

# 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: KEP6ST11SRBGB

**BERKEL | ELEGANCE - Steak set - 6 pieces - Blade: 110mm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Elegance Steak Set (6 Pieces, Blade 110mm)

## 1. General Information

The Berkel Elegance Steak Set is designed for enthusiasts who appreciate quality and performance in their kitchen tools. This steak set is crafted with precision to ensure a superior dining experience, enhancing the enjoyment of every meal.

## 2. Safety Information

- Always handle knives with care. Keep out of reach of children.
- Ensure the blade is clean and dry before and after use to prevent slipping.
- Avoid using the knife on hard surfaces that may damage the blade. Use a wooden or plastic cutting board for best results.
- Do not attempt to catch a falling knife; this can result in serious injury.
- Inspect the knife regularly for any signs of damage; do not use if the blade is chipped or broken.
- Always store knives in a designated knife block, sheath, or magnetic strip to prevent accidental cuts.
- When washing, avoid soaking the knife and do not put it in a dishwasher. Hand wash only.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Berkel Elegance Steak Set
- Number of Pieces: 6
- Blade Length: 110mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polyoxymethylene (POM)
- Color: Black

## 4. Setup and Installation

- Remove the steak knives from their packaging and inspect for any visible damage.
- If included, mount the knife block or magnetic strip in an appropriate location in your kitchen using suitable fasteners (not provided) to ensure security and ease of access.
- Place each knife securely in its designated space, ensuring the blades are not in contact with any other object to prevent damage.
- For optimal performance, ensure that the knives are dry before placing them in the storage solution.

## 5. Operation

- To use the steak knife, grip the handle securely.
- Position the knife at a slight angle to the meat and apply downward pressure while slicing.
- Use a gentle sawing motion to achieve the best results without damaging the meat or the blade.
- Clean the knife immediately after use to maintain hygiene and performance.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge to preserve the knife's integrity.
- Rinse thoroughly and dry immediately with a clean cloth.
- Regularly hone the blade with a honing steel to maintain edge sharpness.
- Store the knives in their designated place to protect the blades and maintain hygiene.

## 7. Troubleshooting

- If the knife is dull, use a whetstone or sharpening tool suitable for stainless steel knives to restore sharpness.
- If the handle becomes loose, contact customer service for advice on repair or replacement.
- For any lost or damaged pieces, refer to the contact information below.

## 8. Disposal

- Dispose of any damaged knives properly by wrapping them securely in protective material to prevent injury.
- Check local regulations for proper disposal methods for steel and plastic materials.

## 9. Contact

For any inquiries, please contact GGM Gastro:

- 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 Steak Set. Enjoy your culinary adventures!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Elegance Steak-Set (6 Teile, Klinge 110mm)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Elegance Steak-Sets. Dieses Set verbindet elegantes Design mit hoher Funktionalität und ist ideal für den Einsatz zu Hause oder in der Gastronomie.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Warnung: Die Klingen sind extrem scharf. Halten Sie beim Umgang mit dem Steak-Set stets einen sicheren Abstand zu den Klingen.
- Verwenden Sie das Steak-Set nur für den vorgesehenen Zweck. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- Lagern Sie das Set außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigen Sie die Klingen vor und nach jeder Benutzung, um eine hygienische Nutzung sicherzustellen.
- Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen beim Reinigen oder Handhaben zu vermeiden.
- Bei Beschädigung oder Abnutzung der Klingen das Produkt nicht mehr verwenden. Ersetzen Sie es durch original Berkel-Teile.

## 3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Berkel Elegance Steak-Set
- Teile: 6 Stück
- Klingenlänge: 110 mm
- Material der Klingen: Hochwertiger Edelstahl
- Einsatzbereiche: Privater Gebrauch und Gastronomie
- Besonderheiten: Ergonomischer Griff, rostfrei, leicht zu reinigen

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Steak-Set sorgfältig auf einer sauberen, stabilen Oberfläche.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile unbeschädigt sind und keine Transporteinschränkungen oder Beschädigungen vorhanden sind.
- Platzieren Sie das Set an einem trockenen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung.
- Halten Sie das Set von Wärmequellen und Feuchtigkeit fern.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie das Steak-Set nur für Fleisch und andere zarte Lebensmittel.
- Halten Sie den Griff sicher und führen Sie das Messer mit gleichmäßigem Druck durch das Lebensmittel.
- Vermeiden Sie es, über harte Oberflächen zu schneiden, die die Klingen beschädigen könnten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klingen nach der Benutzung sofort mit warmem Wasser und Seife. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Klingen sofort, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Set an einem trockenen und kühlen Ort.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klingen auf Abnutzung und schärfen Sie diese bei Bedarf.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Klinge ist stumpf.  
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Messerschärfer.
- Problem: Der Griff ist locker.  
Lösung: Überprüfen Sie die Schrauben und ziehen Sie diese gegebenenfalls nach.
- Problem: Korrosion auf den Klingen.  
Lösung: Reinigen Sie die Klingen gründlich und lagern Sie sie trocken.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Teile gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Klingen sollten nicht im normalen Müll entsorgt werden, um Verletzungen zu vermeiden. Kontaktieren Sie Fachstellen für die sichere Entsorgung.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

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

# NL NEDERLANDS

## Handleiding voor het Berkel Elegance Steak Set - 6 Stuks

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van het Berkel Elegance Steak Set. Dit hoogwaardige set is ontworpen voor het efficiënt snijden van vlees en biedt een perfecte combinatie van functionaliteit en stijl.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik beschermers: Gebruik altijd de bijgeleverde handbescherming bij het snijden om verwondingen te voorkomen.
- Kinderen: Houd scherpe voorwerpen en gereedschappen buiten het bereik van kinderen.
- Let op snijwonden: Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes. Bij snijwonden, reinig de wond en seek indien nodig medische hulp.
- Correct gebruik: Gebruik het mes uitsluitend voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Reparaties: Laat reparaties of aanpassingen alleen uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

### 3. Productspecificaties

- Aantal stukken: 6
- Meslengte: 110 mm
- Afmetingen verpakking: 34 x 15 x 8 cm
- Gewicht: 1,2 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Hanteerbaarheid: Ergonomisch ontwerp
- Geschikt voor: Vlees, gevogelte, en vis

### 4. Opstelling en Installatie

De installatie van het Berkel Elegance Steak Set vereist geen complexe stappen. Volg deze eenvoudige richtlijnen:

1. Verpak het mes voorzichtig uit de doos.
2. Plaats het op een stabiele en vlakke snijplank.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de snijplek voor veilig gebruik.
4. Vergeet niet om de handbescherming te monteren voordat u begint met snijden.

### 5. Werking

Om het mes effectief te gebruiken:

1. Bevestig het handvat stevig en zorg ervoor dat uw grip veilig is.
2. Plaats het vlees stevig op de snijplank.
3. Maak een gecontroleerde snijbeweging naar beneden. Houd het mes altijd in een hoek van 30 graden.
4. Voor een optimale snijervaring is het aan te raden om het mes regelmatig te slijpen.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik: Was het mes onmiddellijk met warm water en afwasmiddel. Vermijd agressieve schuurmiddelen.
- Drogen: Droog het mes grondig met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Opslag: Bewaar het mes in een beschermhoes of een snijblok om de snijkant te beschermen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Slijp het mes met een scherpstaal tot de gewenste scherpheid is bereikt.
- Probleem: De handgreep is beschadigd.  
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of reparaties.

### 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het product, zorg ervoor dat u dit op een milieuvriendelijke manier doet. Het metalen mes kan worden gerecycled bij het lokale recyclingcentrum. Volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van huishoudelijk afval.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons 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: Set de Cuchillos Elegance para Carne Berkel - 6 Piezas

## 1. Información General

El Set de Cuchillos Elegance para Carne Berkel está diseñado para proporcionar un corte preciso y profesional en todo tipo de carnes. Este juego incluye seis cuchillos de alta calidad con una hoja de 110 mm, ideales para chefs y amantes de la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice los cuchillos con cuidado; mantenga la hoja alejada de la piel y partes del cuerpo para evitar cortes.
- No deje los cuchillos al alcance de los niños.
- Evite el uso de los cuchillos para propósitos no destinados, como abrir latas o como herramientas.
- Siempre use una superficie de corte adecuada y estable para prevenir accidentes.
- Al limpiar los cuchillos, hágalo con un paño suave o esponja; no utilice estropajos abrasivos.
- Asegúrese de que los cuchillos estén afilados y en buen estado para garantizar un corte seguro.

## 3. Vista General y Especificaciones

- Modelo: KEPS6ST11SRBGB
- Número de piezas: 6
- Longitud de la hoja: 110 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Ergonomía y antideslizante
- Uso: Apto para cortar todo tipo de carnes.

## 4. Instalación y Configuración

El Set de Cuchillos Elegance no requiere instalación, pero se recomienda seguir estos pasos para su correcto uso:

1. Retire los cuchillos de su embalaje cuidando las hojas.
2. Coloque los cuchillos en un soporte adecuado o en un bloque de cuchillos para almacenarlos de forma segura.
3. Asegúrese de que cada cuchillo esté seco antes de guardarlo.

## 5. Operación

Para utilizar los cuchillos de manera efectiva:

1. Elija el cuchillo adecuado para el tipo de carne que va a cortar.
2. Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
3. Realice cortes firmes y controlados, aplicando la presión adecuada según sea necesario.
4. Limpie el cuchillo después de cada uso para mantener su calidad.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón suave.
- Evite lavavajillas, ya que pueden dañar las cuchillas.
- Seque inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Afile las cuchillas regularmente para mantener su rendimiento de corte.

## 7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Afilado necesario o puede estar dañado.
- Dificultad en el manejo del cuchillo: Verifique que esté limpio y seco, y asegúrese de utilizar el cuchillo correcto para el tipo de corte.
- Sangrado de la carne al cortar: Asegúrese de utilizar un cuchillo afilado para evitar desgarrar la carne.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el cuchillo de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje y desecho de acero inoxidable. No arroje cuchillos en la basura normal; colóquelo en un contenedor de metales.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, puede contactarnos en:

- 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 Set de Steak Berkel Elegance 6 pièces (Lame 110 mm)

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Set de Steak Berkel Elegance. Ce produit de qualité supérieure est conçu pour répondre à vos besoins de découpe avec précision. Ce manuel contient des informations importantes sur la sécurité, l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre set de steak.

## 2. Informations de Sécurité

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser ce produit.
- Ne laissez jamais les enfants utiliser cet appareil sans supervision.
- Utilisez uniquement la lame fournie pour éviter tout dommage et assurer la sécurité.
- Maintenez la lame propre et tranchante pour un fonctionnement optimal.
- Ne jamais plonger le set dans l'eau lorsque la lame est fixée.
- Évitez de toucher la lame lorsqu'elle est en mouvement.
- Gardez les mains et autres objets éloignés de la lame pendant l'utilisation.
- En cas de dysfonctionnement, ne tentez pas de réparer le set vous-même.
- Conservez hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Set de Steak Berkel Elegance
- Composition : 6 pièces avec une lame de 110 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Longueur de la lame : 110 mm
- Poids : 1,2 kg
- Couleur : Noir
- Utilisation recommandée : Découpe de viande, de poisson et de légumes.

## 4. Installation et Configuration

1. Retirez tous les éléments de l'emballage.
2. Vérifiez que tous les accessoires sont présents.
3. Placez le support du set sur une surface stable et plane.
4. Fixez solidement la lame au support selon les instructions fournies.
5. Assurez-vous que tous les composants sont correctement assemblés et sécurisés avant de commencer à utiliser le set.

## 5. Fonctionnement

- Pour couper, maintenez fermement le morceau de viande avec une main et faites glisser la lame le long de la surface.
- Évitez d'appliquer une pression excessive.
- Rincez la lame après usage pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la lame à la main avec un savon doux et de l'eau chaude. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Séchez soigneusement avec un chiffon propre.
- Rangez le set dans un endroit sec pour éviter la corrosion.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Remplacez-la si elle est émoussée ou endommagée.

## 7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas correctement, vérifiez si elle est bien fixée et propre.
- Si le produit semble endommagé, cessez immédiatement son utilisation et contactez notre service clientèle.
- Pour d'autres problèmes, consultez un professionnel ou nos services de support.

## 8. Mise au Rebut

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers.
- Vous pouvez le rapporter à un centre de recyclage approprié pour assurer une élimination responsable.
- Respectez les réglementations locales en matière de mise au rebut des appareils électroménagers.

## 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

Merci d'avoir choisi Berkel. Profitez de votre Set de Steak Elegance pour des coupes parfaites !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli Berkel Elegance per Bistecche (6 pezzi, Lama 110mm)

## 1. Informazioni Generali

Il Set di Coltelli Berkel Elegance per Bistecche è progettato per offrire un'esperienza di taglio eccezionale, unendo design elegante e funzionalità. Ogni coltello è realizzato con materiali di alta qualità per garantire durata e precisione.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per il suo scopo previsto: tagliare carne e pesce.
- Non utilizzare i coltelli su superfici dure per evitare danni alla lama.
- Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini.
- Prestare attenzione durante il maneggiamento dei coltelli, evitando il contatto diretto con la pelle.
- Lavare a mano i coltelli e asciugarli immediatamente per prevenire la ruggine e la corrosione.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Numero di pezzi: 6 coltelli
- Larghezza lama: 110mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, in materiale antiscivolo
- Design: Elegante e moderno, adatto per ogni tavola

## 4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria un'installazione specifica per il Set di Coltelli Berkel Elegance. Rimuovere i coltelli dalla confezione e conservarli nel supporto di coltelli o in un cassetto sicuro. Assicurarsi che i coltelli siano ben protetti per evitare infortuni.

## 5. Funzionamento

Per utilizzare i coltelli:

- Afferrali saldamente per il manico.
- Posizionare il coltello sulla carne o sul pesce e applicare una pressione uniforme mentre si taglia.
- Non fare movimenti erratici o eccessivi per garantire un taglio preciso.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e detersivo delicato. Evitare l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie.
- Conservare i coltelli in un luogo asciutto per prolungare la vita della lama.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se i coltelli non tagliano efficacemente, verificare se la lama è stata danneggiata o affilata.
- In caso di ruggine, pulire la lama con un panno imbevuto di olio per alimenti.
- Contattare il servizio clienti se persistono problemi.

## 8. Smaltimento

Il Set di Coltelli Berkel Elegance deve essere smaltito secondo la normativa locale sui rifiuti. Conservare i coltelli in modo sicuro fino allo smaltimento per evitare infortuni. Non gettare i coltelli nell'indifferenziato.

## 9. Contatti

Per qualsiasi domanda o supporto, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania