

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: 1026121

ZWILLING | BBQ+ - meat claws, 2 pcs



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling BBQ Plus Meat Claws (2 pcs)

1. General Information

The Zwilling BBQ Plus Meat Claws are essential cooking utensils designed for shredding meats and handling hot foods with ease. Crafted from high-quality materials, these meat claws ensure durability and reliability in both professional and home kitchens.

2. Safety Information

- Intended Use: Use meat claws exclusively for handling and shredding cooked meats. They are not suitable for cutting or slicing.
- Hot Surfaces and Foods: Avoid direct contact with hot surfaces and foods for prolonged periods. Always use protective gloves if necessary.
- Children and Pets: Keep out of reach of children and pets to prevent any accidents.
- Cleaning and Handling: Handle with care when cleaning. Do not use sharp objects to clean the claws, as this may cause damage.
- Storage: Store in a safe place to avoid injury from sharp edges or points.

3. Product Specifications

- Material: High-quality heat-resistant nylon
- Dimensions: Height: 7.5 cm, Width: 10 cm, Depth: 5.5 cm
- Color: Black
- Weight: 250 g
- Heat Resistance: Up to 200 °C
- Quantity: 2 pieces

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the meat claws from the packaging. Avoid using sharp tools to prevent damage.
2. Initial Check: Inspect the meat claws for any visible damages or defects. If any damage is found, do not use and contact customer support.
3. Preparation: Before first use, clean the claws with warm water and mild detergent. Rinse thoroughly and dry completely.

5. Operation

1. Shredding Meat: Using the claws, grasp the meat firmly and pull apart to shred. It is recommended to work with cooked meats for best results.
2. Handling Hot Foods: Use the claws to lift and manipulate hot foods directly off a grill, smoker, or oven. Ensure proper grip to avoid slips.
3. Versatility: Ideal for lifting large cuts of meat, tossing salads, or transferring food items.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand Washing: Clean with warm soapy water immediately after use. Rinse thoroughly to remove all soap residues.
- Dishwasher Safe: The meat claws are dishwasher safe; however, for longevity, hand washing is recommended.
- Drying: Ensure claws are completely dry before storing. Avoid leaving in damp conditions.

7. Troubleshooting

- Claws Stick to Meat: Ensure the meat is adequately cooked and slightly cooled. If necessary, apply a light coating of cooking oil.
- Difficult Handling: Make sure to grip the claws firmly and use a confident pulling motion when shredding.
- Melted Edges: Ensure claws are not exposed to direct flames or excessive heat beyond their temperature limit.

8. Disposal

- Dispose of the product according to local regulations. If the claws are damaged and no longer usable, consider recycling if possible.

9. Contact

For any inquiries or further assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für Zwilling BBQ Plus Fleischkrallen – 2 Stück (1026121)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Zwilling BBQ Plus Fleischkrallen. Diese hochwertigen Küchenwerkzeuge sind ideal zum Zerteilen und Servieren von Fleisch. Sie gewährleisten nicht nur Effizienz beim Grillen und Kochen, sondern auch eine sichere Handhabung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Fleischkrallen nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die krallenartigen Spitzen von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bei der Handhabung heißer Lebensmittel ist Vorsicht geboten, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Krallen nach jedem Gebrauch gründlich, um Lebensmittelkontamination zu vermeiden.
- Lagern Sie die Krallen an einem trockenen, sicheren Ort, um Beschädigungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Kunststoff
- Farbe: Schwarz
- Abmessungen: 12.6 x 9.4 x 4.3 cm
- Gewicht: 100 g
- Menge: 2 Stück
- Eigenschaften: Ergonomisch geformt für optimalen Griff und einfache Handhabung

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie die Fleischkrallen aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Krallen auf Beschädigungen oder Mängel.
3. Es sind keine speziellen Installationsschritte erforderlich, die Krallen sind sofort gebrauchsfertig.
4. Stellen Sie sicher, dass die Krallen bei der Verwendung auf einer stabilen Unterlage platziert werden.

5. Bedienung

Um die Fleischkrallen effektiv zu nutzen:

- Verwenden Sie die Krallen, um ein Stück Fleisch zu halten und zu zerteilen.
- Greifen Sie das Fleisch mit den Krallen und ziehen Sie vorsichtig an, um es zu zerreißen oder zu zerteilen.
- Nutzen Sie die Krallen auch zum Servieren von Fleischgerichten.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Krallen nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser ab.
- Verwenden Sie bei Bedarf mildes Spülmittel.
- Die Krallen sind spülmaschinenfest und können zur gründlichen Reinigung in den Geschirrspüler gegeben werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Krallen vor der Lagerung vollkommen trocken sind.

7. Fehlersuche

Falls Probleme auftreten:

- Wenn Sie Schwierigkeiten haben, dass das Fleisch nicht gut greift, überprüfen Sie die Technik und den Druck, den Sie auf die Krallen ausüben.
- Falls Sie feststellen, dass die Krallen beschädigt sind, verwenden Sie diese nicht weiter und kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Trennen Sie die Krallen von anderen Abfällen für eine ordnungsgemäße Entsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Zwilling BBQ Plus Vleesklauwen (2 stuks)

1. Algemene Informatie

De Zwilling BBQ Plus Vleesklauwen zijn een essentieel kookaccessoire voor elke BBQ-liefhebber. Deze stevige en ergonomische klauwen zijn ontworpen om vlees veilig en efficiënt te hanteren. Ideaal voor het hanteren van grote stukken vlees, zoals pulled pork, kip of rundvlees.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik en verantwoordelijkheid: Gebruik de vleesklauwen alleen voor hun bedoelde doel. Niet gebruiken voor andere doeleinden.
- Hete oppervlakken: Wees voorzichtig bij het hanteren van warme of hete gerechten om brandwonden te voorkomen.
- Snijwonden: Vermijd contact met scherpe randen of objecten tijdens het hanteren van vlees.
- Kinderen: Houd het product buiten het bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Opslag: Bewaar de vleesklauwen op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Afmetingen: 13 x 10 x 7 cm
- Gewicht: 200 g per stuk
- Kleur: Zwart

4. Opstelling en Installatie

1. Haal de vleesklauwen uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Spoel de klauwen af onder heet water en droog ze af met een schone doek.
3. Bewaar de klauwen op een veilige plek binnen handbereik van uw grill of BBQ.

5. Gebruik

1. Gebruik de klauwen om stukken vlees te tillen, te draaien of uit de grill te halen.
2. Voor pulled pork: Maak gebruik van beide klauwen om het vlees te scheuren tot de gewenste consistentie.
3. Zorg ervoor dat de klauwen goed zijn gepositioneerd om een stevige grip te garanderen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik: Reinig de vleesklauwen met warm water en afwasmiddel.
- Vaatwasser: Deze klauwen zijn vaatwasmachinebestendig, maar handafwas wordt aanbevolen om slijtage te minimaliseren.
- Opbergen: Droog de klauwen goed voordat u ze opbergt om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Vlees blijft niet hangen: Controleer of u de klauwen goed om het vlees hebt geplaatst. Pas de grip aan indien nodig.
- Vlekken of aanslag: Reinig de klauwen met een mengsel van azijn en water voor hardnekkige vlekken.

8. Afvoer

Bij het weggooien van het product, zorg ervoor dat dit op een milieuvriendelijke manier gebeurt. Dit kan in de restafvalcontainer of bij speciale verzamelpunten voor metalen afval.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u ons bereiken op:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: GGM Gastro ZWILLING BBQ Plus Garras de Carne (2 Pzas.)

1. Información General

Gracias por adquirir las Garras de Carne ZWILLING BBQ Plus. Este producto es ideal para manipular y desmenuzar carne de manera eficiente y segura, proporcionando una experiencia de cocina excepcional.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice las garras únicamente para la manipulación de alimentos, evitando el contacto con superficies calientes o el uso en alimentos congelados.
- Cuidado: No use las garras para fines distintos a los previstos. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Inspección periódica: Verifique regularmente el estado de las garras; si presenta signos de desgaste, retírelas de uso.
- Limpieza: Lave las garras después de cada uso con agua tibia y jabón, asegurándose de que estén completamente secas antes de guardarlas.
- Temperatura: No exponga las garras a temperaturas extremas para evitar deformaciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Color: Negro
- Dimensiones: 14,5 x 10 x 4,5 cm
- Peso: 220 g
- Uso: Ideal para desmenuzar, levantar y servir carne
- Soporte: Apto para lavavajillas

4. Configuración e Instalación

Primero, asegúrese de tener un espacio de trabajo limpio y seguro. No es necesaria una instalación compleja. Simplemente retire las garras de carne del empaque y compruebe que esté en buen estado. Las garras están listas para usarse. No se requieren herramientas ni ensamblaje adicional.

5. Operación

1. Sostenga una garra en cada mano.
2. Introduzca las garras en la carne que desea desmenuzar.
3. Utilice un movimiento de torsión y tracción para separar la carne.
4. Puede utilizar las garras para levantar y servir la carne en su plato o fuente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia jabonosa y un estropajo suave.
- Alternativamente, se pueden lavar en el lavavajillas.
- Asegúrese de que las garras estén completamente secas antes de guardarlas.
- Guárdelas en un lugar seco y fresco, lejos de la luz directa del sol.

7. Solución de Problemas

- Las garras están pegajosas: Lávalas nuevamente con agua caliente y jabón.
- Desgaste en el material: Si observas cualquier signo de daño, deja de usar el producto y contacta con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine las garras de carne de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. Si el producto está dañado, procure reciclar los materiales cuando sea posible.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

Gracias por elegir GGM Gastro. ¡Disfrute de su experiencia de cocina con las Garras de Carne ZWILLING BBQ Plus!

FR FRANÇAIS

Manuel de l'utilisateur pour les griffes à viande Zwilling BBQ Plus (2 pièces)

1. Informations générales

Les griffes à viande Zwilling BBQ Plus sont conçues pour faciliter le levage, la manipulation et le déchiquetage de la viande lors de la cuisson. Fabriquées avec des matériaux durables, ces griffes sont idéales pour les amateurs de barbecue et les chefs à domicile.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez les griffes uniquement pour des tâches culinaires. Évitez d'utiliser des griffes endommagées ou usées.
- Brûlures : Les griffes peuvent devenir chaudes lors de la manipulation de la viande chaude. Portez des gants de protection si nécessaire.
- Enfants : Gardez les griffes hors de portée des enfants. Elles ne sont pas un jouet.
- Nettoyage : Assurez-vous que les griffes sont propres avant et après utilisation pour éviter toute contamination alimentaire.
- Conformité : Ce produit respecte les règlements européens en matière de sécurité des produits.

3. Présentation du produit et spécifications

- Marque : Zwilling
- Modèle : BBQ Plus
- Matériaux : Plastique renforcé
- Dimensions : 14 cm x 10 cm x 5 cm
- Poids : 200 g
- Compatibilité alimentaire : Oui
- Résistant à la chaleur : Jusqu'à 200 °C

4. Configuration et installation

Aucune installation spécifique n'est requise pour les griffes à viande Zwilling BBQ Plus.

- Déballage : Retirez les griffes de l'emballage en veillant à ne pas les endommager.
- Vérification : Inspectez les griffes pour vous assurer qu'elles ne présentent pas de dommages.
- Prêtes à l'emploi : Les griffes sont prêtes à être utilisées directement après déballage.

5. Fonctionnement

- Levage de la viande : Utilisez les griffes pour soulever et retourner la viande sur le barbecue ou dans le four.
- Déchiquetage : Pour déchirer la viande, saisissez fermement avec les griffes et tirez doucement pour obtenir des morceaux.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Lavez les griffes à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Lave-vaisselle : Les griffes sont lavables au lave-vaisselle pour un nettoyage plus pratique.
- Stockage : Conservez les griffes dans un endroit sec et propre, à l'abri de la chaleur directe.

7. Dépannage

- Problème : Les griffes glissent sur la viande.
 - Solution : Assurez-vous que les griffes sont propres et sèches. Utilisez une pression adéquate lors de la manipulation.
- Problème : Une griffe est endommagée.
 - Solution : Remplacez immédiatement la griffe pour éviter tout risque de blessure.

8. Élimination

Ne jetez pas les griffes à la poubelle domestique. Vérifiez les instructions locales sur le recyclage des plastiques. Disposez des griffes conformément aux réglementations de gestion des déchets en vigueur dans votre région.

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: Artigli per Carne BBQ Plus ZWILLING (2 pcs)

1. Informazioni Generali

Gli Artigli per Carne BBQ Plus ZWILLING sono strumenti essenziali per la preparazione e la manipolazione della carne durante la cottura al barbecue. Realizzati con materiali di alta qualità, questi artigli sono progettati per offrire resistenza e funzionalità, consentendo un'ottima presa e movimentazione della carne.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un utilizzo sicuro del prodotto, seguire le seguenti indicazioni:

- Usare solo su superfici resistenti al calore e in condizioni di sicurezza.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare su cibi congelati o molto freddi per evitare lesioni.
- Non usare per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi che gli artigli non entrino in contatto con fiamme libere.
- Dopo l'uso, assicurarsi che gli artigli siano completamente raffreddati prima della pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome prodotto: Artigli per Carne BBQ Plus ZWILLING
- Materiale: Acciaio Inossidabile e Plastica Antiscivolo
- Dimensioni: 12 x 10 x 5 cm
- Peso: 250 g
- Colore: Nero
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

4. Installazione e Configurazione

Non sono richieste istruzioni di installazione complesse per gli Artigli per Carne BBQ Plus ZWILLING. Seguendo i passaggi seguenti, saranno pronti all'uso:

- Rimuovere gli artigli dalla confezione.
- Controllare che non ci siano difetti visibili.
- Posizionare gli artigli in un luogo accessibile e sicuro vicino al barbecue.
- Assicurarsi che siano puliti e asciutti prima dell'uso.

5. Operazione

Per utilizzare gli Artigli per Carne:

- Indossare guanti da cucina, se necessario, per una migliore presa.
- Utilizzare gli artigli per sollevare e girare la carne sul barbecue o per strappare carne cotta a pezzetti.
- Applicare una pressione uniforme per una manipolazione efficace.

6. Pulizia e Manutenzione

Dopo ogni utilizzo:

- Pulire gli artigli con acqua calda e sapone.
- Per una pulizia più profonda, gli artigli possono essere lavati in lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente per prevenire la formazione di ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se gli artigli non afferrano bene: assicurarsi che le superfici della carne siano asciutte e non oleose.
- Se si notano segni di usura: sostituire gli artigli per garantire un uso sicuro.
- Se gli artigli non si puliscono correttamente: ripetere il processo di pulizia o utilizzare una spugna non abrasiva.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire gli artigli secondo le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Gli artigli in acciaio inox possono essere riciclati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania