

# 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: KTK1SA17SRMBL

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



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

# EN ENGLISH

# Product Manual for Berkel Teknica Santoku Knife Blade 170mm (KTK1SA17SRMBL)

## 1. General Information

The Berkel Teknica Santoku Knife Blade 170mm is a professional-grade kitchen tool designed for precise cutting, dicing, and slicing. Its ergonomic design and high-quality materials make it an essential addition to any culinary enthusiast's toolkit.

## 2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting board to prevent slips and accidents.
- Handle with care; the blade is sharp and can cause injury.
- Keep the knife out of reach of children.
- When not in use, store the knife in a protective sheath or designated knife block.
- Regularly inspect the knife for any damage, including chips or cracks.
- Do not use the knife for purposes other than intended cooking and food preparation.

## 3. Product Specifications

- Blade Length: 170 mm
- Blade Material: Premium stainless steel
- Handle Material: Ergonomic synthetic material
- Weight: 180 grams
- Dimensions (Overall): 330mm x 55mm x 30mm
- Color: Silver with black handle
- Made in: Germany

## 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from the packaging. Ensure the blade is intact and free from any packaging debris.
2. Initial Inspection: Examine the knife for any damage or manufacturing defects before use.
3. Storage Setup: Set up a dedicated knife block or sheath for safe storage, ensuring the blade is protected.
4. Preparation Before Use: Wash the knife with warm soapy water and dry thoroughly before the first use.

## 5. Operation

- Using the Knife: Hold the knife securely by the handle and position your fingers to maintain a firm grip. Apply consistent pressure while cutting. For best results, use a rocking motion for chopping tasks.
- Cutting Techniques: Utilize the flat edge for slicing and the pointed tip for precision cuts, such as mincing herbs or dicing vegetables.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after each use with warm, soapy water and a soft sponge.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads that may damage the blade.
- Dry the knife thoroughly to prevent rust and maintain the integrity of the blade.
- Regularly sharpen the knife using a whetstone or professional sharpening service to maintain optimal cutting performance.

## 7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is not cutting as effectively, consider sharpening using the appropriate tools.
- Rust Spots: In case of rust, apply a few drops of food-safe mineral oil and gently scrub with a soft cloth.
- Loose Handle: If the handle feels loose, discontinue use and contact customer service for guidance.

## 8. Disposal

Dispose of the knife responsibly at the end of its life cycle. Due to its sharpness, wrap the knife securely in newspaper or a protective sheath before disposal to prevent injury to waste management personnel.

## 9. Contact

For any questions or additional support, please reach out to us:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Teknika Santoku-Messer 170mm (KTK1SA17SRMBL)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Teknika Santoku-Messers. Dieses hochwertige, vielseitige Messer ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse. Mit seiner speziellen Klinge sorgt dieses Messer für hervorragende Schnittergebnisse und mühelosen Einsatz in der Küche.

## 2. Sicherheitsinformationen

Lesen Sie die folgenden Sicherheitsinformationen sorgfältig durch, um Unfälle und Verletzungen zu vermeiden:

- Verwenden Sie das Messer nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Halten Sie das Messer von Kindern fern.
- Achten Sie beim Schneiden auf Ihre Finger und stellen Sie sicher, dass das Messer sicher und stabil gehalten wird.
- Verwenden Sie das Messer nicht, wenn es beschädigt oder defekt ist.
- Reinigen Sie die Klinge vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder einer anderen sicheren Aufbewahrung, um die Klinge zu schützen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkttyp: Santoku-Messer
- Klingenlänge: 170 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomisch gestalteter Kunststoffgriff
- Gewicht: 220 g
- Farbe: Schwarz

## 4. Einrichtung und Installation

Das Berkel Teknika Santoku-Messer benötigt keine Installation. Bitte befolgen Sie die folgenden Schritte, um das Messer ordnungsgemäß vorzubereiten:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen oder Unregelmäßigkeiten.
3. Reinigen Sie das Messer vor dem ersten Gebrauch gründlich mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

## 5. Bedienung

Um das Santoku-Messer zu verwenden, befolgen Sie diese Schritte:

1. Halten Sie das Messer mit einer festen Hand am Griff.
2. Positionieren Sie die Klinge in einem geeigneten Winkel zum Schneidebrett.
3. Schneiden Sie die Lebensmittel mit gleichmäßigen, kontrollierten Bewegungen.
4. Nach dem Gebrauch reinigen Sie die Klinge und trocknen Sie sie sofort ab.

## 6. Reinigung und Wartung

Um die Langlebigkeit des Messers zu gewährleisten:

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände, um Kratzer auf der Klinge zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer immer gründlich ab, bevor Sie es verstauen.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um eine optimale Schneidleistung aufrechtzuerhalten. Ein Wetzstahl oder ein professioneller Messerschärfer kann verwendet werden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Messer schneidet nicht gut.

Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie sie gegebenenfalls nach.

- Problem: Griffe rutschen.

Lösung: Reinigen Sie die Griffoberfläche, da Schmutz oder Feuchtigkeit die Griffigkeit beeinträchtigen können.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl. Denken Sie daran, die Klinge vor der Entsorgung zu schützen, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich an uns:

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

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Teknika Santoku Mes 170mm (KTK1SA17SRMBL)

## 1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Berkel Teknika Santoku Mes. Dit hoogwaardige keukengerei is ontworpen voor de veeleisende thuiskok en professionele chef. Het mes heeft unieke snij-eigenschappen die zorgen voor precisie en comfort tijdens het koken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van voedsel. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele snijplank en zorg ervoor dat uw handen en de snijplank droog zijn om slijtage of letsel te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het gebruik, als het mes bot is moet het niet worden gebruikt. Laat het mes niet vallen, dit kan letsel of schade aan het mes veroorzaken.
- Zorg ervoor dat het mes goed is opgeborgen wanneer het niet in gebruik is.

## 3. Productspecificaties

- Kraaltype: Santoku
- Maat: 170 mm
- Materiaal mes: Roestvrij staal
- Gewicht: 200 g
- Handgreep: Ergonomisch, geschikt voor zowel rechts- als linkshandigen

## 4. Opzetten en Installatie

- Het mes is gebruiksklaar en hoeft niet geïnstalleerd te worden.
- Bij ontvangst controleert u of er geen beschadigingen zijn.

## 5. Bediening

- Houd het mes met een stevige grip en snijd in een gelijkmatige beweging.
- Gebruik verticale of schuine snijbewegingen afhankelijk van het soort voedsel.
- Voor het snijden van groente en vlees is een lichte druk nodig.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende middelen of staalwol die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog het mes direct af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Voor optimale prestaties, slijp het mes regelmatig met een geschikte slijper.

## 7. Problemen oplossen

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer of het mes bot is. Slijp het mes of gebruik een scherpmes voor betere prestaties.
- Probleem: Het mes is roestig.  
Oplossing: Reinig het mes grondig en droog het goed af. Gebruik indien nodig een roestverwijderaar geschikt voor roestvrij staal.

## 8. Afvalverwerking

Bij het wegdoen van het mes, volg de lokale wetgeving voor het afvoeren van metaal en scherpe voorwerpen. Zorg ervoor dat het mes veilig is verpakt om verwondingen te voorkomen.

## 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over uw product, neem contact op met:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Santoku Berkel Técnica 170 mm

## 1. Información General

El cuchillo Santoku Berkel Técnica de 170 mm es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para una variedad de tareas culinarias. Su diseño ergonómico y su acero inoxidable de alta resistencia garantizan durabilidad y precisión en cada corte.

## 2. Información de Seguridad

- Este cuchillo es extremadamente afilado. Utilícelo con precaución para evitar cortes y lesiones.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- No intente usar el cuchillo para tareas para las que no está diseñado, como abrir cajas o cortar alimentos congelados.
- Siempre use una tabla de cortar estable y adecuada.
- Inspeccione el cuchillo antes de cada uso; si está dañado, no lo utilice.
- No lave el cuchillo en el lavavajillas, siempre límpielo a mano.
- Afilado excesivo puede provocar daño al filo del cuchillo; siga las instrucciones de afilado.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Marca: Berkel
- Modelo: KTK1SA17SRMBL
- Longitud de la hoja: 170 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Polipropileno ergonómico
- Color: Negro

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el cuchillo Santoku. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje. Asegúrese de que la superficie de trabajo sea limpia y que tenga a mano una tabla de cortar.

Recomendamos darle un ligero afilado antes del primer uso para asegurar que el cuchillo esté en óptimas condiciones.

## 5. Operación

Utilice el cuchillo Santoku para cortar, picar y rebanar carnes, verduras y otros alimentos. Mantenga la hoja en un ángulo de 20 grados para obtener el mejor resultado en el corte. Ejecute movimientos de vaivén para cortar a través de los alimentos con facilidad.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón.
- Seque inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un soporte para cuchillos o en su funda para evitar daños.
- Afile el cuchillo regularmente utilizando una piedra de afilar adecuada o un afilador de cuchillos.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: El cuchillo no corta adecuadamente.  
Solución: Afile la hoja utilizando un afilador de calidad.
- Problema: Hay óxido en la hoja.  
Solución: Limpie con un paño húmedo y aplique aceite mineral para evitar la corrosión.

## 8. Eliminación

Este cuchillo debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. Si el cuchillo está dañado y debe ser desechado, envuélvalo en papel o cartón para evitar lesiones a otros durante su eliminación.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita más información, puede contactarnos en:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

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

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la lame de couteau Santoku Berkel Technica de 170 mm. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des professionnels ainsi que des amateurs de cuisine, offrant une combinaison de style, de fonctionnalité et de durabilité. Veuillez lire ce manuel attentivement afin de garantir une utilisation optimale et en toute sécurité de votre produit.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement la lame de couteau pour la coupe des aliments. Ne l'utilisez pas pour d'autres tâches telles que l'ouverture de conteneurs ou comme outil de percussion.
- Maniement : Utilisez toujours la lame avec prudence. Ne jamais essayer de faire des mouvements brusques ou de forcer la coupe.
- Aiguisage : Utilisez une pierre à aiguiser appropriée pour l'affûtage de la lame. Évitez d'utiliser des garnitures en acier qui pourraient endommager le tranchant.
- Stockage : Conservez la lame dans un endroit sûr, hors de portée des enfants. Utilisez un bloc à couteaux ou un protège-lame.
- Inspection régulière : Vérifiez la lame régulièrement pour s'assurer qu'elle n'est pas endommagée. Remplacez-la si nécessaire.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Couteau Santoku Berkel Technica
- Longueur de la lame : 170 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : Léger pour un maniement facile
- Conception : Ergonomique pour un confort optimal lors de l'utilisation

## 4. Mise en place et installation

- Déballage : Retirez soigneusement le couteau de son emballage. Évitez de trancher près de vos mains.
- Préparation : Assurez-vous que la zone de travail est propre et dégagée.
- Ajustement de la main : Tenez le couteau avec une prise ferme, en utilisant votre pouce et votre index pour maintenir le manche tout en guidant la lame avec votre main libre.

## 5. Fonctionnement

- Technique de coupe : Tenez les aliments avec une main et utilisez l'autre main pour guider la lame. Pour les aliments plus durs, appliquez une pression réglée.
- Mouvement : Effectuez un mouvement de va-et-vient pour une coupe uniforme. Pour des tranches plus fines, augmentez la vitesse mais réduisez la pression.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage immédiat : Après chaque utilisation, nettoyez la lame avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez les produits chimiques abrasifs.
- Séchage : Séchez toujours la lame avec un chiffon doux pour éviter la corrosion.
- Affûtage : Affûtez régulièrement la lame pour maintenir son efficacité, idéalement tous les mois selon l'usage.

## 7. Résolution des problèmes

- Lame émoussée : Si vous rencontrez des difficultés pour couper, cela peut indiquer qu'il est temps d'affûter la lame.
- Dommages visibles : Si la lame présente des éclats ou des déformations, contactez le service client pour inspection.

## 8. Élimination

Ne jetez pas la lame avec les déchets ménagers. Contactez un centre de recyclage pour s'assurer que le matériau est éliminé correctement et en conformité avec les réglementations de l'environnement.

## 9. Contact

Pour toute question, contactez-nous à :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance et bonne utilisation de votre lame de couteau Santoku Berkel Technica!

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Santoku Berkel Teknika - Lama 170mm (KTK1SA17SRMBL)

## 1. Informazioni Generali

Il coltello Santoku Berkel Teknika è progettato per l'uso professionale in cucina, garantendo prestazioni eccellenti e un design ergonomico. Realizzato con materiali di alta qualità, questo coltello è ideale per affettare, tritare e tagliare con precisione.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti e non impiegarlo per altre attività.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello se presenta segni di danni o usura.
- Utilizzare sempre una superficie di taglio stabile e sicura.
- Fare attenzione a non esercitare troppa pressione durante il taglio per evitare incidenti.
- Lavare il coltello a mano con acqua e sapone; non utilizzare lavastoviglie.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un portacoltelli.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KTK1SA17SRMBL
- Tipo: Coltello Santoku
- Lunghezza della lama: 170 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico, in materiale antiscivolo
- Peso: 250 g (approssimativo)

## 4. Installazione e Montaggio

Il coltello Santoku Berkel non richiede installazione. Assicurarsi di rimuovere eventuali imballaggi protettivi prima dell'uso. Per una corretta conservazione, posizionare il coltello in un portacoltelli o in un blocco per coltelli.

## 5. Funzionamento

Utilizzare il coltello con movimenti fluidi e controllati. Si consiglia di affettare con un angolo di 20 gradi per ottenere risultati ottimali. Per ottenere la massima precisione, mantenere la lama affilata e utilizzare una buona tecnica di taglio.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la lama subito dopo l'uso con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente il coltello con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Non immergere il coltello in acqua per lunghi periodi.
- Affilare la lama regolarmente con una pietra per affilare adatta o un affilatore per coltelli.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, verificare che sia affilato e pulito.
- In caso di danni alla lama o al manico, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il coltello nei normali rifiuti domestici; è consigliabile portarlo in un centro di raccolta rifiuti materiali o riciclo.

## 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