

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: KEP6ST11SRRGB

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 a premium cutlery collection designed for steak lovers who appreciate fine culinary experiences. This set includes six high-quality steak knives, each featuring a 110mm blade crafted for precision and ease of use. With an elegant design and durable materials, this steak set is perfect for everyday dining and special occasions.

2. Safety Information

- Use Appropriately: Only use the knives for their intended purpose. Do not use them for cutting hard materials or as tools for prying.
- Sharp Blades: The knives are extremely sharp. Handle with care to avoid cuts and injuries. Always cut away from your body and keep fingers clear of the blade path.
- Child Safety: Keep out of reach of children. Adult supervision is recommended when the knives are used near minors.
- Storage: Store knives in a dry location, preferably in a knife block, magnetic strip, or protective housing to safeguard the blades and prevent accidents.
- Avoid Dishwashers: Do not place knives in the dishwasher. Hand washing is recommended to maintain the integrity of the blades.
- Inspect Regularly: Regularly check utensils for any signs of damage or deterioration. Discontinue use if any issues are found.

3. Product Specifications

- Product Name: Berkel Elegance Steak Set
- Number of Pieces: 6
- Blade Length: 110mm
- Material: Stainless Steel (blade), ABS Plastic (handle)
- Weight: 0.9 kg
- Dimensions: 29.0 x 25.0 x 5.0 cm
- Color: Silver with Black Handle

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully unpack the steak set from the packaging materials. Remove any protective coverings on the blades.
2. Assessment: Inspect each knife for any damage. Ensure all knives are accounted for.
3. Storage: Establish a dedicated place for your steak knives. A knife block, drawer with a knife guard, or magnetic strip are recommended to ensure safety and organization.
4. Handling and Usage: Prior to use, wash the knives with mild soap and warm water, then dry thoroughly. This helps to remove any manufacturing residues.

5. Operation

- When using the knives, hold the handle firmly and cut with a smooth, even motion to achieve optimal results.
- Use a cutting board to protect surfaces and ensure stability while cutting.
- For best results, slice against the grain of the meat for tender cuts.

6. Cleaning and Maintenance

- Always hand wash the knives with warm, soapy water immediately after use.
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbers that may scratch the surface.
- Dry immediately with a soft cloth to prevent water spots or rust.
- Store knives properly to avoid dulling the blades.

7. Troubleshooting

- Blade Dulling: If the blades become dull, we recommend using a knife sharpener designed for stainless steel knives. Regular honing will maintain sharpness.
- Handle Issues: If the handle becomes loose or damaged, stop using the knife immediately. Contact customer support for assistance.
- Rust Spots: If any rust appears, remove it with a soft cloth and a gentle abrasive cleaner. Ensure to dry the knife completely afterward.

8. Disposal

- When disposing of damaged or worn knives, wrap the blades in thick paper or bubble wrap to prevent injury, and place them in a sealed container or bag. Dispose of them in accordance with local regulations on sharp objects.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

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

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum Berkel Elegance Steak Set. Dieses Set besteht aus hochwertigen Steakmessern, die speziell für den anspruchsvollen Gaumen entwickelt wurden. Jedes Messer bietet eine perfekte Balance zwischen Design und Funktionalität, wodurch es ideal ist für den Einsatz in gehobenen Gastronomiebetrieben sowie zu Hause.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klingen fern von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie beim Schneiden auf eine sichere und stabile Arbeitsfläche.
- Benutzen Sie beim Reinigen der Klingen Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu verhindern.
- Lagern Sie die Messer in einer geeigneten Halterung oder Schutzhülle, um das Risiko von Schnittverletzungen zu minimieren.
- Bei Beschädigung oder Abnutzung der Klinge, verwenden Sie das Messer nicht weiter.
- Die Messer sollten nicht in die Geschirrspülmaschine gegeben werden, um ihre Schärfe und Qualität zu erhalten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Klingenlänge: 110 mm
- Griffmaterial: Hochwertiges Holz
- Anzahl der Teile: 6
- Gewicht: 1,5 kg
- Design: Elegantes und modernes Design

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und der Schneidebereich stabil ist.
2. Entnehmen Sie die Messer vorsichtig aus der Verpackung.
3. Reinigen Sie die Messer vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
4. Trocknen Sie die Messer gründlich ab, bevor Sie sie lagern.
5. Bewahren Sie die Messer in einem Messerblock oder in einer geeigneten Schutzhülle auf, um die Klingen zu schützen.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit einer festen, aber nicht angespannten Griff.
- Schneiden Sie das Steak mit gleichmäßigen, kontrollierten Bewegungen.
- Vermeiden Sie übermäßigen Druck auf die Klinge, um ein Abbrechen oder Beschädigen zu verhindern.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Rückstände zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -geräte, die die Klinge beschädigen könnten.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schärfe der Klingen und schärfen Sie diese nach Bedarf mit einem geeigneten Schleifwerkzeug.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder einem Messerschärfer.
- Problem: Klinge hat Rostflecken
Lösung: Reinigen Sie die Klinge mit einer Bürste und mildem Reinigungsmittel und trocknen Sie sie gründlich ab.
- Problem: Unbequemer Griff
Lösung: Achten Sie darauf, den Griff gut zu halten, und überprüfen Sie, ob abgenutzte Teile oder Verschmutzungen vorhanden sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott und Abfall. Wenn das Produkt beschädigt oder nicht mehr zu verwenden ist, bringen Sie es zu einem geeigneten Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen für den Kauf des Berkel Elegance Steak Sets und wünschen Ihnen viel Freude beim Verwenden!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Berkel Elegance Steak Set - 6 Stuks

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Berkel Elegance Steak Set, bestaande uit 6 hoogwaardige steakmessen met een lemmetlengte van 110 mm. Dit product is ontworpen om een uitstekende snijervaring te bieden, met duurzaamheid en esthetiek in gedachten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen uitsluitend voor hun bedoelde toepassing.
- Bewaar de messen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik nooit de messen als gereedschap voor andere doeleinden.
- Let op bij het snijden; zorg voor een stabiele ondergrond en houd uw handen uit de buurt van het lemmet.
- Controleer de messen regelmatig op beschadigingen. Gebruik geen beschadigde messen.
- Vermijd contact met vochtige oppervlakken om roestvorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Berkel Elegance Steak Set
- Aantal stuks: 6
- Lemmetlengte: 110 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Kunststof
- Kleur: Zwart
- Gewicht (per mes): 180 g
- Geschikt voor zowel professioneel als thuisgebruik

4. Setup en Installatie

De Berkel Elegance Steak Set vereist geen complexe installatie. Volg deze stappen om uw messen optimaal te gebruiken:

1. Haal de messen voorzichtig uit de verpakking om snijwonden te voorkomen.
2. Controleer de lemmeten op eventuele onregelmatigheden voordat u ze gaat gebruiken.
3. Plaats de messen in een messenblok of een speciaal ontworpen houder om hun scherpte en veiligheid te waarborgen.
4. Zorg ervoor dat de messen op een droge, koele plaats worden bewaard.

5. Bediening

- Houd het mes stevig vast bij het handvat.
- Plaats het mes op het voedsel en snijd met een gelijkmatige druk.
- Voor een optimaal resultaat, gebruik een snijplank van hout of kunststof.
- Spoel de messen na gebruik af met water om voedselresten te verwijderen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel de messen na elk gebruik onmiddellijk af met warm water om voedselresten te verwijderen.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Droog de messen grondig met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Voor langdurige scherpte, slijp de messen regelmatig met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig.
- Roestvorming: Droog de messen altijd goed na het reinigen en bewaar ze op een droge plek.
- Bovenste deel van het handvat komt los: Neem contact op met de klantenservice voor reparatie of vervanging.

8. Afvoer

Verantwoord afvoeren van het product is belangrijk. Bij het afvoeren van de steakset, controleer lokale regelgeving voor het recyclen van metalen en kunststof. Gooi snijgereedschap nooit in gewone stadsafval.

9. Contact

Bij vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@ggmgaastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220
Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Conjunto de Cuchillos de Steak Berkel Elegance de 6 Piezas

1. Información General

El Conjunto de Cuchillos de Steak Berkel Elegance es un conjunto de alta calidad diseñado para ofrecer un corte preciso y cómodo. Con su diseño elegante y hoja afilada, este conjunto es ideal para quienes buscan una experiencia culinaria excepcional en cada comida.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice el conjunto de cuchillos únicamente para su propósito previsto.
- Cuidado al manipular: Las hojas de los cuchillos son extremadamente afiladas. Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Superficies Seguras: Utilice siempre una tabla de cortar para evitar daños en las hojas y superficies.
- Almacenamiento: Guarde los cuchillos en un bloque o funda segura para proteger las hojas y prevenir lesiones.
- Mantenimiento: Afile los cuchillos regularmente para garantizar un rendimiento óptimo y evitar accidentes.
- Limpieza: Lave los cuchillos a mano y no los sumerja en agua por períodos prolongados.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la hoja: 110 mm
- Cantidad de piezas: 6
- Mango: Diseño ergonómico, antideslizante, fácil de manejar
- Acabado: Brillante, elegante, resistente a la corrosión

4. Configuración e Instalación

El Conjunto de Cuchillos de Steak Berkel Elegance no requiere instalación. Solo asegúrese de que los cuchillos estén limpios y secos antes de su primer uso. Para el almacenamiento, puede utilizar un bloque de cuchillos o imanes de pared, asegurando que las hojas no entren en contacto con otras superficies duras.

5. Operación

Al usar los cuchillos, asegúrese de sostener el mango firmemente y utilizar movimientos cortos y controlados al cortar los alimentos. No utilice un movimiento de serrado excesivo para evitar dañar la hoja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave los cuchillos a mano con agua caliente y jabón. Enjuague bien y seque inmediatamente con un paño suave.
- Mantenimiento: Para mantener el filo, utilice un afilador de cuchillos y evite cortar sobre superficies duras como vidrio o cerámica.

7. Solución de Problemas

- La hoja no corta bien: Verifique si la hoja necesita ser afilada. Afile antes de usar si es necesario.
- Oxidación en la hoja: Limpie y seque bien después de cada uso. Evite dejar los cuchillos en agua por períodos prolongados.
- Daños visibles en la hoja: Si la hoja está dañada, contacte al servicio al cliente para obtener asistencia.

8. Eliminación

El conjunto de cuchillos está fabricado con materiales reciclables. Al desechar el producto, siga las normativas locales sobre reciclaje y residuos. Las hojas deben ser manipuladas con cuidado al ser desechadas para evitar lesiones.

9. Contacto

Para consultas y soporte, comuníquese con nosotros:

Correo Electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Ensemble de couteaux à steak Berkel Elegance - 6 pièces

1. Informations générales

L'ensemble de couteaux à steak Berkel Elegance est conçu pour une coupe précise et élégante de vos viandes. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, cet ensemble est un complément essentiel à votre cuisine.

2. Informations de sécurité

- Assurez-vous que les couteaux sont toujours utilisés sur des surfaces appropriées pour éviter l'endommagement des lames et des surfaces de travail.
- Gardez les couteaux hors de portée des enfants.
- Ne tentez pas de couper des matériaux durs tels que des os, ce qui peut endommager la lame.
- Nettoyez les couteaux après chaque utilisation pour éviter la corrosion.
- Ne laissez pas les couteaux immergés dans l'eau pendant de longues périodes.

3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit : Ensemble de couteaux à steak Berkel Elegance - 6 pièces
- Type de lame : Lame lisse
- Longueur de la lame : 110 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique pour une prise en main confortable
- Nombre de pièces : 6

4. Installation et mise en place

1. Déballez soigneusement l'ensemble de couteaux et retirez tout l'emballage.
2. Placez les couteaux sur un support approprié ou un bloc de couteaux pour maintenir la sécurité.
3. Si nécessaire, effectuez un aiguisage léger avant la première utilisation.

5. Fonctionnement

1. Utilisez les couteaux pour trancher des steaks cuits ou d'autres viandes.
2. Positionnez la viande sur une planche à découper stable.
3. Appliquez une pression uniforme en utilisant un angle de coupe pour obtenir des tranches fines.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez les couteaux à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs ou des éponges métalliques.
- Séchez soigneusement les couteaux après nettoyage pour prévenir la rouille.
- Entretenez les lames avec un aiguisage régulier pour maintenir leur efficacité.

7. Dépannage

- La lame est émoussée : Aiguiser avec un aiguiser de couteaux.
- Rouille apparente : Appliquer une pâte de bicarbonate de soude et d'eau pour éliminer les taches de rouille.
- Poignée instable : Vérifiez si les vis sont serrées ou contactez le service clientèle pour assistance.

8. Élimination

À la fin de la vie utile des couteaux, disposez des pièces usagées conformément aux normes locales de recyclage. Les matériaux peuvent être recyclés séparément selon leur type.

9. Contact

Pour toute demande d'information ou assistance, veuillez nous contacter :

- E-mail : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli per Steak Berkel Elegance - 6 pezzi

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Coltelli per Steak Berkel Elegance. Questo set è progettato per offrire un'esperienza culinaria eccellente, unendo design elegante e funzionalità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico per il taglio della carne.
- Avvertenze: Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini. Utilizzare i coltelli con cautela per evitare infortuni.
- Manutenzione: Affilare i coltelli regolarmente per mantenere la loro efficienza. Utilizzare solo strumenti di affilatura adatti.
- Ispezione: Controllare i coltelli per segni di danno prima dell'uso. Non utilizzare coltelli danneggiati.
- Conservazione: Riporre i coltelli in un luogo sicuro e asciutto, preferibilmente in un ceppo per coltelli o in un supporto magnetico.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Set di Coltelli per Steak Berkel Elegance include:

- Coltelli in acciaio inox di alta qualità con lama da 110 mm
- Manici ergonomici per un comfort ottimale
- Design elegante e raffinato

Specifiche Tecniche:

- Numero di pezzi: 6
- Materiale lama: acciaio inox
- Lunghezza lama: 110 mm
- Tipo di manico: ergonomico

4. Installazione e Setup

- Rimuovere il set di coltelli dalla confezione con attenzione.
- Assicurarsi che il piano di lavoro sia pulito e asciutto.
- Non è necessaria un'installazione particolare; i coltelli sono pronti all'uso direttamente dalla confezione.

5. Operazione

- Utilizzare i coltelli su una superficie di taglio adeguata.
- Affilare i coltelli se necessario prima dell'uso.
- Posizionare il coltello sulla carne e applicare una pressione uniforme per ottenere un taglio netto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia dei coltelli.
- Conservare i coltelli in un luogo asciutto e sicuro.

7. Risoluzione dei Problemi

- Difficoltà nel taglio: verificare se la lama è affilata. Procedere con l'affilatura se necessario.
- Ruggine o macchie: pulire con una spugna morbida e una soluzione di aceto diluito.

8. Smaltimento

Smaltire il set di coltelli secondo le normative locali per i rifiuti. Non gettare i coltelli nel normale materiale riciclabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania