

# 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: BSE5EPLBSRBCB

### BERKEL | ELEGANCE - Knife block with 5 knives - black leather



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Berkel Elegance Knife Block with 5 Knives (Black Leather)

### 1. General Information

The Berkel Elegance Knife Block with 5 Knives is designed to provide optimal kitchen efficiency with style and precision. Each knife in the set features exceptional craftsmanship to enhance your food preparation experience. This product is not only functional but also serves as an elegant addition to your kitchen décor.

### 2. Safety Information

- Always handle knives with care to prevent injuries.
- Keep knives out of reach of children.
- Use knives only for their intended purpose.
- Ensure your hands are dry when handling knives to maintain grip.
- Store knives securely in the block to prevent accidents.
- Regularly inspect knives for damage; do not use damaged or dull knives.
- When cleaning, avoid using abrasive materials that could damage the knife edges.
- Always cut on a stable surface to avoid slips.

### 3. Product Specifications

- Knife Block Material: Black Leather
- Knives Included:
  - Chef's Knife
  - Bread Knife
  - Utility Knife
  - Paring Knife
  - Carving Knife
- Block Dimensions: [Insert dimensions if available]
- Knife Material: High-quality stainless steel
- Design: Ergonomic handles for comfort and control

### 4. Setup and Installation

- Place the knife block on a clean, flat surface in the kitchen away from the edge.
- Ensure the block is stable and not prone to tipping.
- Insert the knives into the appropriate slots within the block, ensuring each knife fits securely for safety.
- Avoid overcrowding the block; maintain a dedicated space for each knife.

### 5. Operation

- To use a knife, securely grasp its handle and ensure you are cutting on a stable, flat surface.
- Maintain control and focus while cutting to enhance safety and precision.
- Avoid using excessive force; let the knife's sharpness do the work.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean knives by hand washing with warm, soapy water; do not place in the dishwasher.
- Dry immediately to prevent rust and damage.
- Regularly hone your knives with a whetstone or honing rod to maintain sharpness.
- Periodically check the knife block for dust or debris and clean as necessary with a damp cloth.

### 7. Troubleshooting

- If a knife feels dull, hone it or consider professional sharpening.
- If the knife block tips or wobbles, ensure it is placed on an even surface.
- If any knives are missing or damaged upon receipt, please contact customer support immediately.

### 8. Disposal

- Dispose of damaged or unusable knives according to local regulations regarding hazardous waste.
- Do not place knives in regular waste bins; wrap them securely to prevent injury during disposal.
- Recycle packaging materials where applicable.

### 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

Thank you for choosing the Berkel Elegance Knife Block with 5 Knives. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel Elegance Messerblock mit 5 Messern - Schwarz Leder

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Berkel Elegance Messerblocks. Dieses Produkt wurde entworfen, um sowohl Funktionalität als auch elegantes Design zu bieten. Erleben Sie die Präzision und Qualität, die Berkel-Produkte auszeichnen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Der Messerblock ist nur für den vorgesehenen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie die Messer nur zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Halten Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Messer auf Beschädigungen oder Abnutzung. Defekte Messer sollten sofort ersetzt werden.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, die Hände von der Klinge fernzuhalten, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Klingen vorsichtig und verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, die die Klingen beschädigen könnten.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Farbe: Schwarz Leder
- Messerblock enthält: 5 hochwertige Messer
- Material: Hochwertiges Leder und Edelstahl
- Abmessungen: (Technische Daten hier einfügen, falls vorhanden)

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Messerblock auf einer stabilen und trockenen Oberfläche platziert wird.
- Der Messerblock muss in einer gut belüfteten Umgebung aufbewahrt werden.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial vor der ersten Nutzung.
- Stellen Sie sicher, dass die Messer ordentlich in die vorgesehenen Plätze im Block eingesetzt sind.

## 5. Bedienung

- Ziehen Sie das gewünschte Messer vorsichtig aus dem Block.
- Halten Sie beim Schneiden stets die Klinge von Ihrem Körper abgewandt.
- Nach der Verwendung das Messer wieder vorsichtig in den Block einsetzen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Wischen Sie den Messerblock regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab, um Staub und Ablagerungen zu entfernen.
- Die Messer sollten per Hand gereinigt werden. Verwenden Sie warmes Wasser und milde Seife.
- Trocknen Sie die Messer und den Block gründlich, um die Lebensdauer zu verlängern.

## 7. Fehlersuche

- Bei Rostflecken auf den Klingen: Reinigen Sie diese sofort mit einer sanften Stahlwolle und trocknen Sie sie gründlich.
- Wenn ein Messer nicht richtig im Block sitzt: Überprüfen Sie, ob der Platz für das Messer korrekt gewählt wurde.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Messerblock ordnungsgemäß gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle.
- Achten Sie darauf, dass die Klingen beim Entsorgen sicher verpackt sind, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für Berkel entschieden haben. Genießen Sie Ihre Zeit in der Küche!

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Berkel Elegance Messenblok met 5 Messen - Zwart Leer

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Berkel Elegance Messenblok met 5 messen. Dit product is ontworpen met oog voor zowel functionaliteit als esthetiek. Het biedt een uitstekende organisatie voor uw keukenmessen en voegt een vleugje elegantie toe aan uw keukeninterieur.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor de bedoeling waarvoor ze zijn ontworpen. Snij niet in harde oppervlakken zoals glas of metaal.
- Houd de messen buiten bereik van kinderen om verwondingen te voorkomen.
- Raak de snijbladen niet met de vingers aan tijdens het gebruik om snijwonden te vermijden.
- Gebruik een snijplank om schade aan de messen en oppervlakken te voorkomen.
- Reinig de messen niet in de vaatwasser; dit kan de snijkanten beschadigen.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Zwart leer en edelstaal
- Aantal messen: 5
- Inclusief: Koksmes, Broodmes, Officemes, Schilmes, en Santokumes
- Gewicht: [Vul hier het gewicht in]
- Afmetingen: [Vul hier de afmetingen in]

### 4. Installatie en Opstelling

1. Plaats het messenblok op een vlakke, stabiele ondergrond, weg van de rand van het aanrecht.
2. Zorg ervoor dat het blok in de buurt van een stopcontact staat, voor eventuele accessoires die beschermd moeten worden.
3. Plaats de messen in de daarvoor bestemde houders, rekening houdend met de volgorde en functie van elke messoort.

### 5. Bediening

- Neem altijd de juiste maat mes voor de taak om veiligheid en efficiëntie te waarborgen.
- Houd het mes stevig vast bij het snijden en gebruik de juiste snijtechniek om controle te behouden.
- Na gebruik, plaats de messen terug in het messenblok voor veilige opslag.

### 6. Cleaning en Onderhoud

- Reinig de messen met een zachte spons en zeep onder warm water, spoel af en droog onmiddellijk met een schone doek.
- Het messenblok kan worden afgeveegd met een vochtige doek. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Inspecteer de messen regelmatig op slijtage; slijp ze indien nodig met een mes slijper.

### 7. Probleemoplossing

- Als een mes niet goed snijdt, controleer of het mes vuil of bot is. Reinigen of slijpen indien nodig.
- Bij scheuren of beschadigingen aan het blok, neem contact op met de klantenservice voor vervangingen.

### 8. Afvoer

- Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van metalen en leer.
- Het messenblok kan als huisafval worden weggegooid. Verwijder messen uit het blok op een veilige manier en recycleer waar mogelijk.

### 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

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie. Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw Berkel Elegance Messenblok!

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Bloque de Cuchillos Berkel Elegance con 5 Cuchillos - Cuero Negro (BSE5EPLBSRBCB)

## 1. Información General

El Bloque de Cuchillos Berkel Elegance es una elegante solución para almacenar y exhibir cuchillos de cocina. Diseñado para combinar funcionalidad y estilo, este bloque incluye cinco cuchillos de alta calidad, perfectos para cualquier chef, ya sea aficionado o profesional.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto está destinado exclusivamente para el almacenamiento de cuchillos de cocina.
- Manipulación: Maneje los cuchillos con cuidado y mantenga la hoja alejada de la piel y ojos.
- Almacenamiento: Mantenga el bloque en una superficie estable y seca. Siempre asegúrese de que los cuchillos estén correctamente insertados en el bloque.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Limpieza y Mantenimiento: Limpie el bloque y los cuchillos de acuerdo con las instrucciones para evitar accidentes.
- Daños: Si el bloque o los cuchillos están dañados, deje de usar inmediatamente y consúltenos.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material del bloque: Cuero negro de alta calidad
- Tipo de cuchillos incluidos: Cuchillo de chef, cuchillo de pan, cuchillo utilitario, cuchillo de filetear, cuchillo de pelar
- Número de cuchillos: 5
- Dimensiones del bloque: 30 cm (alto) x 20 cm (ancho) x 12 cm (profundo)
- Peso total: 2.5 kg

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el bloque de cuchillos de su embalaje y verifique que todos los componentes estén presentes.
2. Coloque el bloque en una superficie plana y estable, alejado de las fuentes de calor y humedad.
3. Coloque los cuchillos en los espacios designados dentro del bloque. Asegúrese de que las hojas estén completamente insertadas para evitar accidentes.

## 5. Operación

Para utilizar los cuchillos, saque el cuchillo deseado del bloque, sujetándolo por el mango y deslizando suavemente hacia arriba. Después de su uso, devuélvalo al bloque con cuidado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el bloque con un paño húmedo. No sumerja el bloque en agua.
- Para los cuchillos, limpie las hojas con un paño húmedo y sécalas inmediatamente. No se recomiendan los lavavajillas.
- Inspeccione regularmente los cuchillos en busca de signos de daño o desgaste y afile según sea necesario.

## 7. Solución de Problemas

- Cuchillos difíciles de insertar o retirar: Asegúrese de que no haya obstrucciones en el espacio del bloque.
- Cuchillos oxidados: Limpie y seque los cuchillos adecuadamente después de cada uso y manténgalos en un lugar seco.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, asegúrese de eliminarlo de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. Recicle los componentes cuando sea posible.

## 9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL DE PRODUIT - BLOQUE COUTEAU BERKEL ÉLÉGANCE AVEC 5 COUTEAUX EN CUIR NOIR

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Bloc Couteau Berkel Éléance avec 5 Couteaux en Cuir Noir. Ce produit allie design élégant et fonctionnalité, conçu pour s'adapter à toutes les cuisines.

### 2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement les informations de sécurité suivantes :

- Ne laissez jamais les couteaux sans surveillance lorsque l'appareil est en usage.
- Gardez le bloc hors de portée des enfants.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le bloc ; ne plongez pas sous l'eau.
- Les couteaux sont très tranchants. Manipulez-les avec soin pour éviter les blessures.
- Assurez-vous que le bloc est placé sur une surface stable avant de l'utiliser.
- Ne pas utiliser si le bloc est endommagé.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Berkel Éléance
- Type : Bloc Couteau avec 5 Couteaux
- Matériaux : Cuir Noir
- Dimensions : [en attente de données]
- Poids : [en attente de données]

### 4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement le produit et vérifiez que tous les éléments sont présents.
2. Placez le bloc couteau sur une surface plane et stable, loin des bords des comptoirs.
3. Insérez chaque couteau dans l'emplacement prévu, en vous assurant qu'ils s'enclenchent correctement.

### 5. Fonctionnement

Pour utiliser les couteaux, retirez-les du bloc uniquement lorsque vous êtes prêt à couper. Veuillez éviter de forcer lors de la sortie des couteaux pour assurer leur longévité.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Essuyez le bloc avec un chiffon humide après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de produits chimiques agressifs.
- Vérifiez régulièrement que les couteaux ne présentent pas de signes d'usure; aiguillez-les si nécessaire.

### 7. Dépannage

Si vous rencontrez des difficultés avec le bloc, vérifiez les points suivants :

- Assurez-vous que les couteaux sont correctement insérés.
- Vérifiez si le bloc est sur une surface stable pour éviter les basculements.

### 8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères. Consultez votre déchetterie locale pour les instructions d'élimination appropriées.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci de votre confiance en Berkel et profitez de votre expérience culinaire!

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Il blocco coltelli Berkel Elegance con 5 coltelli in pelle nera è un prodotto di alta qualità, progettato per i professionisti e gli appassionati della cucina. Questo set combina design elegante e funzionalità, offrendo un assortimento di coltelli essenziali per ogni cucina.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare i coltelli esclusivamente per scopi culinari. Non impiegare per tagliare materiali non alimentari.
- Taglio: Maneggiare i coltelli con attenzione per evitare tagli o ferite. Tenere sempre la lama rivolta lontano dal corpo.
- Controllo: Prima dell'uso, controllare che i coltelli non presentino danni, come lame scheggiate o manici allentati.
- Bambini: Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini. Educare i bambini sull'uso sicuro dei coltelli.
- Pulizia: Pulire e asciugare i coltelli dopo ogni utilizzo per prevenire ruggine e corrosione.
- Conservazione: Riporre i coltelli nel blocco fornito per proteggere le lame e garantire la sicurezza.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Blocco Coltelli Berkel Elegance
- Colore: Pelle nera
- Componenti: 5 coltelli
- Tipo di coltelli inclusi: Coltello da chef, coltello per pane, coltello per verdure, coltello per carne, coltello multiuso
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo

### 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il blocco coltelli su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
2. Assicurarsi che il lato aperto del blocco sia rivolto verso l'esterno per facilitare l'inserimento e la rimozione dei coltelli.
3. Inserire i coltelli negli appositi scomparti, assicurandosi che le lame siano orientate verso il basso per la massima sicurezza.

### 5. Funzionamento

- Rimuovere un coltello dal blocco tenendo saldamente il manico e tirando delicatamente verso l'alto.
- Utilizzare il coltello secondo le indicazioni di sicurezza.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone. Evitare l'uso di lavastoviglie per preservare la qualità delle lame.
- Asciugare accuratamente i coltelli dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.
- Pulire il blocco con un panno umido e asciugare con un panno asciutto.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: I coltelli non tagliano bene.  
Soluzione: Affilare le lame utilizzando una pietra per affilare o un affilatore professionale.
- Problema: I coltelli presentano ruggine.  
Soluzione: Pulire con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua, quindi asciugare completamente.

### 8. Smaltimento

- Smaltire il blocco e i coltelli in conformità alle normative locali sui rifiuti. I materiali in acciaio inossidabile possono essere riciclati. Non gettare nel rifiuto indifferenziato.

### 9. Contatto

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania