

# 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: KCO4SW11SRMBL

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

# 4x



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Berkel Steak Knife Set

---

### 1. General Information

Thank you for choosing the Berkel 4-Pieces Steak Knife Set with Black Blade (Model: KCO4SW11SRMBL). This set is designed for both professional chefs and home cooks, providing exceptional precision and performance. The knives are crafted from high-quality materials to enhance durability and cutting efficiency.

### 2. Safety Information

- Important: Always handle knives with care. Keep out of reach of children.
- When using the steak knives, be aware of your hand positions and avoid placing your hand in front of the cutting path.
- Do not use the knives for purposes other than cutting food.
- Ensure that the knives are stored safely to prevent accidental cuts.
- Keep the blades sharp; dull knives can cause slips and unexpected injuries.
- Clean knives immediately after use to prevent cross-contamination of food.

### 3. Product Specifications

- Model: KCO4SW11SRMBL
- Material: Stainless steel blade with black finish
- Blade Length: 110 mm
- Handle Type: Ergonomic handle for comfort and grip
- Number of Knives: 4 pieces
- Dishwasher Safe: No
- Weight of Each Knife: 200 g

### 4. Setup and Installation

#### 1. Unpacking:

- Carefully remove the knife set from the packaging. Avoid using excessive force.

#### 2. Initial Inspection:

- Inspect each knife for damages. Contact customer service if any defects are found.

#### 3. Storage:

- Store the knives in a dedicated knife block or magnetic strip to ensure safety and longevity. Avoid storing them loose in drawers.

### 5. Operation

- Use the knives for cutting through steak and other meats. Hold the knife firmly by its handle and make smooth, even strokes to achieve desired results.
- For best performance, slice against the grain of the meat for a tender cut.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knives with warm, soapy water immediately after use.
- Do not use abrasive sponges or harsh detergents as they can damage the blade and handle.
- Dry the knives thoroughly with a soft cloth before storage.
- Regularly check the blade for sharpness and sharpen if necessary using a suitable knife sharpener.

### 7. Troubleshooting

#### - Problem: Knife is dull.

- Solution: Sharpen the knife using a whetstone or professional sharpener.

#### - Problem: Handle is loose.

- Solution: Contact customer service for advice or possible warranty service.

#### - Problem: Rust appearance on blade.

- Solution: Clean the blade immediately with a rust remover, ensuring it is thoroughly dried afterward. Store in a dry environment.

### 8. Disposal

- Dispose of any damaged knives responsibly. Do not discard them in regular household waste. Instead, contact a local waste management facility for guidelines on hazardous waste disposal.

## 9. Contact

For questions or support, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase. We hope you enjoy using your Berkel Steak Knife Set.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel 4-teiliges Steakmesserset

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Berkel 4-teiliges Steakmesserset, Modell KCO4SW11SRMBL. Dieses hochwertige Messerset wurde für den Einsatz in der Gastronomie und im privaten Bereich entwickelt, um Ihnen das Schneiden von Steak und anderen Fleischsorten zu erleichtern. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die beste Nutzung und Pflege Ihres Messersets sicherzustellen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Bewahren Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
  - Stellen Sie sicher, dass die Klinge beim Schneiden stets in einem kontrollierten Winkel gehalten wird, um Verletzungen zu vermeiden.
  - Schneiden Sie niemals auf einer harten Oberfläche wie Glas oder Stein – verwenden Sie immer ein Schneidebrett.
  - Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klingen. Beschädigte oder stumpfe Klingen sollten nicht verwendet werden.
  - Reinigen Sie die Messer unmittelbar nach dem Gebrauch, jedoch niemals im Geschirrspüler, da die Klingen beschädigt werden könnten.
  - Tragen Sie beim Reinigen der Klingen immer Handschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Blattlänge: 110 mm
- Klingenfarbe: Schwarz
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Set enthält: 4 Steakmesser

## 4. Einrichtung und Installation

Das Berkel Steakmesserset benötigt keine Installation. Es ist sofort einsatzbereit. Entfernen Sie die Klingen vorsichtig aus der Verpackung und prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind. Stellen Sie sicher, dass die Klingen vor der ersten Benutzung gründlich gereinigt werden.

## 5. Bedienung

Um die besten Ergebnisse zu erzielen, halten Sie das Steakmesser in einem leichten Winkel zur Oberfläche des Steaks und schneiden Sie mit gleichmäßigen, sanften Bewegungen. Vermeiden Sie starke Druckausübung, um die Klingen zu schonen.

## 6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trocknen Sie die Messer sofort mit einem weichen Tuch ab. Lagern Sie die Messer an einem sicheren Ort, z. B. in einem Messerblock oder speziellen Aufbewahrungshalter, um Beschädigungen zu vermeiden. Schärfen Sie die Klingen bei Bedarf mit einem Wetzstein oder einem entsprechenden Schärfgerät.

## 7. Problembeseitigung

- Das Messer schneidet nicht richtig: Überprüfen Sie den Zustand der Klinge und schärfen Sie diese bei Bedarf.
- Rostbildung: Stellen Sie sicher, dass die Klingen nach der Reinigung vollständig trocken sind und verwenden Sie sie nicht im Geschirrspüler.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für die Entsorgung von Küchenutensilien. Die Klingen sind aus Edelstahl und können im Recyclingprozess verwendet werden.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir helfen Ihnen gerne weiter.

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Steakmessen - Zwarte Mes met een Lengte van 110 mm

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Berkel Steakmessen. Deze hoogwaardige messen zijn ontworpen voor precisie en efficiëntie in de keuken. Met hun strakke ontwerp en scherpe bladen zijn ze ideaal voor het snijden van steak en ander vlees.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Snijverwondingen: Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren van de messen. De bladen zijn zeer scherp en kunnen ernstige snijwonden veroorzaken.
- Kindveiligheid: Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik: Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doel; snijd geen hardere materialen zoals bevroren voedingsmiddelen.
- Transport: Draag het mes altijd in een beschermhoes of met het lemmet naar beneden gericht wanneer u het verplaatst.
- Reparatie: Laat defecte of beschadigde messen repareren door een professional.

## 3. Productspecificaties

- Product: Berkel Steakmes
- Aantal: 4 stuks
- Bladtype: Zwart lemmet
- Bladlengte: 110 mm
- Handvat: Ergonomisch ontwerp voor een veilige grip

## 4. Opstelling en Installatie

De Berkel Steakmessen hoeven niet te worden gemonteerd. Volg deze stappen voor veilig gebruik:

1. Verwijder de messen uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Bewaar de messen in een messenset of op een veilige manier om schade en verwondingen te voorkomen.

## 5. Bediening

1. Houd het mes met de handgreep vast.
2. Snijd met een soepele beweging door het vlees te raken zonder te duwen.
3. Maak gebruik van de ergonomische handgreep voor extra controle en comfort.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reiniging: Was de messen met warm water en afwasmiddel. Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Afwassen: Handwash aanbevolen; niet geschikt voor de vaatwasser om de scherpheid van de bladen te behouden.
- Onderhoud: Controleer regelmatig op roest of slijtage. Snijd eventueel met een slijpstaaf voor optimale scherpheid.

## 7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Slijp het mes met een slijpstaaf of neem contact op met een professional voor slijpen.
- Roest: Reinig het mes met een mild schoonmaakmiddel en droog na gebruik.

## 8. Afvalverwerking

Verwerk uw Berkel Steakmessen volgens de lokale richtlijnen voor afvalverwerking. Gooi beschadigde messen nooit bij het huisvuil; neem contact op met een gespecialiseerd bedrijf voor veilige verwijdering.

## 9. Contact

Voor vragen of assistentie, neem contact op met:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Steak Berkel de 4 Piezas con Hoja Negra 110mm

## 1. Información General

Este manual proporciona instrucciones esenciales para el uso y mantenimiento del Cuchillo de Steak Berkel. Este producto está diseñado para ofrecer un corte preciso y duradero, siendo adecuado para ambientes de cocina profesional y uso doméstico.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar carne. No utilice para otros fines.
- Cuidado de la Hoja: La hoja es extremadamente afilada. Maneje con cuidado para evitar lesiones.
- Supervisión: Mantenga este producto fuera del alcance de los niños y personas no capacitadas.
- Almacenamiento: Almacene el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un soporte para cuchillos o en su estuche original.
- Inspección: Revise regularmente el cuchillo por cualquier daño. No utilice si está dañado.
- Uso de Guantes: Se recomienda el uso de guantes de cocina al manipular el cuchillo, especialmente al limpiar o afilar.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KCO4SW11SRMBL
- Cantidad: 4 piezas
- Longitud de la Hoja: 110 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable con recubrimiento negro
- Mango: Ergonomía avanzada para un agarre seguro

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Abra la caja y retire cuidadosamente las piezas.
2. Inspección Inicial: Verifique que todas las piezas están incluidas y en buen estado.
3. Almacenamiento Inicial: Coloque los cuchillos en su soporte o estuche.
4. Preparación para Uso: Lave la hoja con agua caliente y jabón para eliminar cualquier residuo de fábrica. Seque completamente antes de su uso.

## 5. Operación

- Uso del Cuchillo: Sostenga el cuchillo con una mano en el mango y apoye la otra en la carne que se va a cortar. Aplique presión con un movimiento de vaivén suave para obtener un corte limpio.
- Corte: Se recomienda cortar carnes a temperaturas adecuadas; evite congeladores duros que puedan dañar la hoja.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. No utilice limpiadores abrasivos.
- Secado: Seque inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Afilar: Afíle la hoja después de un uso prolongado con una piedra de afilar adecuada o un afilador.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja no corta eficientemente.  
Solución: Afíle el cuchillo siguiendo las instrucciones de mantenimiento.
- Problema: La hoja presenta manchas.  
Solución: Lave el cuchillo con agua tibia y jabón y séquelo adecuadamente.
- Problema: La hoja está dañada.  
Solución: No utilice el cuchillo. Consulte a un profesional para evaluar daños.

## 8. Eliminación

Los cuchillos de acero inoxidable deben ser desechados de manera responsable. Verifique las regulaciones locales sobre reciclaje y eliminación de materiales metálicos.

## 9. Contacto

Para más información y soporte, puede comunicarse con nosotros:

Email: [info@gmgastro.com](mailto: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 noire, 110 mm (KCO4SW11SRMBL)

---

## 1. Informations générales

Le couteau à steak Berkel, conçu pour offrir une performance maximale, est parfait pour découper la viande avec précision et élégance. Fabriqué avec des matériaux de qualité supérieure, ce produit combine durabilité et esthétique.

## 2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser le couteau à steak pour d'autres types de coupe, car cela pourrait endommager la lame et causer des blessures.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne manipulez jamais le couteau lorsque vous êtes distrait ou sous l'influence de l'alcool.
- Assurez-vous que le couteau est toujours affûté pour éviter les blessures dues à une pression excessive.
- Utilisez un bloc de couteaux ou un support pour ranger le couteau en toute sécurité.
- En cas de blessure, nettoyez et désinfectez la zone touchée avant d'appliquer un bandage.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Type de produit : Couteau à steak
- Nombre de pièces : 4
- Longueur de la lame : 110 mm
- Couleur de la lame : Noire
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : [POIDS À AJOUTER]
- Dimensions de l'emballage : [DIMENSIONS À AJOUTER]

## 4. Installation et configuration

- Ouvrez l'emballage et retirez soigneusement chaque couteau.
- Vérifiez que le produit est complet et qu'il n'y a aucun dommage visible.
- Si vous comptez utiliser un bloc de couteaux ou un support, placez les couteaux dans le bloc avec la lame orientée vers le bas.
- Choisissez un endroit sec et sûr pour le stockage des couteaux, loin de la chaleur et de l'humidité.

## 5. Fonctionnement

- Pour utiliser le couteau à steak, tenez-le fermement par le manche, avec la lame dirigée vers la viande.
- Appliquez une pression modérée et déplacez la lame de manière fluide pour une coupe précise.
- Après utilisation, nettoyez la lame afin d'éviter la corrosion ou l'accumulation de résidus alimentaires.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon doux pour éviter les taches d'eau.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Si elle est émoussée, utilisez un aiguiser de couteaux approprié.

## 7. Dépannage

- Si le couteau est émoussé, utilisez un affûteur de couteaux pour lui redonner son tranchant.
- Si le manche est endommagé ou si la lame présente des ébréchures, contactez le service client pour obtenir des conseils sur la réparation ou le remplacement.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères.
- Recyclez le couteau selon les directives locales concernant les ustensiles de cuisine.
- Consultez les réglementations locales sur l'élimination des matériaux métalliques.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

---

Merci d'avoir choisi le couteau à steak Berkel. Profitez de chaque repas avec précision et qualité !

# IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Coltello da steak Berkel a 4 pezzi con lama nera - 110mm

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da steak Berkel. Questo prodotto è progettato per soddisfare le tue esigenze culinarie, offrendo prestazioni eccezionali e un design elegante.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo coltello è progettato esclusivamente per il taglio di carne. Non utilizzarlo per altri scopi.
- Maneggiare con cura: La lama è affilata; maneggiarla con attenzione per evitare ferite.
- Sicurezza per i bambini: Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Uso di guanti: Se utilizzi questo coltello per periodi prolungati, considera l'uso di guanti protettivi per prevenire affaticamento o tagli accidentali.
- Conservazione: Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto quando non in uso, preferibilmente in un portacoltelli o in una custodia protettiva.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Lunghezza lama: 110 mm
- Colore della lama: Nero
- Materiale del manico: Plastica antiscivolo
- Tipo di coltello: Coltello da steak a quattro pezzi
- Caratteristiche speciali: Design ergonomico per un migliore comfort

## 4. Installazione e Montaggio

Il Coltello da steak Berkel è pronto all'uso e non richiede alcuna installazione. Dopo l'acquisto, rimuovi il coltello dalla confezione con attenzione e controlla che non ci siano danni. Se necessario, affila leggermente la lama con una pietra per affilare.

## 5. Operazione

Per utilizzare il coltello da steak:

- Posiziona il pezzo di carne su un tagliere stabile.
- Tieni il coltello in posizione verticale, con il manico nella tua mano e la lama in contatto con la carne.
- Esegui un movimento di taglio deciso, esercitando una leggera pressione, senza forzare, per ottenere una fetta uniforme.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone per una migliore cura.
- Non utilizzare lavastoviglie in quanto il calore e i detersivi possono danneggiare la lama.
- Asciugare immediatamente il coltello per prevenire la corrosione.
- Affila la lama regolarmente per mantenere la sua efficienza.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Coltello non affilato: Se il coltello non taglia correttamente, affilarlo con una pietra per affilare.
- Corrosione: Se la lama presenta segni di ruggine, pulirla con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua, quindi asciugare immediatamente.
- Danni fisici: Se il coltello è danneggiato, non utilizzarlo e contattare il supporto.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire il coltello in conformità alle normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Se non sei sicuro, consultare un servizio di smaltimento appropriato.

## 9. Contatti

Per domande o ulteriori informazioni, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto Berkel!