

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: KAD6SW11SRBGB

BERKEL | ADHOC - Steak set 6 pieces - 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)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Berkel Adhoc Steak Set. This premium product is designed to enhance your dining experience with high-quality knives crafted for optimal performance. The set includes six knives, each with a hardened, stainless steel blade, ensuring longevity and precision in cutting.

2. Safety Information

- Always handle knives with care to avoid cuts or injuries.
- Keep knives out of reach of children.
- Ensure that the knife is securely stored in its designated place when not in use.
- Never attempt to catch a falling knife; it may cause severe injuries.
- Inspect the knife regularly for any signs of damage or wear before use. If damaged, refrain from using the knife and replace it if necessary.
- Use cutting boards made of wood or plastic to protect both the knife and your countertops.
- Never leave knives soaking in water as this may damage the handles or blades.

3. Product Specifications

- Blade Length: 110 mm
- Total Length: 240 mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polypropylene
- Dishwasher Safe: No
- Weight: 0.5 kg

4. Setup and Installation

No assembly is required for the Berkel Adhoc Steak Set. Simply unpack the knife set and place it in a designated area where you plan to use and store it.

5. Operation

To use the Berkel Adhoc Steak Set:

- Ensure that the knife is clean and dry before each use.
- Place the steak on a stable cutting board.
- Hold the knife firmly with one hand and the steak with the other.
- Slice the steak using a smooth, even motion, applying gentle pressure.
- Always cut away from your body and keep fingers clear of the blade's path.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash only with warm soapy water immediately after use.
- Rinse and dry the knives thoroughly to prevent rust and maintain blade sharpness.
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbers that can scratch the blade or handle.
- Store knives in a knife block or magnetic strip to protect the blades and ensure safety.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, consider sharpening it using a whetstone or knife sharpener.
- For any issues with the knife handle, such as looseness or cracks, discontinue use and contact customer service.
- If you experience food sticking to the blade, ensure that the knife is clean and dry before use.

8. Disposal

When disposing of the Berkel Adhoc Steak Set:

- Always wrap the knife securely to prevent accidents.
- Follow local regulations for disposal of kitchen knives and sharp objects.
- Consider donating usable knives to local charities if they are not damaged.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Berkel Adhoc Steak Set. Enjoy your culinary experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Adhoc Steak Set (6 Teile)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Berkel Adhoc Steak Sets. Dieses Set wurde entwickelt, um exzellente Schneideergebnisse zu bieten und ist ideal für Fleischliebhaber. Die Qualität und Langlebigkeit der verwendeten Materialien garantieren eine hervorragende Leistung und eine einfache Handhabung.

2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Produkt ist nur für den vorgesehenen Zweck zu verwenden. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Verwenden Sie das Steak Set nicht, wenn Teile beschädigt oder abgenutzt sind.
- Achten Sie darauf, dass Klingen und Schneideflächen scharf sind; vermeiden Sie den Kontakt mit der Haut, um Verletzungen zu verhindern.
- Halten Sie dieses Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigen Sie das Set nach jedem Gebrauch, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten.
- Lagern Sie die Klingen sicher, um Unfälle zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produkttyp: Steak Set
- Anzahl der Teile: 6
- Klingenlänge: 110 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffe: Ergonomisch gestaltete Kunststoffgriffe
- Design: Modern und funktional

4. Einrichtung und Installation

Das Berkel Adhoc Steak Set benötigt keine spezielle Installation. Es wird in einer hochwertigen Verpackung geliefert.

- Entnehmen Sie die Teile vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen.
- Lagern Sie die Messer in einer sicheren und trockenen Umgebung, um Rost und andere Beschädigungen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Steakmesser mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand, um das zu schneidende Fleisch zu stabilisieren.
- Schneiden Sie das Fleisch mit gleichmäßigem Druck, um eine saubere Schnittfläche zu erhalten.
- Reinigen Sie das Messer direkt nach dem Gebrauch.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klingen mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder -werkzeuge, da diese die Klingen beschädigen könnten.
- Trocknen Sie die Klingen nach der Reinigung gründlich, um Rostbildung zu verhindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klingen und schärfen Sie diese nach Bedarf nach.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klingen schneiden nicht gut.
Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klingen und schärfen Sie sie gegebenenfalls.
- Problem: Klingen rosten.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Klingen nach der Reinigung vollständig trocken sind und an einem trockenen Ort gelagert werden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Die verarbeiteten Materialien können recycelbar sein. Trennen Sie die Kunststoff- und Metallteile und entsorgen Sie diese entsprechend.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Berkel Adhoc Steak Set - 6 Stuks

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Berkel Adhoc Steak Set. Deze set bestaat uit 6 hoogwaardige steakmessen, ontworpen voor optimale prestaties en gebruiksgemak. De messen zijn ideaal voor het snijden van verschillende soorten vlees en zijn een waardevolle aanvulling op uw keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de steakmessen nooit voor toepassingen waarvoor ze niet zijn ontworpen.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Bij gebruik van de messen, zorg ervoor dat uw handen en de snijoppervlakken droog en stabiel zijn.
- Gebruik altijd een snijplank om verwondingen of schade aan werkoppervlakken te voorkomen.
- Controleer de messen voor gebruik op eventuele beschadigingen. Beschadigde messen mogen niet worden gebruikt.
- Reinig de messen onmiddellijk na gebruik om roest en bacteriegroei te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Aantal stukken: 6 messen
- Lemmetlengte: 110 mm
- Materiaal lemmet: RVS
- Handgreep: Ergonomisch en antislip
- Gewicht per mes: ongeveer 100 g
- Voeding: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Setup en installatie

De Berkel Adhoc Steak Set vereist geen uitgebreide installatie. Volg deze stappen voor een goede voorbereiding:

1. Haal de messen voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer elk mes op beschadigingen of defecten.
3. Bewaar de messen in een snijblok of met een meshoes om schade te voorkomen en de levensduur te verlengen.

5. Gebruik

1. Zorg ervoor dat het te snijden vlees op een stabiele snijplank ligt.
2. Houd het mes met een stevige greep vast bij de handgreep.
3. Maak gebruik van een snijdende beweging; druk niet te hard om het mes te laten glijden.
4. Snijd altijd van u af en nooit naar u toe om verwondingen te voorkomen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig de messen onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen die het lemmet kunnen beschadigen.
- Droog de messen direct af met een zachte doek om roest te voorkomen.
- Bewaar de messen op een droge en veilige plaats.

7. Probleemoplossing

- Messen snijden niet goed: Controleer of de messen schoon zijn en geen beschadigingen vertonen. In sommige gevallen kan slijpen nodig zijn.
- Rost of vlekken op de messen: Reinig met een mengsel van azijn en water. Droog goed af.
- Oncomfortabele grip: Controleer of de handgreep schoon is en geen vuil bevat dat de grip kan beïnvloeden.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van dit product, zorg ervoor dat het op de juiste manier gebeurt. Breng de messen naar een lokaal recyclingcentrum of volgens de richtlijnen van uw gemeente voor metalen afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Cuchillos para Steak Berkel Adhoc (6 Piezas)

1. Información General

Este manual proporciona información importante sobre el uso seguro y efectivo del Set de Cuchillos para Steak Berkel Adhoc. Este producto incluye seis cuchillos con hojas de 110 mm, diseñados para ofrecer un corte preciso y cómodo.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales:

- Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Utilice los cuchillos solo para los fines previstos.
- Nunca intente atrapar una caída.

- Uso Adecuado:

- Corte sobre una superficie adecuada para evitar daños a los cuchillos y lesiones.
- No use los cuchillos para abrir latas o como herramientas.

- Almacenamiento:

- Guarde los cuchillos en un lugar seco y seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos.

- Cuidado Personal:

- Use guantes de protección al manipular cuchillos afilados.
- Siempre corte alejado de su cuerpo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Set de Cuchillos para Steak Berkel Adhoc

- Número de Piezas: 6

- Longitud de la Hoja: 110 mm

- Material de la Hoja: Acero inoxidable

- Mango: Antideslizante y ergonómico que proporciona un agarre seguro.

4. Instalación y Preparación

- Desempaque:

Al recibir el producto, retire cuidadosamente el embalaje. Revise que todas las piezas estén incluidas.

- Sistema de Almacenamiento:

Coloque los cuchillos en un bloque de cuchillos o en una tira magnética para un acceso seguro y ordenado.

5. Operación

- Para utilizar los cuchillos, sostenga el mango firmemente. Aplique una presión uniforme al cortar, utilizando movimientos suaves y controlados.

- Para cortes delicados, incline ligeramente el cuchillo y use la parte delantera de la hoja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza:

Lave a mano los cuchillos con agua tibia y jabón suave. Evite el uso de estropajos abrasivos. Se recomienda no lavar en lavavajillas.

- Mantenimiento:

Afile los cuchillos regularmente con un afilador apropiado para mantener el filo. Mantenga el mango limpio y seco.

7. Solución de Problemas

- Problema: Los cuchillos no cortan bien.

Solución: Afile las hojas utilizando un afilador de cuchillos adecuado.

- Problema: El cuchillo se ha dañado.

Solución: Revise si la hoja ha presentado mellas. Si es irreparable, considere reemplazar el cuchillo.

8. Eliminación

Designe los cuchillos no utilizados o dañados adecuadamente. Póngase en contacto con su centro local de reciclaje para obtener consejos sobre la eliminación de acero inoxidable. Mantenga las cuchillas cubiertas o envueltas para evitar lesiones.

9. Contacto

Si tiene preguntas o problemas con su producto, contáctenos:

- Correo Electrónico: info@gmgastro.com

- Teléfono: 0800 7000 220

- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Set de Steak Berkel Adhoc (6 pièces)

1. Informations Générales

Ce set de steak Berkel Adhoc est conçu pour offrir une expérience de découpe optimale. Fabriqué avec précision, il est idéal pour trancher viande, poisson et légumes avec facilité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit doit être utilisé uniquement à des fins de découpe de nourriture.
- Surveillance : Ne laissez jamais un enfant utiliser ce produit sans surveillance.
- Lames tranchantes : Faites preuve de prudence lors de l'utilisation des lames. Toujours couper loin de vous.
- Endommagé ou usé : Ne pas utiliser si une partie est endommagée ou usée.
- Rangement : Ranger le set dans un endroit sec et hors de portée des enfants.
- Entretien : Toujours nettoyer soigneusement après utilisation pour éviter la contamination.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nombre de pièces : 6
- Longueur de la lame : 110 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique pour une prise en main facile
- Couleur : Finition élégante

4. Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez le set de sa boîte et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Rangement : Trouvez un endroit de rangement adapté, de préférence un bloc de couteaux ou un tiroir à ustensiles.
3. Protection des lames : Assurez-vous que les lames sont protégées par des housses ou dans un rangement prévu à cet effet.

5. Fonctionnement

1. Préparation : Placez l'aliment sur une planche à découper stable.
2. Découpe : Tenez le couteau par la poignée et effectuez des mouvements de va-et-vient pour trancher avec précision.
3. Attention à la pression : Évitez d'exercer une pression excessive pour maintenir la lame bien aiguisée.

6. Nettoyage et Entretien

- Propreté : Lavez les lames à l'eau chaude savonneuse immédiatement après utilisation.
- Séchage : Séchez soigneusement pour éviter la rouille.
- Aiguisage : Aiguiser les lames régulièrement pour garantir une découpe efficace.

7. Dépannage

- La lame ne coupe pas : Vérifiez que la lame est bien aiguisée et propre.
- Débris de nourriture : Assurez-vous que aucun aliment n'obstrue la lame.
- Lame endommagée : Si la lame est endommagée, ne l'utilisez pas et contactez le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères. Suivez les réglementations locales concernant l'élimination des produits en métal et en plastique.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Set di Coltelli Berkel AdHoc da 6 Pezzi

1. Informazioni Generali

Il set di coltelli Berkel AdHoc da 6 pezzi è progettato per soddisfare le esigenze degli appassionati di carne e dei professionisti della cucina. Realizzato con materiali di alta qualità, questo set è ideale per garantire tagli precisi e presentazioni impeccabili.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il prodotto in conformità con le istruzioni fornite nel manuale.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare i coltelli su superfici dure che possano danneggiare la lama.
- Non lavare in lavastoviglie, in quanto può danneggiare le lame e i manici.
- Indossare sempre guanti protettivi durante l'uso.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Set composto da 6 pezzi
- Lama: acciaio inossidabile di alta qualità
- Lunghezza della lama: 110 mm
- Manici ergonomici per una presa sicura
- Design elegante e funzionale
- Facile da affilare

4. Installazione e Configurazione

Non è necessaria alcuna installazione specifica per questo prodotto. Assicurarsi che i coltelli siano puliti e asciutti prima dell'uso. Posizionare i coltelli in un luogo sicuro e facilmente accessibile, come un portacoltelli.

5. Funzionamento

- Utilizzare il coltello specifico per il tipo di carne che si intende tagliare.
- Affilare le lame regolarmente per garantire prestazioni ottimali.
- Afferrare saldamente il manico mentre si esegue il taglio per evitare scivolamenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire i coltelli a mano con acqua calda e sapone, poi asciugare immediatamente.
- Evitare l'uso di pagliette o detergenti abrasivi che potrebbero graffiare le lame.
- Conservare i coltelli in un supporto appropriato per mantenerli in condizioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i coltelli non affettano correttamente, controllare la condizione delle lame e affilarle se necessario.
- Se ci sono segni di corrosione, pulire con una soluzione di aceto e acqua e asciugare bene.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di prodotti in acciaio. Non gettare i coltelli nel cestino dei rifiuti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania