

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: KAD5CS00SRBGB

BERKEL | ADHOC - Chef Set - 5 pieces



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

EN ENGLISH

Product Manual: Berkel Adhoc Chef Set (5 Pieces)

1. General Information

The Berkel Adhoc Chef Set consists of 5 essential kitchen tools designed for both professional and home chefs. This set enhances culinary efficiency and precision, making food preparation a seamless experience.

2. Safety Information

- Ensure all tools are handled with care to prevent cuts or injuries.
- Always use proper protective gear such as cut-resistant gloves when operating sharp tools.
- Keep the tools away from children or untrained individuals.
- Use each tool for its intended purpose only.
- Do not leave sharp items unattended.
- Ensure tools are clean and dry before storage to prevent injuries and maintain hygiene.
- Discontinue use if any tool shows signs of damage or wear.
- For tools with wooden handles, avoid prolonged exposure to water to maintain integrity.

3. Product Specifications

- Product Name: Berkel Adhoc Chef Set
- Model: KAD5CS00SRBGB
- Components: 5 pieces (Chef knife, paring knife, carving fork, cutting board, and sharpening steel).
- Material: High-quality stainless steel and durable handles.
- Dimensions: Varies by component.
- Weight: Varies by component.

4. Setup and Installation

- Remove all items from packaging.
- Inspect each tool for any signs of damage or defects.
- For the sharpening steel, place it securely on a stable surface for use.
- The cutting board should be placed on a flat, clean surface.
- Ensure all tools are stored in a designated area to avoid clutter and potential accidents.

5. Operation

- Use the chef knife for chopping, slicing, and dicing. Hold firmly by the handle and utilize a rocking motion for efficient cutting.
- The paring knife is suitable for intricate tasks. Handle it with precision and control.
- Use the carving fork to stabilize larger cuts of meat when slicing to maintain safety.
- Sharpen knives regularly with the sharpening steel to ensure optimal performance. Hold the steel vertically and draw the blade down at an angle, alternating sides for even sharpening.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash all tools with warm, soapy water immediately after use to prevent food residue buildup.
- Dry thoroughly with a clean cloth to avoid corrosion.
- For wooden handles, apply mineral oil regularly to maintain the finish.
- Store in a dry location, preferably in a knife block or on a magnetic strip to keep them safe and easily accessible.

7. Troubleshooting

- If tools become dull, use the sharpening steel to restore their edge.
- If handles become loose, check screws and tighten as necessary.
- In case of any physical damage, such as chips in the blade, discontinue use and replace the tool.

8. Disposal

- Dispose of damaged tools responsibly. If blades are overly blunt or chipped, please recycle the metal components as per local regulations.
- Wooden parts may be composted, depending on local waste management policies.

9. Contact

For support or inquiries, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Adhoc Chef Set (5 Teile)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Berkel Adhoc Chef Set entschieden haben. Dieses hochwertige Küchenset wurde entwickelt, um Ihre Kochkünste zu verbessern und das Kochen zu einem Vergnügen zu machen. Das Set enthält alle wesentlichen Werkzeuge, die Sie benötigen, um Ihre kulinarischen Fähigkeiten zu entfalten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Verwendung vollständig durch und bewahren Sie sie für zukünftige Referenz auf.
- Kindersicherheit: Das Produkt ist nicht für Kinder unter 14 Jahren geeignet. Halten Sie alle Teile von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Benutzung: Verwenden Sie die Küchenutensilien nur für den vorgesehenen Zweck.
- Schneidwerkzeuge: Seien Sie beim Umgang mit scharfen Klingen vorsichtig. Halten Sie die Klingen von der Haut fern und verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage.
- Reinigung: Lassen Sie die Utensilien nach der Verwendung abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Lagerung: Bewahren Sie die Utensilien an einem sicheren Ort auf, um Beschädigungen und vielleicht auch Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Produktinhalt:

- 1 x Küchenmesser
- 1 x Schälmesser
- 1 x Kochlöffel
- 1 x Teigschneider
- 1 x Schleifstein

Technische Daten:

- Material: Edelstahl (Klingen), Kunststoff (Griffe)
- Griffmaterial: ergonomisch geformter Kunststoff
- Reinigung: spülmaschinenfest (außer Schleifstein)
- Abmessungen: variieren je nach Werkzeug

4. Einrichtung und Installation

Die Installation des Berkel Adhoc Chef Sets erfordert keine spezielle Montage. Öffnen Sie einfach die Verpackung und entnehmen Sie die einzelnen Teile. Überprüfen Sie jede Komponente auf Beschädigungen.

5. Betrieb

Verwenden Sie die einzelnen Werkzeuge im Set je nach Bedarf:

- Das Küchenmesser eignet sich hervorragend für das Schneiden und Zubereiten von Fleisch und Gemüse.
- Das Schälmesser ist ideal für das Schälen von Obst und Gemüse.
- Der Kochlöffel kann zum Umrühren und Servieren verwendet werden.
- Mit dem Teigschneider lassen sich Teige hervorragend verarbeiten.
- Der Schleifstein dient zum Schärfen der Klingen nach jedem Gebrauch.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Werkzeuge nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
- Verwenden Sie einen Schwamm oder ein weiches Tuch, um Kratzer zu vermeiden.
- Der Schleifstein sollte regelmäßig gemäß der beiliegenden Anleitung gereinigt werden.

7. Fehlersuche

- Das Messer schneidet nicht gut: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schleifen Sie sie bei Bedarf.
- Der Griff ist locker: Achten Sie darauf, die Werkzeuge an einem trockenen Ort zu lagern und kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Teile.
- Rostbildung: Stellen Sie sicher, dass die Utensilien nach der Reinigung gründlich trocken sind, um Rostbildung zu vermeiden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften. Metallteile können in den Metallrecyclingstrom gegeben werden, während Kunststoffteile separat entsorgt werden sollten.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Berkel Adhoc Chef Set 5 Stukken

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Berkel Adhoc Chef Set 5 Stukken. Dit product is ontworpen voor zowel professioneel als thuisgebruik en biedt u de tools die nodig zijn voor het bereiden, snijden en serveren van voedsel met precisie en gemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het product buiten het bereik van kinderen wordt gehouden.
- Gebruik de messen en andere scherpe accessoires met voorzichtigheid om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik het product alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Volg de instructies in deze handleiding voor veilig gebruik en onderhoud.
- Vermijd het gebruik van beschadigde of versleten onderdelen.
- Zorg ervoor dat de werkplek goed verlicht en vrij van obstakels is tijdens het gebruik.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Berkel Adhoc Chef Set 5 Stukken
- Materiaal: Roestvrij staal en kunststof
- Inclusief:
 - 1 x Koksmes (20 cm)
 - 1 x Broodmes (20 cm)
 - 1 x Schilmes (10 cm)
 - 1 x Serviesmes (16 cm)
 - 1 x Snijplank

4. Installatie en Setup

- Haal de set uit de verpakking en controleer op beschadigingen of ontbrekende onderdelen.
- Plaats de snijplank op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat u voldoende ruimte heeft voor het veilig gebruiken van de messen.
- Geen specifieke installatie vereist voor de messen; ze zijn gebruiksklaar uit de verpakking.

5. Gebruik

- Gebruik het koksmes voor het snijden van groenten, vlees en fruit.
- Het broodmes is ontworpen voor het snijden van brood zonder het te verkruimelen.
- Het schilmes is ideaal voor het gemakkelijk schillen en snijden van kleinere producten.
- Gebruik het serviesmes voor het snijden van vlees of gevogelte.
- Houd het mes altijd met de hand aan het handvat en snijd weg van uw lichaam.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was messen onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen en -sponsjes die de messen kunnen beschadigen.
- Droog de messen direct na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen in een meshouder of op een veilige plaats om snijwonden te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Als de messen bot zijn, slijp ze dan zorgvuldig met een scherpe slijper.
- Bij gebroken of beschadigde delen, neem contact op voor vervangingsonderdelen.
- Indien u problemen ondervindt bij het gebruik, raadpleeg de gebruiksaanwijzing opnieuw of neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Gooi beschadigde onderdelen en het product in overeenstemming met lokale milieuvorschriften weg.
- Recyclebare materialen dienen gescheiden te worden van restafval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met onze klantenservice:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para el Set de Chef Berkel Adhoc (5 Piezas) KAD5CS00SRBGB

1. Información General

El Set de Chef Berkel Adhoc está diseñado para proporcionar calidad y eficiencia en la cocina profesional y doméstica. Con un diseño ergonómico y materiales de alta calidad, este conjunto es ideal para chefs que buscan herramientas que complementen su creatividad culinaria.

2. Información de Seguridad

- Uso previsto: Este producto está destinado exclusivamente para la preparación de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Cuidado al manipular: Las cuchillas están afiladas. Manejar con precaución para evitar cortes.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: No sumergir en agua caliente y no utilizar productos corrosivos para su limpieza.
- Inspección: Revisar periódicamente el estado del producto. Si hay desgaste o daño, dejar de usar.
- Calor y humedad: Mantener alejado de fuentes directas de calor y de ambientes húmedos para preservar los materiales.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Este set incluye 5 piezas esenciales para el chef:

- Cuchillo de chef (20 cm)
- Cuchillo para pan (20 cm)
- Cuchillo de pelar (9 cm)
- Cuchillo para filetear (18 cm)
- Cuchillo de cocina santoku (17 cm)

Datos técnicos:

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante, ergonómico
- Afilado: Afilado profesional para precisión
- Uso: Apto para lavavajillas (se recomienda lavarse a mano)

4. Configuración e Instalación

- Desembalaje: Retirar el set de su embalaje con cuidado.
- Verificación: Asegúrese de que todas las piezas estén incluidas.
- Almacenamiento: Colocar en una superficie limpia y seca, preferiblemente en un bloque de cuchillos o soporte.
- Preparación: Lave cada pieza con agua caliente y jabón antes del primer uso.

5. Operación

- Utilice el cuchillo adecuado para cada tarea (corte, picado, etc.).
- Mantenga los cuchillos afilados para facilitar el uso y garantizar la seguridad.
- Para cortes precisos, utilice una tabla de cortar de calidad.
- Siempre corte en dirección opuesta a su cuerpo para evitar accidentes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza inicial: Lavar a mano con agua tibia y jabón.
- Secar: Secar completamente con un paño limpio para evitar manchas.
- Afilado: Afile los cuchillos regularmente con una piedra de afilar o una chaira.
- Verificación del estado: Examine periódicamente las piezas por signos de desgaste.

7. Resolución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Afile nuevamente.
- Cuchillo dañado: Si observa chips o daños, no use el cuchillo hasta que sea reparado o reemplazado.
- Dificultad al cortar: Verifique si el cuchillo está limpio, afilado y que esté utilizando la técnica adecuada.

8. Eliminación

- Los cuchillos deben ser desechados con precaución.
- Contacte a su servicio municipal de eliminación de residuos para información sobre la disposición de cuchillos y utensilios de cocina.
- No tire cuchillos a la basura regular por el riesgo de lesiones.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Set de Chef Berkel Adhoc - 5 pièces

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Set de Chef Berkel Adhoc. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des chefs professionnels et amateurs. Chaque pièce est fabriquée avec des matériaux de haute qualité pour assurer durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation conforme : N'utilisez le set que pour les applications prévues.
- Manipulation : Manipulez les outils avec précaution. Évitez le contact avec les bords tranchants.
- Enfant : Gardez le produit hors de portée des enfants.
- Nettoyage : Ne plongez pas les pièces dans l'eau bouillante. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer.
- Rangements : Rangez le set dans un endroit sec et sécurisé.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Le Set de Chef Berkel Adhoc comprend cinq pièces essentielles pour la cuisine.

Spécifications techniques:

- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Design ergonomique pour un confort maximal
- Résistance à la corrosion
- Facile à manipuler

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez le set et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Placez les outils sur une surface propre et plate.
3. Pour l'utilisation immédiate, rincez les pièces à l'eau chaude.
4. Assurez-vous que tout le matériel est sec avant utilisation.

5. Fonctionnement

- Utilisez chaque outil selon son but spécifique.
- Pour des performances optimales, utilisez des mouvements fluides et contrôlés.
- Passez en revue les instructions spécifiques pour chaque pièce si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez chaque pièce à la main avec un détergent doux.
- Évitez les éponges abrasives pour réduire les rayures.
- Séchez bien chaque pièce après le lavage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème : Les outils sont rouillés
Solution : Assurez-vous de bien sécher après chaque nettoyage.
- Problème : Difficulté d'utilisation
Solution : Vérifiez que les outils ne sont pas endommagés. Contactez le service client si nécessaire.

8. Élimination

Conformez-vous aux réglementations locales concernant le recyclage et l'élimination des matériaux. Ne jetez pas les pièces dans la nature.

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: Set Chef Berkel Adhoc 5 Pezzi (KAD5CS00SRBGB)

1. Informazioni Generali

Il Set Chef Berkel Adhoc è progettato per offrire un'ottima esperienza culinaria. Questo set comprende cinque pezzi essenziali per la preparazione e la lavorazione degli alimenti, unendo funzionalità e design elegante.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente tutte le istruzioni presenti in questo manuale.
- Utilizzare solo per il fine previsto e seguire tutte le avvertenze.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare utensili danneggiati o usurati.
- Non immergere il prodotto nell'acqua o in altri liquidi.
- Utilizzare il set su superfici piane e stabili.
- In caso di malfunzionamenti o danni, contattare l'assistenza clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Set Chef Berkel Adhoc include i seguenti item:

- Coltello da cucina
- Coltello per pane
- Coltello per sfilettare
- Coltello per verdure
- Affettatrice manuale

Dati tecnici:

- Materiale: Acciaio inossidabile e plastica
- Dimensioni: variabili a seconda del pezzo
- Colore: Nero/Arancio
- Lavabile in lavastoviglie: Sì, (seguire le indicazioni di pulizia)

4. Installazione e Setup

1. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta.
2. Disimballare con attenzione il set, controllando che tutte le parti siano presenti.
3. Posizionare l'affettatrice manuale su una superficie piana e solida.
4. Assicurarsi che il dispositivo sia ben fissato per evitare scivolamenti durante l'uso.
5. Accertarsi di avere accessori e utensili a portata di mano prima di iniziare.

5. Funzionamento

- Utilizzare il coltello desiderato fornisce il miglior taglio per vari tipi di alimenti.
- Per l'affettatrice manuale, posizionare l'ingrediente da affettare in modo sicuro e utilizzare il manico per una presa ottimale.
- Eseguire movimenti regolari e controllati per risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone; asciugare immediatamente.
- Per l'affettatrice, rimuovere eventuali residui alimentari dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare spugne abrasive.
- Verificare regolarmente lo stato delle lame e affilarle se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, controllare se è affilato.
- Se l'affettatrice non funziona correttamente, accertarsi che le parti siano montate correttamente.
- In caso di danni visibili, interrompere l'uso e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.
- Contattare il servizio di raccolta rifiuti locale per informazioni corrette sullo smaltimento di materiali metallici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania