harte Oberflächen oder Materialien, die die Klinge beschädigen könnten.
- Reinigen Sie das Messer sorgfältig nach jedem Gebrauch und vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser über längere Zeit.
- Bewahren Sie das Messer in einer sicheren Halterung oder Schutzhülle auf.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenmaterial: Edelstahl
- Klingenlänge: 170 mm
- Gesamtlänge: 320 mm
- Gewicht: 210 g
- Handgriffmaterial: Kunststoff
- Herstellungsland: Italien

## 4. Einrichtung und Installation

Das Berkel Teknica Santoku-Messer benötigt keine spezielle Installation. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung. Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen und stellen Sie sicher, dass die Klinge in einwandfreiem Zustand ist, bevor Sie sie verwenden.

## 5. Verwendung

Halten Sie das Messer mit der dominanten Hand. Stützen Sie den Finger der anderen Hand auf den Rücken der Klinge, um Stabilität zu gewährleisten. Schneiden Sie mit gleichmäßigen Bewegungen und üben Sie nicht zu viel Druck aus, um ein Verrutschen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Verwenden Sie kein Scheuermittel, um Kratzer auf der Klinge zu vermeiden. Trocknen Sie das Messer umgehend mit einem weichen Tuch. Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um eine optimale Leistung sicherzustellen.

## 7. Fehlerbehebung

- Probleme beim Schneiden: Überprüfen Sie, ob die Klinge scharf ist. Schärfen Sie das Messer, wenn nötig.
- Korrosion oder Flecken auf der Klinge: Reinigen Sie das Messer gründlich und trocknen Sie es sofort nach Gebrauch. Verwenden Sie ein geeignetes Pflanzenöl, um die Klinge zu schützen.
- Lockerer Handgriff: Stellen Sie sicher, dass der Handgriff fest sitzt. Bei Anzeichen einer Beschädigung wenden Sie sich an den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Der Griff kann separat recycelt werden, wenn er aus einem recyclebaren Material besteht.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder zur Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Technica Santoku Mes met Lemmet van 170mm (KTK1SA17SMRBL)

## 1. Algemene Informatie

Het Berkel Technica Santoku mes is een hoogwaardig keukenmes, ontworpen voor professionele en thuiskeoks. Het lemmet van 170 mm is vervaardigd uit roestvrij staal, wat zorgt voor langdurige scherpte en duurzaamheid. Dit mes is ideaal voor het snijden, hakken en snipperen van vlees, groenten en fruit.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is; een bot mes is gevaarlijker.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond en gebruik een snijplank.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes, vooral bij het reinigen.
- Voorkom contact van het mes met andere metalen voorwerpen om beschadiging van het lemmet te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang het mes indien nodig.

## 3. Productspecificaties

- Lengte lemmet: 170 mm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch kunststof handvat
- Gewicht: 230 gram
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

## 4. Opstelling en Installatie

Het Berkel Technica Santoku mes is direct gebruiksklaar uit de verpakking. Volg deze stappen voor optimale prestaties:

- Verwijder kalkaanslag en eventuele verpakking van het mes.
- Spoel het mes kort af onder stromend water.
- Droog het mes met een schone, droge doek voordat u het gaat gebruiken.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een meshouder of met een mesbeschermer.

## 5. Gebruik

- Zorg ervoor dat uw werkoppervlak veilig en schoon is.
- Gebruik het mes voor zijn bedoelde doeleinden. Laat het mes niet onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- Snijd met een constante druk en gebruik een snijtechniek die comfort en controle biedt.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen die het lemmet kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plaats en gebruik indien mogelijk een mesbeschermer.

## 7. Probleemoplossing

- Mes is bot: slijpen met een geschikte slijper of schuurpapier.
- Roest op het mes: gebruik een zachte staalborstel of staalwol om roest te verwijderen en breng indien nodig een laag olie aan.
- Handvat los: controleer de schroeven van het handvat en draai ze aan indien nodig.

## 8. Afvoer

Bij afvalverwerking van het mes, volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen voorwerpen. Dit product is niet biologisch afbreekbaar en moet op de juiste manier worden weggegooid om schade aan het milieu te voorkomen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cuchillo Santoku de Berkel - Hoja de 170mm (KTK1SA17SMRBL)

## 1. Información General

El cuchillo Santoku de Berkel es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para ofrecer precisión y comodidad en el corte. Con una hoja de 170 mm, es ideal para preparar una variedad de ingredientes, desde carne hasta verduras.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para fines de corte en la cocina. Evite su uso para otros fines, como abrir envases o como herramienta de palanca.
- **Cuidado con el Filo:** La hoja es extremadamente afilada. Maneje con precaución para evitar cortes.
- **Superficie de Corte:** Siempre utilice una superficie de corte adecuada y estable para evitar accidentes.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferentemente en una funda o un bloque de cuchillos, fuera del alcance de los niños.
- **Mantenimiento:** Inspeccione regularmente el cuchillo en busca de daños o desgaste. No utilice un cuchillo dañado.

## 3. Visión General y Especificaciones del Producto

- **Modelo:** KTK1SA17SMRBL
- **Tipo:** Cuchillo Santoku
- **Longitud de Hoja:** 170 mm
- **Material de Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Antideslizante
- **Apta para Lavavajillas:** No

## 4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Simplemente despliegue la caja y retire el cuchillo. Asegúrese de que la hoja no toque superficies duras durante el transporte.

## 5. Operación

Para usar el cuchillo:

1. Sostenga el mango de manera firme, asegurando un buen agarre.
2. Coloque el ingrediente en la superficie de corte.
3. Corte con un movimiento suave, utilizando toda la longitud de la hoja para mayor eficacia.
4. Practique técnicas de corte adecuadas para maximizar la eficiencia y reducir el riesgo de accidentes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave a mano con agua tibia y detergente suave. Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie de la hoja.
- **Secado:** Seque completamente el cuchillo con un paño suave después de lavarlo.
- **Mantenimiento del Filo:** Afile el cuchillo regularmente utilizando una piedra de afilar o un afilador adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- **Problema:** Dificultad para cortar
- **Solución:** Verifique que el cuchillo esté bien afilado y limpie cualquier residuo de alimentos en la hoja.
- **Problema:** Mango resbaladizo
- **Solución:** Asegúrese de que sus manos estén secas antes de manejar el cuchillo. Si el problema persiste, revise el mango en busca de daños.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, asegúrese de desecharlo de manera responsable. No lo arroje a la basura convencional. Considere entregarlo a un centro de reciclaje adecuado o una tienda de utensilios de cocina que ofrezca un programa de reciclaje.

## 9. Contacto

Para más información, dudas o asistencia, puede comunicarse con nosotros:

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

Gracias por elegir el cuchillo Santoku de Berkel. ¡Disfrute de una experiencia de corte excepcional!

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la lame de couteau Santoku Berkel Technica 170 mm

### Informations Générales

La lame de couteau Santoku Berkel Technica de 170 mm est conçue pour offrir une coupe précise et efficace dans divers types de cuisine. Fabriquée en acier de haute qualité, cette lame est idéale pour hacher, trancher et couper avec une grande précision.

### Informations de Sécurité

- Attention à la coupure : La lame est très aiguisée. Manipulez-la avec précaution pour éviter les blessures. Ne laissez jamais un enfant utiliser cet outil sans supervision.
- Stockage sécurisé : Rangez le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans un bloc à couteaux ou un protège-lame, pour prévenir les accidents.
- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement la lame pour son but prévu. Ne pas utiliser pour ouvrir des emballages ou couper des objets durs.
- Inspection régulière : Vérifiez l'intégrité de la lame avant chaque utilisation. Ne pas utiliser si la lame est ébréchée ou endommagée.

### Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Marque : Berkel
- Modèle : Technica Santoku
- Longueur de la lame : 170 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 200 g
- Caractéristiques : Conception ergonomique pour un confort optimal; facile à aiguiser; résistant à la corrosion.

### Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement le couteau de son emballage.
2. Inspectez la lame pour vous assurer qu'elle est exempte de défauts.
3. Si vous utilisez un bloc à couteaux, insérez la lame dans le compartiment approprié.
4. Pour une utilisation immédiate, placez le couteau sur une planche à découper stable et sécurisée.

### Fonctionnement

1. Tenez le couteau par le manche, en laissant vos doigts enroulés autour pour une prise sécurisée.
2. Utilisez la technique de coupe appropriée : pour hacher, utilisez un mouvement de balancement; pour trancher, faites glisser la lame sur les aliments.
3. Après chaque utilisation, nettoyez la lame pour maintenir son efficacité.

### Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez la lame à la main avec de l'eau tiède et du savon doux. Ne pas utiliser de lave-vaisselle car cela peut endommager la lame.
- Séchage : Séchez soigneusement la lame avec un chiffon propre après le nettoyage.
- Aiguisage : Aiguiser la lame régulièrement à l'aide d'une meule ou d'une pierre à aiguiser appropriée pour maintenir sa performance de coupe.

### Dépannage

- Problème : La lame n'est pas assez tranchante.  
- Solution : Aiguiser la lame selon les instructions fournies ci-dessus.
- Problème : Lame rouillée.  
- Solution : Nettoyez la lame avec du vinaigre blanc pour éliminer la rouille, puis rincez et séchez bien.

### Élimination

Disposez de la lame conformément aux réglementations locales concernant les déchets dangereux. Ne jetez pas la lame à la poubelle sans l'emballer soigneusement pour éviter les blessures.

### Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez contacter:
- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
  - Téléphone : 0800 7000 220
  - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Il coltello Santoku Berkel è progettato per garantire prestazioni superiori in cucina. Con una lama di alta qualità da 170 mm, questo coltello è ideale per affettare, tritare e tagliare una varietà di alimenti. La sua ergonomia e design elegante lo rendono un accessorio indispensabile per ogni chef.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi ai quali è stato progettato.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali duri o congelati.
- Assicurarsi che la lama sia affilata prima dell'uso per evitare lesioni.
- Non utilizzare mai la lama per scopi diversi dall'affettare o tagliare alimenti.
- Pulire il coltello con la massima attenzione per evitare tagli accidentali.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 170 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico in materiale antiscivolo
- Peso: 180 g
- Lavabile in lavastoviglie: Sì (si consiglia il lavaggio a mano per una maggiore durata)

### 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con cautela, evitando il contatto diretto con la lama.
2. Assicurarsi che il manico sia ben fissato e senza crepe.
3. Non è necessario alcun montaggio aggiuntivo; il coltello è pronto per l'uso immediato.

### 5. Utilizzo

1. Afferrate il manico con una presa salda.
2. Posizionare l'alimento da tagliare su un tagliere stabile.
3. Utilizzare movimenti di taglio fluidi e controllati.
4. Pulire la lama dopo ogni utilizzo per mantenere la qualità e l'igiene.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Si consiglia di lavare il coltello a mano con acqua e sapone neutro.
- Asciugare con un panno morbido per evitare la formazione di macchie.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o in una custodia.
- Affilare la lama regolarmente per garantire prestazioni ottimali.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta uniformemente, verificare l'affilatura e affilare se necessario.
- Se il manico è allentato, contattare il supporto per assistenza.
- In caso di ruggine sulla lama, pulire con un detergente delicato e un panno non abrasivo.

### 8. Smaltimento

Il coltello è realizzato con materiali riciclabili. Si prega di riciclare conformemente alle normative locali. Non abbandonare il coltello nell'ambiente.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania