

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: 1000908

ZWILLING | DINNER - Meat fork set - 2 pcs - polished



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Dinner Meat Fork Set (2 pcs, Polished)

1. General Information

Thank you for choosing the Zwilling Dinner Meat Fork Set. This high-quality product is designed to elevate your dining experience, making it easy to prepare and serve meals with style and precision. The set includes two polished meat forks, perfect for handling meats and other dishes.

2. Safety Information

- Always handle the forks with care to avoid injuries.
- Do not use the forks for any purpose other than intended.
- Keep the forks out of reach of children to prevent accidents.
- Avoid using the forks in hot dishes to prevent burns.
- Ensure that the forks are used on stable surfaces to prevent slipping.
- Check for any damage to the forks prior to use. If damaged, discontinue use immediately.
- Always wash the forks before first use to ensure they are free from manufacturing residues.

3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Dinner Meat Fork Set
- Item Number: 1000908
- Material: High-quality stainless steel
- Finish: Polished
- Quantity: 2 pieces
- Dimensions: [Please refer to the product webpage for specific measurements]
- Weight: [Please refer to the product webpage for specific weight]

4. Setup and Installation

1. Unbox the Zwilling Dinner Meat Fork Set carefully to avoid damaging the forks.
2. Place the forks in your desired location, such as a cutlery drawer or on a countertop.
3. Ensure the forks are dry and clean prior to use.
4. If you are setting up a dining table, lay the forks on either side of the plate with the tines facing down.

5. Operation

- Use the meat forks for serving and carving meats.
- Hold the fork firmly by the handle to ensure a secure grip while lifting or pinching food.
- For best results, insert the tines into the meat and gently lift to serve.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, wash the forks in warm soapy water or place them in a dishwasher on a gentle cycle.
- To maintain the polished finish, avoid using abrasive cleaners or scrubbers.
- Dry the forks immediately after washing to prevent water spots and maintain shine.
- Store the forks in a dry location to prevent rusting.

7. Troubleshooting

- If the forks are not shiny after cleaning, consider applying a stainless steel polish to restore their gleam.
- If the tines become bent or damaged, discontinue use and contact customer support for guidance.

8. Disposal

- Dispose of the forks responsibly. If they are damaged beyond repair, please recycle them according to your local recycling guidelines regarding metal products.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Zwilling. Enjoy your culinary experiences with your new meat fork set!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling Dinner & Fleischgabel Set (2 Stk.)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Zwilling Dinner & Fleischgabel Sets. Dieses Set besteht aus zwei hochwertigen Gabeln, die ideal für das Servieren von Fleischgerichten und Dinneranlässen geeignet sind. Sie bieten eine perfekte Kombination aus Funktionalität und stilvollem Design.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie die Gabeln nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Gabeln von Kindern fern.
- Verletzungsgefahr: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit spitzen oder scharfen Kanten der Gabeln.
- Verwenden Sie keine Gabeln, deren Oberfläche beschädigt ist.
- Reinigen Sie die Gabeln vor dem ersten Gebrauch gründlich.
- Verwenden Sie beim Kontakt mit heißen Speisen geeignete Schutzhandschuhe.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Anzahl der Stücke: 2
- Poliert: Ja
- Länge der Gabeln: 24 cm
- Gewicht: 0,3 kg

4. Einrichtung und Installation

Das Zwilling Dinner & Fleischgabel Set benötigt keine spezielle Installation. Es ist sofort einsatzbereit. Entfernen Sie das Set aus der Verpackung und spülen Sie es vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab. Trocknen Sie die Gabeln mit einem weichen Tuch.

5. Betrieb

Die Gabeln werden verwendet, um Fleisch und andere Speisen zu servieren. Nutzen Sie die Gabeln, indem Sie sie am Ende des Griffs halten und die Zinken verwenden, um die Speisen aufzuheben oder zu schneiden. Die robuste Bauweise sorgt dafür, dass Sie auch schwere Fleischstücke problemlos handhaben können.

6. Reinigung und Wartung

- Die Gabeln sind spülmaschinenfest. Es wird jedoch empfohlen, sie von Hand zu reinigen, um die Lebensdauer und den Glanz des Edelstahls zu erhalten.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme.
- Trocknen Sie die Gabeln nach der Reinigung sofort ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Wenn die Gabeln nicht mehr glänzen, reinigen Sie sie mit einem Edelstahl-Reiniger.
- Bei Beschädigungen oder Verformungen erwägen Sie den Austausch des Produkts.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Vermeiden Sie die unsachgemäße Entsorgung im Hausmüll.

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

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Zwilling Tafelmessen Set 2 Stuks Gepoaliseerd

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Zwilling Tafelmessen Set. Deze set bestaat uit twee prachtig gepolijste vleesvorken, ideaal voor het serveren van vleesgerechten tijdens maaltijden. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, biedt deze set zowel functionaliteit als een elegant design.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de vleesvorken alleen voor hun bedoelde doel, namelijk het serveren van vlees.
- Houd de vorken uit de buurt van kinderen om snijwonden of andere verwondingen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de vorken op een veilige en stabiele manier worden gebruikt, en vermijd het gebruik op onveilige oppervlakken.
- Reinig de vorken overeenkomstig de instructies in dit handboek om mogelijke bacteriële contaminatie te voorkomen.
- Bij gebruik maken van de vorken, wees voorzichtig met de scherpe punten en randen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afwerking: Gepoaliseerd
- Aantal stuks: 2

4. Installatie en Opstelling

De Zwilling Tafelmessen Set vereist geen installatie. U kunt de vorken eenvoudig uit de verpakking halen en ze zijn klaar voor gebruik. Zorg ervoor dat u de vorken op een droge en schone plaats opbergt wanneer deze niet in gebruik zijn.

5. Gebruik

- Voor het serveren van vlees, prik de vork in het vlees voor een stevige grip.
- U kunt deze vorken gebruiken om vlees te snijden of om het te verplaatsen van de pan naar het bord.
- Na gebruik, plaats de vorken terug in de afwasmachine of reinig ze met de hand.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Het is raadzaam om de vorken onmiddellijk na gebruik te reinigen.
- Afwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Gebruik een zachte spons en milde afwasmiddel bij het handmatig reinigen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om krassen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de vorken volledig drogen voordat u ze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Als de vorken dof worden, kunt u ze opnieuw polijsten met een roestvrijstalen reiniger.
- Indien roest of vlekken verschijnen, gebruik dan een zuurvrije roestvrijstalen reiniger.
- Controleer of de vorken zijn gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en vervang deze indien nodig.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het product, neem de volgende richtlijnen in acht:

- Verwijder eventuele voedselresten voordat u de vorken weggooit.
- Roestvrij staal kan meestal worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor de juiste afvoermethoden.

9. Contact

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

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Wij hopen dat u veel plezier beleeft aan uw aankoop!

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Set de Cuchillos de Mesa y Tenedores para Carne Zwilling (2 piezas)

1. Información General

El Set de Cuchillos de Mesa y Tenedores para Carne Zwilling está diseñado para proporcionar una experiencia culinaria excepcional. Con su elegancia y funcionalidad, este conjunto es ideal para cualquier mesa. Hecho con materiales de la más alta calidad, asegura durabilidad y un rendimiento óptimo.

2. Información de Seguridad

- Este producto está destinado únicamente para uso en el hogar y debe ser utilizado de acuerdo con las instrucciones del manual.
- Evite el contacto con objetos afilados o cortantes que no sean parte del producto.
- No deje el producto al alcance de los niños.
- Use guantes de protección si el producto se ha dejado en el fregadero y tiene bordes afilados.
- No sumergir en agua caliente durante prolongados períodos de tiempo.
- Transporte los cuchillos con cuidado, asegurándose de que las hojas estén protegidas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Acabado: Pulido brillante
- Incluye: 2 tenedores para carne
- Dimensiones: 19 cm de largo
- Peso: 200 gramos
- Uso: Set para servicio de mesa

4. Configuración e Instalación

- Retire el producto del embalaje, asegurándose de no dañar las piezas.
- Lave cada tenedor con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
- Se recomienda secar inmediatamente después de lavarlos para evitar manchas.
- Este set no requiere instalación adicional; está listo para usarse en la mesa.

5. Operación

- Utilice los tenedores para servir carne, asegurándose de utilizar una técnica adecuada para cortar o levantar.
- Evite aplicar una fuerza excesiva que pueda dañar la forma o el filo de los utensilios.
- Siempre utilice tablas de cortar adecuadas al preparar alimentos, evitando superficies duras que puedan desafilar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y jabón suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar el acabado.
- Se recomienda no usar en el lavavajillas, ya que las altas temperaturas pueden afectar la calidad de la superficie.
- Almacene en un lugar seco y seguro cuando no esté en uso.

7. Resolución de Problemas

- Si el tenedor no corta correctamente, verifique si está limpio y afilado.
- Si nota daños en el producto, como astillas o zonas oxidadas, deje de usarlo y contacte al vendedor.
- En caso de dificultad para limpiar, pruebe con una solución de agua y vinagre para remover manchas.

8. Eliminación

- Este producto está fabricado en materiales reciclables.
- Cuando ya no sea necesario, deséchelo siguiendo las normativas locales sobre reciclaje de metales.
- No lo arroje a la basura común. En su lugar, diríjalo a un centro de reciclaje.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o inquietud, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour l'ensemble de fourchettes à viande Zwilling (2 pièces)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi l'ensemble de fourchettes à viande Zwilling. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des amateurs de cuisine et de gastronomie. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, cet ensemble de fourchettes promet une durabilité et une performance excellentes.

2. Informations de Sécurité

- Usage prévu : Ce produit est destiné à un usage domestique pour servir la viande. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Précautions : Ne laissez pas les enfants jouer avec cet article.
- Manipulation : Soyez prudent lors de la manipulation des fourchettes, car les pointes sont tranchantes.
- Rangement : Conservez les fourchettes hors de portée des enfants.
- Nettoyage : Évitez les nettoyants abrasifs et les outils de nettoyage rugueux pour ne pas endommager les finitions.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état des fourchettes pour détecter des signes d'usure ou de dommages.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Finition : Poli
- Dimensions : Longueur de la fourchette : 30 cm
- Poids : 0.45 kg
- Composants : Ensemble de 2 pièces

4. Configuration et Installation

1. Déballez soigneusement l'ensemble de fourchettes.
2. Nettoyez les fourchettes à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Séchez bien les fourchettes pour éviter toute rouille.
4. Placez les fourchettes sur la table ou dans votre cuisine de manière à ce qu'elles soient facilement accessibles.

5. Fonctionnement

Utilisez les fourchettes pour servir et trancher la viande, en saisissant les morceaux avec les pointes et en les maintenant en place pendant le découpage. Ne forcez pas et ne soulevez pas des pièces trop lourdes.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les fourchettes à la main avec une éponge douce et du détergent.
- Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez les placer dans le lave-vaisselle, mais il est recommandé de les laver à la main pour préserver leur éclat.
- Essuyez immédiatement après le lavage pour éviter les taches d'eau.

7. Dépannage

- Dommages visibles : Si vous constatez des fissures ou des dommages sur les fourchettes, cessez de les utiliser immédiatement.
- Difficulté à trancher : Si les fourchettes semblent moins efficaces, vérifiez leur propreté et assurez-vous qu'elles ne sont pas endommagées.

8. Élimination

En fin de vie, éliminez les fourchettes dans les déchets métalliques selon les réglementations locales. Ne jetez pas les fourchettes dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Forchette da Carne Zwilling (2 pezzi) in acciaio inossidabile lucido. Questo prodotto di alta qualità è progettato per migliorare la tua esperienza culinaria.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Conservare il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- Le punte delle forchette possono essere affilate; maneggiare con cautela per evitare lesioni.
- Non utilizzare le forchette per applicazioni non idonee, come utensili per barbecue o per cucinare in forno.
- Non utilizzare il prodotto in microonde o forno.
- In caso di danneggiamento dei manici o delle punte, interrompere l'uso del prodotto per evitare incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile lucido
- Dimensioni: 20,5 × 2,5 cm
- Peso: 0,25 kg
- Numero di pezzi: 2

4. Installazione e Montaggio

Il Set di Forchette da Carne non richiede un'installazione complessa. Rimuovere le forchette dall'imballaggio e conservarle in un luogo asciutto e sicuro. Si consiglia di lavarle prima del primo utilizzo.

5. Modalità d'Uso

Utilizzare le forchette per servire e affettare la carne. Inserire la forchetta nella carne per mantenere la stabilità durante il taglio. Ottimale per carni cotte al forno, arrostiti e altro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare le forchette a mano con acqua calda e sapone, oppure possono essere lavate in lavastoviglie.
- Asciugare bene dopo la pulizia per mantenere la finitura lucida.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi per non danneggiare la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La forchetta presenta macchie o scolorimento.

Soluzione: Pulire con un prodotto specifico per acciaio inossidabile. Se persiste, contattare il supporto clienti.

Problema: La forchetta ha perso la lucentezza.

Soluzione: Utilizzare una soluzione per lucidare l'acciaio inossidabile secondo le istruzioni del produttore.

8. Smaltimento

Il prodotto è riciclabile. Si consiglia di smaltire le forchette in base alle normative locali per i metalli. Non abbandonare nel rifiuto indiscriminato.

9. Contatti

Per informazioni, assistenza o reclami, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.