

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: 1000904

ZWILLING | DINNER - Cake server - 210mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Dinner Cake Server (210mm)

1. General Information

Thank you for purchasing the Zwilling Dinner Cake Server. This high-quality kitchen utensil is designed to easily serve cakes and pastries, enhancing your dining experience. Crafted with precision and durability in mind, this server is a reliable addition to your kitchen tools.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended solely for serving cakes and pastries. Do not use it for cutting or slicing purposes.
- Sharp Edges: Please handle with care due to the sharp edges. Keep out of reach of children while in use.
- Cleaning: Avoid using abrasive cleaners or scouring pads, as they can scratch the surface and compromise the integrity of the product.
- Storage: Store in a dry place. Do not leave in damp environments to prevent rusting.
- Heat: Do not expose the product to extreme heat or direct flames.

3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Dinner Cake Server
- Length: 210 mm
- Material: Stainless Steel
- Color: Silver
- Brand: Zwilling
- Model Number: 1000904

4. Setup and Installation

No installation is required for the Zwilling Dinner Cake Server. Simply remove it from the packaging and it is ready for use. Ensure that the server is clean before first use by washing it in warm, soapy water and rinsing thoroughly.

5. Operation

To use the Zwilling Dinner Cake Server:

1. Place the server under the cake or pastry to lift it.
2. Gently lift the cake while tilting the server slightly upward to ensure a clean transfer.
3. Serve onto plates or a serving platter as desired.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, hand wash the server with warm, soapy water and rinse well.
- For enhanced cleanliness, it can be placed in the dishwasher, but hand washing is recommended to maintain quality.
- Dry immediately with a soft cloth to prevent water stains or rust.
- Store in a dry place.

7. Troubleshooting

Problem: Surface scratches

Solution: Avoid using abrasive materials for cleaning. Use a soft sponge for washing.

Problem: Rust spots

Solution: Ensure server is dried thoroughly after washing and check storage conditions. Apply a thin coat of food-safe mineral oil occasionally to maintain luster.

8. Disposal

When the Zwilling Dinner Cake Server reaches the end of its life, please dispose of it responsibly. Do not place it in regular waste. Check local regulations for metal recycling programs.

9. Contact

For any further queries or assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing Zwilling! Enjoy your culinary creations with our Dinner Cake Server.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Zwilling Dinner Cake Server 210mm

1. Allgemeine Informationen

Der Zwilling Dinner Cake Server ist ideal zum Servieren von Kuchen und Torten. Mit einer Klingenlänge von 210 mm bietet er eine optimale Handhabung und eine elegante Präsentation Ihrer Desserts.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Kuchenheber nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie den Kuchenheber von Kindern fern.
- Bei der Handhabung des Servers, insbesondere beim Schneiden, sollten Sie vorsichtig sein, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Kuchenheber vor und nach dem Gebrauch, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Kuchenheber nicht, wenn er beschädigt ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Klingenlänge: 210 mm
- Gewicht: 200 g
- Mit ergonomischem Griff für komfortable Handhabung
- Spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie den Kuchenheber vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie den Kuchenheber auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
3. Stellen Sie sicher, dass der Kuchenheber vor dem ersten Gebrauch gründlich gereinigt wird.

5. Betrieb

1. Schneiden Sie den Kuchen mit einem geeigneten Messer.
2. Führen Sie die Kante des Servers vorsichtig unter die Kuchenscheibe.
3. Heben Sie die Kuchenscheibe mit gleichmäßigem Druck an.
4. Übertragen Sie die Kuchenscheibe auf den Teller oder die Servierplatte.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Kuchenheber nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Er kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Trocknen Sie den Kuchenheber nach der Reinigung sofort ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie den Kuchenheber an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Wenn der Kuchenheber nicht richtig schneidet, überprüfen Sie die Kante auf Abnutzung oder Beschädigung.
- Bei Anzeichen von Rost oder Verfärbungen kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Altmetall. Trennen Sie den Kuchenheber von anderen Abfallarten.

9. Kontakt

Gerne beantworten wir Ihre Fragen.

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Dinner Cake Server 210mm

1. Algemene Informatie

De Zwilling Dinner Cake Server is een hoogwaardig keukengerei dat is ontworpen voor het serveren van taarten en andere gebakken producten. Met een afmeting van 210 mm is deze server perfect voor elke gelegenheid, van verjaardagen tot bruiloften. Gemaakt van roestvrij staal met een prachtige afwerking, combineert deze server functionaliteit met een elegante uitstraling.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de taartserver alleen voor het beoogde doel; niet voor andere voedingsmiddelen of als een scherpe voorwerp.
- Bij het hanteren dient u voorzichtig te zijn om snijwonden of verwondingen te voorkomen.
- Houd de server buiten het bereik van kinderen om ongevallen te voorkomen.
- Reinig de server altijd na gebruik om ophoping van bacteriën en schimmels te voorkomen.
- Bij gebruik van de server met heet voedsel, wees voorzichtig om verbranding te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Naam: Zwilling Dinner Cake Server
- Afmeting: 210 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Kleur: Zilver
- Geschikt voor vaatwasser: Ja
- Ontwerp: Ergonomisch en stijlvolle grip

4. Setup en Installatie

De Zwilling Dinner Cake Server hoeft niet te worden geïnstalleerd. Volg deze stappen voor gebruik:

1. Zorg ervoor dat de server schoon en droog is voordat u deze gebruikt.
2. Controleer of de server vrij is van beschadigingen of er schakels aanwezig zijn die kunnen interfereren met het gebruik.
3. Plaats de server op een geschikt oppervlak waar u de taart of het gebak wilt snijden en serveren.

5. Bediening

- Plaats de server voorzichtig onder de taart of het gebak.
- Maak een nette snede met de taartmes of een snijder voorafgaand aan het serveren voor het beste resultaat.
- Lift het stuk voedsel met de server en presenteer het op een bord of serveerblad.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- De taartserver kan veilig in de vaatwasser worden gewassen.
- Voor handmatige reiniging, gebruik een zachte spons en milde afwasmiddel om krassen en beschadigingen te voorkomen.
- Droog de server na reiniging grondig af om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de server op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

Probleem: De taartserver is moeilijk te hanteren.

Oplossing: Controleer of de server goed schoon is en geen aangekoekte voedselresten heeft.

Probleem: Er zijn krassen zichtbaar op de server.

Oplossing: Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.

8. Afvoer

Zorg ervoor dat de taartserver op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd. Roestvrij staal is recyclebaar. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor richtlijnen over recycling.

9. Contact

Voor vragen of hulp, neem contact op met onze klantenservice:

Email: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Servidor de Pasteles y Cenas Zwilling 210 mm

1. Información General

Gracias por elegir el Servidor de Pasteles y Cenas Zwilling de 210 mm. Este utensilio de cocina premium está diseñado para servir con elegancia y efectividad. Ideal para pasteles, tartas y otros postres, el servidor es un complemento esencial para cualquier cocina o evento.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este utensilio está diseñado únicamente para servir alimentos. No lo utilice para fines distintos a los previstos.
- **Puntos de Calor:** Evite el contacto directo con superficies calientes.
- **Manejo:** Mantenga fuera del alcance de los niños. Utilice el servidor con cuidado para evitar lesiones.
- **Limpieza:** Asegúrese de limpiar el servidor antes y después de cada uso. No utilice productos de limpieza abrasivos que puedan dañar la superficie.
- **Almacenamiento:** Guarde el servidor en un lugar seco y seguro para evitar daños o accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Longitud:** 210 mm
- **Peso:** 160 g
- **Acabado:** Pulido espejo
- **Resistente a la corrosión:** Sí
- **Apto para lavavajillas:** Sí

4. Configuración e Instalación

El Servidor de Pasteles y Cenas Zwilling no requiere instalación previa. Simplemente saque el producto de su embalaje y está listo para usar. Asegúrese de que el servidor esté limpio antes del primer uso.

5. Operación

Para utilizar el servidor:

1. Coloque el servidor debajo de la porción de pastel o tarta que desea servir.
2. Levante suavemente y use la paleta para transferir el alimento al plato de servicio.
3. Asegúrese de sujetar el servidor firmemente para evitar deslizamientos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave el servidor con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- **Apto para lavavajillas:** Este producto puede lavarse en el lavavajillas en la bandeja superior.
- **Secado:** Seque bien el servidor después de la limpieza para mantener su brillo.
- **Almacenamiento:** Guarde en un lugar seco y fresco.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** El servidor se raya o pierde brillo.
- **Solución:** Evite el uso de utensilios de metal al limpiar y guarde en un lugar donde no sufra golpes.
- **Problema:** Se siente inestable al servir.
- **Solución:** Asegúrese de usar el servidor adecuadamente, situándolo en el centro de la porción que va a servir.

8. Eliminación

Este producto está hecho de acero inoxidable, que es reciclable. Al final de su vida útil, por favor recicle el servidor de acuerdo con las normativas locales y nacionales de reciclaje.

9. Contacto

Para cualquier consulta, comentario o asistencia, por favor contacte con nosotros:

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

Gracias por elegir el Servidor de Pasteles y Cenas Zwilling. Esperamos que disfrute su uso.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Serveur de Gâteau ZWILLING 210mm - 1000904

1. Informations Générales

Le serveur de gâteau ZWILLING de 210 mm est conçu pour servir des gâteaux et des pâtisseries avec élégance et facilité. Fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, il offre durabilité et performance pour une utilisation domestique et professionnelle.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Sécuritaire : Ne pas utiliser le serveur sur des surfaces chaudes ou abrasives. Évitez le contact avec des objets tranchants qui pourraient rayer la surface du produit.
- Manutention : Manipulez le serveur de cake avec précaution pour éviter les blessures. Gardez hors de portée des enfants lorsque non utilisé.
- Entretien : Lavez le serveur à la main avec des détergents doux. Ne pas utiliser d'ustensiles en acier qui pourraient rayer la surface du produit.
- Stockage : Rangez dans un endroit sec et frais, loin d'humidité excessive.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Nom du Produit : Serveur de Gâteau ZWILLING
- Modèle : 1000904
- Longueur : 210 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : Léger et facile à manipuler
- Type : Ustensile de cuisine

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez le serveur de gâteau de son emballage.
2. Vérifiez qu'aucune pièce ne soit endommagée. En cas de dommages, ne pas utiliser et contacter le service à la clientèle.
3. Rincez le serveur à l'eau chaude savonneuse et séchez-le avant la première utilisation.
4. Placez-le dans votre tiroir ou sur votre étagère à ustensiles, prêt pour une utilisation.

5. Fonctionnement

Utilisez le serveur pour soulever, transporter et servir des portions de gâteau. Insérez la pointe du serveur sous la portion de gâteau, soulevez délicatement et placez sur l'assiette de service. Pratiquez un mouvement fluide pour éviter d'émietter le gâteau.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main après chaque utilisation avec un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver la finition.
- Séchez immédiatement après le lavage pour éviter les taches d'eau.
- Inspectez régulièrement le produit pour détecter tout signe d'usure et remplacez-le si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème : Difficulté à servir le gâteau.
 - Solution : Assurez-vous que la surface du gâteau est bien refroidie. Utilisez le serveur à un angle pour une meilleure prise.
- Problème : Rayures visibles sur le serveur.
 - Solution : Cela peut être dû à un traitement inapproprié. Évitez les surfaces rugueuses et utilisez des ustensiles appropriés.

8. Élimination

À la fin de sa durée de vie utile, ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales concernant les matériaux recyclables. Ne pas jeter dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question, veuillez contacter notre service client :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spatola per Torta Zwilling 210mm

1. Informazioni Generali

La spatola per torta Zwilling da 210mm è un utensile da cucina progettato per servire facilmente fette di torte e dolci. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, offre durata e resistenza, rendendola ideale per un uso quotidiano.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Per garantire la sicurezza durante l'uso, non utilizzare la spatola su superfici inclinate o instabili.
- Maneggiare con cura per evitare tagli o lesioni.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare la spatola per scopi diversi da quelli previsti.
- Evitare il contatto con oggetti taglienti o superfici abrasive per preservare l'integrità del prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Lunghezza: 210 mm
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Resistente al calore: Sì
- Design ergonomico per una presa confortevole

4. Installazione e Montaggio

Poiché la spatola è un utensile semplice e pronto all'uso, non è richiesta alcuna installazione. Rimuovere la spatola dall'imballaggio e pulirla prima del primo utilizzo, seguendo le indicazioni di pulizia.

5. Operazione

Per utilizzare la spatola:

1. Posizionare la spatola sotto la fetta di torta desiderata.
2. Sollevare delicatamente la fetta, utilizzando il manico per stabilizzarla.
3. Trasferire la fetta sul piatto di servizio.
4. Pulire la spatola dopo l'uso per mantenerla in ottime condizioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la spatola a mano con acqua calda e sapone, oppure utilizzare un ciclo delicato in lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Non utilizzare spugne abrasive per evitare graffi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La spatola non scivola facilmente sulla torta.
Soluzione: Assicurarsi che la torta sia ben refrigerata prima di servire.
- Problema: Graffi visibili sulla spatola.
Soluzione: Evitare l'uso di utensili metallici e spugne abrasive durante la pulizia.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile della spatola, smaltire il prodotto secondo le normative locali relative ai rifiuti di metallo. Non disperso nell'ambiente.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania