

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: KCO4SW11SMRBL

(4 pieces) BERKEL | Steak knife - Red - Blade: 110mm

4x



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel 4 Pieces Steak Knife Red Blade 110mm (KCO4SW11SMRBL)

1. General Information

Thank you for choosing the Berkel 4 Pieces Steak Knife with Red Blade. These premium knives are designed for effortless cutting of steak and other meats, combining function, quality, and aesthetics.

2. Safety Information

- Cutting Safety: Always cut away from your body and keep fingers clear of the cutting path.
- Storage: Store knives in a secure area out of reach of children.
- Use on Appropriate Surfaces: Avoid cutting on hard surfaces to prevent damage to the blade. Use cutting boards as recommended.
- Sharp Edge Caution: The knife blades are extremely sharp. Handle with care to prevent injuries.
- Cleaning Precautions: Use caution when cleaning the blades to avoid cuts.

3. Product Specifications

- Blade Length: 110mm
- Blade Material: High-quality stainless steel
- Handle Type: Ergonomic red handle
- Pack Size: 4 pieces
- Color: Red

4. Setup and Installation

The Berkel Steak Knives do not require installation. However, for optimal usage:

- Unpack the knives and check for any damage during transit.
- Choose a suitable location for storage, like a knife block or magnetic strip, ensuring safety from accidental cuts.

5. Operation

- Cutting: Hold the knife by the handle, positioning the blade at a comfortable angle to the meat. Apply even pressure while slicing.
- Grip: For safety and control, use a firm grip on the handle. Ensure your fingers are positioned away from the blade.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Wash knives by hand in warm soapy water immediately after use. Avoid using abrasive cleaners or sponges that can scratch the blade.
- Drying: Dry the knives thoroughly with a soft cloth before storing.
- Sharpening: Periodically sharpen the blades using a quality knife sharpener or seek professional sharpening services as needed.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife does not cut effectively, consider sharpening the blade.
- Rust or Discoloration: Ensure knives are dried immediately after washing to prevent rust. If rust occurs, use a fine abrasive pad designed for stainless steel.

8. Disposal

When the knives reach the end of their life, dispose of them carefully to avoid injury. Wrap in a sturdy material before placing in the trash to prevent cuts to waste management personnel.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

Thank you for using Berkel products. Enjoy your cooking experience with our steak knives!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel Steakmesser Set

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Berkel Steakmesser Set entschieden haben. Dieses hochwertige Set besteht aus vier Steakmessern mit roter Klinge und ist ideal für den Einsatz in der Gastronomie und im privaten Bereich.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klingen von Kindern und ungeschützten Personen fern.
- Schneiden Sie niemals auf einer harten Oberfläche, um Beschädigungen der Klingen und Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Schneiden einen stabilen Untergrund und lassen Sie die Messer nie unbeaufsichtigt während ihrer Verwendung.
- Überprüfen Sie die Klingen regelmäßig auf Abnutzung oder Beschädigungen.
- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch sorgfältig, um die Hygiene zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Länge der Klinge: 110 mm
- Gesamtlänge: 230 mm
- Griffmaterial: Kunststoff, rot
- Anzahl der Teile: 4 Messer im Set

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie die Steakmesser vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie die Messer auf eventuelle Beschädigungen oder Mängel.
- Stellen Sie sicher, dass die Klingen und Griffe sauber und trocken sind, bevor Sie sie verwenden.
- Bewahren Sie die Messer im gelieferten Set oder in einem passenden Messerblock auf, um die Klingen zu schützen.

5. Bedienung

- Halten Sie das Steakmesser mit einer Hand am Griff und das Fleisch mit der anderen Hand fest.
- Schneiden Sie das Fleisch in gleichmäßigen, kontrollierten Bewegungen.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge immer scharf und sauber ist, um das beste Schneidergebnis zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie abriebende Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, die die Klingen zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Rost zu vermeiden.
- Lagern Sie die Messer an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Klinge schneidet nicht gut: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Schärfen Sie das Messer, falls nötig.
- Klinge rostet: Stellen Sie sicher, dass die Messer nach jeder Reinigung gründlich getrocknet und an einem trockenen Ort gelagert werden.
- Griff wackelt: Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Klinge und Griff. Bei Bedarf Kontakt mit dem Kundenservice aufnehmen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie beschädigte oder nicht mehr benötigte Messer verantwortungsvoll.
- Beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Metall- und Kunststoffabfällen.
- Bringen Sie die Messer nicht in den normalen Müll; informieren Sie sich über die entsprechende Abfallentsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleidingen voor Berkel Steakmessen (4-delige set) met Rode Mesjes 110mm KCO4SW11SMRBL

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Berkel 4-delige steakmessenset. Deze hoogwaardige messen zijn ontworpen voor de perfecte snede van vlees en zijn een onmisbaar hulpmiddel in elke keuken. Gemaakt van duurzame materialen, bieden deze messen niet alleen functionaliteit, maar ook een elegant design.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor hun bedoelde doeleinden.
- Houd de messen buiten bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank bij het snijden om beschadiging van oppervlakken en messen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de messen altijd schoon en droog zijn voor en na gebruik.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadiging van de messen. Gebruik geen beschadigde messen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe randen om snijwonden te voorkomen.
- Berg de messen veilig op in een messenblok of beschermhoes wanneer ze niet in gebruik zijn.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Berkel 4-delige steakmessenset
- Meslengte: 110 mm
- Kleur mesje: Rood
- Materiaal: Hoogwaardige roestvrijstalen lemmeten
- Handvat: Ergonomisch ontwerp voor comfort en controle
- Gewicht: 0,5 kg
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.

4. Installatie en opstelling

Deze steakmessenset vereist geen technische installatie. Zorg voor een geschikte en veilige opslaglocatie. Bewaar de messen in een messenblok of gebruik beschermhoezen om scherp te behouden en ongewenst letsel te voorkomen.

5. Gebruik

- Gebruik de messen voor het snijden van vlees, waaronder steak, varkensvlees en lamsvlees.
- Zorg ervoor dat het vlees goed op een snijplank ligt voor stabiel snijden.
- Snijd in een constante beweging voor een nette snede.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig de messen direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -sponsjes die krassen kunnen veroorzaken op de messen.
- Droog de messen onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Regelmatig slijpen van de messen wordt aanbevolen voor optimale prestaties.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is en slijp indien nodig.
- Probleem: Ruikt of smaakt niet goed.
Oplossing: Reinig het mes grondig en controleer op voedselresten.
- Probleem: Hanteren van het mes is oncomfortabel.
Oplossing: Zorg ervoor dat u het mes goed vasthoudt met een stevige grip en op de juiste manier snijdt.

8. Afvoer

Afhankelijk van de lokale richtlijnen voor afvalverwerking, gooi de messen niet weg via de reguliere afvalroute. Bij het afvoeren van de messen, zorg ervoor dat de scherpe randen zijn afgedekt of beschermd om letsel te voorkomen. Neem contact op met lokale instanties voor juiste afvoerinstructies.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Steak Berkel (4 Piezas) - Hoja Roja 110mm

1. Información General

Felicitaciones por la adquisición del Cuchillo de Steak Berkel. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un corte preciso y una experiencia de comedor excepcional. Con su diseño elegante y cuchillas de alta calidad, el cuchillo es ideal para disfrutar de carnes asadas y otros platos.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el cuchillo, asegúrese de leer todas las instrucciones.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No utilice el cuchillo para fines diferentes a los previstos.
- Use siempre la cuchilla en una superficie adecuada y estable.
- Evite el contacto con el borde afilado del cuchillo.
- Al manipular, sostenga el cuchillo por el mango y no por la hoja.
- Lave el cuchillo a mano. No lo sumerja en agua caliente durante largos períodos.
- Inspeccione el cuchillo regularmente en busca de daños o desgastes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la hoja: 110 mm
- Color de la hoja: roja
- Mango: ergonómico y antideslizante
- Cantidad: 4 piezas en el conjunto
- Uso: adecuado para cortar carne y otros alimentos en el hogar y en restaurantes.

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el cuchillo de steak Berkel. Simplemente retire el cuchillo de la caja, límpielo antes del primer uso y estará listo para su uso.

5. Operación

Para cortar eficientemente carne, siga estos pasos:

- Coloque la carne en una superficie de corte firme.
- Sostenga el cuchillo por el mango, utilizando una presión firme y controlada.
- Haga movimientos suaves y puede usar un movimiento de sierra al cortar.
- Limpie el cuchillo después del uso, asegurándose de no tocar la hoja con las manos desprotegidas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo con agua tibia y jabón suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos o limpiadores que puedan dañar la superficie.
- Se recomienda secar el cuchillo con un paño seco después de lavarlo.
- Para mantener la afiladura, utilice un afilador de cuchillos adecuado si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta eficientemente: Afile la cuchilla utilizando un afilador de cuchillos.
- Si el mango se siente inestable: Verifique que no haya daños en la conexión entre la hoja y el mango. Si está dañado, no use el cuchillo y comuníquese con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

Este producto debe ser descartado de manera responsable. Asegúrese de reciclar los materiales en la medida de lo posible y siga las regulaciones locales sobre el desecho de cuchillos de acero.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau à Steak Berkel 4 Pièces Lame Rouge 110mm (KCO4SW11SMRBL)

1. Informations Générales

Le couteau à steak Berkel est conçu pour offrir une coupe précise et élégante. Fabriqué avec des matériaux de qualité, ce produit est parfait pour les amateurs de viande et les professionnels de la gastronomie.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable et appropriée.
- Ne pas utiliser le couteau pour couper des aliments durs qui pourraient endommager la lame.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Avertissement : les lames sont très tranchantes. Manipulez avec précaution pour éviter les blessures.
- Si vous avez besoin de manipuler le couteau, utilisez toujours un gant de protection.
- Évitez de placer le couteau dans le lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : KCO4SW11SMRBL
- Longueur de la Lame : 110 mm
- Matériau de la Lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Couleur de la Lame : Rouge
- Nombre de pièces : 4

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez le produit avec soin en veillant à ne pas toucher la lame.
2. Placez les couteaux sur une surface plane ou dans un support à couteaux pour éviter les dommages.
3. Vérifiez que tous les couteaux sont en bon état avant usage.
4. Aucune installation électrique ou spécialisée n'est requise pour ce produit.

5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau pour trancher des steaks et d'autres viandes.
- Tenez le couteau fermement par le manche et faites des mouvements de coupe contrôlés en utilisant une pression uniforme.
- Pour un résultat optimal, coupez contre le grain de la viande.

6. Nettoyage et Entretien

- Rincez le couteau à l'eau chaude immédiatement après utilisation.
- Lavez à la main avec un détergent doux.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la lame.
- Séchez avec soin avant de ranger pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Si la lame devient terne, affûtez-la avec un aiguiser approprié.
- En cas de dommages visibles, ne pas utiliser le couteau. Contactez le fournisseur pour des conseils ou un remplacement.
- Si un morceau de la lame se détache, évitez d'utiliser l'outil et consultez un professionnel.

8. Élimination

- Conformément aux directives locales pour les déchets, éliminez le produit endommagé ou hors d'usage dans une décharge appropriée.
- Ne jetez pas le couteau dans les déchets recyclables à cause de sa lame tranchante.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltellini per Steak Berkel - 4 Pezzi con Lama Rossa 110mm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il set di coltellini per steak Berkel. Questo set è progettato per offrire un'esperienza di taglio superiore con un design elegante e funzionale. Realizzati con materiali di alta qualità, i coltellini garantiscono prestazioni eccellenti e durata nel tempo. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo corretto e sicuro del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Adeguato:** Questi coltellini sono progettati esclusivamente per il taglio di carne. Non utilizzare per altri scopi.
- **Manutenzione della Lama:** Le lame sono affilate. Quando si maneggiano, prestare attenzione per evitare tagli accidentali. Conservare in un luogo sicuro lontano dalla portata dei bambini.
- **Pulizia:** Eseguire sempre una pulizia accurata dopo l'uso per prevenire la proliferazione di batteri.
- **Controllo Regolare:** Controllare frequentemente le lame per eventuali danni o usura. Non utilizzare coltellini danneggiati.
- **Protezione Personale:** Si consiglia di indossare guanti protettivi durante la pulizia e la manutenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale della Lama:** Acciaio Inossidabile
- **Lunghezza della Lama:** 110mm
- **Colore della Lama:** Rosso
- **Numero di Pezzi:** 4
- **Manico:** Ergonomico, in plastica resistente
- **Utilizzo:** Professionale e domestico

4. Installazione e Messa in Opera

- Rimuovere i coltellini dalla confezione con attenzione.
- Verificare che ogni coltellino sia privo di difetti o difetti di fabbricazione.
- Lavare i coltellini con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Asciugare delicatamente con un panno pulito.

5. Funzionamento

- Tenere il coltellino con una presa sicura.
- Utilizzare un tagliere adeguato per evitare danni alla lama e il rischio di scivolamento.
- Applicare una pressione uniforme e controllata durante il taglio per ottenere risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire i coltellini a mano utilizzando acqua calda e detergente delicato. Non utilizzare spugne abrasive.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie o ossidazione.
- Conservare i coltellini in un blocco per coltelli o in un luogo sicuro con la lama protetta.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Lama Spuntata:** Affilare la lama con una pietra per affilare o un affilatore specifico per coltelli.
- **Ruggine o Macchie:** Pulire accuratamente con un detergente per acciaio inossidabile. In caso di persistente ruggine, contattare il supporto.
- **Manico Allentato:** Verificare se le viti di fissaggio sono sicure. In caso contrario, serrarle delicatamente.

8. Smaltimento

- Si raccomanda di smaltire i coltellini secondo le normative locali. Non gettare nella raccolta differenziata dei rifiuti. È consigliabile portare i coltellini usurati a centri di riciclaggio specifici per metalli.

9. Contatti

Per ulteriori domande o supporto, contattare:
Email: info@gmgastro.com
Telefono: 0800 7000 220
Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto i Coltellini per Steak Berkel!