

# 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: KCO4SW11SRPBL

**(4 pieces) BERKEL | Steak knife - Petrol blue - Blade: 110mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Berkel 4 Pieces Steak Knife - Petrol Blue Blade 110mm

### General Information

Thank you for purchasing the Berkel 4 Pieces Steak Knife Set with Petrol Blue Blades. This set is designed for optimal performance and longevity. Each knife is crafted to enhance your dining experience, making it easier to cut through steak and other meats with precision.

### Safety Information

- Sharp Blades: Handle knives with care to avoid cuts. Always use protective gloves during handling.
- Keep Out of Reach of Children: Ensure that knives are stored securely out of reach of children to prevent accidents.
- Do Not Use as Tools: These knives are designed for food preparation only. Do not use them for non-food applications.
- Avoid Contact with Hard Surfaces: Cutting on hard surfaces may dull the blade. Always use a cutting board.
- Hand Wash Only: Do not place knives in a dishwasher as this may damage the blades and handles.
- Inspect Regularly: Check blades and handles for any damage. Discontinue use if any parts are broken or compromised.

### Product Specifications

- Model: KCO4SW11SRPBL
- Blade Length: 110 mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polymer
- Color: Petrol Blue
- Quantity: 4 Pieces

### Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the steak knives from their packaging. Avoid using sharp implements that could damage the blades.
2. Initial Inspection: Check each knife for any visible signs of damage or defects. If any issues are found, do not use the knife and contact customer service.
3. Storage: Store the knives in a knife block, magnetic strip, or sheaths provided to ensure safety and to maintain blade sharpness.

### Operation

1. Use: Hold the knife with a firm grip on the handle and cut through meat with a smooth, steady motion.
2. Cutting Technique: For best results, cut against the grain of the meat, applying even pressure.
3. Sharing: Ensure that everyone at the table is educated on safe knife handling practices.

### Cleaning and Maintenance

- Hand Wash Only: Use warm, soapy water and a soft cloth to clean the knives. Avoid abrasive sponges or cleaners.
- Dry Immediately: After washing, dry knives thoroughly with a soft towel to prevent rust and maintain appearance.
- Sharpening: Regularly sharpen blades with a whetstone or knife sharpener designed for stainless steel to maintain cutting efficiency.

### Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knives become dull, use a sharpening stone or knife sharpener. Avoid excessive force when cutting.
- Handling Issues: If the knife feels uncomfortable or challenging to use, ensure that your grip is firm and that you are using the knife appropriately for its designated purpose.

### Disposal

If the knives need to be disposed of, wrap them securely in a durable material (like cardboard) to prevent injury to anyone handling the waste. Dispose of in accordance with local regulations regarding metal waste.

### Contact

For further inquiries or support, please reach out to us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel 4-teilige Steakmesser, petrolblaue Klinge 110mm (KCO4SW11SRPBL)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Berkel 4-teiligen Steakmesser. Diese Messer wurden mit höchster Präzision und aus den besten Materialien hergestellt, um die besten Ergebnisse beim Schneiden von Fleisch zu erzielen. Die ergonomischen Griffe und die scharfen Klingen bieten sowohl Komfort als auch Effizienz.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klingen von Kindern fern.
- Verwenden Sie immer ein Schneidebrett und vermeiden Sie das Schneiden auf harten Oberflächen.
- Seien Sie vorsichtig beim Schneiden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Klingen sofort nach dem Gebrauch, um Korrosion und Rückstände zu verhindern.
- Überprüfen Sie vor jeder Verwendung, ob die Klinge beschädigt oder stumpf ist. Bei Beschädigung das Messer nicht verwenden.
- Lagern Sie die Messer in einer sicheren und trockenen Umgebung.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material der Klinge: Edelstahl
- Klingenlänge: 110 mm
- Farbe: Petrolblau
- Anzahl der Teile: 4
- Ergonomischer Griff: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

Die Messer sind sofort einsatzbereit und benötigen keine Installation.

- Entnehmen Sie die Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie jedes Messer auf Beschädigungen.
- Lagern Sie die Messer in einem Messerblock oder an einem sicheren Ort, um die Klingen zu schützen.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und das Fleisch mit der anderen Hand.
- Schneiden Sie in gleichmäßigen Zügen, um ein sauberes Schnittbild zu erzielen.
- Vermeiden Sie es, das Messer zu drücken; lassen Sie das Gewicht des Messers die Arbeit erledigen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer von Hand mit warmem Wasser und milder Seife.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, da diese die Klingen beschädigen können.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klingen regelmäßig, um eine optimale Schneidleistung zu gewährleisten.

## 7. Fehlersuche

- Das Messer schneidet nicht gut: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Schärfen Sie die Klinge, wenn nötig.
- Das Messer fühlt sich instabil an: Stellen Sie sicher, dass der Griff fest mit der Klinge verbunden ist.
- Rosterscheinungen: Reinigen Sie die Klinge sofort und vermeiden Sie die Lagerung in feuchter Umgebung.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer in Übereinstimmung mit lokalen Vorschriften für die Entsorgung von Haushaltsabfällen. Beachten Sie, dass scharfe Klingen entsprechend gesichert werden sollten, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding - Berkel Steakmes Set

### 1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Berkel Steakmes Set (4 stuks) in petrolblauw. Deze hoogwaardige steakmessen zijn ontworpen voor professionals en kookliefhebbers die op zoek zijn naar precisie en kwaliteit bij het snijden van vlees. Elk mes is voorzien van een scherpe 110mm lemmet en ergonomisch ontworpen handvat voor optimaal gebruiksgemak.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doel; snijden van vlees.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is om te voorkomen dat u te veel druk uitoefent, wat kan leiden tot ongelukken.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank gemaakt van een stevig materiaal om beschadiging van de lemmetten te voorkomen.
- Was de messen met de hand; gebruik geen afwasmachines om de kwaliteit en scherpheid van het mes te behouden.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadiging van het mes voor gebruik.
- Zorg ervoor dat u mes altijd in de juiste opbergplek plaatst na gebruik.

### 3. Productspecificaties

- Aantal messen: 4
- Lemmetlengte: 110 mm
- Lemmetkleur: petrolblauw
- Handvatmateriaal: ergonomisch gevormd
- Gewicht: 400 g (totaal voor 4 messen)
- Afmetingen verpakking: 30 x 15 x 5 cm

(mes is enkel voor snijden)

### 4. Setup en installatie

De Berkel Steakmes Set is gebruiksklaar en vereist geen uitgebreide installatie. Volg deze stappen om uw messen goed te verzorgen:

1. Verwijder de messen voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer elk mes op eventuele beschadigingen of imperfecties.
3. Plaats de messen in een meshouder of een veilige opbergruimte.

### 5. Gebruik

Gebruik de messen door:

1. Zorg voor een stabiele snijplank.
2. Houd het mes met een stevige grip vast aan het handvat.
3. Snijd met een gelijkmatige beweging; laat het mes zijn werk doen zonder te veel druk uit te oefenen.
4. Reinig na gebruik met warm water en een milde afwasmiddel, droog onmiddellijk af.

### 6. Schoonmaak en onderhoud

- Handwas de messen met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd aggressive schuurmiddelen of -doeken om krassen te voorkomen.
- Droog de messen direct na afwas om oxidatie te voorkomen.
- Smeer de handvatten indien nodig met een voedselveilige olie voor extra bescherming.

### 7. Probleemoplossing

Probleem: Mes is niet scherp genoeg.

Oplossing: Gebruik een slijpstaaf of slijpmachine om het mes opnieuw scherp te maken.

Probleem: Kun je de messen niet goed vasthouden.

Oplossing: Verzeker dat je handen en het handvat droog zijn voor een betere grip.

### 8. Afvoer

Bij het afvoeren van oude of beschadigde messen, volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen producten. Zorg ervoor dat de messen veilig zijn verpakt om snijwonden te voorkomen.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto: Cuchillo para Carne Berkel 4 Piezas

### 1. Información General

El Cuchillo para Carne Berkel es una herramienta de alta calidad diseñada para cortar carne de manera precisa y eficiente. La hoja de 110 mm está fabricada con materiales de alta resistencia y cuenta con un diseño ergonómico que proporciona comodidad durante su uso.

### 2. Información de Seguridad

- Use siempre el cuchillo en una superficie de corte estable y antideslizante.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Evite usar el cuchillo para cortar alimentos congelados o huesos duros, ya que esto puede dañar la hoja.
- Siempre utilice un protector de hoja cuando no esté en uso.
- Asegúrese de que sus manos estén secas al manejar el cuchillo para evitar resbalones.
- Examine regularmente el estado de la hoja; si está dañada, no use el cuchillo hasta que haya sido reparado o reemplazado.

### 3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la hoja: 110 mm
- Color de la empuñadura: Azul petróleo
- Tipo de cuchillo: Cuchillo para carne
- Cantidad: 4 piezas por set

### 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación específica para este producto. Sin embargo, asegúrese de que el cuchillo se almacene de forma segura en un bloque de cuchillos o con un protector de hoja.

### 5. Operación

- Para un corte efectivo, sujete el cuchillo con una mano en la empuñadura y la otra en el alimento que va a cortar.
- Aplique una presión uniforme sin utilizar demasiada fuerza, permitiendo que la hoja de acero inoxidable haga el trabajo.
- Realice cortes de un solo movimiento para obtener los mejores resultados y evitar lesiones.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave.
- Evite el uso de lavavajillas para prevenir daños en la hoja.
- Seque completamente el cuchillo con un paño suave antes de guardarlo.
- Para mantener el filo, afile la hoja regularmente utilizando un afilador adecuado.

### 7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta adecuadamente, verifique que la hoja esté afilada.
- Si hay signos de óxido en la hoja, limpie la superficie afectada con un paño suave y productos específicos para el acero inoxidable.
- En caso de que el cuchillo esté dañado, contáctenos para asistencia.

### 8. Eliminación

- Al desechar el cuchillo, asegúrese de envolverlo en un material seguro para evitar lesiones a otras personas.
- Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de utensilios de cocina de acero inoxidable.

### 9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le Couteau à Steak Berkel – KCO4SW11SRPBL

## 1. Informations générales

Le couteau à steak Berkel est conçu pour offrir une découpe précise et efficace des viandes. Avec sa lame de 110 mm et son design ergonomique, ce couteau allie performance et confort.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez le couteau uniquement pour les usages prévus.
- Ne laissez pas le couteau sans surveillance lorsqu'il est à proximité des enfants.
- Assurez-vous que la lame est toujours propre et en bon état avant chaque utilisation.
- Ne placez jamais vos mains près de la lame pendant la coupe.
- Conservez le couteau dans un endroit sécurisé, loin des bords des tables.
- Lavez le couteau avec précaution à la main; ne pas utiliser de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.
- En cas de fatigue ou d'inattention, cessez son utilisation pour éviter les accidents.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Produit : Couteau à steak Berkel
- Type de lame : Acier inoxydable
- Longueur de la lame : 110 mm
- Couleur : Bleu Pétrol
- Poids : [à insérer si disponible]
- Dimensions : [à insérer si disponible]

## 4. Installation et mise en service

Le couteau est prêt à l'emploi dès sa sortie de l'emballage. Il n'exige aucune installation supplémentaire. Assurez-vous de retirer tout matériau de protection avant la première utilisation. Pour une performance optimale, il est recommandé de l'aiguiser régulièrement.

## 5. Fonctionnement

Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme. Appliquez une pression modérée en effectuant un mouvement de va-et-vient pour couper efficacement les viandes. Ne forcez pas la coupe. Pour un meilleur résultat, laissez la lame effectuer le travail.

## 6. Nettoyage et entretien

- Rincez le couteau sous l'eau chaude après chaque utilisation.
- Utilisez un savon doux et une éponge non abrasive pour le nettoyer.
- Séchez soigneusement le couteau après lavage pour éviter la corrosion.
- Rangez-le dans un bloc à couteaux ou dans un tiroir après chaque utilisation pour protéger la lame.

## 7. Dépannage

- Le couteau semble émoussé : Assurez-vous qu'il est correctement aiguisé avant chaque utilisation.
- Difficulté à couper : Vérifiez si la lame est propre et exempte de débris.
- Inconfort pendant utilisation : Réévaluez votre prise et assurez-vous que le couteau est adapté à la tâche.

## 8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle ordinaire. Veuillez respecter les réglementations locales en matière de déchets. Placez le couteau dans un emballage sécurisé avant de le jeter pour éviter les blessures.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltelli da Steak Berkel - Petrol Blue

## Informazioni Generali

Grazie per aver scelto i Coltelli da Steak Berkel. Questo set di coltelli è progettato per soddisfare le esigenze culinarie di professionisti e appassionati di cucina. Ogni coltello è realizzato con materiali di alta qualità per garantire durabilità e prestazioni eccellenti durante l'uso.

## Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo previsto: I coltelli da steak sono destinati esclusivamente al taglio di carne. Non utilizzare per altri scopi.
- Maneggio sicuro: Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini. Utilizzare sempre un tappetino da taglio per prevenire lesioni.
- Lame affilate: Manipolare i coltelli con cautela. Evitare di toccare le lame.
- Pulizia: Lavare i coltelli subito dopo l'uso per prevenire macchie o corrosione. Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Conservazione: Riporre i coltelli in un luogo sicuro e asciutto, preferibilmente in un ceppo per coltelli.

## Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltelli da Steak Berkel
- Lunghezza della lama: 110 mm
- Colore della lama: Petrol Blue
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, progettato per una presa comoda

## Setup e Installazione

1. Rimozione dalla confezione: Estrarre i coltelli con attenzione dalla confezione, evitando di toccare le lame.
2. Esaminare i coltelli: Controllare per eventuali danni o difetti. Se ci sono problemi, contattare il servizio clienti.
3. Posizionamento: Sistemare i coltelli in un ceppo o in un cassetto dedicato, assicurandosi che non ci siano ostacoli o oggetti che possano danneggiare le lame.

## Operazione

- Afferrare saldamente il manico del coltello.
- Posizionare la lama sulla carne e fare un movimento di taglio deciso e controllato.
- Non esercitare troppa pressione, poiché i coltelli sono progettati per tagliare facilmente carne tenera.

## Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lavare a mano i coltelli con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare l'ossidazione.
- Non lavare in lavastoviglie per preservare la qualità delle lame e dei manici.

## Risoluzione dei Problemi

- Difficoltà nel taglio: Verificare che i coltelli siano affilati. Se necessario, utilizzare una pietra per affilare.
- Macchie sulla lama: Se si notano macchie, pulire con un panno morbido e un detergente non abrasivo.
- Manico allentato: Contattare il servizio clienti per assistenza.

## Smaltimento

Questi coltelli sono realizzati in metallo e possono essere riciclati. Si consiglia di smaltire i coltelli seguendo le normative locali per il riciclaggio dei metalli. Prima di smaltire, assicurarsi di rimuovere le lame o di imballarle in modo sicuro per prevenire lesioni.

## Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania