

# 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: 1026139**

**ZWILLING | BBQ+ - Barbecue gloves - Silicone**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual for ZWILLING BBQ Plus Barbecue Gloves Silicone (1026139)

## 1. General Information

The ZWILLING BBQ Plus Barbecue Gloves Silicone are designed for safe grilling and handling of hot items during cooking. With their silicone exterior and comfortable inner lining, they provide protection against heat, ensuring a safe and enjoyable grilling experience.

## 2. Safety Information

- Heat Resistance: These gloves offer heat resistance up to 250°C (482°F); avoid prolonged exposure to temperatures higher than this limit.
- Usage Warning: Do not use the gloves for direct contact with fire or hot coals. They are meant for indirect heat and should not be submerged in hot liquids.
- Personal Safety: Ensure the gloves fit properly. Loose gloves may cause accidents during handling of hot items.
- Keep Away from Children: These gloves are not toys and should be kept out of reach of children.
- Wear Condition: Inspect the gloves for tears or damage before each use. Discontinue use if any defects are found.

## 3. Product Specifications

- Material: Silicone
- Heat Resistance: Up to 250°C (482°F)
- Length: 30 cm (11.81 inches)
- Width: 18 cm (7.09 inches)
- Color: Black
- Design: Non-slip grip surface
- Care Instructions: Dishwasher safe

## 4. Setup and Installation

1. Remove from Packaging: Carefully remove the gloves from their packaging.
2. Inspection: Check for any signs of damage or defects before use.
3. Fit Test: Try on the gloves to ensure a snug yet comfortable fit.
4. Read Instructions: Familiarize yourself with all parts of the gloves and this manual before use.

## 5. Operation

1. Wearing the Gloves: Slide your hands into the gloves, ensuring that fingers fit within each dedicated compartment.
2. Grip: Use the gloves to grasp hot cookware, grill grates, or food items safely.
3. Adjusting: If the gloves feel too loose, consider using a smaller size, if available.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Rinse the gloves under warm water to remove any food residue.
- Dishwasher Safe: Place the gloves in the dishwasher for thorough cleaning.
- Drying: Allow the gloves to air dry completely before storage.
- Storage: Store in a cool, dry place away from direct sunlight to maintain material integrity.

## 7. Troubleshooting

- Issue: Gloves feel too tight.
  - Solution: Check for the correct size. If the gloves are too small, consider purchasing a larger size.
- Issue: Gloves have lost shape or elasticity.
  - Solution: Replace with a new pair, as prolonged exposure to high temperatures may affect their integrity.

## 8. Disposal

Dispose of the gloves in accordance with local waste disposal regulations. Do not incinerate or dispose of in unmanaged landfills.

## 9. Contact

For further inquiries or support, please contact 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 (Silicone)

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der ZWILLING BBQ Plus Grillhandschuhe. Diese Handschuhe sind speziell für Grillen und Kochen entwickelt worden, um optimalen Schutz bei hohen Temperaturen zu bieten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Die Grillhandschuhe sind hitzebeständig bis zu 250°C.
- Verwenden Sie die Handschuhe niemals in direkten Flammen.
- Achten Sie darauf, dass die Handschuhe trocken sind, bevor Sie sie anziehen, um die Hitzeisolierung zu maximieren.
- Lassen Sie die Handschuhe nicht über längere Zeit in der Nähe von Wärmequellen liegen, um ein Schmelzen zu vermeiden.
- Prüfen Sie vor Gebrauch, ob die Handschuhe keine Risse oder Beschädigungen aufweisen.
- Halten Sie die Handschuhe von Kindern fern.
- Bei Allergien gegen Silikone, vermeiden Sie die Nutzung der Handschuhe.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Silikon
- Farbe: Schwarz
- Hitzebeständig bis: 250°C
- Größe: Einheitsgröße
- Besonderheiten: Rutschfeste Oberfläche für besseren Halt

### 4. Einrichtung und Installation

Die ZWILLING BBQ Plus Grillhandschuhe sind sofort einsatzbereit.

- Falten Sie die Handschuhe auseinander und überprüfen Sie, ob sie unbeschädigt sind.
- Ziehen Sie die Handschuhe an, indem Sie zuerst Ihren Daumen und dann die anderen Finger einführen.
- Stellen Sie sicher, dass die Handschuhe eng und sicher sitzen, um optimalen Schutz zu gewährleisten.

### 5. Betrieb

- Nutzen Sie die Handschuhe zum Heben, Tragen und Bewegen von heißen Grillutensilien.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit offenen Flammen und heißen Oberflächen über der Hitzebeständigkeit.
- Reinigen Sie die Handschuhe nach dem Gebrauch gemäß den Anweisungen in der Sektion Reinigung und Wartung.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Grillhandschuhe mit warmem Seifenwasser.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die das Material beschädigen könnten.
- Trocknen Sie die Handschuhe an der Luft, aber nicht in direkter Sonneneinstrahlung.

### 7. Fehlerbehebung

- Falls die Handschuhe Risse oder Beschädigungen aufweisen, verwenden Sie diese nicht weiter und ersetzen Sie sie.
- Bei Verfärbungen oder unangenehmen Gerüchen reinigen Sie die Handschuhe gründlich.
- Bei weiteren Problemen kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Namen entsprechend den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass die Handschuhe keiner offenen Flamme ausgesetzt werden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Gebruikshandleiding voor Zwilling BBQ Plus Barbecuehandschoenen Silicone

### 1. Algemene Informatie

De Zwilling BBQ Plus Barbecuehandschoenen zijn speciaal ontworpen voor veilig en comfortabel gebruik tijdens het barbecueën. Deze handschoenen bieden een uitstekende bescherming tegen hoge temperaturen en zijn gemaakt van duurzame silicone.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de handschoenen alleen voor hun voorgeschreven doeleinden.
- Zorg ervoor dat de handschoenen niet in contact komen met open vuur of hittebronnen langer dan aanbevolen.
- Controleer de handschoenen op schade voordat u ze gebruikt. Beschadigde handschoenen niet meer gebruiken.
- Houd de handschoenen uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Na gebruik kunnen de handschoenen warm zijn; laat ze even afkoelen voordat u ze aanraakt.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Silicone
- Temperatuurbestendigheid: Tot 250°C
- Lengte: 30 cm
- Kleur: Zwart met een opvallend ontwerp
- Size: One size fits all

### 4. Opstelling en Installatie

- Voor het eerste gebruik, was de handschoenen met warm water en milde zeep om eventuele productieresten te verwijderen.
- Laat de handschoenen volledig drogen voordat u ze opbergt.

### 5. Gebruik

- Trek de handschoenen aan voor het hanteren van hete gerechten of het werken met de barbecue.
- Zorg ervoor dat ze goed om uw handen passen voor optimale grip en bescherming.
- Volg altijd de richtlijnen voor veilig barbecueën en werk met voeding.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, spoel de handschoenen af met warm water.
- Voor een grondigere reiniging, wassen in de vaatwasser of met een mild schoonmaakmiddel.
- Laat de handschoenen volledig drogen voordat u ze weer opbergt.

### 7. Probleemoplossing

- Als de handschoenen niet goed passen, controleer dan of u ze correct draagt.
- Bij schade of scheuren in de handschoenen, neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of hulp.

### 8. Afvoer

- Gooi de handschoenen weg volgens lokale voorschriften voor afvalverwerking.
- Zorg ervoor dat de handschoenen niet in de natuur belanden.

### 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Guantes de Barbacoa ZWILLING BBQ Plus Silicone

## 1. Información General

Los guantes de barbacoa ZWILLING BBQ Plus están diseñados para proteger sus manos durante la manipulación de alimentos calientes en la parrilla o el horno. Fabricados con silicona de alta calidad, estos guantes son resistentes al calor y ofrecen un agarre seguro, lo que los convierte en la elección ideal para los amantes de la barbacoa.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Estos guantes están diseñados solo para su uso en la cocina y durante la preparación de alimentos. No utilice los guantes para manipulaciones que requieran una protección adicional.

- Resistencia al calor: Los guantes pueden soportar temperaturas de hasta 250 °C. No los exponga a fuentes de calor directo como llamas abiertas.

- Inspección: Antes de cada uso, verifique que los guantes no presenten daños visibles, como grietas o desgarros.

- Higiene: Lávese las manos antes de usar los guantes y asegúrese de que estén limpios.

- Almacenamiento: Guarde los guantes en un lugar seco, lejos de la luz solar directa y fuentes de calor.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Material: Silicona

- Resistencia al calor: Hasta 250 °C

- Tamaño: Un tamaño que se adapta a la mayoría de las manos

- Función: Protector térmico, Antideslizante

- Color: Negro

## 4. Configuración e Instalación

1. Seleccionar un área adecuada: Elija una superficie estable y segura para trabajar.

2. Preparar los guantes: Asegúrese de que los guantes estén limpios y secos antes de usarlos.

3. Colocación: Despliegue los guantes y póngaselos como lo haría con un par de guantes normales, asegurándose de que queden bien ajustados.

## 5. Operación

- Al usar los guantes, asegúrese de que sus manos estén completamente secas.

- Utilice los guantes para sujetar utensilios calientes o alimentos directamente de la parrilla u horno.

- Evite tocar superficies calientes con la parte de la muñeca o los bordes de los guantes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie los guantes con agua tibia y jabón.

- Use una esponja suave para evitar rayar la silicona.

- No utilice productos abrasivos ni estropajos.

- Deje secar al aire antes de guardar.

## 7. Solución de Problemas

- Los guantes se sienten pegajosos: Limpie con una mezcla de agua y vinagre para eliminar residuos.

- Los guantes tienen un mal olor: Lave los guantes con un detergente suave y agua caliente.

- Dificultad para poner o quitar los guantes: Asegúrese de que los guantes no estén húmedos, ya que esto puede afectar el ajuste.

## 8. Eliminación

- No arroje los guantes en la basura común. Consulte las normativas locales sobre el reciclaje de productos de silicona.

- Si los guantes están dañados y no se pueden utilizar, deséchelos según las regulaciones de desechos de su área.

## 9. Contacto

Para consultas adicionales, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

- Número de teléfono: 0800 7000 220

- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - GGM Gastro BBQ Plus Gants de Barbecue en Silicone

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi les gants de barbecue en silicone BBQ Plus de GGM Gastro. Ces gants sont conçus pour protéger vos mains lors de la manipulation d'objets chauds, en toute sécurité et confort.

---

## 2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser les gants à proximité de flammes nues ou de sources de chaleur extrême.
- Assurez-vous que les gants sont secs avant de les utiliser pour éviter les brûlures.
- Ne pas utiliser les gants pour des tâches non appropriées comme le nettoyage avec des produits chimiques agressifs.
- Vérifiez régulièrement les gants pour tout signe de dommage ou d'usure. Ne pas utiliser s'ils sont endommagés.
- Gardez les gants hors de portée des enfants.

---

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Silicone
- Couleur : Noir
- Longueur : 40 cm
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 250°C
- Non-slip : Oui
- Lavable au lave-vaisselle : Oui

---

## 4. Installation et Configuration

1. Sortez les gants de leur emballage.
2. Vérifiez l'absence de dommages ou d'imperfections.
3. Avant la première utilisation, lavez les gants à l'eau chaude savonneuse pour éliminer tout résidu.
4. Séchez complètement les gants avant de les utiliser.

---

## 5. Fonctionnement

1. Enfilez les gants avant de manipuler des objets chauds.
2. Assurez-vous qu'ils sont bien ajustés pour éviter toute glissade.
3. Utilisez les gants pour soulever des plats chauds du barbecue ou du four. Évitez toute exposition prolongée à la chaleur.

---

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les gants à la main ou au lave-vaisselle après chaque utilisation.
- Pour un nettoyage à la main, utilisez de l'eau chaude et du savon doux.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- Laissez sécher à l'air libre.

---

## 7. Dépannage

- Problème : La chaleur traverse les gants.
  - Vérifiez que les gants ne sont pas endommagés. Si c'est le cas, arrêtez de l'utiliser.
- Problème : Les gants sentent mauvais.
  - Lavez-les soigneusement et laissez-les sécher complètement.

---

## 8. Élimination

Lorsque les gants ne peuvent plus être utilisés, veuillez les éliminer conformément à la législation en vigueur en matière de déchets électroniques. Ne jetez pas les gants avec des déchets ménagers.

---

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Merci d'avoir choisi GGM Gastro ! Profitez de votre barbecue en toute sécurité.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per Guanti da Barbecue in Silicone Zwilling BBQ Plus

### 1. Informazioni Generali

I guanti da barbecue in silicone Zwilling BBQ Plus sono progettati per proteggere le mani durante la cottura e la manipolazione di cibi sul barbecue. Realizzati con materiali di alta qualità, offrono resistenza al calore e una presa sicura.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Non esporre i guanti a fiamme libere o a fonti di calore diretto.
- Utilizzare solo per il barbecue e la cottura; non adatti per l'uso con sostanze chimiche o materiali tossici.
- Assicurarsi che i guanti siano asciutti prima dell'uso per evitare scivolamenti.
- Controllare regolarmente i guanti per eventuali segni di usura o danni. In caso di danni, non utilizzare.
- Tenere i guanti fuori dalla portata dei bambini.
- Lavarsi le mani dopo l'uso.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Silicone alimentare
- Resistenza al calore: fino a 250°C
- Dimensioni: 33 x 17 cm
- Colore: Nero
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Antiscivolo: Sì

### 4. Installazione e Setup

Non è necessaria alcuna installazione per i guanti. Prima dell'uso, assicurarsi di lavare i guanti in acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione. Asciugare completamente prima dell'uso.

### 5. Operazione

Indossare i guanti prima di maneggiare cibi caldi o attrezzature da barbecue. Assicurarsi che la parte interna dei guanti sia asciutta e perfettamente a contatto con le mani per garantire una buona presa.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire i guanti dopo ogni utilizzo per prevenire l'accumulo di grasso e residui di cibo.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente prima di riporli.

### 7. Risoluzione dei Problemi

Se i guanti presentano odori sgradevoli dopo l'uso:

- Lavare i guanti con bicarbonato di sodio e acqua.

Se i guanti si deformano o presentano crepe:

- Non utilizzare; sostituire con un nuovo paio.

### 8. Smaltimento

I guanti in silicone possono essere smaltiti con i rifiuti del comune se non più utilizzabili. Verificare le normative locali per lo smaltimento dei materiali sintetici.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania