

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: KMW

Waiter knife



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

EN ENGLISH

Product Manual for Waiter Knife KMW

1. General Information

The Waiter Knife KMW is a versatile tool designed for the professional food service industry, offering a combination of a corkscrew, knife, and bottle opener. This product enhances the efficiency of service staff and is crafted from high-quality materials for durability and reliability.

2. Safety Information

- General Use: Always use the Waiter Knife KMW in accordance with the intended purpose. Improper use may result in injury or damage.
- Cutting Safety: When using the knife feature, ensure the blade is pointed away from your body and keep fingers clear of the cutting path.
- Corkscrew Safety: Handle the corkscrew feature with care to avoid injury or damage to the cork or bottle.
- Child Safety: This product is not intended for use by children. Keep out of reach of children to prevent accidents.
- Maintenance: Regularly check for any damage. Replace the product if any part is compromised to ensure safety during use.

3. Product Specifications

- Product Type: Waiter Knife
- Material: Stainless Steel
- Length: 11 cm
- Weight: 120 g
- Features: Corkscrew, Knife, Bottle Opener

4. Setup and Installation

No special installation is required for the Waiter Knife KMW. However, for optimal performance, the following steps are suggested:

1. Unpack the knife from its packaging.
2. Ensure all components (blade, corkscrew, and bottle opener) are functioning correctly.
3. The knife is ready for immediate use; no assembly is required.

5. Operation

- Using the Knife: Open the knife blade by pulling it out from its folded position. Use a smooth cutting motion for effective slicing.
- Using the Corkscrew: Insert the pointed end into the cork, twist the handle to drive the screw into the cork, then pull to extract.
- Using the Bottle Opener: Position the opener under the bottle cap, applying downward pressure to lift the cap off.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the Waiter Knife KMW after each use with warm, soapy water. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- Ensure all components are dry before folding the knife back into its closed position.
- Store the knife in a dry place to prevent rust or corrosion.

7. Troubleshooting

- Knife Not Opening: Ensure there is no obstruction in the hinge. If the knife is stuck, carefully apply pressure while attempting to open.
- Corkscrew Not Functioning: Check for damage to the screw. If bent or broken, do not attempt to use it; contact customer support for assistance.
- Rust or Corrosion: If rust is observed, clean immediately with a rust remover suitable for stainless steel and follow up with proper maintenance.

8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of the Waiter Knife KMW in accordance with local waste disposal regulations.

Metal parts should be recycled where possible. Do not dispose of in general waste.

9. Contact

For further assistance or inquiries:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Waiter Knife KMW. Enjoy safe and efficient service!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Kellnerschneider KMW

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Kellnerschneiders KMW. Dieser vielseitige Kellnerschneider ist ideal für den Einsatz in Gastronomiebetrieben und bietet eine praktische Lösung für das Öffnen von Flaschen und das Schneiden von Speisen.

2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit während der Nutzung des Kellnerschneiders KMW zu gewährleisten, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- Verwenden Sie das Produkt nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Halten Sie den Kellnerschneider außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Seien Sie beim Umgang mit der Klinge vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Kellnerschneider nach jedem Gebrauch, um Hygienevorschriften einzuhalten.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen, sicheren Ort, um Rostbildung zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder Anzeichen von Abnutzung aufweist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Kellnerschneider KMW
- Material: Edelstahl und Kunststoff
- Farbe: Schwarz
- Abmessungen: 10 cm x 5 cm x 2 cm
- Gewicht: 150 g
- Funktionen: Flaschenöffner, Kapselschneider, Messer

4. Einrichtung und Installation

Der Kellnerschneider KMW benötigt keine spezielle Installation. Er ist sofort einsatzbereit. Führen Sie die folgenden Schritte aus, um den Kellnerschneider in Betrieb zu nehmen:

1. Nehmen Sie den Kellnerschneider vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Gerät auf sichtbare Schäden. Bei Beschädigung verwenden Sie das Produkt nicht.
3. Halten Sie den Kellnerschneider an einem sicheren Ort bereit, um ihn während der Arbeit schnell zu erreichen.

5. Bedienung

Um den Kellnerschneider KMW zu verwenden:

- Flaschenöffnen: Führen Sie den Flaschenöffner an den Kapselrand, drücken Sie und heben Sie sanft an, um den Deckel zu entfernen.
- Kapselschneiden: Platzieren Sie die Kapsel in den Schneider, drücken Sie fest und drehen Sie das Gerät, um die Kapsel zu entfernen.
- Speisen schneiden: Verwenden Sie die Klinge vorsichtig auf einer stabilen Unterlage.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Kellnerschneider nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien oder Scheuermittel.
- Trocknen Sie das Gerät gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden und die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Schärfe und ersetzen Sie sie bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge oder ersetzen Sie sie.
- Problem: Flaschen öffnen funktioniert nicht richtig.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Kappe richtig positioniert ist.
- Problem: Bruch oder Beschädigung des Geräts.
Lösung: Verwenden Sie das Gerät nicht und kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Haushaltsgeräten. Bringen Sie den Kellnerschneider nicht in den normalen Hausmüll. Informieren Sie sich über die entsprechenden Recyclingoptionen in Ihrer Region.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen für den Kauf und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Kellnerschneider KMW!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Kelnermes KMW

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw Kelnermes KMW. Dit veelzijdige hulpmiddel is ontworpen om het serveren van gerechten en wijn te vergemakkelijken. Het is een essentieel instrument voor elke professional in de horeca.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het kelnermes uitsluitend voor zijn bedoelde functie.
- Zorg ervoor dat het mes op een veilige plaats ligt wanneer het niet wordt gebruikt, om verwondingen te voorkomen.
- Houd het kelnermes buiten het bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig op schade aan het mes. Gebruik het niet als het beschadigd is.
- Wees voorzichtig bij het openen van wijnflessen om te voorkomen dat de kurk of glas voor letsel zorgt.

3. Product Specificaties

- Materiaal: Rvs
- Afmetingen: 12 cm (lengte)
- Gewicht: 100 g
- Kleur: Zilver
- Extra functies: Kurkentrekker, Foil cutter, Schaal voor wijn

4. Opstelling en Installatie

1. Haal het kelnermes uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen aanwezig zijn: mes, kurkentrekker, en folie snijder.
3. Het kelnermes is gebruiksklaar en vereist geen installatie. Het kan direct worden gebruikt.

5. Bediening

1. Om een fles wijn te openen, snijdt u eerst de folie rond de kurk af met de folie snijder.
2. Plaats de spiraal van de kurkentrekker midden op de kurk en draai de handgreep met de klok mee totdat de kurk volledig is ingeschroefd.
3. Trek voorzichtig aan de handgreep om de kurk uit de fles te verwijderen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het kelnermes na elk gebruik met een zachte, vochtige doek.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of -sponsjes die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Bewaar het kelnermes op een droge en veilige plaats om roestvorming te vermijden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Kurk breekt tijdens het openen.
Oplossing: Controleer of u de kurk volledig heeft ingeschroefd en probeer het opnieuw met een nieuwe kurk.
- Probleem: Foliesnijder werkt niet goed.
Oplossing: Zorg ervoor dat de messen scherp zijn en dat de folie goed is gepositioneerd voor een snede.

8. Afvoer

Houd rekening met het milieu bij de afvoer van het kelnermes. Het roestvrij staal is recyclebaar. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer om te vragen naar de juiste recyclingprocedures.

9. Contact

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

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Camarero KMW

1. Información General

El cuchillo de camarero KMW es una herramienta esencial diseñada para facilitar el servicio en restaurantes, bares y otros establecimientos de comida. Su construcción robusta y elegante permite un manejo eficiente y cómodo.

2. Información de Seguridad

- **Uso Correcto:** Este producto está diseñado exclusivamente para el uso en el servicio de alimentos y bebidas. No utilizar para otros fines.
- **Corte Seguro:** Maneje el cuchillo con cuidado. No corte hacia el cuerpo o en superficies inestables.
- **Agujeros y Puntas:** Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Tenga cuidado al manipular la punta y los bordes afilados.
- **Mantenimiento:** Asegúrese de mantener el cuchillo limpio y afilado para evitar accidentes. Un cuchillo desafilado puede requerir más fuerza, aumentando el riesgo de cortes.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un soporte o funda, para evitar lesiones.
- **Inspección Regular:** Revise el estado del cuchillo antes de cada uso. Evite el uso del cuchillo si presenta daños visibles.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Especificaciones Técnicas:

- **Material:** Acero inoxidable
- **Longitud de la hoja:** 10 cm
- **Longitud total:** 21 cm
- **Peso:** 150 g
- **Color:** Acero pulido
- **Uso:** Ideal para cortar alimentos durante el servicio

4. Configuración e Instalación

El cuchillo KMW no requiere instalación. Sin embargo, se recomienda seguir estos pasos para su preparación:

1. Retire el cuchillo de su envase.
2. Lávese las manos y asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia.
3. Realice una inspección visual para garantizar que no haya daños en la hoja o el mango.
4. Si es necesario, afile el cuchillo usando un afilador adecuado.

5. Operación

- Coloque el alimento sobre una tabla de cortar estable.
- Sujete el cuchillo por el mango, asegurándose de tener un agarre firme.
- Use la hoja para cortar suavemente el alimento siguiendo una línea recta.
- Después de usar, coloque el cuchillo en su lugar de almacenamiento seguro.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Evite remojar el cuchillo en agua durante períodos prolongados.
- Seque completamente el cuchillo antes de guardarlo para evitar la oxidación.
- Afilar la hoja según sea necesario para mantener su eficacia.

7. Resolución de Problemas

- **Cuchillo Desafilado:** Afilar la hoja usando un afilador adecuado.
- **Manipulación Dificultosa:** Asegúrese de que el cuchillo esté limpio y seco antes de usarlo.
- **Oxidación o Manchas:** Limpie con una esponja suave y un limpiador de acero inoxidable.

8. Eliminación

El cuchillo KMW debe ser eliminado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Considere reciclar el acero inoxidable a través de los centros de reciclaje apropiados.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit KMW - Couteau de Serveur

1. Informations Générales

Le couteau de serveur KMW est un outil de restauration professionnel conçu pour offrir une performance optimale lors du découpage et du service des aliments. Ce couteau est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, assurant durabilité et efficacité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné à un usage professionnel uniquement. N'utilisez pas ce produit pour des applications autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Manipulation : Manipulez le couteau avec précaution pour éviter les blessures. Ne laissez jamais le couteau sans surveillance lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Entretien des bords : Tenez le couteau hors de portée des enfants. Gardez la lame tranchante pour éviter les efforts excessifs qui pourraient entraîner des accidents.
- Utilisation de gants : Lorsque vous nettoyez ou manipulez la lame, envisagez de porter des gants de protection pour éviter les coupures.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans un bloc à couteaux ou avec une protection adéquate pour éviter tout risque de coupure.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Longueur de la lame : 20 cm
- Poignée : Plastique ergonomique
- Poids : 250 g
- Coloris : Argenté avec poignée noire
- Utilisations recommandées : Découpe de viandes, de légumes et service de plats

4. Installation et Mise en place

1. Déballage : Ouvrez l'emballage avec précaution. Évitez de tirer sur la lame.
2. Vérification : Assurez-vous que le couteau est en bon état à la réception. Vérifiez l'intégrité de la lame et de la poignée.
3. Stockage adéquat : Placez le couteau dans un bloc à couteaux ou dans un tiroir de cuisine muni de protections pour éviter une usure prématurée.

5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau en effectuant des mouvements de coupe fluides et contrôlés.
- Pour une meilleure efficacité, commencez la coupe avec la partie la plus large de la lame et faites glisser jusqu'à la pointe.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela pourrait endommager la lame.
- Essuyez bien avec un chiffon sec après le lavage.
- Aiguissez régulièrement la lame pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.
- Solution : Affûtez la lame avec un aiguiser approprié.
- Problème : La poignée est lâche.
- Solution : Vérifiez les vis et resserrez-les si nécessaire.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans le protéger. Enveloppez la lame dans un matériau solide. Consultez votre déchetterie locale pour les recommandations sur la mise au rebut des outils coupants.

9. Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :
- Email : info@gmgastro.com
 - Téléphone : 0800 7000 220
 - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Coltello da Cameriere KMW

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Cameriere KMW è progettato per offrire prestazioni ottimali nel settore della ristorazione. Realizzato con materiali di alta qualità, questo coltello è essenziale per camerieri e personale di sala.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti ed evitare il contatto con superfici dure per prevenire danni alla lama.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini per evitare incidenti.
- Non utilizzare il coltello se presenta segni di danni o usura.
- Indossare sempre un guanto protettivo durante la manipolazione e la pulizia.
- Evitare di usare il coltello su superfici umide per prevenire scivolamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Coltello da Cameriere
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Lunghezza della lama: 20 cm
- Manico: Ergonomico con finitura antiscivolo
- Utilizzo: Adatto per tagliare carne, pane e altri alimenti

4. Installazione e Montaggio

Non sono necessarie operazioni di montaggio per il Coltello da Cameriere KMW. Si consiglia di conservarlo in un luogo asciutto e sicuro, come in un portacoltelli, per garantire la sua durata.

5. Funzionamento

Affilare il coltello prima di ogni utilizzo per garantire prestazioni ottimali. Posizionare l'alimento su una superficie piana e stabile. Eseguire tagli netti e decisi per risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone, evitando l'uso della lavastoviglie per preservare la qualità della lama.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la formazione di ruggine.
- Controllare periodicamente la lama per segni di danneggiamento e affilarla se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

Se il coltello non affetta correttamente:

- Verificare che la lama sia affilata.
- Controllare che non ci siano residui alimentari o altro che ostacoli l'uso.
- Se il manico risulta allentato, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltirlo in conformità con le normative locali relative ai materiali metallici. Non abbandonare il prodotto in aree non autorizzate.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania