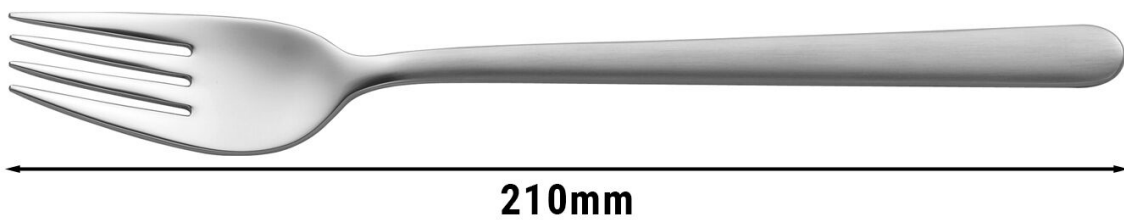


# ggmgastro

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: 1026742**

**ZWILLING | CHIARO - Menu fork - 210mm - polished**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Zwilling Chiaro Menu Fork 210mm Polished

### 1. General Information

The Zwilling Chiaro Menu Fork is an elegantly designed utensil perfect for any dining occasion. Made with high-quality stainless steel, this fork combines functionality and aesthetic appeal, suitable for both everyday use and special events. With a polished finish and ergonomic design, it enhances your dining experience.

### 2. Safety Information

- General Warning: This product is intended for adults. Keep out of reach of children to avoid accidents.
- Food Safety: The fork is made of food-safe materials and is resistant to corrosion and rust. It is safe for contact with all food types.
- Handling: Always handle the fork with care to avoid injury. Use the fork as intended; do not use it for purposes other than eating.
- Heat Resistance: The fork is designed for use with cold and warm foods. Avoid exposing the fork to high heat sources (e.g., direct flame, ovens).
- Cleaning Precaution: When cleaning, ensure that the fork is not placed next to sharp objects that may cause scratches.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Length: 210mm
- Finish: Polished
- Dishwasher Safe: Yes
- Usage: Tableware

### 4. Setup and Installation

This product requires no assembly. Simply remove the fork from its packaging and ensure it is clean before use. For optimal dining performance, it is recommended to wash the fork with warm, soapy water or place it in the dishwasher prior to the first use.

### 5. Operation

To use the Zwilling Chiaro Menu Fork, simply hold it by the handle and use the tines to pick up food. The ergonomic design allows for a comfortable grip, ensuring ease during eating. The polished finish provides a sophisticated touch to your table setting.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After use, promptly clean the fork to prevent food residue from adhering.
- The fork is dishwasher safe. If washing by hand, use warm soapy water and a soft sponge.
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbers that can scratch the polished finish.
- Dry the fork with a soft towel to maintain its shine.

### 7. Troubleshooting

- Q: The fork has tarnished or lost its shine.
  - A: Regularly clean and dry the fork after use to prevent tarnishing. Use a stainless steel polish for restoration.
- Q: The fork has food stuck on it that won't come off.
  - A: Soak the fork in warm water with dish soap for a few minutes before cleaning it with a sponge.

### 8. Disposal

When disposing of the Zwilling Chiaro Menu Fork, consider recycling metal products where possible. Dispose of the fork according to your local waste management guidelines.

### 9. Contact

For any inquiries or support regarding the Zwilling Chiaro Menu Fork, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Zwilling Chiaro Menügabel 210mm (poliert)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Zwilling Chiaro Menügabel! Dieses Produkt wurde mit höchster Präzision entwickelt und ist Teil der renommierten Zwilling-Kollektion, die für Qualität und Langlebigkeit steht. Die Menügabel eignet sich ideal für den Einsatz in Gastronomiebetrieben sowie im privaten Bereich.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie die Gabel nur für den vorgesehenen Zweck.
- Vermeidung von Verletzungen: Seien Sie beim Umgang mit der Gabel vorsichtig, insbesondere an den spitzen Enden.
- Für Kinder unzugänglich: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung & Pflege: Reinigen Sie die Gabel nach jedem Gebrauch, um Schäden und Verletzungen vorzubeugen.
- Temperaturbeständigkeit: Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen, um Materialverformungen zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produkttyp: Menügabel
- Material: Edelstahl
- Länge: 210 mm
- Oberfläche: Poliert
- Design: Modern und ergonomisch
- Einsatzbereich: Für Gastronomie und Haushalt geeignet

## 4. Einrichtung und Installation

1. Unboxing: Entpacken Sie die Menügabel vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfung: Überprüfen Sie die Gabel auf Schäden oder Fertigungsfehler.
3. Einsatzort: Wählen Sie einen sauberen und trockenen Platz, um die Gabel zu nutzen.
4. Verwendung: Es ist keine Installation erforderlich. Die Gabel ist sofort einsatzbereit.

## 5. Betrieb

- Halten Sie die Gabel am Griff und verwenden Sie sie in einer aufrechten Position.
- Verwenden Sie die Gabel zur Aufnahme und dem Transport von Speisen gemäß den gängigen Essgewohnheiten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Vor der ersten Verwendung: Vor dem ersten Gebrauch sollte die Gabel gründlich gewaschen werden.
- Reinigung: Spülen Sie die Gabel nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine bei niedrigerer Temperatur.
- Trocknen: Trocknen Sie die Gabel mit einem weichen Tuch, um Wassertropfen und Flecken zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie die Gabel an einem trockenen Platz, vor direkten Sonnenstrahlen geschützt.

## 7. Fehlersuche

- Angaben zur Nutzung: Bei Schwierigkeiten im Umgang mit der Gabel empfehlen wir eine Schulung zur ordnungsgemäßen Nutzung.
- Verschmutzung: Bei starken Verunreinigungen verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Gabel verantwortungsbewusst. Edelstahl kann recycelt werden. Übergeben Sie die Gabel einer geeigneten Recyclingstation oder -stelle in Ihrer Nähe.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Anregungen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihren Kauf! Genießen Sie Ihre Zwilling Chiaro Menügabel.

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Chiaro Menu Fork (210mm, Gepolijst)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Zwilling Chiaro Menu Fork. Deze hoogwaardige vork is ontworpen met een combinatie van functionaliteit en esthetiek, waardoor deze perfect is voor het serveren van uw favoriete gerechten. Met een lengte van 210 mm en een gepolijste afwerking, is deze vork zowel een aanvulling op uw tafelsetting als een essentieel onderdeel van uw keukenuitrusting.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de vork uitsluitend voor het serveren en consume ervan voedsel.
- Vermijd contact met scherpe of zeer warme oppervlakken om verwondingen of beschadigingen te voorkomen.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen om verstikking of verwondingen te voorkomen.
- Reinig de vork voor het eerste gebruik grondig.
- Controleer de vork regelmatig op beschadigingen; gebruik deze niet als er zichtbare gebreken zijn.

## 3. Productspecificaties

- Product: Zwilling Chiaro Menu Fork
- Lengte: 210 mm
- Materiaal: Roestvrij staal, gepolijst
- Geschikt voor vaatwasser: Ja
- Ontwerp: Ergonomisch, eenvoudig te hanteren
- Kleur: Gepolijst zilver

## 4. Setup en Installatie

De Zwilling Chiaro Menu Fork vereist geen installatie. Het is klaar voor gebruik nadat het is gereinigd voor het eerste gebruik. Bewaar de vork op een droge plaats, bij voorkeur in een besteklade, om beschadiging en vervuiling te voorkomen.

## 5. Bediening

Gebruik de vork zoals elke standaard vork. Deze is ontworpen voor het gemakkelijk prikken en serveren van voedsel. Zorg ervoor dat de vork correct wordt vastgehouden voor een effectieve werking.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik kunt u de vork in de vaatwasser plaatsen of met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om krassen te voorkomen.
- Droog de vork onmiddellijk na het wassen met een zachte doek om waterdruppels en vlekken te vermijden.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Vork blijft plakken aan voedsel.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de vork goed schoon is en niet wordt gebruikt met extreem plakkerige of warme voedingsmiddelen.
- Probleem: Beschadigingen of krassen op het oppervlak.  
Oplossing: Gebruik alleen plastic of siliconen keukengerei om de vork te hanteren.

## 8. Afvalverwerking

Afhankelijk van de lokale regelgeving, dient u de vork op een verantwoorde manier te recyclen. Roestvrij staal is volledig recyclebaar, dus neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor instructies.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning 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: Tenedor Zwilling Chiaro - 210mm Pulido

## 1. Información General

Gracias por elegir el Tenedor Zwilling Chiaro. Este utensilio de alta calidad ha sido diseñado para ofrecer no solo funcionalidad, sino también un toque de elegancia a su mesa. Fabricado con materiales de primera calidad, es perfecto para uso diario y ocasiones especiales.

## 2. Información de Seguridad

- Mantenga el tenedor fuera del alcance de los niños para evitar riesgos de lesiones.
- Evite el uso de este tenedor para cortar alimentos duros o congelados, ya que puede dañar la hoja y poner en riesgo la seguridad.
- No sumergir en agua hirviendo ni exponer a temperaturas extremas, ya que puede afectar la calidad del material.
- Verifique regularmente el tenedor para asegurarse de que no haya deformaciones o daños visibles; si los hay, deje de utilizar el producto.
- Lave el tenedor antes del primer uso y después de cada uso para asegurar la higiene.

## 3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud: 210 mm
- Acabado: Pulido
- Uso: Utensilio de mesa para comer
- Apto para lavavajillas

## 4. Configuración e Instalación

Este producto no requiere instalación. Simplemente retire el tenedor del empaque y enjuáguelo con agua caliente y jabón antes de usar. Asegúrese de que esté seco antes de colocarlo en la mesa.

## 5. Operación

El Tenedor Zwilling Chiaro está diseñado para uso en comidas. Utilice el tenedor como herramienta de consumo de alimentos. Asegúrese de sostenerlo por el mango para un agarre seguro y cómodo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el tenedor a mano con agua tibia y jabón suave, o colóquelo en el lavavajillas.
- Séquelo inmediatamente con un paño suave después de lavarlo para evitar marcas de agua.
- Para mantener el brillo del acabado pulido, evite el uso de limpiadores abrasivos.

## 7. Solución de Problemas

- Si el tenedor presenta manchas después de ser lavado, intente lustrarlo con un paño suave.
- En el caso de deformidades, no intente enderezarlas, y si es severo, considere reemplazar el producto.

## 8. Eliminación

El Tenedor Zwilling Chiaro puede ser reciclado. Verifique las regulaciones locales sobre reciclaje para asegurar una disposición adecuada. Nunca arroje objetos metálicos en la basura común, utilice contenedores de reciclaje apropiados.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia relacionada con el Tenedor Zwilling Chiaro, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du produit

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la fourchette Zwilling Chiaro Menu de 210 mm. Ce produit a été conçu pour offrir une expérience de repas élégante et pratique. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser votre fourchette et conservez-le pour référence future.

### 2. Informations de sécurité

- La fourchette est conçue pour un usage alimentaire uniquement. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Évitez de laisser l'appareil à la portée des enfants sans surveillance.
- Ne pas plier ou forcer la fourchette au-delà de son utilisation prévue.
- En cas de dommages visibles, ne pas utiliser l'article.
- Nettoyez la fourchette après chaque usage pour éviter la corrosion.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de nettoyeurs agressifs lors du nettoyage.

### 3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Nom du produit: Fourchette Zwilling Chiaro Menu
- Longueur: 210 mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Finition: Poli
- Poids: 70 g
- Design: Moderne et ergonomique, conçu pour un confort optimal lors de l'utilisation.

### 4. Configuration et installation

La fourchette Zwilling Chiaro Menu ne nécessite aucune installation. Assurez-vous simplement de la retirer de son emballage et de la rincer à l'eau chaude avant la première utilisation. Vérifiez qu'il n'y a pas de résidus d'emballage.

### 5. Opération

Utilisez la fourchette pour savourer vos plats préférés. La conception ergonomique facilite la prise en main et l'utilisation. Évitez de forcer la fourchette sur des aliments durs pour préserver sa structure.

### 6. Nettoyage et entretien

- Lavez la fourchette à la main avec un détergent doux et de l'eau chaude, ou elle peut être lavée au lave-vaisselle.
- Pour un entretien optimal, séchez la fourchette immédiatement après le lavage pour éviter les taches d'eau.
- Stockez la fourchette dans un endroit sec et propre.

### 7. Dépannage

- Problème: La fourchette présente des taches.  
Solution: Utiliser un nettoyeur pour acier inoxydable ou du vinaigre pour les éliminer.

- Problème: La fourchette semble déformée.

Solution: Vérifiez que vous l'avez utilisée correctement. Si déformée, ne pas l'utiliser et contacter l'assistance.

### 8. Élimination

La fourchette Zwilling Chiaro Menu est fabriquée en acier inoxydable et peut être recyclée. Veuillez la jeter conformément aux directives locales sur le recyclage des métaux. Ne pas abandonner dans la nature.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter à:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Complimenti per l'acquisto della Forchetta ZWILLING Chiaro Menu (210 mm, Lucida). Questo utensile da tavola è progettato per offrire un'ottima esperienza culinaria, combinando stile e funzionalità. Realizzata con materiali di alta qualità, la forchetta è ideale per ogni occasione.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

Si prega di seguire attentamente queste linee guida per garantire la sicurezza e la durata del prodotto:

- Non utilizzare la forchetta per scopi diversi da quelli previsti.
- Evitare il contatto con oggetti estremamente caldi o affilati per prevenire danni.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide durante la pulizia, poiché potrebbero graffiare la superficie.
- Consigliare a bambini e persone non esperte di maneggiare il prodotto sotto supervisione.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

La Forchetta ZWILLING Chiaro Menu presenta le seguenti caratteristiche tecniche:

- Lunghezza: 210 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Finitura: Lucida
- Disegno: Elegante e raffinato, adatto a tutti i tipi di servizio

### 4. Configurazione e Installazione

La Forchetta ZWILLING Chiaro Menu è pronta all'uso e non richiede un processo di installazione complesso.

- Rimuovere la forchetta dalla confezione e pulirla con un detergente delicato e acqua.
- Asciugare completamente prima dell'uso.

### 5. Operazione

Usa la forchetta per servire e degustare cibi in modo elegante. E' adatta per piatti sia caldi che freddi, garantendo una presa sicura e comoda.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro dopo ogni utilizzo.
- Può essere lavata in lavastoviglie, ma si consiglia di posizionarla nel cestello superiore per preservarne la lucentezza.
- Asciugare accuratamente per evitare macchie d'acqua.

### 7. Risoluzione dei Problemi

Se la forchetta presenta segni di usura o graffi:

- Evitare l'uso di utensili abrasivi per pulirla.
- Se necessario, utilizzare un prodotto specifico per la cura dell'argenteria per ripristinare la lucentezza.

### 8. Smaltimento

Quando non utilizzata più, smaltire la forchetta in conformità con le regole locali di riciclaggio. L'acciaio inox è un materiale riciclabile e può essere restituito a centri di raccolta appositi.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contatti o assistenza, si prega di utilizzare i seguenti riferimenti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.