

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: BSE5EPLRSRRCB

BERKEL | ELEGANCE - Knife block with 5 knives - red 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 – Red Leather

1. General Information

Thank you for purchasing the Berkel Elegance Knife Block with 5 Knives in Red Leather. This premium knife block is designed to provide safe storage and easy access to your essential kitchen knives. The Berkel Elegance line combines classic aesthetics with modern design, ensuring your kitchen remains stylish and functional.

2. Safety Information

- Sharp Blades: Always handle knives with care. Keep blades away from children and ensure knives are stored in the knife block when not in use.
- Proper Use: Only use knives for their intended purpose. Do not use knives to cut frozen foods or hard materials that can damage the blades.
- Cleaning: Always clean the knives after use with warm soapy water and dry them immediately. Do not immerse the knife block in water.
- Storage: Ensure knives are securely placed in the knife block to prevent accidental falls.
- Inspection: Regularly inspect the knives for signs of damage or wear. Do not use damaged knives.

3. Product Specifications

- Material of Block: Red Leather
- Knife Types Included: Chef's Knife, Santoku Knife, Bread Knife, Paring Knife, Utility Knife
- Dimensions of Block: (Insert dimensions here if available on the product page)
- Weight: (Insert weight here if available on the product page)

4. Setup and Installation

1. Unbox the knife block and place it on a stable, flat surface in your kitchen.
2. Ensure the knife block is in a position where it is easily accessible but out of reach of children.
3. Place each knife into the designated slot, ensuring the blades are fully inserted for secure storage.
4. Confirm that the knife block is steady and does not wobble.

5. Operation

- To retrieve a knife, grasp the handle and pull upward gently from the slot.
- To replace a knife, align the blade with the slot and push down gently until secured.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knives after each use with warm, soapy water. Dry immediately with a soft cloth.
- Wipe the exterior of the knife block with a damp cloth. Avoid using excessive water or soaking.
- Periodically check for any accumulation of debris or dirt and clean as necessary.

7. Troubleshooting

- Knife Does Not Fit in Block: Ensure that the correct knife is being placed in the correct slot.
- Loose or Wobbly Knife Block: Check that the block is placed on a level surface. If still unstable, check for any damages.
- Difficulty Removing Knives: Ensure the knife blades are not stuck by clearing any debris from the slots.

8. Disposal

When the knife block or knives reach the end of their lifecycle, dispose of them in accordance with local regulations. Ensure that knives are wrapped securely to prevent injury during disposal.

9. Contact

For any inquiries or assistance regarding your Berkel Elegance Knife Block with 5 Knives, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Berkel! Enjoy the ease and safety of your new knife block.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Berkel Elegance Messerblock mit 5 Messern - Rotes Leder

1. Allgemeine Informationen

Der Berkel Elegance Messerblock mit 5 Messern ist eine hochwertige und stilvolle Aufbewahrungslösung für Ihre Küchengeräte. Er verbindet Funktionalität mit ästhetischem Design und ist aus feinstem Leder gefertigt. Dieses Produkt ist ideal für alle Küchenenthusiasten, die Wert auf Qualität und Stil legen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie die Messer nur für ihre vorgesehenen Zwecke. Schneiden Sie keine Gefrierwaren oder Knochen und vermeiden Sie das Schneiden auf sehr harten Oberflächen.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Messer im Messerblock auf, um Verletzungen zu vermeiden. Stellen Sie sicher, dass der Block stabil steht.
- Kinder: Halten Sie Messer und Messerblock außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Gebrauch: Seien Sie beim Umgang mit scharfen Klingen vorsichtig. Nutzen Sie geeignete Techniken und vermeiden Sie abgelenktes Arbeiten, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie Schnittflächen und Klingen nach jedem Gebrauch und vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material Messerblock: Rotes Leder, hochwertig und langlebig
- Messeranzahl: 5
- Klingenmaterial: Edelstahl, rostfrei
- Klingenlängen: Variiert je nach Modell (bitte Details auf der Webseite prüfen)
- Zusätzliche Funktionen: Antirutsch-Basis für zusätzliche Stabilität

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Messerblock auf einer stabilen, trockenen Fläche steht, die leicht zugänglich ist.
2. Entfernen Sie alle Schutzverpackungen von den Messern.
3. Platzieren Sie die Messer vorsichtig in die dafür vorgesehenen Slots des Messerblocks, mit der Klinge nach unten und dem Griff nach oben.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Block fest steht und die Messer sicher eingesteckt sind.

5. Betrieb

- Bei der Nutzung der Messer damit beginnen, die richtige Technik zum Schneiden anzuwenden.
- Achten Sie darauf, dass die Klingen sauber und scharf sind, bevor Sie mit dem Schneiden beginnen.
- Bei Bedarf die Klingen schärfen oder professionell schleifen lassen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Messerblock regelmäßig mit einem feuchten Tuch, um Staub und Schmutz zu entfernen.
- Die Messer sollten von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel gewaschen werden. Vermeiden Sie die Spülmaschine.
- Trocknen Sie die Klingen unmittelbar nach dem Waschen, um Rost zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer sind stumpf.
Lösung: Schärfen Sie die Klingen mit einem geeigneten Wetzstahl oder lassen Sie sie professionell schärfen.
- Problem: Messer fallen aus dem Block.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Block auf einer stabilen Fläche steht und die Messer richtig platziert sind.
- Problem: Lederblock zeigt Abnutzungserscheinungen.
Lösung: Pflegen Sie das Leder regelmäßig mit geeigneten Lederpflegeprodukten.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Messerblock und die Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Das Leder sollte getrennt vom Restmüll recycelt werden, wenn möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Elegance Messenset met 5 Messen (Rode Leren Huls)

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw keuze voor de Berkel Elegance Messenset. Deze hoogwaardige messenset komt met een stijlvolle rode leren huls en omvat vijf essentiële messen voor elke keuken. De messen zijn ontworpen met precisie en aandacht voor detail om u een optimale snijervaring te bieden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen uitsluitend voor hun bedoelde doeleinden.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank om beschadiging van de messen te voorkomen.
- Snijd altijd van uw lichaam af en houd uw vingers uit de snijzone.
- Gebruik geen messen die beschadigd, roestig of gebroken zijn.
- Reinig de messen direct na gebruik om ophoping van voedselresten te voorkomen.
- Bewaar de messen in de bijgeleverde messenblok om verwondingen te voorkomen.
- Voorkom dat de messen in de vaatwasser worden gereinigd, aangezien dit de snijkanten kan beschadigen.

3. Product specificaties

- Materiaal messen: Roestvrij staal
- Lengte messen:
 - Koksmes: 20 cm
 - Broodmes: 20 cm
 - Vleesmes: 20 cm
 - Schilmes: 9 cm
 - Dunschiller: 10 cm
- Messenblok materiaal: Leren buitenkant
- Kleur: Rood

4. Opstelling en Installatie

- Plaats het messenblok op een vlakke, droge ondergrond, uit de buurt van de rand van het aanrecht.
- Zorg ervoor dat het messenblok stevig staat en niet kan omvallen.
- Plaats de messen in de speciale slots van het messenblok met de handgrepen naar boven.
- Zorg ervoor dat elk mes goed vastzit en niet los zit.

5. Bedieningsinstructies

- Kies het juiste mes voor de taak.
- Gebruik gelijkmatige druk tijdens het snijden, zonder te duwen om te voorkomen dat het mes beschadigt.
- Na gebruik, plaats het mes terug in het blokkeren van de houder.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de messen met de hand met warm zeepsop en een zachte spons.
- Droog de messen onmiddellijk na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Wrijf de handgrepen in met een beetje olie om de levensduur te verlengen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en slijtage.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig met een scherpsteen.
- Roestvorming: Reinig en droog het mes onmiddellijk na gebruik en bewaar het op een droge plaats.
- Handgreep voelt los aan: Controleer of de schroeven goed vastzitten of neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoeren

- De messen mogen niet worden weggegooid als gevaarlijk afval.
- Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van oude keukengerei.
- Hergebruik of recycles zo veel mogelijk, bijvoorbeeld door messen naar een reparatiewerkplaats te brengen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bloque de Cuchillos Berkel Elegance con 5 Cuchillos - Cuero Rojo

1. Información General

El Bloque de Cuchillos Berkel Elegance es un elegante y funcional set de cuchillos diseñado para chefs y amantes de la cocina. Este producto combina estilo y rendimiento óptimo, asegurando que cada corte sea preciso y eficiente.

2. Información de Seguridad

- Este producto debe ser usado únicamente para los fines descritos.
- Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- No intente afilar cuchillos que no sean aptos para ello.
- Siempre maneje los cuchillos con cuidado y evite el contacto con la piel.
- No use los cuchillos para cortar materiales que no sean alimentos.
- Inspeccione los cuchillos regularmente para detectar cualquier daño o desgaste.
- Almacene el bloque de cuchillos en una superficie estable y segura.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Material: Cuero Rojo
- Incluye: 5 cuchillos (cuchillo de chef, cuchillo para pan, cuchillo para vegetales, cuchillo de filete, cuchillo pelador)
- Dimensiones del bloque: 30 cm x 15 cm x 25 cm
- Peso total: 3 kg
- Diseño ergonómico y elegante

4. Configuración e Instalación

1. Retire el bloque de cuchillos de su embalaje y asegúrese de que todos los cuchillos estén presentes.
2. Coloque el bloque en una superficie plana y estable en su cocina, lejos del borde de la mesa.
3. Asegúrese de que el bloque esté a una altura adecuada para el acceso fácil.
4. Inserte cada cuchillo en sus respectivos espacios en el bloque, asegurándose de que estén bien asegurados.

5. Operación

- Para usar un cuchillo, retire cuidadosamente del bloque.
- Sostenga el cuchillo por el mango, asegurando un agarre firme.
- Realice cortes con movimientos controlados, evitando aplicar demasiada fuerza.
- Después de su uso, limpie el cuchillo antes de volver a colocarlo en el bloque.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón; evite el uso de lavavajillas.
- Seque los cuchillos con un paño suave inmediatamente después de lavar.
- Limpie el bloque de cuchillos con un paño húmedo y deje secar al aire.
- Afile los cuchillos regularmente para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta correctamente, puede estar desafilado. Use un afilador adecuado.
- Si encuentra alguna deformidad en el bloque, verifique si está colocado en una superficie inestable.
- Si un cuchillo se rompe, no use los fragmentos y consulte a un profesional.

8. Eliminación

- No deseche los cuchillos en la basura normal; consulte a su servicio local de residuos para su correcta eliminación.
- Recicle el bloque de cuchillos si es posible, siguiendo las normativas locales de reciclaje.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Bloc de Couteaux Berkel Elegance avec 5 Couteaux - Cuir Rouge

1. Informations Générales

Ce produit est un bloc de couteaux Berkel Elegance en cuir rouge, conçu pour fournir une solution élégante et fonctionnelle pour le rangement de vos couteaux de cuisine. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il garantit sécurité et praticité dans la cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.
- Ne jamais laisser le bloc de couteaux à proximité d'une source de chaleur.
- Veuillez garder le bloc hors de portée des enfants.
- Éviter de retirer les couteaux brusquement, car cela peut entraîner des coupures.
- Assurez-vous que les couteaux sont correctement rangés dans le bloc pour éviter les accidents.
- Toujours manipuler les couteaux avec précaution.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériaux : Cuir rouge de haute qualité et bois.
- Dimensions : 30 cm de hauteur, 20 cm de largeur, 12 cm de profondeur.
- Poids : 2.5 kg.
- Couteaux inclus : Couteau de chef, couteau à pain, couteau à désosser, couteau à légume, couteau d'office.

4. Installation et Mise en Place

- Déballez soigneusement le produit en évitant d'endommager le cuir et le bois.
- Choisissez une surface plane et stable pour placer le bloc.
- Assurez-vous que le bloc soit à une distance sécurisée des sources de chaleur et des éclaboussures.
- Placez chaque couteau dans son emplacement prévu dans le bloc avec précaution.

5. Fonctionnement

- Ce bloc de couteaux est prêt à être utilisé dès son installation.
- Pour retirer un couteau, agrippez la poignée et tirez doucement vers le haut sans à-coups.
- Pour ranger à nouveau, insérez le couteau dans son logement en veillant à ce que la lame soit à l'intérieur.

6. Nettoyage et Entretien

- Essuyez le cuir et le bois avec un chiffon sec pour enlever la poussière.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- Pour les tâches tenaces, utilisez un chiffon humide avec un savon doux, puis séchez immédiatement.

7. Dépannage

- En cas de difficulté à retirer un couteau, vérifiez que le couteau est bien incliné pour le sortir facilement.
- Si des dégradations sont visibles sur le cuir, envisagez d'utiliser un rénovateur de cuir adapté.

8. Élimination

- Ne jetez pas le bloc de couteaux à la poubelle. Renseignez-vous sur les services de recyclage dans votre région.
- Les matériaux tels que le cuir et le bois peuvent être recyclés mais doivent être traités conformément aux réglementations locales.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Blocco di Coltelli Berkel Elegance con 5 Coltelli in Pelle Rossa

1. Informazioni Generali

Il Blocco di Coltelli Berkel Elegance è progettato per durare nel tempo e per fornire le migliori prestazioni in cucina. Gli utensili sono realizzati con materiali di alta qualità e vengono forniti con un supporto elegante in pelle rossa. Questo prodotto è ideale per gli appassionati di cucina e per i professionisti del settore alimentare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare i coltelli solo per scopi previsti.
- Tenere i coltelli lontani dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare i coltelli su superfici dure che possono danneggiarne il filo.
- Sostituire eventuali coltelli danneggiati o con un filo consunto con un nuovo coltello.
- Non lavare i coltelli in lavastoviglie, poiché può danneggiare il materiale.
- In caso di incidenti o lesioni durante l'uso, contattare un medico se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Blocco di coltelli
- Materiale: Pelle rossa di alta qualità
- Numero di coltelli inclusi: 5
- Tipi di coltelli: Coltello da chef, coltellino per verdure, coltello per pane, coltello per carne, coltello per disossare.
- Dimensioni del blocco: [specifiche dimensioni da utilizzare].
- Peso: [specifica peso da utilizzare].

4. Montaggio e Installazione

- Rimuovere il blocco di coltelli dalla confezione e assicurarsi che tutti i coltelli siano presenti.
- Posizionare il blocco di coltelli su una superficie stabile e piana in cucina.
- Assicurarsi che il blocco sia lontano da fonti di calore o umidità.
- Inserire ciascun coltello nel relativo spazio in modo che siano ben sicuri.
- Non sovraccaricare il blocco con utensili non previsti.

5. Funzionamento

- Estrarre il coltello desiderato dal blocco afferrandolo per il manico.
- Utilizzare il coltello secondo il proprio scopo specifico.
- Assicurarsi di avere un'ottima presa durante l'uso.
- Riposizionare il coltello nel blocco dopo ogni utilizzo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire i coltelli a mano con acqua e sapone, quindi asciugarli immediatamente con un panno morbido.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide.
- Il blocco di coltelli può essere pulito con un panno umido.
- Assicurarsi di conservare i coltelli asciutti e al riparo da umidità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i coltelli non affettano correttamente, potrebbe essere necessario affilarli.
- Verificare che il blocco di coltelli sia stabile e che non si ribalti.
- In caso di rottura di un coltello, non tentare di ripararlo da soli e contattare il produttore.

8. Smaltimento

- Smaltire la confezione e il blocco di coltelli in conformità con le normative locali sul riciclo.
- I coltelli danneggiati devono essere smaltiti in modo sicuro per evitare ferite.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania