

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: 1001578

ZWILLING | VIER STERNE - Meat fork - Blade: 180mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Vier Sterne Meat Fork Blade 180mm

1. General Information

The Zwilling Vier Sterne Meat Fork Blade is designed for the precise handling of meat, providing a robust and reliable tool for kitchen enthusiasts and professional chefs alike. Crafted with high-quality materials, the fork offers a blend of tradition and modernity, ensuring optimal performance and longevity.

2. Safety Information

- Always handle the meat fork with care to avoid accidents or injuries.
- Keep the fork out of reach of children when not in use.
- Do not use the fork for purposes other than its intended use.
- Ensure the fork is clean and dry before storing to prevent rust or deterioration.
- Check for any visible damage prior to use. If damaged, do not use and replace immediately.
- When washing, handle the fork carefully to avoid cuts or punctures.

3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Vier Sterne Meat Fork Blade
- Blade Length: 180mm
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Synthetic
- Weight: 0.2 kg
- Dishwasher Safe: Yes
- Origin: Germany

4. Setup and Installation

The Zwilling Vier Sterne Meat Fork is ready to use out of the box; however, follow these steps for optimal performance:

- Unbox the meat fork and remove all protective packaging.
- Inspect the fork for any signs of damage or defects.
- If necessary, wash the fork with warm soapy water and dry immediately.
- Ensure the fork is stored in a dry place to maintain its condition.
- Place the fork in a designated area, such as a knife block, magnetic strip, or drawer, avoiding tangling with other utensils.

5. Operation

To use the meat fork effectively:

- Hold the fork by the handle with a firm grip.
- Insert the fork into the meat, ensuring it is securely positioned for lifting or carving.
- Apply even pressure when lifting to keep the meat intact.
- For carving, use a sawing motion with your knife alongside the fork to guide your cuts.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the fork with warm soapy water.
- For tough residue, soak the fork in warm water before scrubbing gently with a non-abrasive sponge.
- The fork is dishwasher safe but hand washing is recommended to maintain quality.
- Dry the fork immediately after washing to prevent water spots and rust formation.
- Regularly inspect the fork for wear and tear, and replace when necessary.

7. Troubleshooting

- If the fork appears rusty or discolored, clean it with a vinegar solution and polish immediately.
- If the fork is dull, sharpen it with a suitable sharpening tool designed for stainless steel.
- Should the handle become loose, check the assembly and tighten if necessary; otherwise, consider replacement.

8. Disposal

Dispose of the meat fork responsibly:

- If the fork is no longer usable, consider recycling it, adhering to local recycling guidelines for stainless steel materials.
- Ensure that the fork is properly discarded to avoid injury to waste handlers.

9. Contact

For further inquiries or support, please reach out to us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Zwilling Vier Sterne Meat Fork Blade. Enjoy your culinary experiences!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Zwilling Vier Sterne Fleischgabel 180 mm (1001578)

1. Allgemeine Informationen

Hersteller: Zwilling J. A. Henckels

Modell: Vier Sterne Fleischgabel

Produktnummer: 1001578

Material: Edelstahl, Kunststoffgriff

Einsatzbereich: Ideal zum Tranchieren und Servieren von Fleisch

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.
- Nutzungshinweise: Verwenden Sie die Fleischgabel ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Vermeiden Sie es, die Gabel als Hebel oder zum Aufprallen zu verwenden.
- Handhabung: Achten Sie darauf, die Gabel beim Tranchieren oder Servieren von heißen Lebensmitteln vorsichtig zu handhaben, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie die Gabel immer abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Beschädigungen: Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist oder die Klingen stumpf sind.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Länge: 180 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl, korrosionsbeständig
- Griff: Ergonomisch, rutschfest
- Pflege: Spülmaschinengeeignet, Handwäsche empfohlen zur Langlebigkeit

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie die Fleischgabel aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
3. Reinigen Sie die Gabel vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
4. Trocknen Sie die Gabel gründlich ab.
5. Platzieren Sie die Gabel an einem trockenen und sicheren Ort zur einfachen Verwendung.

5. Bedienung

1. Halten Sie die Gabel am ergonomischen Griff fest.
2. Führen Sie die Zinken der Gabel in das zu tranchierende Fleisch ein.
3. Verwenden Sie die Gabel, um das Fleisch sicher zu halten und gleichmäßig zu schneiden.
4. Achten Sie darauf, die Gabel nach Gebrauch zu reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch in warmem Seifenwasser reinigen oder im oberen Fach der Spülmaschine verwenden.
- Trocknung: Trocknen Sie die Gabel sofort nach der Reinigung ab, um Wasserflecken und Korrosion zu vermeiden.
- Wartung: Regular überprüfen, ob die Klingen scharf sind; bei Bedarf professionell schleifen lassen.

7. Fehlerbehebung

- Probleme mit der Schärfe: Wenn das Schneiden nicht mehr leicht ist, könnte die Klinge stumpf sein. Lassen Sie die Gabel schärfen, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.
- Rostbildung: Bei Rostbefall gründlich mit Edelstahlreiniger behandeln. Regelmäßige Pflege verhindert dies.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, Metallabfälle recyclinggerecht zu behandeln.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen zu diesem Produkt, kontaktieren Sie uns bitte:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für die Zwilling Vier Sterne Fleischgabel entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Vier Sterren Vleesvork - 180 mm

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Zwilling Vier Sterren Vleesvork. Dit product is ontworpen voor de veeleisende kok en biedt uitstekende prestaties en duurzaamheid. De vork heeft een lengte van 180 mm en is ideaal voor het hanteren van vlees en andere voedingsmiddelen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de vleesvork uitsluitend voor de aangegeven doeleinden om letsel of schade te voorkomen.
- Houd de vork buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe randen.
- Controleer voor gebruik altijd op beschadigingen en vervang de vork indien nodig.
- Behandel de vork met zorg en vermijd het laten vallen op harde oppervlakken.

3. Productspecificaties

- Lengte: 180 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp voor een comfortabele grip
- Geschikt voor vaatwasser, echter handwas wordt aanbevolen voor een langere levensduur

4. Opstelling en installatie

1. Verwijder de vleesvork voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer de vork op eventuele schade of defecten.
3. Spoel de vork af met warm water en zachte zeep voor eerste gebruik.
4. Droog de vork grondig met een schone doek.
5. Plaats de vork op een droge, veilige plek in de keuken voor dagelijks gebruik.

5. Bediening

- Gebruik de vork voor het vastpakken en serveren van vlees, gevogelte en een verscheidenheid aan gerechten.
- Steek de tanden van de vork in het vlees om het stevig vast te houden tijdens het snijden of serveren.
- Vermijd het gebruik van de vork voor doeleinden waarvoor deze niet is ontworpen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Handwas wordt aangeraden om de levensduur van de vork te verlengen: gebruik warm water en milde zeep.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Als u de vork in de vaatwasser plaatst, zorg er dan voor dat deze goed wordt vastgezet om beweging te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Vork is roestig.
Oplossing: Zorg ervoor dat de vork grondig droog is na het schoonmaken en vermijd langdurig contact met vocht.
- Probleem: Vork is beschadigd.
Oplossing: Controleer op krassen of deuken. Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of retourinformatie.

8. Afvalbeheer

Verwerk de vork volgens de lokale richtlijnen voor het recyclen van roestvrij staal. Doorgaans kan het in de metaalrecycling. Zorg ervoor dat de vork niet in het gewone afval terechtkomt.

9. Contact

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

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en wij hopen dat u veel plezier beleeft aan uw Zwilling Vier Sterren Vleesvork!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tenedor de Carne ZWILLING Vier Sterne 180mm

1. Información General

El tenedor de carne ZWILLING Vier Sterne de 180 mm es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para facilitar la manipulación de carnes durante la cocción y el servicio. Con un diseño ergonómico y fabricado con acero inoxidable de primera, este tenedor es una herramienta indispensable en cualquier cocina profesional o doméstica.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este tenedor está diseñado exclusivamente para la manipulación de carne. No lo utilice para otros fines.

- Cuidado al manejar: Las puntas del tenedor son afiladas; manipúlelo con precaución para evitar lesiones.

- Uso en cocina: Mantenga el tenedor fuera del alcance de los niños.

- Limpieza: Evite sumergir el tenedor en agua caliente durante períodos prolongados y no lo use en el microondas.

- Superficie de trabajo: Utilice una superficie de corte adecuada para proteger sus cuchillos y utensilios.

- Revisiones periódicas: Inspeccione el tenedor regularmente y asegúrese de que no presente daños antes de su uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: ZWILLING

- Línea: Vier Sterne

- Descripción: Tenedor de carne

- Longitud de la hoja: 180 mm

- Material de la hoja: Acero inoxidable

- Mango: Diseño ergonómico, antideslizante

- Uso recomendado: Para servir y manipular carne

- Peso: 0.25 kg

4. Configuración e Instalación

El tenedor de carne ZWILLING no requiere instalación especial. Simplemente retire el tenedor de su empaque y lávelo con agua tibia y jabón antes de su primer uso. Asegúrese de secarlo completamente.

5. Operación

- Utilice el tenedor de carne para sujetar la carne mientras la corta o la sirve.

- Aplique una presión suave y controlada para evitar que la carne se deslice.

- Recuerde mantener el tenedor en posición vertical cuando lo utilice para asegurar un mejor control.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el tenedor a mano con agua tibia y detergente suave, enjuague bien y seque inmediatamente con un paño limpio.

- No se recomienda el uso de lavavajillas, ya que podría afectar la calidad del acero inoxidable.

- Almacene el tenedor en un lugar seco y seguro para evitar daños.

7. Solución de Problemas

- Problema: El tenedor se siente deslizante al sujetar la carne.

Solución: Asegúrese de que sus manos estén secas y que el tenedor esté limpio.

- Problema: Hay corrosión visible en el tenedor.

Solución: Limpie el tenedor con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua, luego seque completamente.

8. Eliminación

El tenedor de carne ZWILLING es un producto de acero inoxidable, lo que significa que es reciclable. Al final de su vida útil, asegúrese de desecharlo apropiadamente en un centro de reciclaje local o de acuerdo con las regulaciones de desechos en su área.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

- Correo electrónico: info@ggmgastro.com

- Teléfono: 0800 7000 220

- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du produit : Fourche à viande Zwilling Vier Sterne (Lame 180 mm)

Informations générales

Merci d'avoir choisi la fourche à viande Zwilling Vier Sterne. Ce produit est conçu pour offrir une utilisation sûre et efficace dans la préparation de vos plats préférés.

Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la fourche à viande pour des tâches autres que celles pour lesquelles elle est conçue.
- Sécurité au travail : Toujours manipuler la fourche avec prudence pour éviter les coupures et les blessures.
- Enfants : Garder ce produit hors de portée des enfants.
- Rangement : Toujours ranger la fourche dans un endroit sec et sécurisé.
- Inspection régulière : Vérifiez régulièrement l'état de la lame et du manche. Si endommagé, ne pas utiliser.
- Nettoyage : Ne pas passer au lave-vaisselle, laver à la main avec de l'eau chaude et du savon.

Aperçu du produit et spécifications

- Marque: Zwilling
- Série: Vier Sterne
- Longueur de la lame: 180 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Manche: Plastique résistant à la chaleur
- Poids: 200 g
- Utilisation recommandée: Pour la manipulation de la viande.

Mise en place et installation

1. Déballez la fourche à viande de son emballage.
2. Lavez la fourche à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation pour éliminer tout résidu de fabrication.
3. Essuyez soigneusement avec un chiffon propre avant de l'utiliser.

Fonctionnement

- Pour utiliser la fourche à viande, saisissez fermement le manche et placez les dents de la fourche dans la viande.
- Utilisez-la pour retourner, soulever ou trancher la viande au besoin.
- Ne jamais exercer une force excessive qui pourrait endommager la lame ou causer un accident.

Nettoyage et entretien

- Lavez la fourche après chaque utilisation à la main avec de l'eau chaude et du savon. Évitez d'utiliser des produits abrasifs ou des éponges rugueuses.
- Séchez-la soigneusement avec un chiffon propre avant de la ranger.
- Inspectez régulièrement pour déceler tout signe de dommage.

Dépannage

- Problème: La lame est émoussée.
- Solution: Aiguillez la lame avec un aiguiser de couteaux approprié.
- Problème: Les dents de la fourche sont endommagées.
- Solution: Remplacer la fourche immédiatement.

Élimination

- Ne pas jeter la fourche à viande dans des décharges non autorisées.
- Suivez les réglementations locales pour le recyclage des produits en acier inoxydable.

Contact

Pour toute question ou problème, veuillez contacter :

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

Nous vous remercions pour votre confiance en notre produit et vous souhaitons une agréable expérience culinaire !

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Forchetta da carne Zwilling Vier Sterne 180mm

1. Informazioni generali

Benvenuti nel manuale del prodotto della Forchetta da carne Zwilling Vier Sterne 180mm. Questo strumento è progettato per offrire un'esperienza culinaria ottimale, garantendo qualità e prestazioni superiori.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare la forchetta da carne solo per scopi culinari.
- Maneggiare con cautela; la lama è affilata e può causare ferite.
- Tenere la forchetta lontana dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare la forchetta da carne per forzare o aprire oggetti duri.
- Evitare di lavare la forchetta in lavastoviglie; utilizzare solo acqua e sapone delicato.
- Controllare regolarmente la forchetta per eventuali danni o usura.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Nome prodotto: Forchetta da carne Zwilling Vier Sterne
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Lunghezza lama: 180mm
- Peso: 150g
- Manico ergonomico per una presa comoda
- Progettata per una lunga durata e resistenza alla corrosione.

4. Installazione e configurazione

La forchetta da carne non richiede alcuna installazione particolare. Prima dell'uso, assicurarsi che la forchetta sia pulita e asciutta. Conservare in un luogo sicuro e asciutto, lontano da umidità e direct sunlight.

5. Operazione

- Utilizzare la forchetta da carne per infilzare e girare la carne durante la cottura.
- Per una migliore stabilità, assicurarsi di affondare la forchetta nella carne a una profondità sufficiente.
- Utilizzare movimenti fluidi e controllati per evitare di danneggiare la carne e la forchetta stessa.

6. Pulizia e manutenzione

- Lavare la forchetta da carne con acqua calda e sapone delicato immediatamente dopo l'uso.
- Asciugare con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Conservare in un luogo pulito e asciutto.

7. Risoluzione dei problemi

- Se la forchetta presenta segni di ruggine, pulirla con un'oleatura leggera o abrasivo non chimico.
- Se la lama è opaca, affilarla con una pietra per affilare o un affilatore di lama.
- Se la forchetta sembra avere deformazioni o danni, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Smaltire la forchetta da carne secondo le normative locali per la raccolta differenziata dei metalli. Non gettare nel modo tradizionale, poiché potrebbe causare lesioni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania