

# 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: KEP5CS00SRBGB

### BERKEL | ELEGANCE - Chef Set - 5 pieces



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Berkel Elegance Chef Set - 5 Pieces

### 1. General Information

Thank you for choosing the Berkel Elegance Chef Set. This high-quality kitchen toolset is designed for professional chefs and cooking enthusiasts alike, providing the precision and reliability needed for culinary excellence. This manual aims to provide comprehensive information to ensure safe and effective use of your chef set.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle knives and sharp utensils with care. Keep out of reach of children.
- Cutting Safety: Use cutting boards to avoid damage to surfaces and to maintain cutting precision.
- Storage: Always store knives in a designated knife block or magnetic strip to prevent accidental cuts.
- Cleaning: Do not soak knives in water; always wash promptly and dry immediately to prevent rusting or damage.
- Use of Products: Do not use knives for purposes other than intended (e.g., cutting, slicing). Avoid using on hard surfaces that can dull the blade.
- Personal Safety: Wear cut-resistant gloves when handling or cleaning sharp instruments.

### 3. Product Specifications

- Material: High-quality stainless steel
- Handles: Ergonomic, anti-slip grip
- Set Includes:
  - 1x Chef Knife (20 cm)
  - 1x Bread Knife (20 cm)
  - 1x Vegetable Knife (15 cm)
  - 1x Paring Knife (9 cm)
  - 1x Sharpening Steel (25 cm)
- Weight: 1.5 kg
- Blade Hardness: 54-56 HRC
- Care Instructions: Hand wash only; do not use dishwasher.

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully open the packaging and remove the chef set.
2. Inspection: Check all items for any signs of damage. If damaged, do not use and contact customer service.
3. Storage: Find a suitable place for your knife set, such as a knife block, magnetic strip, or drawer with a knife guard.
4. Sharpening Steel: Familiarize yourself with the sharpening steel. Ensure it is easily accessible for regular maintenance of blades.

### 5. Operation

- Using the Knives: For optimal results, use each knife according to its purpose. Practice correct grip and technique to ensure safety and efficiency while cutting.
- Sharpening: Use the sharpening steel on a regular basis to maintain blade sharpness. Hold the steel vertically and draw the knife blade down and across the steel at a 20-degree angle.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After use, rinse knives under warm water and wipe with a soft cloth. Do not soak or put in the dishwasher.
- Drying: Dry knives immediately after washing to prevent water spots and rust.
- Sharpening: Regularly check the sharpness of your knives. Use the sharpening steel as needed to retain the edge.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Knife feels dull.
  - Solution: Sharpen using the provided sharpening steel or consider professional sharpening.
- Problem: Handle feels loose.
  - Solution: Inspect the knife and contact customer service if issues persist.

### 8. Disposal

When disposing of knives and the chef set components, ensure proper disposal to prevent harm. Consider recycling stainless steel components where available. Always wrap sharp objects securely before disposal to avoid injury.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to our customer service team:

- 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 für das Berkel Elegance Chef Set (5 Teile)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Berkel Elegance Chef Sets! Dieses Set umfasst fünf hochwertige Küchenutensilien, die für Hobby- und Profiköche ideal sind. Es kombiniert Funktionalität, Ästhetik und Langlebigkeit.

## 2. Sicherheitsinformationen

Vor der Benutzung des Berkel Elegance Chef Sets beachten Sie bitte die folgenden Sicherheitsrichtlinien:

- Verwendung nur für den vorgesehenen Zweck
- Scharfe Klingen, Gefahr von Schnittverletzungen; Vorsicht im Umgang mit Messern
- Halten Sie die Utensilien außerhalb der Reichweite von Kindern
- Verwenden Sie die Utensilien nicht in der Nähe von flammenden Materialien
- Reinigen Sie die Utensilien nach jeder Benutzung um Lebensmittelverunreinigungen zu vermeiden
- Überprüfen Sie regelmäßig die Utensilien auf Schäden; defekte Teile sofort ersetzen

## 3. Produktübersicht und technische Daten

Das Berkel Elegance Chef Set besteht aus folgenden Komponenten:

- Chefmesser: 20 cm Klinge
- Brotmesser: 22 cm Klinge
- Gemüsemesser: 10 cm Klinge
- Schälmesser: 7 cm Klinge
- Küchenschere

## Technische Daten

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomisches, rutschfestes Material
- Spülmaschinenfest: Ja, Handwäsche empfohlen
- Garantie: 2 Jahre

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Set vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie alle Teile auf Vollständigkeit.
3. Bewahren Sie die Messer in einem Messerblock oder einer geeigneten Aufbewahrung auf.
4. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz zum Schneiden sauber, stabil und sicher ist.

## 5. Bedienung

- Schneiden: Halten Sie das Messer mit der dominanten Hand und führen Sie sanfte, kontrollierte Bewegungen durch.
- Für das Brotmesser: Beginnen Sie am Ende des Brotes und schneiden Sie gleichmäßige Scheiben.
- Für das Schälmesser: Führen Sie das Messer sanft entlang der Frucht- oder Gemüseschale.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch das Set sofort mit warmem Wasser und Spülmittel abspülen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, um die Klingen und Griffe nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie die Utensilien sofort nach dem Spülen ab und lagern Sie sie trocken.

## 7. Fehlersuche

- Falls die Klingen stumpf werden, schleifen Sie sie regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstahl.
- Bei Beschädigungen an den Klingen oder Griffen sollte das Utensil nicht mehr verwendet werden und eskontaktieren Sie den Kundenservice zur weiteren Unterstützung.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Berkel Elegance Chef Set gemäß den örtlichen Vorschriften. Metallteile können recycelt werden, während Griffe je nach Material behandelt werden müssen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen und Support kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für das Berkel Elegance Chef Set entschieden haben! Viel Spaß beim Kochen!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Elegance Chef Set - 5 Stukken (Kep5cs00srbgb)

## 1. Algemene Informatie

De Berkel Elegance Chef Set is een premium keukenaccessoire, ontworpen voor zowel professionele koks als thuishokks die kwaliteit en precisie verlangen. Deze set bestaat uit 5 hoogwaardig vervaardigde messen die zijn vervaardigd om duurzaamheid, efficiëntie en comfort tijdens het snijden te bieden.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen altijd op een stabiele snijplank om uitglijden en letsel te voorkomen.
- Houd de messen buiten bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat de messen schoon zijn voordat je ze opbergt.
- Gebruik bij het snijden geen overmatige kracht; laat het mes het werk doen.
- Controleer regelmatig de conditie van de messen; bij beschadiging of slijtage kunnen ze gevaarlijk zijn.
- Bewaar de messen in een speciaal daarvoor bestemd mesblok of hoes om snijwonden te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van de messen in combinatie met andere keukenapparatuur.

## 3. Productspecificaties

- Aantal onderdelen: 5
- Materiaal: Hoogwaardig staal, ergonomische handgrepen
- Afmetingen messen: Variërend van 20 cm tot 30 cm
- Volt: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing
- Gewicht: 1.5 kg

## 4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de messen voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of alle delen aanwezig zijn.
3. Plaats de messen in een mesblok of meshoes voor veilige opslag.
4. Zorg ervoor dat de messen goed zichtbaar zijn, maar buiten het bereik van kinderen.

## 5. Bediening

- Gebruik de juiste messen voor de juiste snijtaken.
- Voor het snijden van groenten, gebruik het koksmes.
- Voor fijne snijwerkzaamheden, zoals het snijden van vlees, gebruik het fileermes.
- Zorg ervoor dat je altijd een stevige grip hebt op zowel het mes als het voedsel dat je snijdt.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was de messen met de hand in warm, zeepachtig water en droog ze onmiddellijk af met een schone doek.
- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes om krassen te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherppte van de messen en slijp ze indien nodig met een mes slijper of een aanzetstaal.
- Bewaar de messen altijd op een droge plaats.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes lijkt bot  
Oplossing: Gebruik een slijper of aanzetstaal om de scherppte te herstellen.
- Probleem: Rhesimmes zijn aangetast of vertonen roest  
Oplossing: Maak het mes grondig schoon en droog, gebruik een mild schoonmaakmiddel.
- Probleem: Messen zijn lastig te hanteren  
Oplossing: Zorg ervoor dat je de juiste snijtechniek toepast en gebruik een snijplank.

## 8. Afvoer

Wanneer de messen aan het einde van hun levensduur zijn, dien je deze te verwijderen volgens de lokale regelgeving voor afvalbeheer. Demonteer de messen niet en gooi ze veilig weg om letsel te voorkomen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Gebruik deze handleiding altijd als referentie voor het veilig en efficiënt gebruik van uw Berkel Elegance Chef Set.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Conjunto de Chef Berkel Elegance - 5 Piezas (KEP5CS00SRBGB)

## 1. Información General

Bienvenido al Conjunto de Chef Berkel Elegance. Este conjunto de alta calidad está diseñado para satisfacer las necesidades de los chefs profesionales y los amantes de la cocina en casa. Incluye cinco herramientas esenciales que forman parte de la experiencia culinaria.

## 2. Información de Seguridad

- Este producto está destinado únicamente para uso en la cocina.
- Mantenga las herramientas fuera del alcance de los niños.
- Utilice siempre las herramientas sobre superficies estables.
- Evite el contacto de las herramientas con fuentes de calor y agua hirviendo.
- Inspeccione las herramientas antes de cada uso para asegurarse de que no presenten daños.
- Nunca utilice las herramientas para fines distintos a los previstos.
- Para evitar lesiones, asegúrese de que los cuchillos y utensilios estén debidamente afilados y en buen estado.
- Al limpiar las herramientas, evite usar estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

Especificaciones Técnicas:

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Diseño: Ergonomía optimizada para un agarre cómodo
- Incluye:
  1. Cuchillo de chef 20 cm
  2. Cuchillo de pan 20 cm
  3. Cuchillo para verduras 10 cm
  4. Cuchara para servir
  5. Pelador
- Peso Total: 1.5 kg
- Dimensiones del embalaje: 35 x 25 x 10 cm

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire el conjunto de su embalaje.
2. Inspeccione cada herramienta para asegurarse de que no haya daños.
3. Coloque el conjunto en un espacio de trabajo limpio y seco.
4. Organice las herramientas en un soporte para utensilios o un bloque de cuchillos para fácil acceso.

## 5. Operación

- Utilice cada herramienta según su propósito específico.
- Para el cuchillo de chef: Sostenga la cuchilla hacia abajo y corte con un movimiento de vaivén.
- Para el cuchillo de pan: Aplique presión suave y deje que la sierra del cuchillo haga el trabajo.
- Para el cuchillo para verduras: Realice cortes limpios con un movimiento firme y controlado.
- La cuchara para servir debe utilizarse para transferir alimentos a los platos de manera ordenada.
- El pelador debe ser usado con cuidado; deslícelo sobre la piel de las frutas o verduras que desee pelar.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano cada herramienta después de cada uso con agua tibia y detergente suave.
- Evite el uso de lavavajillas, ya que puede dañar las herramientas.
- Seque las herramientas con un paño suave inmediatamente después de lavarlas.
- Afile los cuchillos regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- Si una herramienta está desafilada, utilice un afilador apropiado.
- En caso de deformación en alguna herramienta, no la use y contacte al servicio al cliente.
- Si las herramientas presentan signos de oxidación, limpie con un paño suave y productos específicos para eliminar el óxido.

## 8. Eliminación

Una vez que el producto ha llegado al final de su vida útil, asegúrese de deshacerse de él de manera responsable. Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje y eliminación de metales.

## 9. Contacto

Para consultas, soporte técnico o servicio al cliente, contáctenos:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el Conjunto de Chef Berkel Elegance. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le Set Chef Berkel Elegance 5 pièces (KEP5CS00SRBGB)

## 1. Informations générales

Félicitations pour l'achat de votre Set Chef Berkel Elegance 5 pièces. Ce produit est conçu pour vous offrir une expérience culinaire de haute qualité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation pour garantir une utilisation en toute sécurité et optimale.

## 2. Informations de sécurité

- Usage prévu : Ce produit est destiné exclusivement à un usage domestique et professionnel dans la préparation des aliments.
- Risques de coupures : Utilisez les lames avec précaution. Ne manipulez jamais les lames lorsqu'elles sont en mouvement et tenez-les par les poignées.
- Surveillance : Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil sans surveillance.
- Électricité : Lorsque vous utilisez des appareils électriques, suivez les instructions de sécurité. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Stockage : Rangez l'appareil hors de portée des enfants et dans un endroit sec.
- Dommages : Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même si des pièces sont cassées. Contactez le service client.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Set Chef Berkel Elegance 5 pièces
- Référence : KEP5CS00SRBGB
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité, poignée ergonomique
- Dimensions : 30 x 10 x 5 cm
- Poids : 500 g
- Comprend : Couteau à chef, couteau d'office, ciseaux de cuisine, éplucheur, et planche à découper

## 4. Configuration et installation

1. Déballage : Retirez soigneusement tous les composants de l'emballage.
2. Inspection : Vérifiez que tous les articles sont présents et en bon état.
3. Préparation de la surface : Sélectionnez une surface de travail propre et stable pour utiliser vos outils de cuisine.
4. Montage : Aucune installation spéciale n'est requise, les outils sont prêts à l'emploi.
5. Accessoires : Ayez une planche à découper auprès de vous pour une utilisation optimale.

## 5. Fonctionnement

Utilisez chaque instrument selon son but :

- Le couteau à chef pour trancher, hacher et découper les aliments.
- Le couteau d'office pour des tâches plus précises.
- Les ciseaux de cuisine pour découper herbes et paquets.
- L'éplucheur pour peler les légumes.
- La planche à découper comme surface de travail.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez les outils à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.
- Séchez soigneusement avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Stockez les outils dans un endroit sec.

## 7. Dépannage

- Problème : Outils ternes : Aiguiser les lames avec un aiguiser adapté.
- Problème : Difficulté lors de l'utilisation : Vérifiez si vous les utilisez correctement selon leur fonction.
- Problème : Corrosion : Nettoyez et séchez correctement après utilisation.

## 8. Élimination

Les matériaux peuvent être recyclés. Avec respect à l'environnement, jetez les emballages dans des conteneurs appropriés. Ne laissez pas les pièces coupantes traîner dans les ordures. Consultez les règlements locaux concernant l'élimination des équipements de cuisine.

## 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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set Chef Elegance Berkel 5 Pezzi (Kep5cs00srbgb)

## Informazioni Generali

Il Set Chef Elegance Berkel è progettato per i veri appassionati della cucina e per i professionisti del settore. Questo set di alta qualità è composto da cinque pezzi essenziali, ideali per la preparazione e presentazione di piatti gourmet. Ogni elemento è realizzato con materiali di alta qualità per garantire durabilità e prestazioni eccellenti.

## Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non lasciare il set incustodito durante l'uso.
- Utilizzare maniglie e pomelli isolati per evitare scottature.
- Tenere lontano da fonti di calore e fiamme aperte.
- Utilizzare il prodotto esclusivamente per gli scopi previsti.
- Tenere i bambini lontani durante l'uso.
- Non utilizzare strumenti danneggiati o usurati.
- Pulire e mantenere il prodotto regolarmente per garantire prestazioni ottimali.

## Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Colore: Silver
- Set composto da:
  1. Coltello Chef 20 cm
  2. Coltello Affilato 15 cm
  3. Coltello per Verdure 10 cm
  4. Coltello per Pane 20 cm
  5. Coltello Santoku 18 cm
- Capacità di resistenza al calore: fino a 200 °C
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

## Setup e Installazione

1. Rimuovere il set dalla confezione, garantendo di non danneggiare i coltelli.
2. Pulire ogni pezzo con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
3. Asciugare accuratamente con un panno morbido.
4. Creare una postazione di lavoro pulita e sicura, posizionando il set su una superficie stabile.
5. Assicurarsi che non ci siano oggetti estranei sulla superficie di lavoro prima di iniziare.

## Operazione

- Affilare i coltelli prima dell'uso per garantire prestazioni ottimali.
- Utilizzare un tagliere adeguato per proteggere la lama e la superficie.
- Seguire le tecniche di taglio appropriate per ogni tipo di alimento.
- Dopo l'uso, lavare i coltelli manualmente con acqua calda e sapone per evitare danni.

## Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone neutro. Evitare l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare immediatamente i coltelli dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- Conservare i coltelli in un blocco o supporto per proteggere le lame.
- Affilare i coltelli regolarmente per mantenere la loro efficacia.

## Risoluzione dei Problemi

- Se notate che i coltelli non affettano bene, provate ad affilarli.
- Se i coltelli presentano segni di ruggine, pulirli con una miscela di aceto e bicarbonato di sodio.
- Contattate il servizio clienti in caso di difetti di fabbricazione o problemi di qualità.

## Smaltimento

- Questa confezione e i materiali di imballaggio sono riciclabili.
- Smaltire i coltelli non più utilizzabili conformemente alle normative locali riguardanti i metalli.
- Non gettare i coltelli nel normale rifiuto domestico; seguire le regolazioni di riciclaggio.

## Contatti

Per assistenza, si prega di contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania