

## SKU: KTK4CS00SRMGB

### BERKEL | TEKNICA - Chef's knife set - 4 pieces



280mm



220mm



200mm



170mm

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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Berkel Technica Chef's Knife Set (4 Pieces)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Berkel Technica Chef's Knife Set, which includes four essential kitchen knives designed for professional performance and durability. This product is perfect for culinary enthusiasts and professionals alike. Please read this manual carefully to ensure proper use and maintenance of your knife set.

### 2. Safety Information

- Always use knives with caution, keeping them out of the reach of children.
- Use knives on suitable cutting surfaces to avoid injury and protect the blades.
- Store knives in a designated area, preferably a knife block or magnetic strip, to prevent accidents.
- Always cut away from your body and keep your fingers clear of the blade's path.
- Regularly inspect knives for signs of damage, such as chips or cracks. Discontinue use if any defects are present.
- Do not attempt to catch a falling knife.
- Use protective gloves when handling or cleaning knives if you have sensitive skin.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Blade Length: Chef's Knife: 20 cm, Paring Knife: 9 cm, Slicing Knife: 25 cm, Utility Knife: 16 cm
- Handle Material: Ergonomic Plastic Handle
- Finish: Polished and Satin Finish
- Dishwasher Safe: No

### 4. Setup and Installation

1. Remove the knife set from the packaging and inspect for any damages.
2. Store knives in a safe location at room temperature.
3. For safety, we recommend using a knife block or magnetic strip to store the knives.
4. Ensure all knives are positioned away from edges to prevent accidental contact.

### 5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle with a relaxed grip.
- Use the appropriate knife for its intended purpose:
  - Chef's Knife for general chopping and slicing.
  - Paring Knife for peeling and detailed work.
  - Slicing Knife for carving meats.
  - Utility Knife for various tasks.
- Maintain a steady cutting motion while applying gentle pressure.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash knives with warm, soapy water immediately after use.
- Do not place in the dishwasher as this may dull the blades and damage the handles.
- Dry thoroughly with a soft cloth to prevent rusting.
- Regularly sharpen your knives using a whetstone or professional sharpening service.
- Avoid using abrasive materials that can scratch the blade's surface.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Knife is dull
  - Solution: Sharpen the knife with a whetstone or seek professional sharpening services.
- Issue: Rust spots on blade
  - Solution: Clean with a mixture of vinegar and baking soda, then dry immediately after washing.
- Issue: Handle feels loose
  - Solution: Inspect for damage and discontinue use. Contact customer service for assistance.

### 8. Disposal

When disposing of your knife set, please do the following:

- Wrap each knife safely in paper or cloth to prevent accidents.
- Dispose of knives in accordance with local regulations regarding sharp objects.
- Consider donating or recycling intact knives as per local recycling guidelines.

### 9. Contact

For further information, support, or inquiries, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Berkel. Enjoy your cooking experience with the Technica Chef's Knife Set!

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Berkel Technica Chef-Messer-Set 4 Teile (KTK4CS00SRMGB)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Technica Chef-Messer-Sets mit 4 Teilen. Dieses hochwertige Messer-Set bietet Ihnen alles, was Sie für die Zubereitung Ihrer Lieblingsgerichte benötigen. Jedes Messer ist aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl gefertigt und sorgt für optimale Schnitthaltigkeit und eine einfache Handhabung in der Küche.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Diese Messer sind scharf und sollten mit Vorsicht gehandhabt werden. Vermeiden Sie den Kontakt mit der Klinge, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagerung: Bewahren Sie die Messer sicher auf, idealerweise in einem Messerblock oder einer Schutzhülle, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie diese Messer außerhalb der Reichweite von Kindern. Diese Produkte sind nicht für den Gebrauch durch Personen unter 16 Jahren geeignet.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Klingen vorsichtig mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch, um Ihre Hände zu schützen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Material: Rostfreier Edelstahl
- Klingenlängen: Verschiedene Klingenlängen für unterschiedliche Anwendungen
- Griffe: Ergonomisch geformt für komfortablen Halt
- Pflege: Handwäsche empfohlen

## 4. Einrichtung und Installation

Um das Berkel Technica Chef-Messer-Set zu verwenden, sind keine besonderen Installationsschritte erforderlich. Entnehmen Sie die Messer vorsichtig aus der Verpackung und stellen Sie sicher, dass Sie über eine geeignete Lagereinheit verfügen. Verwenden Sie einen stabilen Messerblock oder eine Magnetleiste zur sicheren Aufbewahrung.

## 5. Betrieb

Verwenden Sie die unterschiedlichen Messer entsprechend ihrer spezifischen Anwendungen:

- Kochmesser: Ideal für das Schneiden von Gemüse und Fleisch.
- Schälmesser: Perfekt zum Schälen und Schneiden von Obst und Gemüse.
- Brotmesser: Nutzen Sie die gezackte Klinge für weiches Brot oder Brötchen.
- Filetmesser: Bestens geeignet zum Filetieren von Fisch.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch sollten die Messer unter fließendem Wasser gründlich gereinigt werden. Vermeiden Sie die Spülmaschine, da aggressive Reinigungsmittel und hohe Temperaturen die Klinge beschädigen können.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach dem Reinigen mit einem weichen Tuch ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Überprüfen Sie die Klingen regelmäßig auf Beschädigungen. Bei Abnutzung schleifen Sie die Messer vorsichtig nach oder lassen Sie diese professionell schärfen.

## 7. Fehlersuche

Problem: Messer schneiden nicht mehr ordentlich

- Lösung: Überprüfen Sie die Klinge auf Abnutzung. Schärfen Sie das Messer oder lassen Sie es professionell nachschärfen.

Problem: Roststellen auf der Klinge

- Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich und trocknen Sie sie sofort ab. Verwenden Sie bei Bedarf eine spezielle Pflege für Küchenmesser.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer umweltgerecht. Wenn die Messer nicht mehr verwendet werden können, bringen Sie diese zu einem Wertstoffhof oder einem Recyclingzentrum, um sicherzustellen, dass die Materialien ordnungsgemäß recycelt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen zu Ihrem Produkt wenden Sie sich bitte an uns:

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

Wir danken Ihnen für den Kauf des Berkel Technica Chef-Messer-Sets und wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen.

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Berkel Teknika Chef's Knife Set (4 Stuks)

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Berkel Teknika Chef's Knife Set (4 stuks). Deze set is ontworpen voor zowel professionele koks als kookliefhebbers en omvat hoogwaardige messen die zijn vervaardigd met de beste materialen voor optimale prestaties en duurzaamheid.

### 2. Veilige Informatie

- Gebruik de messen alleen voor hun bedoelde doeleinden.
- Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren en reinigen van de messen om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik een snijplank om schade aan oppervlakken en messen te voorkomen.
- Vermijd gebruik als de messen beschadigd zijn. Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig.
- Reinig de messen met de hand om beschadiging van de snijkant te voorkomen; niet geschikt voor de vaatwasser.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontworpen, met antislip functie
- Inclusief:
  - Koksmes: 20 cm
  - Broodmes: 20 cm
  - Vissausmes: 15 cm
  - Schilmes: 9 cm

### 4. Installatie en Setup

De Berkel Teknika Chef's Knife Set vereist geen complexe installatie. Volg deze stappen voor een veilige omgang:

- Haal de messen voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer de messen op eventuele schade voor gebruik.
- Bewaar de messen op een veilige plek, bij voorkeur in een messenblok of magneetstrip, om veiligheid te waarborgen.

### 5. Werking

Gebruik de messen als volgt:

- Koksmes: Voor snijden, hakken en snipperen van groenten en vlees.
- Broodmes: Speciaal ontworpen voor het snijden van brood en zachte levensmiddelen.
- Vissausmes: Ideaal voor fileren en snijden van vis.
- Schilmes: Perfect voor het schillen en snijden van fruit en groenten.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de messen onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep.
- Droog de messen grondig af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Scherp de messen indien nodig met een slijpstaaf of slijpmachine voor een optimale prestatie.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Messen zijn bot.  
Oplossing: Gebruik een slijpstaaf om de messen weer scherp te maken.
- Probleem: Lekkages of vlekken op het lemmet.  
Oplossing: Reinig onmiddellijk met een zachte doek en warm water.

### 8. Afvoer

Dit product kan niet worden weggegooid via het normale huishoudelijke afval. Bij het afvoeren van de messen, volg de lokale regelgeving voor de veilige verwijdering van scherpe voorwerpen.

### 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Juego de Cuchillos Berkel Technica Chef de 4 Piezas (KTK4CS00SRMGB)

## 1. Información General

El juego de cuchillos Berkel Technica Chef de 4 piezas es una herramienta esencial para los amantes de la cocina profesional y casera. Fabricados con materiales de alta calidad, estos cuchillos son ideales para realizar cortes precisos y seguros en una variedad de ingredientes.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto está diseñado exclusivamente para el corte de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Cuidado de los Cuchillos: Siempre mantener los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Superficie de Trabajo: Utilizar en superficies estables y limpias para evitar accidentes.
- Corte Seguro: Nunca tente usar los cuchillos mientras se distrae. Mantenga la mano opuesta alejada de la hoja al cortar.
- Almacenamiento: Guardar los cuchillos en un bloque o funda de cuchillos para evitar cortes accidentales.
- Mantenimiento de la Hoja: Afilarlos regularmente y verificar que no presenten daños antes de cada uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la Hoja: Varía según el tipo de cuchillo, generalmente de 15 a 25 cm
- Mango: Antideslizante para un agarre seguro
- Tipo de Cuchillos en el Juego: Cuchillo de Chef, cuchillo para pan, cuchillo de verduras, cuchillo de pelar
- Peso Total: Aproximadamente 800 g
- Limpieza: Apto para lavavajillas, aunque se recomienda limpieza a mano para mantener la calidad.

## 4. Instalación y Configuración

Para el uso de este producto no se requiere instalación. Simplemente retire los cuchillos del embalaje y asegúrese de que cada cuchillo esté en buen estado antes de su primer uso. Si es necesario, afile la hoja según se requiera.

## 5. Operación

- Sostenga el cuchillo por el mango con una mano y controle el alimento con la otra.
- Realice cortes suaves y firmes, dejando que el peso del cuchillo haga el trabajo.
- Use cada tipo de cuchillo para su propósito específico (por ejemplo, el cuchillo de pan para el pan y no para la carne).

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpiar los cuchillos inmediatamente después de su uso con agua tibia y jabón suave.
- Secar con un paño suave para evitar manchas.
- No sumerja los cuchillos en agua por períodos prolongados.
- Afile las cuchillas regularmente con un afilador adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- Cuchillo Dañado: Si el cuchillo presenta chips o está desgastado, no usar. Reemplace o repare según sea necesario.
- Dificultad en el Corte: Afilado insuficiente. Lije o afile la hoja antes de su uso.
- Acumulación de Suciedad: Limpie inmediatamente después de cada uso para evitar daños a la hoja.

## 8. Disposición

Al final de la vida útil de los cuchillos, deséchelos de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Se recomienda reciclar el metal si es posible.

## 9. Contacto

Para consultas y soporte, comuníquese con nosotros:

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

Le agradecemos por elegir el Juego de Cuchillos Berkel Technica Chef. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Ensemble de Couteaux de Chef Berkel Teknika - 4 Pièces (KTK4CS00SRMGB)

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi l'ensemble de couteaux de chef Berkel Teknika. Cet ensemble est conçu pour répondre aux besoins des chefs professionnels et des amateurs de cuisine. Chaque couteau est fabriqué avec soin pour garantir performance et durabilité.

## 2. Informations de Sécurité

- Toujours manipuler les couteaux avec soin pour éviter les blessures.
- Ne laissez jamais les couteaux à portée des enfants.
- Utilisez un plan de travail stable et sûr lorsque vous coupez.
- Ne tentez jamais d'attraper un couteau qui tombe.
- Assurez-vous que les couteaux sont bien affûtés pour éviter les accidents.
- Évitez de couper sur des surfaces inappropriées (par exemple, verre ou marbre).
- Nettoyez les couteaux immédiatement après utilisation pour prévenir la corrosion.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Plastique ergonomique
- Dimensions :
  - Couteau de chef : 20 cm
  - Couteau d'office : 8 cm
  - Couteau à pain : 21 cm
  - Couteau à légumes : 12 cm
- Poids total : 1,2 kg
- Entretien : Lavable à la main, non recommandé pour le lave-vaisselle.

## 4. Installation et Configuration

Pour utiliser l'ensemble de couteaux Berkel Teknika :

1. Retirez chaque couteau de son support et vérifiez l'absence de dommages.
2. Placez les couteaux à portée de main sur un plan de travail approprié.
3. Assurez-vous que la surface de coupe est propre et sèche.
4. N'essayez pas de monter ou de modifier les couteaux ; les utiliser tels qu'ils sont conçus.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez chaque couteau en fonction de sa conception spécifique pour une efficacité maximale.
- Veuillez suivre le guide des types de couteaux pour naviguer dans leurs meilleures utilisations.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les couteaux à la main avec de l'eau savonneuse, rincez et séchez immédiatement.
- Évitez de les laisser tremper dans l'eau.
- Pour maintenir le tranchant de la lame, affûtez régulièrement avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser.

## 7. Dépannage

- Si la lame s'émousse, utilisez un aiguisoir approprié pour rétablir le tranchant.
- Si des signes de rouille apparaissent, nettoyez les lames avec un mélange de vinaigre et de bicarbonate de soude.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas les couteaux à la poubelle ordinaire.
- Contactez un service local de gestion des déchets pour le recyclage des métaux.
- Assurez-vous de bien emballer les couteaux pour éviter tout risque de blessure avant de les jeter.

## 9. Contact

Pour toute question ou souci, veuillez nous contacter :

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

---

Veuillez conserver ce manuel pour toute référence future.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli da Chef Berkel Tecnica 4 Pezzi

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Coltelli da Chef Berkel Tecnica. Questo set di alta qualità è progettato per soddisfare le esigenze di chef professionisti e appassionati di cucina. Include quattro coltelli essenziali per preparare una vasta gamma di piatti.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare i coltelli solo per il loro scopo previsto.
- Maneggiare i coltelli con cautela per evitare lesioni.
- Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare i coltelli su superfici dure che potrebbero danneggiarli.
- Assicurarsi che i coltelli siano affilati per garantire un uso sicuro.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante la pulizia.
- Conservare i coltelli in un blocco per coltelli o in una custodia per evitare incidenti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Pezzi inclusi: Coltello da chef 20 cm, coltello per il pane 20 cm, coltello per le verdure 15 cm, coltello per disossare 15 cm
- Lavabile in lavastoviglie: No
- Garanzia: 2 anni

## 4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere i coltelli dalla confezione con cautela.
- Controllare ogni coltello per eventuali danni o difetti.
- Conservare i coltelli nel blocco per coltelli fornito o in un luogo sicuro.
- Assicurarsi che il luogo di stoccaggio sia asciutto e lontano da fonti di calore.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare il coltello appropriato per il compito specifico: il coltello da chef per il taglio generale, il coltello per il pane per pane e prodotti da forno, il coltello per le verdure per frutta e verdura, e il coltello per disossare per carni.
- Impugnare il manico saldamente e utilizzare il coltello con il giusto angolo per una migliore efficacia.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire i coltelli con un panno umido immediatamente dopo l'uso.
- Non immergere i coltelli in acqua per lunghi periodi o mettere in lavastoviglie.
- Affilare i coltelli regolarmente per mantenere la loro prestazione.
- Conservare i coltelli in un ambiente asciutto per prevenirne la corrosione.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se un coltello appare opaco o non affilato, utilizzare una pietra per affilare o un affilacoltelli.
- Se il manico sembra allentato, contattare il servizio clienti per una valutazione.

## 8. Smaltimento

- Smaltire i coltelli secondo le normative locali. Non gettarli nei rifiuti domestici ma in un centro di riciclaggio appropriato.

## 9. Contatti

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania