

SKU: KCO4SW11SROBL

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



EN ENGLISH

Product Manual: Berkel 4 Pieces Steak Knife Set

1. General Information

The Berkel 4 Pieces Steak Knife Set is designed for the discerning individual who seeks excellence in dining experiences. This elegant set features olive green blades crafted for precision cutting of meat, ensuring that every meal is a delightful occasion.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle knives with care. Keep blades away from children and pets.
- **Cutting Safety:** Use a cutting board to prevent damage to surfaces and blades. Always cut away from your body to minimize the risk of injury.
- **Storage Safety:** Store knives in a dedicated knife block or sheath. Avoid leaving knives loose in drawers to prevent accidental cuts.
- **Dishwasher Safety:** Regularly check the cleaning guidelines for dishwasher use. If not suitable, hand wash knives to maintain quality.
- **Hygiene:** Keep knives clean and dry to prevent bacteria accumulation. Do not use knives on frozen or hard materials to avoid blade damage.

3. Product Specifications

- **Brand:** Berkel
- **Material:** Stainless Steel Blade
- **Blade Length:** 110 mm
- **Handle Color:** Olive Green
- **Set Includes:** 4 pieces

4. Setup and Installation

The Berkel Steak Knife Set requires no assembly. For optimal use:

- **Unpack the knives carefully** from the packaging.
- **Inspect each knife** for any shipping damage.
- **Store the knives properly** in a knife block or drawer with sheath covers.

5. Operation

- **To use the steak knife,** grip the handle firmly and slice through meat using a back-and-forth motion.
- **Ensure that the blade is clean and dry** before each use for optimal cutting performance.
- **For tough cuts,** use a sawing motion for ease of slicing without excess pressure.

6. Cleaning and Maintenance

- **Hand Wash:** It is recommended to hand wash your knives with warm, soapy water after each use.
- **Drying:** Always dry the knives immediately with a soft cloth to prevent water spots and corrosion.
- **Storage:** Store knives in a knife block or protective sheaths to prevent blade dulling.
- **Sharpening:** Regularly hone your knives with a whetstone or knife sharpener to maintain edge precision.

7. Troubleshooting

- **Dulling Blades:** If knives are dull, sharpen them using a suitable sharpener.
- **Blade Damage:** Inspect for any chips or cracks. If damaged, consider professional sharpening or replacement.
- **Handle Issues:** If the handle becomes loose or damaged, discontinue use and contact customer service for advice.

8. Disposal

Dispose of old or damaged knives responsibly. Do not dispose in regular trash. Place in a secure container and check local regulations for proper disposal options to ensure safety.

9. Contact

For any inquiries, support, or service needs, please reach out to us:

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

Thank you for choosing the Berkel 4 Pieces Steak Knife Set. Enjoy your culinary experiences!

DE DEUTSCH

Produktmanual: Berkel Steakmesser 4-teilig

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Steakmessers 4-teilig. Dieses hochwertige Set wurde für optimalen Komfort und langlebige Leistung entwickelt. Die eleganten Messer sind mit einer 110mm langen Klinge und einem ergonomisch gestalteten Griff ausgestattet, der aus Olivenholz gefertigt ist. Sie sind ideal für die Zubereitung und den Genuss von Steak und anderen Fleischsorten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur zur Verwendung im Haushalt oder in der Gastronomie. Nicht für andere Zwecke verwenden.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schneidesicherheit: Seien Sie beim Schneiden stets vorsichtig. Verwenden Sie das Messer auf stabilen Schneidebrettern.
- Lagerung: Bewahren Sie die Messer in einem Messerblock oder einem anderen sicheren Ort auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Das Messer sollte vor und nach dem Gebrauch gewaschen werden, um Hygiene zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenlänge: 110 mm
- Griffmaterial: Olivenholz
- Anzahl der Teile: 4
- Ergonomisches Design für besseren Halt
- Pflegeleicht und langlebig

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen der Verpackung: Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfung: Stellen Sie sicher, dass alle 4 Messer im Set enthalten sind und keine Schäden aufweisen.
3. Lagerung: Lagern Sie die Messer in einem geeigneten Messerblock oder einer Schublade, um sie vor Beschädigungen zu schützen und sicher aufzubewahren.

5. Betrieb

- Verwenden Sie die Messer entsprechend ihrer Anwendung. Ideal für das Schneiden von Steak und anderen Fleischsorten.
- Halten Sie das Messer stets sauber und trocken, um die Schärfe und Lebensdauer zu verlängern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab. Verwenden Sie kein Scheuermittel oder harte Bürsten.
- Trocknung: Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Schärfen: Schärfen Sie die Klingen regelmäßig, um die Schnittqualität aufrechtzuerhalten.

7. Fehlersuche

- Klinge stumpf: Wenn die Klinge nicht mehr schneidet, verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen Schleifstein, um die Schärfe wiederherzustellen.
- Kratzer auf der Klinge: Verwenden Sie bei der Lagerung geeignete Materialien, um Kratzer und Beschädigungen zu vermeiden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden örtlichen Anforderungen für Edelstahl und Holzprodukte. Recycling ist empfohlen, um die Umwelt zu schonen.

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 voor Berkel Steakmes - Olijfgroene Blad 110mm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Berkel Steakmes met een olijfgroene blad van 110mm. Dit mes is ontworpen voor de meest optimale snijervaring en is geschikt voor zowel professioneel als thuisgebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit mes uitsluitend voor het snijden van voedsel.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd in een veilige, droge omgeving wordt opgeborgen.
- Vermijd het gebruik op ongepaste oppervlakken om schade aan het mes en verwondingen te voorkomen.
- Gebruik een snijplank van goede kwaliteit om slijtage te minimaliseren.
- Reinig het mes altijd voorzichtig om snijwonden te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes na het reinigen, aangezien het mes scherp blijft.

3. Product specificaties

- Bladlengte: 110 mm
- Materiaal blade: Roestvrij staal
- Handgreep: Olijfgroen
- Gewicht: 150 g

4. Opstelling en Installatie

Dit mes vereist geen installatie. Zorg ervoor dat het mes goed verzorgd en op de juiste manier wordt behandeld om de levensduur te maximaliseren.

5. Bediening

Houd het mes stevig met uw dominante hand en snijd met een gelijkmatige druk. Gebruik een snijtechniek die past bij het voedsel dat u snijdt, en zorg voor een constante beweging om de efficiëntie te verbeteren.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met handwarm zeepwater en een zachte spons.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het mes en geef het opnieuw scherp indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer de scherpheid van het mes en slijp indien nodig met een geschikte slijper.
- Probleem: Messenset is beschadigd.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor verdere assistentie.

8. Afvoer

Dit mes dient te worden afgevoerd in overeenkomst met lokale wetgeving inzake afvoer van metalen producten. Zorg ervoor dat het mes veilig wordt verpakt om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Heeft u vragen of problemen? Neem dan contact met ons op:

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 Verde Oliva 110mm (KCO4SW11SROBL)

1. Información General

El cuchillo de steak Berkel está diseñado para ofrecer un rendimiento superior en la cocina. Hecho de materiales de alta calidad, este producto es ideal para cortar carnes con facilidad y precisión.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el corte de carnes. No lo use para otros fines.
- Superficies Cortantes: La hoja es extremadamente afilada. Maneje con cuidado para evitar cortes.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente la hoja por daños o desgaste. Reemplace el cuchillo si se encuentra dañado.
- Uso de Guantes: Se recomienda usar guantes resistentes al corte al manipular el cuchillo para una mayor seguridad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Número de piezas: 4
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la hoja: 110 mm
- Color de la hoja: Verde oliva
- Mango: Diseño ergonómico para un agarre cómodo
- Uso: Ideal para el uso doméstico y profesional

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Retire las cuchillas de su embalaje con cuidado.
- Paso 2: Limpie cada cuchillo con agua tibia y jabón. Seque bien con un paño suave.
- Paso 3: Coloque los cuchillos en un bloque de cuchillos o soporte para su almacenamiento. Asegúrese de que estén seguros y que las hojas no estén en contacto con otros utensilios para evitar daños.

5. Operación

- Para un corte eficiente, use una tabla de cortar estable.
- Mantenga la hoja en un ángulo de 45 grados al cortar carne.
- Aplique una presión uniforme y deslícese a través de la carne para obtener cortes finos.
- Evite movimientos bruscos que puedan dañar la hoja o provocar lesiones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón suave.
- No use estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Seque completamente antes de guardar.
- Afile la hoja regularmente para mantener su rendimiento utilizando un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Afilelo con un afilador adecuado.
- Dificultad para cortar: Revise el ángulo de corte y asegúrese de usar la técnica adecuada.
- Manchas en la hoja: Lave bien con agua y jabón, y seque inmediatamente después de su uso.

8. Eliminación

Siga las normativas locales de reciclaje y desecho. La hoja de acero inoxidable puede ser reciclada en centros de reciclaje que acepten metales. Asegúrese de envolver el cuchillo en materiales protectores para evitar lesiones durante el proceso de eliminación.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contáctenos en:

- Correo electrónico: 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 Couteau à Steak Berkel. Ce produit est conçu pour offrir une performance optimale et une durabilité exceptionnelle. Veuillez lire ce manuel attentivement avant l'utilisation pour garantir la sécurité et l'efficacité de votre couteau.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Correcte: Ce couteau est destiné à la découpe de steaks et autres viandes. Ne l'utilisez pas pour des aliments durs ou congelés.
- Manipulation: Toujours manipuler le couteau avec précaution. Évitez de toucher la lame avec d'autres objets lors de la découpe.
- Rangement: Rangez le couteau hors de portée des enfants. Utilisez un bloc de couteaux ou un protège-lame.
- Lame Aigüe: La lame est très tranchante. Évitez de toucher le bord de la lame. En cas de blessure, nettoyez la plaie et consultez un médecin si nécessaire.
- Conditions d'Utilisation: Ne pas utiliser le couteau si la lame est endommagée. Remplacez-le immédiatement si cela se produit.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Nom du produit: Couteau à Steak Berkel
- Nombre de pièces: 4
- Couleur de la lame: Vert olive
- Longueur de la lame: 110 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable

4. Configuration et Installation

1. Déballage: Retirez soigneusement le couteau de l'emballage.
2. Vérification: Inspectez le couteau pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages visibles.
3. Rangement: Placez le couteau dans un bloc de couteaux approprié ou sur un support sécurisé.

5. Utilisation

1. Préparation: Placez le steak sur une planche à découper.
2. Découpe: Utilisez des mouvements de va-et-vient pour couper le steak afin d'obtenir des tranches uniformes.
3. Nettoyage Post-Utilisation: Lavez le couteau à la main ou au lave-vaisselle après utilisation, en suivant les instructions de nettoyage.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage: Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon, puis séchez immédiatement.
- Lavage au Lave-Vaisselle: Ce couteau peut être lavé au lave-vaisselle, mais il est recommandé de le laver à la main pour prolonger sa durée de vie.
- Affûtage: Affûtez la lame régulièrement avec un fusil à aiguiser pour maintenir son tranchant.

7. Dépannage

- Lame émoussée: Si le couteau ne coupe pas efficacement, il peut nécessiter un affûtage.
- Dommages visibles: Inspectez la lame pour tout dommage; si celle-ci est endommagée, ne l'utilisez pas et contactez le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères. Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des articles coupants et en acier inoxydable pour un recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi Berkel. Profitez de votre expérience de découpe !

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Coltello da steak Berkel 4 pezzi

1. Informazioni generali

Benvenuto nel manuale del Coltello da steak Berkel 4 pezzi. Questo set è progettato per offrire prestazioni eccellenti durante il taglio della carne, combinando eleganza e funzionalità. Ogni coltello è realizzato con materiali di alta qualità per garantire lunga durata e facilità d'uso.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Attenzione: I coltelli sono estremamente affilati. Maneggiare con cautela e tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Uso previsto: Utilizzare solo per il taglio di alimenti. Non utilizzare per scopi diversi.
- Condizioni di utilizzo: Evitare di usare il coltello su superfici dure che possono danneggiare la lama.
- Manutenzione: Assicurarsi che i coltelli siano puliti prima e dopo ogni utilizzo. Asciugare bene dopo il lavaggio.
- Conservazione: Riporre i coltelli in un blocco per coltelli o in una custodia sicura per prevenire lesioni.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Marca: Berkel
- Numero di pezzi: 4
- Lunghezza della lama: 110 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Colore: Verde oliva
- Manico: Ergonomico per una presa confortevole

4. Installazione e montaggio

1. Rimuovere i coltelli dalla confezione con attenzione.
2. Ispezionare ciascun coltello per eventuali danni o difetti.
3. Non è richiesta un'installazione complessa; conservare in un luogo sicuro e asciutto.

5. Funzionamento

- Maneggiare il coltello utilizzando la parte del manico, mai afferrare la lama.
- Utilizzare una tavola da taglio per evitare danni alla lama.
- Eseguire movimenti decisi e controllati durante il taglio per ottenere risultati ottimali.

6. Pulizia e manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone. Evitare lavastoviglie per preservare l'affilatura della lama.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- Affilare i coltelli regolarmente utilizzando un affilatore appropriato per mantenere l'efficacia del taglio.

7. Risoluzione dei problemi

- Problema: La lama sembra spuntata.
- Soluzione: Affilare la lama utilizzando un affilatore.
- Problema: Difficoltà nel maneggiare il coltello.
- Soluzione: Assicurarsi che la presa sul manico sia salda e corretto il modo di afferrare.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali. Contattare il proprio servizio locale di raccolta rifiuti per ottenere istruzioni sul corretto smaltimento dei coltelli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania