

# 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: 1026122

### ZWILLING | BBQ+ - Grill gloves



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Zwilling BBQ Plus Grill Gloves

### 1. General Information

The Zwilling BBQ Plus Grill Gloves are designed for barbecue enthusiasts seeking optimal protection and comfort while handling hot cookware or grills. Made with high-quality materials, these gloves ensure safety and efficiency in outdoor cooking.

### 2. Safety Information

- Heat Resistance: The gloves have been tested for heat resistance up to 250°C, but prolonged contact with extreme heat should be avoided.
- Grip: Ensure a firm grip when handling hot items. Slippery surfaces can increase the risk of dropping hot objects.
- Not for Direct Flame: These gloves are not designed for direct contact with open flame.
- Children: Keep out of reach of children and avoid letting them wear the gloves.
- Damaged Gloves: Inspect gloves regularly for signs of wear or damage. Discontinue use if any tears or holes are found.

### 3. Product Specifications

- Material: Para-aramid and cotton
- Heat Resistance: Up to 250°C
- Size: One size fits most
- Color: Black with red accents
- Care Instructions: Machine washable at 30°C
- Length: 35 cm

### 4. Setup and Installation

1. Remove gloves from packaging.
2. Ensure gloves are clean and dry before use.
3. For best fit, ensure the gloves are worn with the lining facing out.
4. Adjust gloves to fit snugly but not tightly around your hands, ensuring unrestricted movement.

### 5. Operation

- Always wear both gloves when handling hot items.
- Ensure gloves are dry before use to maintain grip.
- When lifting or moving hot cookware, grip securely and keep arms steady to prevent spills or drops.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Machine wash gloves at a maximum temperature of 30°C.
- Do not use bleach or fabric softeners.
- Air dry completely before storing in a cool, dry place.
- Regularly inspect for signs of wear and replace when necessary.

### 7. Troubleshooting

- Gloves are not heat resistant: Ensure gloves are not exposed to temperatures exceeding 250°C.
- Difficult to grip items: Check that gloves are clean and dry. If needed, wash and allow them to dry properly.
- Size discomfort: Adjust glove fit or consider a different style if they feel too tight or loose.

### 8. Disposal

Packaging should be recycled where possible. When gloves reach the end of their life, dispose of them in accordance with local waste disposal regulations. Do not incinerate.

### 9. Contact

For further inquiries, please reach out to us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für ZWILLING BBQ Plus Grillhandschuhe (1026122)

## 1. Allgemeine Informationen

Die ZWILLING BBQ Plus Grillhandschuhe sind speziell entwickelt, um einen optimalen Hitzeschutz beim Grillen und Kochen zu bieten. Diese Handschuhe sind ideal für den Einsatz beim Umgang mit heißen Grillringen, Töpfen und Pfannen und schaffen so eine sichere Umgebung beim Zubereiten von Speisen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Die Grillhandschuhe bieten Hitzeschutz, jedoch ist darauf zu achten, dass sie nicht in direkten Kontakt mit offenen Flammen oder extrem heißen Oberflächen kommen.
- Verletzungsgefahr: Stellen Sie sicher, dass die Handschuhe gut passen, um ein Verrutschen oder Herunterfallen von heißen Gegenständen zu vermeiden.
- Reinigung: Die Handschuhe dürfen nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Allergien: Überprüfen Sie die Materialliste auf mögliche Allergene, insbesondere wenn Sie empfindliche Haut haben.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Silikon und Baumwolle
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 250 °C
- Länge: 35 cm
- Farben: Schwarz und Rot

## 4. Einrichtung und Installation

- Vorbereitung: Überprüfen Sie die Handschuhe auf Schäden oder Risse, bevor Sie sie verwenden.
- Anpassung: Ziehen Sie die Handschuhe über beide Hände, sodass sie gut sitzen und keine Lücken vorhanden sind.
- Überprüfung der Flexibilität: Testen Sie die Beweglichkeit der Finger, um sicherzustellen, dass Sie die Kontrolle über Grillutensilien haben.

## 5. Betrieb

Die Handschuhe sind bereit für die Benutzung, sobald sie angezogen sind. Verwenden Sie sie beim Heben heißer Gegenstände vom Grill oder aus dem Ofen. Achten Sie darauf, dass Sie die Handschuhe immer vollständig anziehen, um maximalen Schutz zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Pflege

- Die Handschuhe sollten nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
- Vermeiden Sie Waschmaschine oder Trockner, um die Strapazierfähigkeit der Materialien nicht zu gefährden.
- Lagern Sie die Handschuhe an einem trockenen Ort, fern von direkten Sonnenstrahlen, um Materialverschleiß zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Handschuhe ziehen sich beim Gebrauch zusammen.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob die Handschuhe überhitzt wurden. Lassen Sie sie abkühlen.
- Problem: Handschuhe haben einen unangenehmen Geruch.
- Lösung: Reinigen Sie die Handschuhe gründlich mit Wasser und Seife und lassen Sie sie an der Luft trocknen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Handschuhe gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Denken Sie daran, umweltfreundliche Entsorgungsmethoden zu verwenden, wo dies möglich ist.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen erreichen Sie uns unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## # Producthandleiding voor Zwilling BBQ Plus Grillhandschoenen

### 1. Algemene Informatie

De Zwilling BBQ Plus Grillhandschoenen zijn speciaal ontworpen voor veilig gebruik bij het grillen en koken. Deze handschoenen bieden uitstekende hittebescherming en grip, waardoor ze een essentieel hulpmiddel zijn voor elke barbecue- en kookliefhebber.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Hittebestendigheid: Deze handschoenen zijn ontworpen om temperaturen tot 250°C te weerstaan. Gebruik ze niet bij temperaturen boven deze limiet.
- Voorkom brandwonden: Raak nooit hete oppervlakken aan zonder de handschoenen te dragen.
- Droog houden: Gebruik de handschoenen niet als ze nat zijn om elektrische schokken of het verlies van grip te vermijden.
- Correct gebruik: Gebruik de handschoenen uitsluitend voor hun bedoelde doeleinden, namelijk het hanteren van warme of hete voorwerpen.
- Kinderen: Houd de handschoenen buiten het bereik van kinderen om verkeerd gebruik te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Hittebestendig siliconen en katoen
- Afmetingen: 38 cm x 20 cm
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.
- Kleur: Zwart met rode accenten

### 4. Setup en Installatie

1. Haal de handschoenen uit de verpakking.
2. Controleer de handschoenen op beschadigingen of defecten voordat je ze gebruikt.
3. Zorg ervoor dat je handen droog zijn voordat je de handschoenen aantrekt voor een betere grip.

### 5. Gebruik

1. Trek de handschoenen aan voordat je begint met grillen of koken.
2. Gebruik de handschoenen om hete objecten, zoals pannen, grillroosters of vlees, veilig te hanteren.
3. Zorg ervoor dat je de handschoenen volledig aan hebt om warmteoverdracht te minimaliseren.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reiniging: Was de handschoenen met de hand in warm zeepsop. Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen.
- Drogen: Laat de handschoenen aan de lucht drogen, vermijd het gebruik van een droogautomaat.
- Opslag: Bewaar de handschoenen op een koele, droge plaats, vrij van directe zonlicht.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De handschoenen zijn beschadigd.
  - Oplossing: Controleer de handschoenen regelmatig. Bij zichtbare schade, gebruik ze niet meer en vervang ze.
- Probleem: De grip is verminderd.
  - Oplossing: Zorg ervoor dat de handschoenen schoon en droog zijn voor gebruik.

### 8. Afvalverwerking

Verwijder de handschoenen in overeenstemming met lokale voorschriften voor de afvalverwerking. Zorg ervoor dat ze niet in het milieu terechtkomen.

### 9. Contact

Bij vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen via:

- E-mailadres: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto - Guantes para Barbacoa Zwilling BBQ Plus

### 1. Información General

Gracias por elegir los guantes para barbacoa Zwilling BBQ Plus. Estos guantes están diseñados para brindar una protección óptima y comodidad al manipular objetos calientes durante la cocción al aire libre.

### 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice los guantes solo para su propósito previsto. No son adecuados para el uso en fuego abierto.
- Temperaturas: Los guantes ofrecen protección contra temperaturas de hasta 250 °C. No exponga los guantes a fuentes de calor prolongadas.
- Inspección de daños: Antes de cada uso, inspeccione los guantes en busca de daños visibles. Si están desgastados o dañados, no los use.
- Superficie resbaladiza: Mantenga las manos y los guantes secos para evitar resbalones.
- Almacenamiento: Guarde los guantes en un lugar seco y fresco, lejos de la luz solar directa y fuentes de calor.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: 100% silicona y tejido resistente al calor.
- Longitud: 35 cm.
- Color: Negro.
- Agarre: Superficie antideslizante para un mejor manejo de utensilios de cocina.
- Características adicionales: Lavables a máquina y resistentes a olores.

### 4. Instalación y Montaje

No se requiere montaje para estos guantes. Asegúrese de que estén limpios y secos antes de usarlos. Simplemente póngase los guantes en ambas manos y ajústelo para mayor comodidad.

### 5. Operación

Para utilizar los guantes:

1. Póngase los guantes asegurándose de que estén bien ajustados.
2. Manipule con cuidado cualquier utensilio caliente o recipiente.
3. Evite tocar el fuego abierto o superficies de calor extremo por periodos prolongados.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a máquina a una temperatura máxima de 40 °C.
- No use blanqueador ni secadora.
- Limpie con un paño húmedo y jabón suave si es necesario.
- Asegúrese de que estén completamente secos antes de usarlos nuevamente.

### 7. Solución de Problemas

- Guantes dañados: Si los guantes presentan rupturas o desgastes, discontinúe su uso y considere adquirir un nuevo par.
- Dificultades en el agarre: Asegúrese de que estén limpios y secos.

### 8. Eliminación

Para la eliminación de guantes viejos, deséchelos en el contenedor de residuos domésticos. Consulte las pautas locales sobre el reciclaje de productos de silicona.

### 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

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

Le agradecemos nuevamente por su compra y esperamos que disfrute de sus guantes para barbacoa Zwilling BBQ Plus.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Gant de BBQ Zwilling Plus

## 1. Informations Générales

Les gants de BBQ Zwilling Plus sont conçus pour garantir une protection optimale lors de la manipulation d'outils et de repas sur le grill. Fabriqués à partir de matériaux de haute qualité, ils offrent une excellente résistance à la chaleur et au feu.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser les gants en dehors de leur fonction prévue. Ils sont destinés à la manipulation d'objets chauds tels que les grils et les plaques de cuisson.
- Chaleur et flamme : Bien que ces gants soient résistants à la chaleur, ils ne doivent pas être exposés à des flammes nues. Toujours vérifier l'intégrité des gants avant et après chaque utilisation.
- Manipulation : Utilisez toujours les gants pour manipuler des objets chauds. Ne touchez pas le métal nu brûlant sans protection.
- Enfants : Garder les gants hors de portée des enfants pour éviter des accidents, même s'ils sont conçus pour un usage adulte.
- Entretien : Il est essentiel de maintenir les gants en bon état pour assurer leur efficacité. Examinez-les régulièrement pour détecter les signes d'usure.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Gant de BBQ Zwilling Plus
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 300°C
- Matériau : Silicone et coton
- Taille : Ajustement universel
- Couleur : Noir
- Poids : 0,25 kg
- Caractéristiques supplémentaires : Lavable en machine, design ergonomique.

## 4. Installation et mise en place

- Ouvrir l'emballage et retirer les gants.
- Vérifier que les gants ne présentent pas de dommages visibles.
- Assurez-vous que les gants sont propres avant la première utilisation. Les laver si nécessaire.
- Enfiler les gants avant de commencer à manipuler des aliments chauds.

## 5. Opération

- Enfiler toujours les gants avant de commencer à cuisiner ou à manipuler des objets chauds.
- Utiliser les gants pour saisir les ustensiles de cuisine, les plats chauds et les grilles.
- Éviter de toucher des surfaces abrasives qui pourraient endommager les gants.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laver les gants à la machine à une température maximale de 40°C.
- Éviter l'utilisation d'agent de blanchiment ou de produits chimiques agressifs.
- Laisser sécher à l'air libre. Ne pas utiliser de sèche-linge.

## 7. Dépannage

- Les gants présentent des signes d'usure : Remplacez-les immédiatement pour assurer une protection adéquate.
- Difficulté à enfiler : Vérifiez si les gants sont trop petits ou n'ont pas été correctement positionnés. Choisissez une taille appropriée pour l'ajustement.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas les gants dans les ordures ménagères si les matériaux peuvent être recyclés.
- Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des produits en silicone et en coton.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Numéro de téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Guanti da Griglia ZWILLING BBQ PLUS

## 1. Informazioni Generali

I guanti da griglia ZWILLING BBQ PLUS offrono protezione e comfort durante la preparazione e la cottura dei cibi. Progettati per resistere alle alte temperature, sono un indispensabile accessorio per appassionati di barbecue e cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- I guanti sono progettati per resistere a calore fino a 250°C. Non esporli a fiamme libere o fonti di calore diretto per periodi prolungati.
- Non utilizzare i guanti come protezione contro sostanze chimiche o scottature da vapore.
- Assicurati che i guanti siano asciutti prima dell'uso per garantire il massimo isolamento dal calore.
- Non indossare i guanti mentre maneggi oggetti pesanti o taglienti.
- Conserva i guanti in un luogo asciutto e fresco lontano da esposizione diretta alla luce solare.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: fibra aramidica, silicone
- Dimensioni: 34 x 16 cm
- Tipo: Guanti da griglia
- Termoresistenti: fino a 250°C
- Lavabili in lavatrice: Sì
- Colore: Nero

## 4. Installazione e Configurazione

Non è necessaria alcuna installazione per i guanti da griglia ZWILLING BBQ PLUS. Prima del primo utilizzo, lavare i guanti con acqua e sapone neutro e asciugarli completamente.

## 5. Funzionamento

Indossa i guanti prima di iniziare a cucinare. Assicurati che siano completamente asciutti. Usa i guanti per maneggiare utensili caldi o cibi direttamente dalla griglia. Non utilizzare i guanti per un tempo prolungato in contatto diretto con fonti di calore.

## 6. Pulizia e Manutenzione

I guanti possono essere lavati in lavatrice a basse temperature. Si consiglia di non utilizzare candeggina o ammorbidente. Dopo il lavaggio, asciuga all'aria e evita l'esposizione diretta a fonti di calore.

## 7. Risoluzione dei Problemi

In caso di danneggiamento dei guanti, come strappi o bruciature, è necessario sostituirli immediatamente. Controlla sempre i guanti prima di utilizzarli per assicurarti che siano in buone condizioni.

## 8. Smaltimento

Non gettare i guanti nell'indifferenziato. Controlla le normative locali per il riciclaggio dei materiali. Se i guanti non possono essere riciclati, smaltirli secondo le procedure di smaltimento dei rifiuti domestici.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania