

# 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: KEP3CS00SRRGB

### BERKEL | ELEGANCE - Chef Set - 3-pieces



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Elegance Chef Set (3 pieces) - KEP3CS00SRRGB

## 1. General Information

The Berkel Elegance Chef Set (3 pieces) is designed for professional and home culinary enthusiasts, offering precision and elegance in food preparation. This set includes high-quality kitchen tools that enhance the cooking experience by ensuring functionality and style.

## 2. Safety Information

- **Personal Safety:** Always handle the knives with care. Keep fingers and other body parts away from the blade when in use.
- **Proper Use:** Only use the knives for their intended purpose. Do not use them for cutting non-food materials or for prying.
- **Storage:** Store the knives in a safe place, preferably in a knife block or magnetic strip, out of reach of children.
- **Cutting Surface:** Use a soft cutting board to prevent dulling of the blades and maintain hygiene.
- **Cleaning Precautions:** Avoid placing the knives in a dishwasher. Hand wash with mild detergent and dry immediately to prevent rust.
- **Inspection:** Regularly check the condition of the knives, and if any damage is found, discontinue use immediately.

## 3. Product Specifications

- **Material:** High-carbon stainless steel
- **Handle:** Ergonomic, slip-resistant design
- **Included Pieces:**
  - Chef's Knife: 20 cm
  - Paring Knife: 9 cm
  - Bread Knife: 20 cm
- **Weight:** 1.2 kg
- **Dimensions:** 34 x 10 x 5 cm

## 4. Setup and Installation

- **Unpacking:** Carefully remove the knives from the packaging. Ensure to avoid contact with the blades during unpacking.
- **Storage Setup:** If applicable, place the knife block or magnetic strip in a secure location on the countertop or wall that is easily accessible.
- **Initial Knife Use:** It is recommended to sharpen the knives before their first use with a knife sharpener designed for high-carbon stainless steel.

## 5. Operation

- **Using the Chef's Knife:** Ideal for chopping, slicing, and dicing. Use a rocking motion for optimal results.
- **Using the Paring Knife:** Perfect for peeling, trimming, and intricate work. Hold firmly for detailed tasks.
- **Using the Bread Knife:** Use a sawing motion to effectively cut through crusty bread without compressing it.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Hand Washing:** Clean the knives with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive materials to prevent scratching.
- **Drying:** After washing, dry the knives immediately with a soft cloth to prevent moisture-related damage.
- **Sharpening:** Regularly sharpen the knives using a whetstone or professional sharpening service to maintain cutting performance.
- **Storage:** Always return knives to their storage solution after use to prevent accidents and ensure longevity.

## 7. Troubleshooting

- **Dull Knives:** If knives do not cut efficiently, sharpen them using an appropriate sharpener.
- **Rust Formation:** If rust appears, gently rub with a fine steel wool, clean, and dry immediately.
- **Loose Handle:** If the handle feels loose, contact customer service for further instructions.

## 8. Disposal

- **At the end of the product's life,** dispose of knives responsibly. Wrap them securely to avoid injuries. Dispose of in a designated metal recycling facility if applicable.

## 9. Contact

For further information or support, please reach out to us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Berkel Elegance Chef Set. Happy cooking!

# DE DEUTSCH

Produktanleitung: Berkel Elegance Chef Set (3 Teile)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Elegance Chef Sets. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihren Kochprozess zu verbessern und Ihnen bei der Zubereitung köstlicher Gerichte zu helfen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwendung: Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck. Führen Sie keine Modifikationen am Gerät durch.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Set an einem trockenen, sicheren Ort auf, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Gebrauchsanweisung: Folgen Sie der Bedienungsanleitung während des gesamten Betriebs. Verwenden Sie Sicherheitsausrüstung, falls erforderlich, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgeschaltet und abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das Berkel Elegance Chef Set besteht aus drei hochqualitativen Edelstahl-Küchenwerkzeugen, die speziell für professionelle Köche und kulinarische Enthusiasten entwickelt wurden.

### Technische Daten:

- Material: Edelstahl
- Hochwertige Klinge für präzise Schnitte
- Ergonomischer Griff für maximalen Komfort
- Spülmaschinenfest

## 4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie alle Teile aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob das gesamte Set vorhanden ist.
2. Entfernen Sie alle Schutzfolien und Etiketten von den Klingen.
3. Achten Sie darauf, dass der Arbeitsbereich sauber und trocken ist.
4. Lagern Sie die Klingen sicher, bis sie benötigt werden. Verwenden Sie einen geeigneten Messerblock oder eine Halterung.

## 5. Bedienung

- Halten Sie das Küchengerät mit einer Hand am Griff und führen Sie die Klinge mit der anderen Hand.
- Üben Sie beim Schneiden gleichmäßigen Druck aus und bewegen Sie die Klinge sanft über das Schnittgut.
- Wechseln Sie die Werkzeuge, je nach Art des Lebensmittels, das Sie schneiden oder zubereiten möchten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klingen nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Klingen beschädigen könnten.
- Trocknen Sie die Klingen sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klingen und schärfen Sie diese bei Bedarf.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Klingen schneiden nicht richtig.  
- Lösung: Überprüfen Sie den Zustand der Klingen und schärfen Sie diese oder ersetzen Sie sie.
- Problem: Griffe sind locker.  
- Lösung: Überprüfen Sie die Verbindung und ziehen Sie ggf. die Schrauben nach.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Umweltschutz ist wichtig.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding

### 1. Algemene Informatie

Deze handleiding betreft de Berkel Elegance Chef Set (3-stukken) - Kep3cs00srrgb. Deze professionele set is ontworpen voor culinair gebruik en biedt veelzijdigheid en precisie in de keuken.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik het product alleen voor de beoogde doeleinden.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Vermijd contact van het apparaat met water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen beschadigde accessoires.
- Volg altijd de aanbevolen onderhouds- en schoonmaakprocedures.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 50 cm x 30 cm x 15 cm
- Spanning: 220-240V
- Vermogen: 150W
- Capaciteit: Geschikt voor diverse voedselsoorten, voor professioneel en huishoudelijk gebruik
- Gewicht: 3 kg

### 4. Installatie en Setup

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Plaats het product op een vlakke, stabiele ondergrond, weg van directe verwarmingsbronnen.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet bekneld of beschadigd is.
- Sluit het apparaat aan op een goed geaarde wandcontactdoos.
- Controleer alvorens het apparaat te gebruiken of alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd en bevestigd.

### 5. Bediening

- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op het stroomnet.
- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
- Gebruik de juiste accessoires voor de beoogde functie.
- Volg de instructies voor het verwerken van voedsel, afhankelijk van de gekozen functie.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening voordat u begint met schoonmaken.
- Reinig de buitenkant met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Accessoires kunnen apart gewassen worden, raadpleeg de specifieke instructies op de verpakking.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het apparaat opnieuw gebruikt of opbergt.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.  
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het netstroom en of de stroomvoorziening werkt.
- Probleem: Slechte prestaties.  
Oplossing: Controleer of de juiste accessoires zijn gebruikt en of het voedsel zich binnen de aanbevolen richtlijnen bevindt.
- Probleem: Overmatige geluidsoverlast.  
Oplossing: Controleer op losse onderdelen of beschadigingen en zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele ondergrond staat.

### 8. Afvalverwerking

Volg lokale voorschriften voor het afvoeren van elektrische en elektronische apparatuur. Lever het apparaat in bij een daarvoor bestemde inzamelplek om milieuvervuiling te voorkomen.

### 9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u contact opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Berkel Elegance Chef Set (3 Piezas) KE-P3CS00SRRGB

## 1. Información General

¡Gracias por elegir el Set de Cocina Berkel Elegance! Este conjunto de alta calidad está diseñado para satisfacer las necesidades de los chefs profesionales y aficionados. Cada pieza ofrece la combinación perfecta de funcionalidad y estilo, asegurando una experiencia culinaria óptima.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Aditivo: Utilice el set únicamente para los fines previstos.
- Supervisión: Los niños no deben usar el producto sin supervisión.
- Manipulación: Maneje con cuidado las cuchillas y objetos afilados; evite el contacto directo con la piel.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.
- Inspección Regular: Examine el set antes de usar. No use si hay daños visibles.
- Limpieza: Mantenga el set limpio y en condiciones adecuadas para evitar contaminación.
- Reparación: No intente reparar el producto. Contacte al servicio de atención al cliente para cualquier asistencia.

## 3. Descripción General y Especificaciones

- Contenido: 3 piezas esenciales para chef
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Aptitud para Lavavajillas: No apto para lavavajillas
- Tamaño: Considerar la longitud y el diseño de cada utensilio para su uso adecuado
- Peso Total: Consultar especificaciones adicionales en la página del producto

## 4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Retire el set de la caja y verifique que todas las piezas estén presentes.
- Paso 2: Limpie cada pieza con un paño húmedo antes del primer uso.
- Paso 3: Guardar en un espacio accesible, asegurando que cada utensilio esté separado para evitar daños.

## 5. Operación

- Uso de las Cuchillas: Use con cuidado; sostenga el utensilio de forma firme y segura.
- Cortar y Preparar: Realice cortes en una tabla de cortar resistente para proteger las cuchillas.
- Consejos de Cocina: Familiarícese con las técnicas adecuadas para maximizar el rendimiento del set.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lavado: Lave a mano con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- Secado: Seque completamente con un paño suave para evitar la corrosión.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco. Use fundas protectoras si es necesario.

## 7. Solución de Problemas

- Cuchillas Dañadas: Si alguna cuchilla está dañada, deje de usarla inmediatamente y contáctenos.
- Dificultad en el Corte: Asegúrese de que las cuchillas estén afiladas y en buen estado.

## 8. Eliminación

- Reciclaje: Por favor, recicle el material si es posible.
- Residuos: Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de utensilios de cocina.

## 9. Contacto

Para consultas, asistencia o información sobre productos, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por su compra y esperamos que disfrute su Berkel Elegance Chef Set.

# FR FRANÇAIS

## Manuel de Produit - Set de Chef Berkel Elegance (3 Pièces)

### 1. Informations Générales

Le Set de Chef Berkel Elegance comprend trois pièces essentielles pour les professionnels de la cuisine. Conçu pour allier fonctionnalité et esthétique, ce set est parfait pour les chefs ambitieux.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation dans un Environnement Sèche : Ne jamais utiliser le produit dans un environnement humide pour éviter les risques d'électrocution.
- Manipulation : Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez des éléments tranchants du set.
- Stockage : Rangez les outils dans un endroit hors de portée des enfants pour éviter les accidents.
- Entretien : Assurez-vous que le produit est éteint et déconnecté avant tout nettoyage ou maintenance.
- Vérifications : Avant utilisation, vérifiez l'intégrité des pièces pour éviter les défaillances pendant l'opération.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériaux : Acier inoxydable résistant à la corrosion, robuste et durable.
- Couteau de Chef : Longueur de 20 cm.
- Couteau à Pain : Longueur de 22 cm.
- Couteau d'Office : Longueur de 10 cm.
- Poignée Ergonomique : Conçue pour un confort de coupe optimal.
- Poids Total : 1,5 kg.
- Compatibilité : Compatible avec la plupart des accessoires de cuisine professionnels.

### 4. Configuration et Installation

1. Déballage: Retirez soigneusement le set de son emballage en veillant à ne pas endommager les lames.
2. Inspection: Vérifiez tous les articles pour détecter des dommages potentiels. Si vous en trouvez, ne pas utiliser et contacter le service client.
3. Préparation de l'espace de travail: Assurez-vous que votre zone de travail est propre et dégagée.
4. Essai de maniabilité: Tenez chaque couteau pour vous familiariser avec son poids et son équilibre.
5. Ajustement de la position: Gardez les couteaux à portée de main dans un bloc de couteaux ou un support sécurisé.

### 5. Opération

- Couper les aliments : Utilisez un planche à découper stable pour toutes les opérations de coupe. Effectuez des mouvements fluides avec le poignet pour une coupe efficace.
- Utilisation recommandée : Chaque couteau a été conçu pour un type spécifique d'aliments (carnés, pains, légumes). Utilisez-les en conséquence pour maximiser leur efficacité.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez les couteaux après chaque utilisation à l'eau chaude savonneuse. Évitez le lave-vaisselle, qui pourrait endommager les lames.
- Séchage : Séchez les couteaux immédiatement après nettoyage pour prévenir toute corrosion.
- Affûtage : Affûtez régulièrement les lames avec un aiguiser approprié pour maintenir leur performance.

### 7. Dépannage

- Difficulté à couper : Vérifiez si la lame doit être aiguisée.
- Accidents de coupe : En cas de coupure, appliquez immédiatement une pression sur la plaie et demandez une assistance médicale au besoin.
- Usure des poignées : Inspectez les poignées pour des signes d'usure; remplacez-les si nécessaire.

### 8. Élimination

Disposez des produits usés selon les directives locales de recyclage. Ne jetez pas à la poubelle les pièces en métal ou en plastique sans consulter les règles de recyclage appropriées.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Berkel Elegance Chef Set 3 pezzi

## 1. Informazioni Generali

Il Berkel Elegance Chef Set è composto da tre pezzi: un coltello da chef, un coltello per il pane e un coltello per pelare. Progettato per i professionisti della cucina e gli appassionati di gastronomia, il set offre prestazioni eccezionali e un design elegante. È ideale per una varietà di compiti in cucina, dalla preparazione degli ingredienti alla presentazione dei piatti.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare i coltelli solo per gli scopi previsti.
- Maneggiare i coltelli con attenzione per evitare tagli.
- Non utilizzare mai coltelli danneggiati o arrugginiti.
- Lavare a mano e asciugare immediatamente dopo l'uso per prevenire la corrosione.
- Riporre i coltelli in un luogo sicuro e non in luoghi dove possono cadere o essere urtati.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Tipo di manico: Ergonomico in resina
- Lunghezza del coltello da chef: 20 cm
- Lunghezza del coltello per il pane: 23 cm
- Lunghezza del coltello per pelare: 10 cm
- Colore: Rosso e nero
- Design: Elegante e moderno

## 4. Installazione e Setup

- Rimuovere il set dalla confezione e verificare che non ci siano danni visibili.
- Assicurarsi che tutti i pezzi siano presenti: coltello da chef, coltello per il pane, coltello per pelare.
- Non è necessario alcun assemblaggio. Prima dell'uso, assicurarsi che i coltelli siano ben affilati. Utilizzare un affilatore appropriato se necessario.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare ciascun coltello secondo il compito specifico:
- Coltello da chef: ideale per affettare, tritare e segare.
- Coltello per il pane: progettato per affettare pane e prodotti da forno.
- Coltello per pelare: perfetto per pelare frutta e verdura.
- Esercitare una pressione uniforme e utilizzare un tagliere stabile per evitare incidenti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone.
- Non immergere in acqua per lungo tempo e non lavare in lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Per mantenere l'affilatura, affilare i coltelli regolarmente utilizzando una pietra o un affilatore.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello è opaco, affilare con un affilatore.
- Se il manico è allentato, controllare che non ci siano parti danneggiate. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti.
- In caso di ruggine, pulire immediatamente la zona interessata e applicare olio per alimenti per prevenire future macchie.

## 8. Smaltimento

- I coltelli non sono biodegradabili e devono essere smaltiti secondo le normative locali.
- Assicurarsi che i coltelli siano ben protetti per evitare ferite durante lo smaltimento.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto e assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania