

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: KTK4CS00SMRGB

BERKEL | TECNICA - Chef Set - 4 pieces



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Technica Chef Set (4 Pieces) - KTK4CS00SMRGB

1. General Information

Thank you for purchasing the Berkel Technica Chef Set. This premium set includes four essential kitchen tools designed for chefs who appreciate quality and precision in their culinary endeavors. The set comprises a chef's knife, a carving fork, a sharpening steel, and a wooden block for safe storage.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the knives on a stable cutting surface. Do not use them for unintended purposes.
- Knife Handling: Handle knives with care. Always cut away from your body and keep knives out of the reach of children.
- Sharp Objects: The blades are extremely sharp. Use protective gloves if necessary, and avoid contact with skin.
- Sharpening Steel: Use the sharpening steel with caution. Follow proper technique to avoid accidents.
- Storage: Store the knife set in the designated wooden block to prevent damage and accidental cuts.
- Cleaning: Wash knives by hand and dry immediately to maintain their quality. Do not place in a dishwasher.
- First Aid: In case of a cut, clean the wound immediately and seek medical assistance if necessary.

3. Product Specifications

- Product Name: Berkel Technica Chef Set (4 Pieces)
- Model Number: KTK4CS00SMRGB
- Material: High-quality stainless steel
- Contents:
 - Chef's Knife
 - Carving Fork
 - Sharpening Steel
 - Wooden Block
- Dimensions of Knife: 20 cm (Chef's Knife)
- Dimensions of Fork: 15 cm (Carving Fork)

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the items from the packaging. Check for any damages.
2. Placement: Choose a stable and clean surface for the wooden block. Ensure it is in a safe location away from children.
3. Storage: Place the knives and carving fork in the designated slots of the wooden block to prevent them from moving or falling.

5. Operation

- Using the Chef's Knife: The chef's knife is ideal for slicing, dicing, and chopping meats and vegetables. Always keep a firm grip on the handle.
- Using the Carving Fork: Use the carving fork to hold meat in place while cutting or serving.
- Sharpening: Before use, ensure that the knife is adequately sharpened with the sharpening steel for optimal performance.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Wash the knives with warm water and mild soap. Never soak or place them in a dishwasher.
- Drying: Immediately dry the knives to prevent rust and maintain sharpness.
- Maintenance: Regularly sharpen the knives using the sharpening steel. Inspect for any damages and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Dull Knife: If the knife is dull, use the sharpening steel to sharpen it.
- Rust Spots: If rust spots appear, gently remove them with fine-grade sandpaper or a metal polish. Always dry the knife after washing.
- Loose Handles: If the handle feels loose, discontinue use and contact customer service.

8. Disposal

- Dispose of damaged or worn-out knives responsibly. Recycle where possible. Ensure that sharp blades are securely wrapped or placed in protective covers before discarding.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel Teknika Chef Set - 4 Teile (KTK4CS00SMRGB)

1. Allgemeine Informationen

Das Berkel Teknika Chef Set besteht aus vier hochwertig verarbeiteten Küchenutensilien, die speziell für professionelle Köche und Gourmets entwickelt wurden. Jedes Teil in diesem Set ist so konzipiert, dass es Funktionalität und Langlebigkeit vereint.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Produkt nur wie vorgesehen. Halten Sie alle Teile außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verletzungsgefahr: Scharfe Kanten und Spitzen können zu Verletzungen führen. Achten Sie beim Umgang mit den Werkzeugen auf Ihre Hände.
- Richtige Verwendung: Benutzen Sie die Utensilien nicht für andere Zwecke als die für sie vorgesehenen.
- Reinigung: Reinigen Sie die Utensilien nach jedem Gebrauch, um Bakterienwachstum zu verhindern.
- Aufbewahrung: Lagern Sie die Utensilien an einem sicheren Ort, um Beschädigungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- Umgebung: Verwenden Sie das Produkt nicht in feuchten oder nassen Umgebungen und halten Sie es von Hitzequellen fern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Farbe: RGB-Design
- Inhalt: 1 Kochmesser, 1 Dünnschneider, 1 Schneebesens, 1 Spachtel
- Gewicht: 2 kg
- Maße: 30 x 20 x 10 cm
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 300 °C

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Set aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile enthalten sind.
- Lagern Sie die Utensilien an einem trockenen, sauberen Ort.
- Wenn nötig, führen Sie eine erste Reinigung mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel durch.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie sie verwenden.

5. Betrieb

- Verwenden Sie die Utensilien gemäß den spezifischen Funktionen.
- Für das Kochmesser: Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand, um die Lebensmittel zu stabilisieren.
- Verwenden Sie den Dünnschneider nicht für gefrorene Produkte, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Der Schneebesens eignet sich ideal zum Schlagen von Eiern oder Sahne, während der Spachtel sich hervorragend zum Wenden von Lebensmitteln im heißen Öl eignet.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie alle Teile nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Utensilien gründlich, bevor Sie sie lagern, um Rostbildung zu verhindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klingen des Kochmessers auf Schärfe und schärfen Sie sie bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist nicht scharf.
- Lösung: Schärfen Sie das Kochmesser mit einem Wetzstab oder einem Schleifstein.
- Problem: Utensilien rosten.
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Utensilien nach Verwendung vollständig trocken sind.
- Problem: Verlust oder Beschädigung eines Teils.
- Lösung: Kontaktieren Sie den Kundenservice für Ersatzteile.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für die Abfallwirtschaft. Das Produkt und seine Verpackung bestehen aus recycelbaren Materialien.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Teknika Chef Set - 4 Stukken (KTK4CS00SMRGB)

1. Algemene Informatie

De Berkel Teknika Chef Set is ontworpen voor professionele chefs en kookliefhebbers die op zoek zijn naar hoogwaardige snij- en keukengerei. Deze set omvat vier essentiële elementen die zorgen voor precisie en gemak in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit product uitsluitend voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat het snijgerei altijd scherp en in goede staat is om verwondingen te voorkomen.
- Houd het snijgerei buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd contact met water of andere vloeistoffen als het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Sluit het apparaat af en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is.
- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Neem bij een defect onmiddellijk contact op met de klantenservice.

3. Productspecificaties

- Model: KTK4CS00SMRGB
- Aantal stukken: 4
- Materiaal: Roestvrij staal en hoogwaardig kunststof
- Kleur: Zwart/gemengd

4. Setup en Installatie

1. Verwijder alle onderdelen van de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond.
3. Zorg ervoor dat het snijgerei goed op zijn plaats ligt en stevig is. Verwissel indien nodig de houders van de messen naar uw voorkeur.
4. Sluit de snoeren aan volgens de instructie op het typenummer.
5. Zorg dat er voldoende ruimte is voor veilig gebruik, met een afstand van minimaal 30 cm aan elke kant van het apparaat.

5. Gebruik

- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat bedient.
- Kies het juiste mes voor de te snijden ingrediënten.
- Houd de ingrediënten stevig vast met uw andere hand om een stabiele snijervaring te garanderen.
- Schakel het apparaat in met de aan/uit-knop en begin met snijden.
- Volg altijd de richtlijnen voor gebruik en zorg ervoor dat de voeding voldoet aan de eisen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig alle onderdelen na elk gebruik met warm water en zeep.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen of -sponzen.
- Controleer regelmatig de scherpe randen en slijp indien nodig.
- Bewaar het snijgerei op een droge, veilige plek.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Apparaat gaat niet aan.
Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten en of de stopcontacten werken.
- Probleem: Mes blijft vastzitten.
Oplossing: Zorg ervoor dat geen voedselresten de beweging blokkeren en reinig het mes grondig.
- Probleem: Ongelijke sneden.
Oplossing: Controleer of het juiste mes voor het voedsel is gekozen en of de snijtechniek correct is.

8. Afvoer

- Gooi defecte producten niet in de reguliere vuilnisbak. Neem contact op met lokale handige winkels voor richtlijnen over de afvoer van elektronische apparatuur.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen worden gerecycled volgens de lokale normen en voorschriften.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Chef Berkel Técnicas - 4 Piezas (KTK4CS00SMRGB)

1. Información General

El Set de Chef Berkel Técnicas está diseñado para facilitar la preparación de alimentos con estilo y eficiencia. Este conjunto incluye herramientas de alta calidad que cumplen con los estándares profesionales, ideales para chefs tanto aficionados como experimentados.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este set está diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos. No utilice las herramientas para otros propósitos.
- Cuidado con las superficies afiladas: Las cuchillas y herramientas pueden ser muy afiladas. Maneje con cuidado y mantenga fuera del alcance de los niños.
- Uso de guantes: Se recomienda el uso de guantes durante la operación de las herramientas para evitar cortes.
- Superficie de trabajo: Asegúrese de trabajar sobre una superficie estable y plana.
- Almacenamiento: Guarde el set en un lugar seco y fresco, lejos de la luz solar directa y de fuentes de calor.
- Inspección regular: Verifique que no haya daños en las herramientas antes de cada uso. No utilice ningún producto dañado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable, materiales de alta gama
- Elementos del Set:
 1. Cuchillo Chef
 2. Cuchillo de Pan
 3. Cuchillo de Verduras
 4. Cuchara como Medidor
- Dimensiones:
 - Cuchillo Chef: 20 cm
 - Cuchillo de Pan: 20 cm
 - Cuchillo de Verduras: 15 cm
 - Cuchara Medidora: 10 cm
- Peso Total: 1.2 kg

4. Instalación y Configuración

1. Retire todas las piezas del embalaje y elimine cualquier material de conservación.
2. Inspeccione cada pieza asegurándose de que no haya defectos visibles.
3. Coloque las herramientas en un soporte o bloque de cuchillos para su almacenamiento seguro.
4. No es necesaria ninguna instalación adicional, ya que las herramientas están listas para su uso inmediato.

5. Operación

- Para operar las herramientas, utilice una técnica adecuada de corte según el tipo de alimento.
- Asegúrese de estabilizar los alimentos antes de cortar.
- Limpie las herramientas después de cada uso para mantener la calidad del filo y la higiene.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y detergente suave.
- No utilice estropajos abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Se recomienda secar las herramientas inmediatamente con un paño suave después de lavarlas.
- Para un cuidado adicional, aplique una pequeña cantidad de aceite mineral en las cuchillas.

7. Solución de Problemas

- Cuchillas desafiladas: Afile las cuchillas con un afilador adecuado.
- Óxido en las cuchillas: Limpie con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua, y seque inmediatamente.
- No se pueden cortar algunos alimentos: Asegúrese de que el alimento esté preparado adecuadamente y use el cuchillo apropiado.

8. Eliminación

- Para desechar el producto, asegúrese de seguir las regulaciones locales sobre reciclaje.
- Las herramientas de acero inoxidable pueden ser recicladas. En caso de daños, consulte a los servicios de reciclaje sobre la mejor forma de deshacerse de ellas.

9. Contacto

Para consultas, asistencia o más información, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Set de Chef Berkel Teknika 4 Pièces

1. Informations Générales

Le Set de Chef Berkel Teknika 4 pièces (KTK4CS00SMRGB) est un ensemble professionnel conçu pour les chefs et les passionnés de cuisine. Il constitue un outil indispensable en cuisine, offrant précision et performance.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique et professionnel. Ne pas utiliser à d'autres fins.
- Manipulation des lames : Les lames sont très tranchantes. Manipulez-les avec précaution pour éviter les blessures. Rangez toujours les lames à l'écart des enfants.
- Ne pas plonger dans l'eau : Ne plongez pas le produit entièrement dans l'eau. Nettoyez-le soigneusement avec un chiffon humide.
- Électrocution : Si le produit est électrique, ne l'utilisez pas à proximité de l'eau et évitez tout contact avec les mains mouillées.
- Stockage : Assurez-vous que le produit est stocké dans un endroit sec et sûr.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Spécifications Techniques :

- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique pour un confort optimal
- Dimensions : 30 cm x 5 cm x 2 cm
- Poids : 0.5 kg
- Couleur : RGB

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez le produit de son emballage avec précaution.
2. Vérification : Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes et en bon état.
3. Installation : Pour les modèles électriques, placez le produit sur une surface plane. Branchez le câble d'alimentation dans une prise appropriée et assurez-vous que le bouton de mise sous tension est en position OFF avant de le brancher.
4. Test : Allumez le produit pour vérifier son bon fonctionnement.

5. Opération

- Utilisation : Pour commencer à utiliser le Set de Chef, sélectionnez l'outil souhaité, et suivez les instructions spécifiques pour chaque pièce.
- Réglage : Effectuez les réglages appropriés selon la recette à réaliser.
- Surveillance : Toujours surveiller l'utilisation pour éviter tout accident.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Après chaque utilisation, nettoyez les outils avec un chiffon humide. Utilisez un savon doux si nécessaire.
- Désinfection : Pour un usage professionnel, désinfectez les surfaces d'outil régulièrement.
- Stockage : Rangez le produit dans un endroit sec et sécurisé. Utilisez des protège-lames si disponibles.

7. Dépannage

- Problème de fonctionnement : Si le produit ne fonctionne pas, vérifiez le raccordement électrique.
- Lames émoussées : Re-aiguiser les lames ou les remplacer si nécessaire.
- Défauts de fabrication : Contactez le service client si vous soupçonnez une défaillance éventuelle.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Consultez les directives locales sur l'élimination des appareils électriques et des matériaux en métal. Déposez-le dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, n'hésitez pas à nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Berkel Teknica Chef Set 4 Pezzi KTK4CS00SMRGB

1. Informazioni Generali

Il Berkel Teknica Chef Set è un elegante set di utensili da cucina composto da quattro pezzi, progettato per semplificare le operazioni in cucina. Realizzato con materiali di alta qualità, è ideale per chef professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- I prodotti non sono giocattoli; mantenerli fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare solo per gli scopi previsti.
- Non utilizzare utensili danneggiati o usurati.
- Evitare il contatto con superfici calde.
- Maneggiare con cura i coltelli e gli utensili affilati per prevenire lesioni.
- Non immergere nel lavandino o in acqua durante l'uso.
- Seguire tutte le istruzioni relative alla pulizia e alla manutenzione fornite in questo manuale.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il set include:

- 1 coltello da chef da 20 cm
- 1 coltello per pane da 20 cm
- 1 coltello per verdure da 15 cm
- 1 affettatrice manuale

Dati Tecnici:

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Manico: Antiscivolo
- Colore: RGB

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il set dalla confezione e verificare che tutti i pezzi siano presenti.
- Assicurarsi che tutti gli utensili siano puliti e asciutti prima dell'uso.
- Per l'affettatrice manuale, seguire le istruzioni specifiche per il montaggio fornite con il prodotto.
- Collocare l'affettatrice su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il dispositivo di sicurezza sia in posizione corretta prima di utilizzare l'affettatrice.

5. Funzionamento

- Utilizzare i coltelli per affettare, tritare e preparare alimenti secondo necessità.
- Per l'affettatrice, mantenere una pressione costante e controllata mentre si affettano gli alimenti.
- Utilizzare il dispositivo di sicurezza per tenere fermo l'alimento durante l'affettatura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano i coltelli con acqua e sapone dopo ogni uso. Non utilizzare lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente per prevenire la formazione di macchie.
- Pulire l'affettatrice con un panno umido e non immergerla in acqua.
- Conservare i coltelli in un supporto per coltelli o in un cassetto con una protezione adeguata.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i coltelli non affettano correttamente, controllare se sono affilati.
- Per l'affettatrice, se non funziona, verificare che tutti i componenti siano assemblati correttamente e che il dispositivo di sicurezza sia attivato.

8. Smaltimento

- Smaltire gli utensili danneggiati o usurati in modo responsabile, seguendo le normative locali sullo smaltimento dei metalli e della plastica.
- Riciclare i materiali quando possibile.
- Evitare di gettare i coltelli nei rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania