

**SKU: KEP5CS00SRRGB**

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



260mm



220mm



220mm



200mm



120mm

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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Berkel Elegance Chef Set

### 1. General Information

Thank you for choosing the Berkel Elegance Chef Set, a versatile and high-quality kitchen tool designed for professional and home chefs. This 5-piece set includes essential knives crafted from premium materials to ensure optimal performance and durability.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use knives with caution and keep out of reach of children. Handle knives with care to prevent injury.
- Cutting Safety: Use appropriate cutting techniques and a stable cutting surface. Avoid placing hands near the blade during use.
- Knife Storage: Store knives in a designated knife block or protective sleeves to prevent accidental cuts and blade damage.
- Cleaning Precautions: Do not place knives in the dishwasher. Hand wash with mild soap and dry immediately to prevent rust and damage.
- Sharpening: Use a suitable knife sharpener. Do not attempt to sharpen knives on unsuitable surfaces or with improper tools.

### 3. Product Specifications

- Material: Premium stainless steel
- Handle Material: Ergonomic non-slip handle
- Set Includes:
  - Chef's Knife - 20 cm
  - Santoku Knife - 18 cm
  - Bread Knife - 22 cm
  - Paring Knife - 10 cm
  - Utility Knife - 15 cm

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the chef set from the packaging. Ensure all items are included.
2. Inspection: Check for any visible damage. If damaged, do not use and contact customer service.
3. Knife Storage: Place the knives in a knife block or designated storage area to maintain safety and blade integrity.

### 5. Operation

- Ensure proper grip of the knife when cutting.
- Use appropriate knives for different tasks (e.g., use the chef's knife for chopping, the bread knife for slicing bread).
- For best results, maintain a consistent technique and pace.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Clean knives immediately after use with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Maintenance: Regularly inspect knives for any nicks or damage. Sharpen as needed using a whetstone or professional sharpening service.
- Storage: Store knives in a safe place to prevent damage and maintain edge sharpness.

### 7. Troubleshooting

- Dull Knives: If knives do not cut effectively, it may be time to sharpen them. Follow proper sharpening techniques.
- Rust Formation: If rust appears, use a rust remover designed for stainless steel. Ensure knives are dried immediately after washing.
- Handle Issues: If the handle becomes loose or damaged, stop using the knife and contact customer service for repair or replacement.

### 8. Disposal

When the knives reach the end of their life, dispose of them responsibly. Wrap the blades in cardboard and discard them in the appropriate waste bin. Follow local regulations for disposal of metal items.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

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

# DE DEUTSCH

## Bedienungsanleitung für das Berkel Elegance Chef Set (5 Teile)

### 1. Allgemeine Informationen

Das Berkel Elegance Chef Set ist ein hochwertiges Küchenset, das speziell für professionelle Köche und ambitionierte Hobbyköche entwickelt wurde. Es bietet eine Auswahl an Kochutensilien, die für verschiedene Zubereitungstechniken geeignet sind. Mit seinen eleganten Designs und ergonomischen Griffen sorgt dieses Set für ein optimales Nutzungserlebnis in jeder Küche.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Klingen nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Set außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie darauf, dass die Klingen nach der Verwendung sicher aufbewahrt werden.
- Verwenden Sie beim Schneiden immer ein Schneidebrett, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine beschädigten oder rostigen Klingen.
- Reinigen Sie die Klingen nach jedem Gebrauch mit Wasser und milder Seife, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten.
- Vermeiden Sie den Kontakt der Klingen mit übermäßig heißen Oberflächen oder Flüssigkeiten.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: rostfreier Edelstahl, Kunststoff
- Farbe: Schwarz, Silber
- Teile: 1 Chefmesser, 1 Santokumesser, 1 Brotmesser, 1 Gemüsemesser, 1 Fleischgabel
- Länge des Chefmessers: 20 cm
- Länge des Santokumessers: 18 cm
- Länge des Brotmessers: 20 cm
- Länge des Gemüsemessers: 12 cm
- Länge der Fleischgabel: 18 cm

### 4. Setup und Installation

- Entfernen Sie alle Teile des Sets vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Set auf Beschädigungen.
- Lagern Sie das Set an einem trockenen, kühlen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.
- Halten Sie die Klingen in einem speziellen Messerblock oder einem Klingenschutz, um die Schneidfähigkeit zu erhalten.

### 5. Betrieb

- Wählen Sie das passende Messer für die jeweilige Lebensmittelzubereitung.
- Achten Sie darauf, die richtige Schneidtechnik anzuwenden, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Üben Sie beim Schneiden gleichmäßigen Druck aus und führen Sie saubere, kontrollierte Bewegungen aus.

### 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife abspülen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme, um die Klingen nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung, um Wasserflecken und Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klingen regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Messerschärfer.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.  
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder einem Messerschärfer.
- Problem: Griff ist locker.  
Lösung: Überprüfen Sie die Schraubverbindungen, eventuell nachziehen.
- Problem: Rost auf der Klinge.  
Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich und behandeln Sie sie mit einem speziellen Pflegemittel für Edelstahl.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie beschädigte oder unbrauchbare Teile gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle.
- Nutzen Sie Recyclingmöglichkeiten, um die Umweltauswirkungen zu minimieren.

### 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 voor Berkel Elegance Chef Set (5-delig)

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Berkel Elegance Chef Set (Kep5cs00srrgb). Dit hoogwaardige snijset is ontworpen voor zowel professioneel als persoonlijk gebruik en biedt uitstekende prestaties. Zorg ervoor dat u deze handleiding zorgvuldig doorleest voor optimaal gebruik en onderhoud van uw product.

### 2. Veilige Informatie

- Algemene Veiligheid: Dit product is uitsluitend bedoeld voor snijdoeleinden en mag niet worden gebruikt voor andere toepassingen.
- Kindveiligheid: Houd het apparaat en de accessoires buiten bereik van kinderen.
- Persoonlijke Bescherming: Gebruik altijd handschoenen bij het hanteren van scherpe messen en zorg ervoor dat u de handen droog houdt om uitglijden te voorkomen.
- Brandgevaar: Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen, en gebruik het niet in de nabijheid van brandbare materialen.
- Schoonmaak: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en ontkoppeld voordat u het schoonmaakt. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Schade: Gebruik het product niet als het beschadigd is. Neem contact op met de klantenservice voor ondersteuning.

### 3. Product Specificaties

- Afmetingen: 30 cm x 20 cm x 10 cm
- Voltage: 230V
- Vermogen: 150W
- Capaciteit: Tot 5 kg per snit
- Materiaal: RVS met duurzame kunststof handgrepen
- Kleur: Rood/roestvrijstaal

### 4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de snijmachine op een stevige, vlakke ondergrond, bij voorkeur op een niet-slippende oppervlakte.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de snijmachine voor veilig gebruik en schoonmaken.
3. Sluit de snijmachine aan op een geschikt stroomnet met een volledig operationele schakelaar.
4. Controleer of de snijmachine goed vastzit en dat er geen losse onderdelen zijn.

### 5. Gebruik

1. Controleer of de snijmachine is aangesloten en ingeschakeld.
2. Stel de gewenste snijdikte in met de instelschroef.
3. Plaats het voedsel of de goederen die u wilt snijden op de snijtafel. Bevestig deze met de voedselhouder.
4. Activeer de snijmachine door de aan- /uitknop in te schakelen.
5. Beweeg het voedsel controleerbaar en gelijkmatig tegen de mesrand voor een efficiënte snede.
6. Schakel de snijmachine uit na gebruik.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na elk gebruik, verwijder de electrical stekker en laat de snijmachine afkoelen.
- Maak de snijmachine schoon met een vochtige doek en milde zeep. Vermijd het gebruik van schurende materialen.
- Zorg ervoor dat mes en schijven goed worden schoongemaakt en gedroogd voordat ze worden opgeborgen.
- Controleer regelmatig of er slijtage of schade is aan de messen en vervang ze indien nodig.

### 7. Problemen Oplossen

- Machine start niet: Controleer of de machine goed is aangesloten en de aan/uit knop is ingeschakeld.
- Messen snijden niet goed: Controleer of de messen zijn geslepen en of er geen etensresten aanwezig zijn.
- Oververhitting: Laat de machine afkoelen voordat u deze weer gebruikt; controleer ook of de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.

### 8. Afvoer

Dit product moet volgens de lokale wetgeving worden afgevoerd. Verkijk u niet op de verpakking en accessoires, zorg voor een veilige en milieuvriendelijke afvoer.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

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

- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw aankoop en veel snijplezier met uw Berkel Elegance Chef Set!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Conjunto Chef Elegance Berkel 5 Piezas (KEP5CS00SRRGB)

## 1. Información General

Gracias por elegir el Conjunto Chef Elegance Berkel. Este juego de herramientas de alta calidad está diseñado para satisfacer las necesidades de los chefs profesionales y aficionados por igual. Incluye cinco piezas esenciales que combinan funcionalidad y estilo, perfectas para preparar y presentar sus platos favoritos.

## 2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar el producto, asegúrese de leer y comprender todas las instrucciones y advertencias.
- Mantenga el conjunto alejado de los niños.
- Evite el contacto directo de las cuchillas afiladas con la piel para prevenir lesiones.
- Utilice siempre el equipo de protección personal adecuado (guantes, delantal, etc.) al manipular utensilios afilados.
- No utilice las herramientas con superficies inadecuadas o inestables.
- Inspeccione el equipo regularmente en busca de desgaste o daños y descártelo si es necesario.
- Almacene en un lugar seco y fresco para evitar la corrosión.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonómico para un mejor agarre
- Diferentes herramientas: Cuchillo de chef, cuchillo de pan, cuchillo para verduras, pelador y tijeras de cocina
- Apta para lavavajillas

## 4. Configuración e Instalación

El Conjunto Chef Elegance no requiere instalación. Simplemente desempaque las herramientas y estarán listas para usar. Asegúrese de mantenerlas organizadas en un lugar seguro y de fácil acceso.

## 5. Operación

- Use el cuchillo de chef para cortes generales, picar y rebanar.
- El cuchillo de pan es ideal para corte de panes y productos horneados.
- Utilice el cuchillo para verduras para preparar sus ingredientes más delicados.
- El pelador facilita la preparación de frutas y verduras.
- Las tijeras son útiles para tareas diversas, como cortar hierbas frescas o abrir empaques.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave las herramientas a mano con agua tibia y detergente suave. Para mayor conveniencia, las herramientas son aptas para el lavavajillas.
- Se recomienda secar las herramientas inmediatamente después de lavarlas para prevenir manchas de agua.
- Frote un poco de aceite mineral en los mangos de madera, si aplicable, para mantener el acabado y evitar la sequedad.

## 7. Resolución de Problemas

- Si las cuchillas no cortan adecuadamente, asegúrese de que estén afiladas. Afile según sea necesario utilizando un afilador de cuchillos adecuado.
- Si siente que el mango está suelto, verifique las uniones y asegúrese de que estén bien ajustadas.
- En caso de que se deterioren, reemplácelas inmediatamente para mantener la seguridad.

## 8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, siga las regulaciones locales sobre el reciclaje y la eliminación de productos de acero inoxidable. Las herramientas de acero inoxidable son reciclables y se deben llevar a un centro de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, no dude en comunicarse con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Berkel Elegance Chef Set 5 pièces (KEP5CS00SRRGB)

## 1. Informations générales

Le set de chef Berkel Elegance est conçu pour offrir une performance et une esthétique supérieures dans la préparation culinaire. Ce produit est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour garantir durabilité et efficacité.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: Ce set est destiné uniquement à un usage domestique et professionnel. Ne pas utiliser pour des applications autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Manipulation des produits coupants: Prenez soin des couteaux et des ustensiles. Ne jamais toucher les bords tranchants.
- Enfants: Tenir hors de portée des enfants. Ce produit contient des éléments tranchants qui peuvent être dangereux.
- Risques de brûlure: Certains éléments peuvent chauffer pendant l'utilisation. Évitez tout contact direct avec des surfaces chaudes.
- Électroménagers: Si le produit inclut des éléments électroménagers, suivez toujours les instructions du fabricant concernant l'alimentation et la mise à la terre.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériaux: Acier inoxydable, bois de hêtre
- Poids net: 2.5 kg
- Dimensions: 35 cm x 25 cm x 12 cm
- Garantie: 2 ans, sous réserve d'une utilisation conforme et d'un entretien approprié.

## 4. Installation et configuration

1. Déballez soigneusement le set et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Sélectionnez un emplacement stable et propre pour le stockage des couteaux.
3. Installez le support à couteaux sur une surface plane. Il est recommandé de le fixer au mur si nécessaire pour plus de sécurité.
4. Placez les couteaux et autres ustensiles à leur place respective dans le support.
5. Assurez-vous que tous les éléments sont correctement rangés et accessibles pour une utilisation facile.

## 5. Fonctionnement

- Pour utiliser les couteaux, maintenez le manche d'une main et la lame avec l'autre. Appliquez une pression contrôlée lors de la coupe.
- Pour les autres ustensiles, suivez les recommandations spécifiques de chaque pièce pour une utilisation optimale.
- Nettoyez les ustensiles après chaque utilisation pour maintenir leur performance et leur longévité.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage: Lavez à la main tous les couteaux et ustensiles avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Essuyage: Séchez immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Affûtage: Aiguissez les couteaux régulièrement pour maintenir leur efficacité. Utilisez une meule à couteaux ou un affûteur adapté.
- Rangez dans un environnement sec et frais.

## 7. Dépannage

- Lame émoussée: Si le couteau ne coupe pas correctement, il peut nécessiter un aiguisage.
- Dommages: Vérifiez l'intégrité des ustensiles. Remplacez tout élément endommagé ou usé pour votre sécurité.
- Sons anormaux: Si vous utilisez des éléments électroménagers du set, et que des sons inhabituels se produisent, débranchez l'appareil et vérifiez la connexion électrique.

## 8. Élimination

- Jetez les éléments en respectant les réglementations locales concernant les déchets. Ne jetez pas dans les déchets ménagers.
- Les matériaux recyclables doivent être triés et placés dans les conteneurs appropriés.

## 9. Contact

Pour toute question ou demande de support, veuillez 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 Berkel Elegance (5 pezzi)

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set Chef Berkel Elegance. Questo set di utensili da cucina è progettato per offrire prestazioni elevate e durature, adatto per chef professionisti e appassionati di cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Tenere il set lontano da bambini e animali domestici.
- Non utilizzare utensili danneggiati o usurati.
- Evitare il contatto con superfici calde o fiamme.
- Utilizzare sempre guanti da cucina quando maneggiando utensili caldi.
- Pulire accuratamente dopo ogni utilizzo e non lasciare utensili bagnati.

## 3. Panoramica e specifiche del prodotto

Il Set Chef Berkel Elegance è composto da:

- Coltello da Chef 20 cm
- Coltello per pane 20 cm
- Coltello per verdure 10 cm
- Coltello per carne 15 cm
- Affettatrice manuale

Specifiche tecniche:

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico in materiale antiscivolo
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

## 4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il set dalla confezione con attenzione.
- Assicurarsi che tutte le parti siano incluse e intatte.
- Non sono necessarie installazioni particolari. Gli utensili possono essere utilizzati direttamente dopo la pulizia iniziale.
- Per l'affettatrice manuale, seguire le istruzioni specifiche fornite nel pacchetto.

## 5. Operazione

- Utilizzare ciascun coltello in base all'uso previsto.
- Per affettare, posizionare l'alimento su una superficie piana e utilizzare l'affettatrice manuale seguendo la direzione delle lame.
- Lavare accuratamente dopo ogni utilizzo per garantire la massima igiene.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare gli utensili a mano con acqua calda e detergente delicato.
- Asciugare immediatamente per prevenire macchie o ossidazione.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detersivi aggressivi.
- Controllare regolarmente il taglio dei coltelli e affilarli se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, controllare se è affilato.
- In caso di visibile danno ai manici o alle lame, contattare il servizio assistenza.
- Se l'affettatrice manuale non funziona correttamente, controllare che sia assemblata correttamente e che non ci siano ostruzioni.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il set secondo le normative locali relative ai rifiuti.
- Non gettare gli utensili nel compost o tra i rifiuti indifferenziati.
- Riciclare il metallo e gli imballaggi ove possibile.

## 9. Contatti

Per domande o assistenza:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania