

# ggmgastro

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

## SKU: 1000906

### ZWILLING | DINNER - Sugar tongs - 100mm



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

# EN ENGLISH

# Product Manual for Zwilling Dinner Sugar Tongs 100mm (1000906)

## 1. General Information

The Zwilling Dinner Sugar Tongs are designed for elegantly serving sugar cubes, providing a practical and stylish addition to your dining experience. Crafted from high-quality stainless steel, these tongs offer durability and functionality, ensuring they withstand regular use while maintaining their aesthetic appeal.

## 2. Safety Information

- Always handle the tongs with care to avoid injury.
- Keep the tongs away from children to prevent accidents.
- Ensure that the tongs are used only for their intended purpose.
- Do not use in contact with open flames or high-temperature surfaces.
- Do not use the tongs with corrosive or abrasive materials to prevent damage.
- Avoid sharp objects that could scratch or dent the surface of the tongs.
- If the tongs become warped or damaged, discontinue use immediately.

## 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Length: 100 mm

## 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the tongs from the packaging.
2. Inspection: Check for any damages or defects. If any are found, do not use the product and contact the manufacturer.
3. No Assembly Required: The Zwilling Dinner Sugar Tongs are ready to use right out of the box.

## 5. Operation

To use the tongs effectively:

1. Hold the tongs by the handles.
2. Open the tongs by squeezing the handles together.
3. Position the tongs above the sugar cubes and release the handles.
4. Gently grasp the sugar cube(s) and lift them to your desired location.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash with warm soapy water and a soft cloth. Rinse thoroughly, and dry with a soft towel.
- Dishwasher Safe: The tongs can be placed in the dishwasher; however, it is recommended to hand wash to maintain longevity.
- Storage: Store in a dry place to prevent moisture build-up.

## 7. Troubleshooting

- Tongs Not Closing Properly: Ensure no debris is caught between the handles. Clean any obstructions.
- Discoloration or Stains: If stains occur, use a stainless steel cleaner or a mixture of baking soda and water to restore shine.
- Worn Out Springs: Replace the tongs if the spring mechanism is no longer functioning.

## 8. Disposal

When disposing of the tongs, ensure they are discarded responsibly. As stainless steel is recyclable, consider taking them to a local recycling center, or follow local disposal guidelines.

## 9. Contact

For any questions or concerns, please contact us:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für ZWILLING Dinnerzuckerzangen 100 mm (1000906)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der ZWILLING Dinnerzuckerzangen. Diese hochwertige Zange ist elegantes und funktionales Besteck, das Ihnen hilft, Zucker und andere kleine Zutaten auf stilvolle Weise zu servieren.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Zange ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Zange außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie die Zange nicht, um heiße Speisen oder Flüssigkeiten zu greifen, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Zange nach jedem Gebrauch gründlich, um Ansammlungen von Bakterien zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: ZWILLING Dinnerzuckerzangen
- Modellnummer: 1000906
- Material: Edelstahl
- Länge: 100 mm
- Pflege: Spülmaschinenfest
- Design: Ergonomisch

## 4. Einrichtung und Installation

Die Zange erfordert keine spezielle Installation. Verwenden Sie die Zange einfach nach dem Auspacken:

- Entfernen Sie die Zange aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
- Bewahren Sie die Zange in einem trockenen, sicheren Ort auf, um sie vor Verletzungen oder Schäden zu schützen.

## 5. Bedienung

- Halten Sie die Zange am Griff und drücken Sie sanft, um die Zange zu öffnen.
- Verwenden Sie die Zange, um Zuckerwürfel oder kleine Zutaten zu greifen und zu servieren.
- Lassen Sie die Zange los, um die Zutaten fallen zu lassen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Die Zange ist spülmaschinenfest.
- Um die Lebensdauer zu erhöhen, empfehlen wir, sie von Hand zu reinigen:
  - Spülen Sie die Zange mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel ab.
  - Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder Tuch zur Reinigung.
  - Trocknen Sie die Zange nach dem Waschen sofort ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie die Zange trocken und sauber.

## 7. Fehlerbehebung

- Bei Widerstand beim Öffnen oder Schließen der Zange: Überprüfen Sie, ob Schmutz oder Ablagerungen vorhanden sind. Reinigen Sie die Zange gründlich.
- Bei Verfärbungen: Verwenden Sie eine Edelstahlpolitur, um das ursprüngliche Aussehen wiederherzustellen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Zange gemäß den lokalen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Da die Zange aus Edelstahl besteht, kann sie im Metallrecycling entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Zwilling Suiker tangen 100mm (1000906)

## 1. Algemene Informatie

Ge feliciteerd met uw aankoop van de Zwilling Suiker tangen van 100mm. Deze hoogwaardige tangen zijn ontworpen voor het elegant serveren van suiker en andere kleine gerechten. De tangen zijn vervaardigd van roestvrij staal, waardoor ze duurzaam en gemakkelijk te reinigen zijn.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de tangen alleen voor het aangegeven doel.
- Houd de tangen buiten bereik van kinderen om verstikkings- en snijrisico's te vermijden.
- Controleer de tangen regelmatig op beschadigingen. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Vermijd contact met scherpe of scherpe voorwerpen die de tangen kunnen beschadigen.
- Reinig de tangen voor het eerste gebruik en na elk gebruik om hygiëne te waarborgen.

## 3. Product specificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte: 100 mm
- Gewicht: 0,05 kg

## 4. Installatie en Set-up

1. Haal de tangen uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Zorg ervoor dat de tangen volledig schoon zijn voordat u ze gaat gebruiken.
3. Plaats de tangen op een schone, droge ondergrond voor gebruik.

## 5. Bediening

1. Gebruik de tangen door de handgrepen samen te knijpen om de uiteinden te openen.
2. Neem met de uiteinden van de tangen suikerblokjes of andere kleine gerechten en laat ze in het gewenste recept vallen.
3. Om de tangen schoon te maken, knijpt u de handgrepen samen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik de tangen afwassen met warm water en zeep.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een zachte spons gebruiken.
- De tangen kunnen ook in de vaatwasmachine worden gereinigd, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Droog de tangen goed af na het reinigen om vlekken te voorkomen.

## 7. Problemen oplossen

- De tangen bewegen niet soepel: Controleer op etensresten of andere verstoppingen. Maak de tangen grondig schoon.
- Roest op de tangen: Zorg ervoor dat de tangen volledig droog zijn na reiniging. Gebruik een roestwerende conditioner als dat nodig is.

## 8. Afvalverwerking

Dit product kan gerecycled worden. Neem de tangen naar een inzamelpunt voor metaal of volg lokale richtlijnen voor het recyclen van roestvrij staal.

## 9. Contact

Voor meer informatie of vragen kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto para Pinzas de Azúcar Zwilling - 100 mm (1000906)

## 1. Información General

Las pinzas de azúcar Zwilling son una herramienta esencial para servir azúcar de manera elegante y limpia. Con un diseño ergonómico y materiales de alta calidad, estas pinzas son perfectas para cualquier ocasión.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice las pinzas exclusivamente para el propósito destinado.
- No sobrecargue las pinzas para evitar daños o lesiones.
- Mantenga las pinzas fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto con superficies afiladas o calientes.
- Limpie las pinzas regularmente para evitar la acumulación de bacterias.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Longitud: 100 mm
- Peso: 0.05 kg
- Uso: Sirven para manipular y servir azúcar, mientras aportan elegancia a su mesa.
- Diseño: Ergonomía adecuada para un mejor agarre y uso.

## 4. Configuración e Instalación

Las pinzas de azúcar no requieren ninguna instalación. Simplemente retire las pinzas del embalaje y asegúrese de que estén limpias antes de su uso. Se recomienda guardarlas en un lugar seco y limpio.

## 5. Operación

Para usar las pinzas:

- Asegúrese de que sus manos estén limpias.
- Abra las pinzas presionando los extremos.
- Agarre la cantidad deseada de azúcar y suéltela en el recipiente deseado.
- Cierre las pinzas después de usarlas.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave las pinzas con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No utilice estropajos ásperos que puedan dañarlas.
- Se pueden lavar en lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para mantener su brillo.
- Seque bien las pinzas antes de guardarlas.

## 7. Resolución de Problemas

- Las pinzas no cierran perfectamente: Asegúrese de que no haya suciedad o residuos en la articulación.
- Desgaste visible: Si nota signos de desgaste, considere reemplazarlas.

## 8. Eliminación

Las pinzas de azúcar Zwilling están hechas de acero inoxidable, un material reciclable. Al final de su vida útil, asegúrese de desecharlas de manera responsable, llevándolas a un centro de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para más información, atención al cliente o consultas, por favor contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour les pinces à sucre Zwilling, 100mm (1000906)

## 1. Informations générales

Ce produit est une pince à sucre Zwilling mesurant 100 mm de long. Conçue pour un service élégant des morceaux de sucre, elle est idéale pour les environnements de restauration et les occasions spéciales.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez les pinces uniquement pour prendre des morceaux de sucre.
- Avertissement de chute : Ne laissez pas tomber les pinces sur des surfaces dures pour éviter les dommages.
- Risque de blessure : Évitez de manipuler les pinces avec des mains mouillées pour prévenir le glissement.
- Rangement : Conservez les pinces dans un endroit sec et hors de portée des enfants.
- Entretien : Ne pas utiliser d'outils abrasifs pour le nettoyage.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Produit : Pince à sucre Zwilling
- Dimensions : 100 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : Léger pour une manipulation facile
- Design : Élégant et fonctionnel, idéal pour une utilisation professionnelle et domestique.
- Durabilité : Résistant à la corrosion et facile à nettoyer.

## 4. Mise en place et installation

- Déballez soigneusement les pinces de leur emballage.
- Vérifiez que le produit n'est pas endommagé avant utilisation.
- Pour un usage optimal, assurez-vous que les pinces sont propres avant la première utilisation.
- Aucune installation supplémentaire n'est nécessaire.

## 5. Fonctionnement

- Pour utiliser les pinces, saisissez à l'extrémité du déclencheur et appliquez une pression légère pour ouvrir les mâchoires.
- Pliez doucement pour saisir un morceau de sucre.
- Relâchez la pression pour déposer le morceau de sucre dans votre tasse ou plat.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez les pinces à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez les placer dans le lave-vaisselle, mais un lavage à la main prolongera leur durée de vie.
- Essuyez avec un chiffon doux pour éviter les rayures.

## 7. Dépannage

- Problème : Les pinces glissent dans la main.  
Solution : Assurez-vous que vos mains sont sèches lors de l'utilisation.
- Problème : Les pinces ne saisissent pas correctement.  
Solution : Vérifiez qu'aucun débris ne bloque les mâchoires des pinces.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères.
- Renseignez-vous sur les systèmes de recyclage locaux pour les produits en acier inoxydable.
- Contactez les services d'élimination appropriés si vous n'êtes pas sûr.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pinza per Zucchero ZWILLING - 100mm (1000906)

## 1. Informazioni Generali

La pinza per zucchero ZWILLING è un utensile di alta qualità progettato per servire e manipolare zucchero e dolci in modo elegante e pratico. Realizzata con materiali durevoli e di alta qualità, questa pinza è ideale per l'uso in ristoranti, eventi o per impreziosire la vostra tavola in casa.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la pinza solo per lo scopo previsto.
- Non utilizzare la pinza per oggetti caldi o affilati.
- Tenere la pinza fuori dalla portata dei bambini.
- Pulire la pinza regolarmente per evitarci contaminazioni.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide che possono graffiare la superficie.
- Controllare la pinza prima di ogni utilizzo per segni di danno. In caso di danni, non utilizzare il prodotto.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 100mm
- Utilizzo: Servire zucchero e dolci
- Design: Ergonomico per una presa comoda
- Manutenzione: Lavabile in lavastoviglie

## 4. Installazione e Montaggio

La pinza per zucchero non richiede alcuna installazione complicata. È pronta all'uso. Assicurati che la pinza sia pulita e asciutta prima dell'uso. Se è necessario riporla, conservarla in un luogo asciutto e pulito per evitare contaminazioni.

## 5. Funzionamento

- Per usare la pinza, posizionarla sopra lo zucchero o il dolce desiderato.
- Chiudere le pinze attorno all'oggetto che si desidera afferrare.
- Sollevare e servire con delicatezza.
- Dopo l'uso, riporre la pinza in un luogo adatto.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la pinza con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Può essere lavata in lavastoviglie.
- Non utilizzare spugne abrasive per evitare graffi.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per mantenere il lucido dell'acciaio.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pinza non chiude correttamente, controllare se ci sono residui di zucchero o altre sostanze che bloccano il meccanismo.
- In caso di deformazione, verificare di non aver esercitato troppa forza durante l'uso.
- Se presenta segni di ruggine, assicurarsi di asciugarla correttamente dopo la pulizia.

## 8. Smaltimento

Una volta che la pinza per zucchero ha raggiunto la fine della sua durata utile, smaltirla in conformità con le normative locali sui materiali metallici. Non disperdere nel normale rifiuto domestico.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci ai seguenti recapiti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania