

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: KCO4SW11SRCBL

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



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel 4 Pieces Steak Knife Cream Blade 110mm (KCO4SW11SRCBL)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Berkel 4 Pieces Steak Knife set. This high-quality knife set is designed to enhance your dining experience, featuring a cream blade and ergonomic handle for optimal comfort and precision. These knives are crafted for durability and are suitable for both home kitchens and professional settings.

2. Safety Information

- Always handle knives with care to avoid cuts and injuries.
- Keep knives out of reach of children when not in use.
- Ensure knives are sharp for effective use; dull knives require more force and can lead to accidents.
- Do not use knives on hard surfaces that may damage the blade.
- Clean the knives immediately after use to prevent food residue buildup, which can cause slipping.
- When storing knives, use a protective sheath or knife block to avoid accidents.

3. Product Specifications

- Model: KCO4SW11SRCBL
- Blade Length: 110 mm
- Blade Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Ergonomic cream handle
- Set Includes: 4 pieces of steak knives
- Weight: 0.54 kg

4. Setup and Installation

No installation is necessary for the Berkel Steak Knife set. Simply unpack the knives and place them in a designated storage area, such as a knife block or magnetic strip. Ensure that the blades are not touching any surfaces to maintain their sharpness.

5. Operation

To use the Berkel Steak Knives effectively:

- Hold the knife by the handle.
- Position the blade at the desired cutting angle against the steak.
- Apply even pressure to slice through the meat, utilizing the serrated edge for enhanced cutting ability.
- Always cut away from your body and maintain a stable posture.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash with warm, soapy water immediately after use.
- Rinse and dry thoroughly to prevent rusting and pitting.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads to protect the blade's finish.
- Store knives in a protective sheath, knife block, or designated storage to maintain their sharpness and prevent damage.

7. Troubleshooting

- If knives become dull: Sharpen using a whetstone or knife sharpener designed for stainless steel.
- If food sticks to the knife: Ensure the blade is clean and dry; consider using a non-stick cutting surface.
- If the handle becomes loose: Contact customer service for assistance.

8. Disposal

When disposing of old or damaged knives, wrap them securely in paper or cloth to avoid injury. Dispose of them in a designated waste bin. Check local regulations for any specific disposal requirements for steel products.

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 choosing Berkel. Enjoy your cooking and dining experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel 4-teiliges Steakmesser-Set - Crememesser mit 110 mm Klinge

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Berkel Steakmesser-Set entschieden haben. Diese hochwertigen Messer sind ideal für die Zubereitung und den Genuss von Steaks und anderen Fleischgerichten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die sichere und effektive Nutzung des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitshinweise

- Achtung: Die Klingen sind extrem scharf. Halten Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie immer einen stabilen Untergrund, um die Gefahr von Verletzungen zu vermeiden.
- Schneiden Sie niemals in eine Richtung, die auf den Körper zeigt.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klingen. Beschädigte oder gebrochene Klingen sollten sofort ersetzt werden.
- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Lagern Sie die Messer in einem Messerblock oder einer Schutzabdeckung, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produkt: Berkel 4-teiliges Steakmesser-Set
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenlänge: 110 mm
- Griffmaterial: Kunststoff in Cremefarbe
- Anzahl der Messer: 4
- Verpackung: Präsentationsbox

4. Einrichtung und Installation

1. Öffnen Sie die Präsentationsbox, um die Messer zu entfernen.
2. Überprüfen Sie jedes Messer auf Anzeichen von Beschädigungen.
3. Platzieren Sie die Messer an einem trockenen, sicheren Ort, z.B. in einer Messerblock oder spezielle Hülle.
4. Stellen Sie sicher, dass alle Benutzer über die Sicherheitshinweise informiert sind.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit der linken Hand am Griff und die rechte Hand am Ende des Griffes.
- Platzieren Sie das Steak auf einem stabilen Schneidebrett.
- Verwenden Sie ein sanftes Schneiden in einer kontrollierten Bewegung, um gleichmäßige Stücke zu erhalten.
- Reinigen Sie das Messer nach Gebrauch gründlich ab.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie mildes Spülmittel und ein weiches Tuch oder einen Schwamm zur Reinigung.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klingen regelmäßig mit einem Wetzstein oder Wetzstahl.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneiden nicht gut.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schleifen Sie sie bei Bedarf nach.
- Problem: Klinge hat Rostflecken.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Messer nach der Reinigung gründlich getrocknet werden.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie beschädigte oder nicht mehr benötigte Messer verantwortungsbewusst.
- Geben Sie sie nicht einfach in den Müll; bringen Sie sie zu einer örtlichen Recyclingstelle oder einem speziellen Entsorgungsdienst für Metalle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Berkel Steakmes Set

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Berkel Steakmes Set. Deze set van vier romige mesjes met een lemmetlengte van 110 mm is ontworpen om elke steak perfect aan te snijden. De messen zijn vervaardigd met oog voor kwaliteit en precisie, ideaal voor zowel professioneel als thuisgebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen uitsluitend voor hun bedoelde doel: het snijden van vlees.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat de messen altijd schoon en droog zijn om roestvorming te voorkomen.
- Gebruik snijplanken van hoogwaardig materiaal om de scherpte van de messen te behouden.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen; de scherpe randen kunnen snijwonden veroorzaken.
- Vermijd het gebruik van de messen in de vaatwasser; dit kan schade aan de lemmeten veroorzaken.

3. Productspecificaties

- Type: Steakmes
- Aantal: 4 stuks
- Lemmetlengte: 110 mm
- Kleur: Crème
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Handvat: Ergonomisch ontworpen voor comfort
- Gewicht: 0,2 kg per mes

4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de messen uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Bewaar de messen in een veilige meshouder of snijblok om beschadiging te voorkomen.
3. Als de messen in een blok worden bewaard, zorg dan dat ze goed passen en niet strak tegen elkaar aan zitten.

5. Gebruik

1. Plaats het vlees op een stabiele snijplank.
2. Houd het mes stevig en snijd met een gelijkmatige druk.
3. Pas je snijtechniek aan om de beste resultaten te behalen, en gebruik de punt van het mes voor precieze sneden.
4. Na gebruik, zorg ervoor dat de messen goed worden gereinigd en gedroogd.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de messen met warm water en een mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Droog de messen onmiddellijk na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Scherpe randen kunnen worden onderhouden met een messenslijper.
- Bewaar de messen op een droge plaats om hun levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijwonden bij het gebruik.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is en slijp het zo nodig.
- Probleem: Roestvorming.
Oplossing: Zorg voor regelmatig schoonmaken en goed drogen van de messen.
- Probleem: Breuk van het lemmet.
Oplossing: Vervang het mes en vermijd gebruik onder extreme omstandigheden.

8. Afvalverwerking

Gooi de messen niet in de gewone afvalbak. Bekijk lokale richtlijnen voor de verwerking van keukengerei of metalen producten. Als de messen niet meer bruikbaar zijn, neem dan contact op met lokale recyclers voor een milieuvriendelijke afvoer.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of service, neem contact op met:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Steak Berkel (4 Piezas, Cuchilla Crema 110mm)

1. Información General

El cuchillo de steak Berkel es un utensilio de alta calidad diseñado para proporcionar una experiencia de corte excepcional. Fabricado con materiales de primera, su diseño ergonómico y afilado garantizan la facilidad y precisión en cada uso.

2. Información de Seguridad

- Tenga cuidado al manipular el cuchillo, ya que la cuchilla es extremadamente afilada.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Nunca use el cuchillo para cortar materiales que no sean alimentos, ya que esto puede dañar la cuchilla.
- Evite dejar el cuchillo en un lugar húmedo para prevenir la corrosión.
- Utilice una tabla de cortar adecuada para proteger la cuchilla y su superficie de corte.
- Lave el cuchillo a mano y evite el uso de lavavajillas, ya que esto puede afectar su filo y acabado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la cuchilla: Acero inoxidable
- Longitud de la cuchilla: 110 mm
- Mango: Polipropileno (PP) en color crema
- Número de piezas: 4
- Uso: Ideal para cortes de carne, incluyendo steak y otros tipos de carne roja.

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación para el uso de este producto. Aquí están las instrucciones para su correcto uso:

1. Retire el cuchillo del embalaje con cuidado.
2. Inspeccione el cuchillo para asegurarse de que no haya daños visibles en la cuchilla o el mango.
3. Coloque el cuchillo en una superficie plana y limpia, listo para su uso.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo de steak:

1. Asegúrese de tener una tabla de cortar estable.
2. Coloque la carne en la tabla de cortar.
3. Con una mano, sujete el mango firmemente y utilice la otra mano para estabilizar la carne.
4. Realice cortes suaves y controlados, utilizando el peso del cuchillo para facilitar el corte.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave inmediatamente después de su uso.
- Seque siempre el cuchillo con un paño suave.
- Para mantener el filo de la cuchilla, afile el cuchillo con un afilador adecuado de forma regular.
- Almacene el cuchillo en un lugar seco y protegido, como un bloque para cuchillos o una funda.

7. Solución de Problemas

- Problema: El cuchillo no corta bien.
Solución: Es posible que necesite ser afilado. Utilice un afilador de cuchillos.
- Problema: Hay manchas en la cuchilla.
Solución: Lave la cuchilla con agua caliente y jabón suave, y séquela inmediatamente.

8. Eliminación

Este producto cuenta con una larga vida útil, pero, al final de su vida útil, deséchelo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. Procure reciclar los materiales en un punto de recolección adecuado para metales.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Couteau à steak Berkel 4 pièces

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le set de couteaux à steak Berkel. Ce produit est conçu pour offrir une performance exceptionnelle lors de la découpe de viandes.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable et adaptée.
- Évitez tout contact avec des objets durs pour préserver le tranchant de la lame.
- Ne laissez pas les enfants utiliser ce produit sans supervision.
- Assurez-vous que la lame est correctement montée avant chaque utilisation.
- Ne plongez pas le couteau dans l'eau bouillante ou dans un liquide corrosif.
- Conservez le couteau dans un endroit sec et sécurisé.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Longueur de la lame : 110 mm
- Couleur de la lame : Crème
- Nombre de pièces : 4

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement le set de couteaux.
2. Vérifiez que chaque couteau est en bon état et que la lame n'est pas endommagée.
3. Placez les couteaux dans un bloc à couteaux ou une protection adéquate pour éviter les accidents.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

1. Tenez le couteau avec une main, en plaçant votre pouce sur le haut de la lame pour un meilleur contrôle.
2. Avec votre autre main, tenez la viande en place.
3. Inutile de forcer, laissez la lame couper en effectuant des mouvements réguliers.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyant abrasif.
- Séchez immédiatement après lavage pour éviter la rouille.
- Aiguissez la lame si nécessaire avec un aiguiser approprié.

7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas bien, vérifiez son aiguisage.
- Assurez-vous que le couteau a été nettoyé correctement et n'est pas rouillé.
- Pour toute défaillance qui ne peut être résolue, contactez notre service client.

8. Élimination

Ne jetez pas les couteaux à la poubelle classique. Reportez-vous à la réglementation locale concernant l'élimination des objets tranchants. Considérez le recyclage de l'acier si possible.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Steak Berkel

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Steak Berkel. Questo coltello è progettato per offrire un'esperienza di taglio superiore e un design elegante, ideale per gli amanti della carne. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto per garantire un uso sicuro e corretto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo coltello è progettato esclusivamente per il taglio di carne e non deve essere utilizzato per altri scopi.
- Taglienti: Maneggiare con attenzione, la lama è estremamente affilata. Utilizzare con cautela per evitare ferite.
- Bambini: Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini. Non consentire ai minori di utilizzare il coltello senza supervisione.
- Superficie di lavoro: Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e antiscivolo per evitare incidenti.
- Conservazione: Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o un contenitore protettivo.
- Controllo del prodotto: Controllare regolarmente il coltello per eventuali segni di danno o usura. Sostituire se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Dimensione della Lama: 110 mm
- Dimensione complessiva: 230 mm
- Colore della Lama: Crema
- Peso: 120 g
- Set: Include 4 coltelli da steak

4. Installazione e Configurazione

Non è necessaria alcuna installazione specifica per il coltello da steak Berkel. Assicurarsi di rimuovere l'imballaggio con attenzione e conservare il coltello in un luogo sicuro. È consigliabile utilizzare un ceppo per coltelli o un supporto per una conservazione sicura.

5. Operazione

1. Posizionare il pezzo di carne su un tagliere stabile.
2. Impugnare il coltello con una mano, mantenendo un grip saldamente sul manico.
3. Utilizzare la lama affilata per effettuare un taglio deciso e controllato.
4. Pulire il coltello dopo l'uso per mantenere la sua affilatura e prevenire la corrosione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro. Evitare di immergere il coltello in acqua per lunghi periodi.
- Asciugatura: Asciugare immediatamente dopo il lavaggio con un panno morbido.
- Manutenzione: Affilare il coltello regolarmente utilizzando una pietra per affilare o un affilatore per coltelli per mantenere la precisione del taglio.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il coltello non affetta bene
- Soluzione: Assicurarsi che la lama sia affilata. Affilare se necessario.
- Problema: Danno o usura evidente
- Soluzione: Contattare il servizio di assistenza clienti per consigli sulla sostituzione.

8. Smaltimento

Per smaltire il coltello, seguire le normative locali per la raccolta dei metalli. Assicurarsi che la lama sia protetta durante lo smaltimento per evitare infortuni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania