

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: 1026140

ZWILLING | BBQ+ - Barbecue skewer set - approx. 290mm, 5 pcs.



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling BBQ Plus Barbecue Skewer Set (Approx. 290mm, 5 Pcs)

1. General Information

The Zwilling BBQ Plus Barbecue Skewer Set is designed for grilling enthusiasts who desire convenience and quality. This set includes five high-quality skewers, each measuring approximately 290mm. These skewers are perfect for a variety of grilling applications, allowing you to skewer meat, vegetables, and other delicious ingredients with ease.

2. Safety Information

- General Safety: Always exercise caution when using sharp objects. Keep out of reach of children.
- Handling: Use protective gloves when handling hot skewers to avoid burns.
- Storage: Ensure skewers are stored in a dry place away from humidity to prevent rust.
- Inspection: Regularly check for signs of wear or damage. Do not use if any skewer is bent or has sharp edges that could cause injury.
- Grilling Safety: When grilling, monitor the cooking process at all times. Avoid leaving the grill unattended.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Length: Approximately 290mm
- Quantity: 5 pieces
- Heat Resistance: Up to 300°C
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Preparation: Remove the skewers from the packaging. Ensure that you have a clean work surface for food preparation.
2. Equipment Needed: Grill, cutting board, knife, and meat or vegetables for skewering.
3. Skewer Preparation: If desired, soak wooden skewers in water for 30 minutes to prevent burning. Note this set contains stainless steel skewers that do not require soaking.
4. Loading Skewers:
 - Threading: Start by piercing the skewer through the ingredient at one end and push it towards the other end, ensuring there is adequate space between pieces for even cooking.
 - Even Weight Distribution: Load the ingredients evenly to prevent tipping while grilling.
5. Grill Setup: Preheat your grill according to the manufacturer's instructions.

5. Operation

1. Place loaded skewers on the preheated grill.
2. Cook each side evenly, turning regularly with tongs to ensure thorough grilling.
3. Use a thermometer to check that meat reaches the appropriate internal temperature (e.g., 75°C for poultry).
4. Remove skewers from the grill carefully to avoid burns.

6. Cleaning and Maintenance

- Post-Grilling: Allow skewers to cool before handling.
- Cleaning Methods:
 - Hand wash with warm soapy water and a non-abrasive sponge.
 - Alternatively, place in the dishwasher for convenient cleaning.
- Storage: Store in a dry environment to prevent rusting. Use a protective case or holder if possible.

7. Troubleshooting

- Issue: Ingredients are not cooking evenly.
 - Solution: Ensure skewers are not overcrowded and maintain even spacing.
- Issue: Skewers are rusting.
 - Solution: Ensure skewers are dried immediately after washing. Store in a moisture-free environment.
- Issue: Skewers bend when loaded.
 - Solution: Avoid overloading the skewers beyond their capacity. For larger items, consider using multiple skewers.

8. Disposal

- Dispose of the skewers responsibly. If they are no longer fit for use, consider recycling if material allows. Alternatively, follow local guidelines for metal waste disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für ZWILLING BBQ Plus Grillspieß-Set

1. Allgemeine Informationen

Das ZWILLING BBQ Plus Grillspieß-Set ist das perfekte Zubehör für Ihre Grillabende. Mit fünf langlebigen Spießsen aus rostfreiem Edelstahl können Sie Ihr Grillgut einfach und effizient zubereiten. Ideal für Fleisch, Gemüse und andere Leckereien.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie die Grillspieße ausschließlich für den vorgesehenen Zweck des Grillens. Halten Sie den Grillspieß beim Gebrauch von der direkten Kontaktstelle mit der Hitze fern, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Erhitzen: Achten Sie beim Erhitzen auf den Betriebshinweis Ihres Grills. Die Spieße können sich stark erhitzen.
- Bewahrung: Bewahren Sie die Spieße außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass die Spieße vor der Reinigung abgekühlt sind, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Material: Aus rostfreiem Edelstahl; nicht über offene Flammen lagern, um Rost- und Materialschäden zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktart: Grillspieß-Set
- Anzahl der Spieße: 5 Stück
- Länge der Spieße: ca. 290 mm
- Material: rostfreier Edelstahl
- Besonderheiten: hitzebeständig, spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie den Inhalt: Stellen Sie sicher, dass alle fünf Spieße im Set enthalten sind.
2. Vorbereitung des Grills: Heizen Sie Ihren Grill entsprechend den Anweisungen des Herstellers vor.
3. Verwendung der Spieße: Stecken Sie die gewünschten Lebensmittel auf die Spieße, ohne sie zu überladen.
4. Platzierung auf dem Grill: Legen Sie die Spieße sorgfältig auf den Grillrost, um sicherzustellen, dass sie stabil liegen und nicht herunterfallen.

5. Betrieb

- Grillzeit: Je nach Art der Lebensmittel variieren die Grillzeiten. Überwachen Sie das Grillgut regelmäßig, um eine optimale Garstufe zu erzielen.
- Wenden: Drehen Sie die Spieße während des Grillens, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach dem Gebrauch: Lassen Sie die Spieße abkühlen und spülen Sie sie dann gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel ab.
- Spülmaschinenfest: Die Spieße können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Stellen Sie sicher, dass sie in einem sicheren Platz angebracht sind, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Spieße an einem trockenen Ort auf, um Korrosion zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Kohlenstoffablagerungen: Falls die Spieße nach dem Gebrauch Rückstände aufweisen, reinigen Sie diese gründlich, um zukünftige Ablagerungen zu vermeiden.
- Verformung: Bei übermäßiger Hitze können die Spieße sich verbiegen. Verwenden Sie die Spieße gemäß den beschriebenen Betriebshinweisen.
- Rostbildung: Bei Rosterscheinungen reinigen Sie die Spieße sofort und stellen Sie sicher, dass sie stets trocken aufbewahrt werden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Edelstahl. Stellen Sie sicher, dass der Artikel nicht im normalen Hausmüll landet, um die Umwelt zu schützen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling BBQ Plus Barbecue Spies Set (ongeveer 290 mm, 5 stuks)

1. Algemene informatie

De Zwilling BBQ Plus Barbecue Spies Set is ontworpen voor barbecue-enthousiastelingen die genieten van het grillen van een verscheidenheid aan ingrediënten. Deze spies zijn perfect voor vlees, vis, groenten en meer, waardoor uw BBQ-ervaring veelzijdig en smaakvol wordt.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de spies alleen voor het beoogde doel. Zorg ervoor dat de spies altijd buiten het bereik van kinderen zijn wanneer ze niet in gebruik zijn.
- Verbranding: De spies kunnen heet worden tijdens het gebruik. Gebruik altijd een ovenwant of hitteschild wanneer u de spies uit de grill of barbecue haalt.
- Schade: Inspecteer de spies voor gebruik. Bij schade of zichtbare slijtage, gebruik deze niet en vervang ze tijdig.
- Bediening: Gebruik geen scherpe voorwerpen voor het reinigen of manipuleren van de spies om verwondingen te voorkomen.

3. Product specificaties

- Materiaal: RVS
- Aantal stuks: 5
- Lengte per spies: ongeveer 290 mm

4. Installatie en Setup

- Haal de spies uit de verpakking en controleer of er geen schade is.
- Voor optimaal gebruik, laat de spies enkele minuten op hoge temperatuur van de barbecue liggen om ze op te warmen voordat u uw ingrediënten eraan bevestigt.
- Zorg ervoor dat de barbecue goed is voorbereid en heet voordat u de spies toevoegt.

5. Bediening

- Plaats de ingrediënten gelijkmatig over de spies, zorg ervoor dat ze niet te dicht op elkaar zitten om een gelijkmatige garing te waarborgen.
- Plaats de spies voorzichtig op de grill en kook volgens de aanbevolen tijden van de ingrediënten. Draai de spies regelmatig voor een gelijkmatige garing.
- Gebruik een tang om de spies van de grill te halen en gebruik ovenwanten om brandwonden te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de spies afkoelen tot kamertemperatuur voordat u begint met reinigen.
- Reinig met warm zeepwater en een zachte borstel of spons om etensresten te verwijderen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen of staalwol om krassen te voorkomen.
- Droog de spies grondig af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Rookvorming: Dit kan optreden als de spies niet goed schoon zijn. Reinig grondig en controleer op etensresten.
- Ingrediënten plakken: Dit kan gebeuren als ingrediënten niet goed zijn geolied. Gebruik een klein beetje olie op de spies voor het plaatsen van ingrediënten.
- Spies zijn verhit: Zorg ervoor dat u altijd ovenwanten gebruikt om verbranding te voorkomen wanneer u de spies van de grill haalt.

8. Afvalverwerking

- Zorg ervoor dat de spies na gebruik goed worden gereinigd om de levensduur te verlengen.
- Wanneer de spies aan het einde van hun levensduur zijn, kunnen ze worden gerecycled als metaalafval. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor recyclinginstructies.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Pinchos para Barbacoa Zwilling BBQ Plus (aprox. 290mm, 5 piezas)

1. Información General

Gracias por elegir el Set de Pinchos para Barbacoa Zwilling BBQ Plus. Este set está diseñado para facilitar la preparación de deliciosos brochetas y asados. Contiene 5 pinchos de acero inoxidable de alta calidad que garantizan una cocción uniforme y segura.

2. Información de Seguridad

- Utilice los pinchos solamente para su propósito previsto.
- Mantenga los pinchos fuera del alcance de los niños.
- No toque los pinchos calientes sin protección adecuada.
- Asegúrese de que los pinchos estén bien sujetos al manipular alimentos.
- Evite el uso de utensilios abrasivos que puedan dañar el acabado del producto.
- Almacene los pinchos en un lugar seco y seguro para evitar la oxidación.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Este set incluye 5 pinchos de aproximadamente 290 mm de longitud fabricados en acero inoxidable de alta calidad, lo que los hace resistentes y duraderos. Los pinchos son perfectos para preparar carne, vegetales y otros alimentos en la parrilla.

Especificaciones Técnicas:

- Material: Acero inoxidable
- Longitud: Aprox. 290 mm
- Cantidad: 5 piezas

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación previa para el uso de los pinchos. Simplemente retírelos de su embalaje y asegúrese de que estén limpios antes de ser utilizados.

5. Operación

Para usar los pinchos, siga estos pasos:

1. Prepare los alimentos que desea ensartar.
2. Inserte los pinchos en los alimentos asegurándose de que queden bien sujetos.
3. Coloque los pinchos en la parrilla precalentada.
4. Cocine a la temperatura y el tiempo deseados, girando los pinchos como sea necesario para una cocción uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los pinchos a mano con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Se recomienda secarlos inmediatamente.
- No use esponjas abrasivas ni limpiadores químicos fuertes, ya que pueden dañar la superficie de acero inoxidable.
- Para un mantenimiento óptimo, aplique un poco de aceite de cocina después de la limpieza.

7. Solución de Problemas

- Si los pinchos presentan manchas, intente limpiarlos con una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- Si hace falta resistencia, verifique que no haya suciedad acumulada en los pinchos.

8. Eliminación

Los pinchos de acero inoxidable son reciclables. En caso de que ya no los necesite, colóquelos en el contenedor de reciclaje adecuado según las regulaciones locales. No los deseche en la basura común.

9. Contacto

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

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le ZWILLING BBQ Plus - Ensemble de brochettes de barbecue (environ 290 mm, 5 pièces)

1. Informations générales

Bienvenue dans le monde de ZWILLING. L'ensemble de brochettes de barbecue ZWILLING BBQ Plus est un outil essentiel pour tous les amateurs de barbecue. Conçu pour offrir une expérience de cuisson optimale, chaque brochette est faite pour durer grâce à des matériaux de haute qualité.

2. Informations de sécurité

Pour assurer une utilisation sûre de ce produit, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Ne pas utiliser les brochettes sur un feu de joie ou à l'extérieur de leur intention initiale.
- Ne pas toucher les brochettes lorsqu'elles sont chaudes. Utilisez des gants de protection.
- Ne pas laisser les brochettes à la portée des enfants.
- Toujours surveiller la cuisson sur le barbecue.
- S'assurer que le barbecue est utilisé dans un endroit bien ventilé.
- Ne pas plier ou tordre les brochettes pour éviter les dommages.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Produit : ZWILLING BBQ Plus - Ensemble de brochettes de barbecue
- Nombre de pièces : 5
- Longueur approximative : 290 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Résistance à la chaleur : Oui

4. Installation et mise en place

1. Déballez soigneusement le produit en évitant d'endommager le matériau.
2. Rincez les brochettes à l'eau chaude savonneuse pour les nettoyer avant la première utilisation.
3. Séchez les brochettes avec un chiffon doux.
4. Rangez les brochettes dans un endroit sec et frais jusqu'à leur utilisation.

5. Fonctionnement

1. Préparez les ingrédients que vous souhaitez griller.
2. Enfilez les aliments sur les brochettes en veillant à laisser suffisamment d'espace entre les morceaux pour une circulation de chaleur optimale.
3. Placez les brochettes sur le barbecue préchauffé.
4. Faites cuire les aliments selon vos préférences, en les retournant occasionnellement.

6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation, rincez les brochettes sous l'eau chaude pour enlever les résidus alimentaires.
- Utilisez une éponge non abrasive avec un détergent doux pour nettoyer les brochettes.
- Évitez d'utiliser des nettoyants chimiques agressifs ou des tampons à récurer.
- Séchez immédiatement après nettoyage pour éviter toute corrosion.

7. Dépannage

- Si la brochette se plie ou se déforme pendant l'utilisation, arrêtez d'utiliser la brochette, laissez-la refroidir, puis évaluez le dommage.
- Pour les résidus tenaces, faites tremper les brochettes dans de l'eau chaude avec du vinaigre pendant quelques minutes avant le nettoyage.

8. Élimination

- Ne jetez pas les brochettes avec les ordures ménagères. Vérifiez la réglementation locale concernant le recyclage des métaux.
- Si les brochettes sont endommagées au-delà de la réparation, recyclez-les conformément aux directives locales.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi ZWILLING BBQ Plus - Ensemble de brochettes de barbecue. Nous vous souhaitons de merveilleuses expériences de barbecue !

IT ITALIANO

Manuale del prodotto

1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto il set di spiedini BBQ Plus di Zwilling. Questo set è progettato per offrirti la massima esperienza di grigliata. Contiene cinque spiedini di alta qualità, ideali per la cottura di carne, pesce e verdure.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare solo su griglie appropriate e mai su fonti di calore non sicure.
- Non toccare la parte metallica degli spiedini durante e dopo la cottura senza protezioni adeguate.
- Tenere gli spiedini lontano da fiamme libere e fonti di calore estreme.
- Non lasciare mai gli spiedini incustoditi durante l'uso.
- Lavarsi le mani dopo aver maneggiato carne cruda per evitare contaminazioni.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

Set di spiedini BBQ Plus Zwilling

- Lunghezza spiedino: circa 290 mm
- Materiale: acciaio inossidabile
- Quantità nel set: 5 pezzi

4. Installazione e configurazione

1. Assicuratevi che la griglia sia pulita e pronta per l'uso.
2. Posiziona la griglia in un'area ben ventilata e lontano da materiali infiammabili.
3. Inserisci gli spiedini con il cibo desiderato, assicurandoti di bilanciare il carico per evitare il ribaltamento.
4. Accendi la griglia e lascia preriscaldare per alcuni minuti prima di mettere gli spiedini.

5. Operazione

1. Posiziona gli spiedini sulla griglia calda.
2. Gira gli spiedini regolarmente per una cottura uniforme.
3. Controlla la cottura del cibo e rimuovi gli spiedini quando raggiungono la temperatura desiderata.

6. Pulizia e manutenzione

- Lascia raffreddare gli spiedini dopo l'uso.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna morbida.
- Non utilizzare pagliette abrasive per evitare graffi.
- Asciuga completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei problemi

Problema: Gli spiedini si piegano durante la cottura.

Soluzione: Assicuratevi di non sovraccaricare gli spiedini e di utilizzare cibi di dimensioni appropriate.

Problema: Cibi attaccati agli spiedini.

Soluzione: Prima di utilizzare gli spiedini, ungili leggermente con olio per prevenire l'adesione.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità alle normative locali sui rifiuti. Non gettare in natura e riciclare dove possibile.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania