

**SKU: KAD6ST11SRBGB**

**BERKEL | ADHOC - Steak set - 6 pieces - serrated - Blade: 110mm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Adhoc Steak Set (6 Pieces) Serrated Blade 110mm

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Berkel Adhoc Steak Set. This high-quality knife set is designed for effortless cutting and serving of steak and other meats, equipped with serrated blades that enhance performance and precision.

## 2. Safety Information

- Always handle knives with care. Ensure that knives are stored safely when not in use to prevent accidental cuts.
- Keep knives away from children and pets.
- Use cutting boards to protect surfaces and maintain the cutting edge of the knives.
- Always cut away from your body and use a stable surface to prevent slips.
- Inspect the knives for any damage before use. Do not use if any part is broken or damaged.
- Wash knives by hand rather than in a dishwasher to preserve the material and sharpness.
- Do not attempt to catch a falling knife in motion.

## 3. Product Specifications

- Product type: Steak set
- Number of pieces: 6
- Blade type: Serrated
- Blade length: 110mm
- Material: High-quality stainless steel
- Handle: Ergonomic design

## 4. Setup and Installation

No assembly is required for this steak set. Simply unpack the knives from their packaging and ensure they are clean before first use. For storage, consider a block or magnetic strip to keep them organized and secure.

## 5. Operation

To use the knives effectively:

- Ensure the steak or meat is on a stable cutting board.
- Hold the knife in a comfortable grip and use a gentle sawing motion when cutting through meat.
- For best results, allow meat to rest before cutting to retain juices and improve texture.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash with warm water and mild detergent. Avoid abrasive sponges.
- Dry thoroughly after washing to prevent rusting.
- Regularly check the blade for dullness; sharpen as needed using a whetstone or knife sharpener designed for serrated knives.

## 7. Troubleshooting

- If the knife struggles to cut through meat, check for dullness and sharpen if necessary.
- If the blade experiences rust spots, ensure that it's dried properly and store in a moisture-free environment.
- In case of any surface scratches or dents, avoid using abrasive cleaners and use a polishing cloth suitable for stainless steel.

## 8. Disposal

Dispose of damaged knives responsibly. Wrap the blade securely in protective material to avoid injuries and follow local guidelines for metal disposal.

## 9. Contact

For further inquiries or assistance, 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 Berkel. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel AdHoc Steak Set (6 Teile) mit gezahntem Messer 110mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel AdHoc Steak Sets. Dieses hochwertige Set besteht aus sechs Teilen und ist ideal für das Schneiden und Servieren von Steaks. Hergestellt aus rostfreiem Edelstahl, garantieren die Messer Langlebigkeit und eine scharfe Schneidkante.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Messer nur für den vorgesehenen Zweck, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Klingen von Kindern fern.
- Verwenden Sie niemals beschädigte oder stumpfe Klingen.
- Schneiden Sie auf stabilen, rutschfesten Unterlagen, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten.
- Achten Sie beim Umgang mit den Klingen auf Schnittgefahr.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Rostfreier Edelstahl
- Klingenlänge: 110 mm
- Number of Pieces: 6
- Farbe: Schwarz/Silber
- Verwendung: Ideal für Fleisch und Steaks
- Besonderheiten: Gezahnte Klinge für einfaches Schneiden

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Steak Set vorsichtig aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Sets vorhanden sind.
3. Wählen Sie einen sauberen, stabilen Ort zum Lagern des Sets.
4. Lagern Sie die Messer in einem Messerblock oder einem speziellen Schubladeneinsatz, um die Klingen zu schützen.

## 5. Betrieb

1. Halten Sie das Steak fest während des Schneidens, um ein Verrutschen zu vermeiden.
2. Führen Sie das Messer mit gleichmäßigem Druck und sanften Zügen entlang des Steaks.
3. Nutzen Sie die gezahnte Klinge optimal, um ein sauberes Schneiden zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer sofort nach Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Klingen gründlich, bevor Sie sie lagern.
- Lagern Sie die Messer an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu verhindern.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Messer schneiden nicht mehr gut  
Lösung: Schärfen Sie die Klingen mit einem geeigneten Schleifgerät oder ersetzen Sie das Messer.
- Problem: Griff ist locker  
Lösung: Überprüfen Sie die Verbindung und ziehen Sie die Schrauben vorsichtig nach, falls notwendig.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer umweltgerecht. Fragen Sie bei Ihrer örtlichen Abfallbehörde nach, wie Sie die Messer fachgerecht entsorgen können.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Adhoc Steak Set (6-delig, gekarteld mes, 110 mm)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Berkel Adhoc Steak Set. Deze hoogwaardige set, bestaande uit 6 gekartelde steak messen, is ontworpen voor zowel thuisgebruik als professioneel gebruik in restaurants. De messen zijn vervaardigd met aandacht voor detail en kwaliteit, waardoor ze perfect zijn voor het snijden van verschillende soorten vlees.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor hun bedoelde doel; snijd geen andere materialen.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Controleer voor gebruik altijd of de messen beschadigd zijn.
- Snijd op een stabiele ondergrond om ongevallen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de handvatten schoon en droog zijn om uitglijden te voorkomen.
- Vermijd contact met de huid bij het snijden van vlees om snijwonden te voorkomen.
- Bewaar de messen op een veilige plek, bij voorkeur in een messenblok of beschermhoes.

## 3. Productspecificaties

- Aantal stukken: 6
- Meslengte: 110 mm
- Type snede: Gekarteld
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch gevormd
- Gewicht: 1,5 kg (totaal voor de set)
- Afmetingen verpakking: 30 x 12 x 5 cm

## 4. Opstelling en Installatie

De Berkel Adhoc Steak Set vereist geen complexe installatie. Volg de onderstaande stappen:

1. Verwijder de messen uit de verpakking.
2. Controleer elk mes op eventuele schade.
3. Bewaar de messen in een messenblok of een andere geschikte opslag om beschadiging te voorkomen.
4. Zorg ervoor dat u een snijplank gebruikt die geschikt is voor gebruik met messen.

## 5. Gebruik

Gebruik de Berkel steak messen voor het snijden van gegrild vlees, steaks en andere vleessoorten. Volg deze instructies voor een optimale snijervaring:

1. Plaats het stuk vlees op een snijplank.
2. Gebruik het mes met een gelijkmatige druk en een zaagbeweging om door het vlees te snijden.
3. Zorg ervoor dat u een stabiele grip heeft op het handvat van het mes.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de messen met de hand af in warm water met een mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Gebruik geen schurende materialen om krassen op het mes te voorkomen.
- Droog de messen grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen op een droge plaats.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
  - Oplossing: Controleer of het mes schoon is en vrij van voedselresten. Gebruik een slijpsteen om de snijkant opnieuw scherp te maken indien nodig.
- Probleem: Handvat verschuift tijdens gebruik.
  - Oplossing: Controleer of het handvat goed is bevestigd. Indien los, neem contact op met de klantenservice.

## 8. Afvalverwerking

Verwerk de messen in overeenstemming met de lokale wetgeving voor afvalverwerking. Roestvrij staal kan vaak worden gerecycled. Zorg ervoor dat de messen veilig zijn opgeslagen of verpakt om verwondingen te voorkomen tijdens het afvalproces.

## 9. Contactinformatie

Voor vragen, klachten of technische 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

Bedankt dat u kiest voor de Berkel Adhoc Steak Set. Wij wensen u veel snijplezier!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Steak Berkel Adhoc - 6 Piezas con Hoja Serrada de 110mm

## 1. Información General

El set de steak Berkel Adhoc es un conjunto de cuchillos de alta calidad diseñado para cortar carnes con facilidad y precisión. Este juego de 6 piezas es ideal para los amantes de la cocina que buscan utensilios duraderos y eficientes.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este set está diseñado únicamente para el corte de carne. No utilice los cuchillos para otros fines.
- Manejo cuidadoso: Maneje los cuchillos con cuidado. Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Cuidado de las cuchillas: Las hojas son muy afiladas; evite el contacto directo con la piel.
- Almacenamiento seguro: Guarde los cuchillos en un lugar seguro, preferentemente en un bloque para cuchillos o un estuche.
- Inspección regular: Revise regularmente las hojas para detectar signos de daño o desgaste.
- Reemplazo: Si un cuchillo está dañado, no lo utilice y reemplácelo de inmediato.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Berkel
- Modelo: Adhoc
- Número de piezas: 6
- Tipo de hoja: Serrada
- Longitud de la hoja: 110 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía optimizada para un agarre seguro

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere un ensamblaje o instalación especial para el set de cuchillos. Sin embargo, siga estos pasos para su correcto uso:

1. Retire los cuchillos de su empaque.
2. Inspeccione cada cuchillo en busca de daños.
3. Coloque los cuchillos en su lugar de almacenamiento designado.

## 5. Operación

1. Utilice un tablero de cortar adecuado para proteger las hojas.
2. Corte carne siguiendo la dirección de las fibras para obtener resultados óptimos.
3. Aplique una presión uniforme y controlada para lograr cortes limpios.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón suave. Evite el uso de lavavajillas, ya que puede dañar la hoja.
- Secado: Seque inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Mantenimiento de la hoja: Afile los cuchillos periódicamente con una piedra o un afilador adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- Dificultad para cortar: Asegúrese de que la hoja esté afilada.
- Óxido o manchas: Lave y seque correctamente los cuchillos después de cada uso.
- Daño en la hoja: Si la hoja está doblada o rota, deje de usar el cuchillo y reemplácelo.

## 8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. Los cuchillos pueden ser reciclables, pero verifique las instrucciones de reciclaje en su área. No arroje cuchillos en la basura común.

## 9. Contacto

Para consultas o atención al cliente, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Número de teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le Set de Steak Berkel Adhoc 6 pièces - Lame dentelée 110 mm (KAD6ST11SRBGB)

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Set de Steak Berkel Adhoc. Ce produit est conçu pour une coupe précise et un tranchage professionnel de différentes viandes.

## 2. Informations de Sécurité

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser le produit.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Évitez tout contact avec les bords tranchants de la lame pour prévenir les coupures et les blessures.
- Utilisez uniquement pour la découpe de viande. Ne pas utiliser sur des surfaces inappropriées (ex. : matériaux durs qui pourraient endommager la lame).
- Garder hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser si le produit est endommagé.
- Stocker soigneusement dans un endroit sec et sécurisé.

## 3. Aperçu du Produit et Caractéristiques

- Produit : Set de Steak Berkel Adhoc 6 pièces
- Type de lame : Dentelée
- Longueur de la lame : 110 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 500 g
- Couleur : Rouge/Noir

## 4. Installation et Montage

1. Retirez le set de son emballage et vérifiez qu'il n'y ait pas de pièces manquantes.
2. Inspectez les lames pour s'assurer qu'elles sont conformes et sans dommages.
3. Placez le set sur une surface plane et stable, loin des zones de cuisson.
4. Montrez les lames de manière à ce qu'elles soient facilement accessibles lors de l'utilisation.

## 5. Fonctionnement

1. Utilisez le couteau à steak pour trancher la viande en exerçant une pression uniforme.
2. Pour des fines tranches, utilisez un mouvement de scie le long de la viande.
3. Après l'utilisation, essuyez la lame pour un meilleur entretien.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le set de steak à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Séchez soigneusement après le lavage.
- Affûtez les lames régulièrement pour assurer des performances optimales.

## 7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas efficacement, envisagez de l'affûter.
- Si vous constatez des dommages ou des fissures, ne l'utilisez pas et contactez le service client.

## 8. Élimination

- Disposez de l'emballage de manière responsable, en tenant compte du recyclage des matériaux.
- Les lames doivent être éliminées avec précaution pour éviter tout risque de coupure. Suivez les réglementations locales pour les produits en métal.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, contactez-nous à :

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

Merci d'avoir choisi le Set de Steak Berkel Adhoc. Nous espérons que vous en profiterez pleinement.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il set di coltelli Berkel Adhoc Steak. Questo set è composto da sei pezzi progettati per offrire una qualità e una precisione eccezionali nel taglio della carne. Assicurati di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un'esperienza ottimale e sicura.

### Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Questo set di coltelli è destinato esclusivamente al taglio di carne. Non utilizzare per altri scopi.
- Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
- Maneggiare i coltelli con attenzione per evitare tagli accidentali.
- Non forzare il coltello su materiali duri o congelati.
- Mantenere i coltelli affilati per garantire prestazioni ottimali.
- Evitare di lavare i coltelli in lavastoviglie. Lavare a mano e asciugare subito dopo l'uso.
- Conservare i coltelli in un portacoltelli o in un luogo sicuro per prevenire infortuni.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il set di coltelli Berkel Adhoc Steak include:

- Sei coltelli da steak con lama seghettata di 110 mm
- Materiale lama: acciaio inox di alta qualità
- Manico ergonomico per una presa sicura
- Design elegante e funzionale

### Setup e Installazione

1. Rimuovere il set di coltelli dalla confezione con attenzione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili ai coltelli.
3. Lavare ogni coltello a mano utilizzando acqua calda e sapone neutro, quindi asciugare bene.
4. Conservare il set in un luogo asciutto e sicuro, preferibilmente in un portacoltelli.

### Operazione

1. Posizionare la carne su un tagliere stabile.
2. Utilizzare il coltello per affettare la carne con un movimento deciso e controllato.
3. Non utilizzare il coltello per forare o sollevare la carne; utilizzare una forchetta o un utensile idoneo.

### Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare i coltelli a mano con acqua e sapone neutro.
- Asciugare bene i coltelli prima di riporli.
- Non utilizzare tampone abrasivo o prodotti chimici aggressivi durante la pulizia.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali segni di usura e affilare se necessario.

### Risoluzione dei Problemi

- Se la lama appare opaca, è consigliabile affilarla con un affilatore appropriato.
- Se il manico presenta segni di usura, assicurarsi che sia ben fissato. In caso di problemi, contattare il servizio clienti.

### Smaltimento

Smaltire il set di coltelli in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare i coltelli nell'immondizia normale; utilizzare i punti di raccolta per metalli o materiali affilati.

### Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto Berkel!