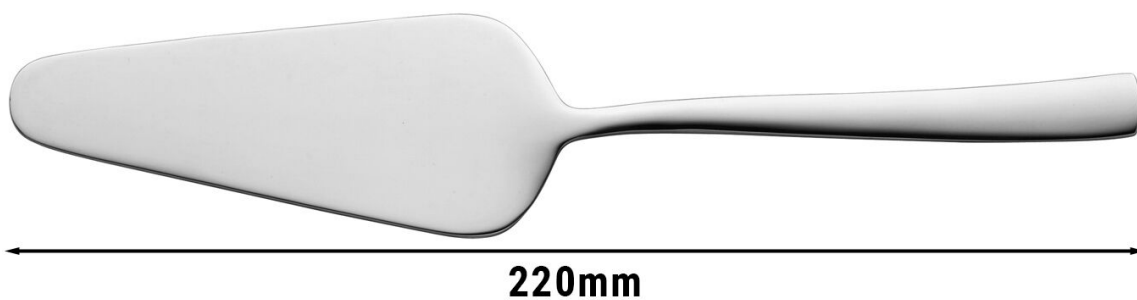




Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: 1026758

ZWILLING | CULT - Cake server - 220mm - polished



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Cult Cake Server (220mm Polished)

1. General Information

The Zwilling Cult Cake Server is a high-quality kitchen tool designed for serving cake and other baked goods with ease. Featuring a polished stainless steel construction, it provides durability and elegance in your serving ware. The server measures 220mm, making it ideal for both home and professional use.

2. Safety Information

- Always handle the cake server with care to prevent cuts or injuries.
- Avoid using the server on rough or abrasive surfaces which may damage the polished finish.
- Keep out of reach of children without supervision.
- Do not use the server for purposes other than its intended use.
- Wash the server before first use to remove any manufacturing residues.
- Ensure that the cake server is completely dry before storing it to prevent rust and other damage.

3. Product Specifications

- Brand: Zwilling
- Model: Cult Cake Server
- Length: 220 mm
- Material: Stainless steel
- Finish: Polished
- Item Number: 1026758

4. Setup and Installation

The Zwilling Cult Cake Server requires no installation. It is ready for use straight out of the packaging. To prepare for usage:

1. Remove the cake server from the packaging.
2. Wash the server with warm soapy water before first use.
3. Dry the server thoroughly with a soft cloth.

5. Operation

To use the Zwilling Cult Cake Server, follow these instructions:

1. Place the server underneath the cake or pastry slice.
2. Lift the slice gently and transfer it to the plate or serving dish.
3. Repeat as needed for additional servings.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cake server in warm soapy water using a soft sponge to avoid scratching.
- It is dishwasher safe; however, hand washing is recommended to preserve the polished finish.
- Dry immediately with a soft cloth to prevent water spots.
- Store in a dry place to ensure longevity and prevent any potential rust.

7. Troubleshooting

- If the server is not cutting through a tough cake, ensure you are applying adequate pressure and using a sawing motion.
- For scratches on the surface, gently polish with a non-abrasive cleaner designed for stainless steel.
- If unable to get rid of stains, soak the server in warm water with baking soda, then scrub gently with a soft sponge.

8. Disposal

At the end of its life, the Zwilling Cult Cake Server should be disposed of responsibly. As it is made from stainless steel, check local recycling guidelines. Ensure that the server is free from food residues before recycling.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

Email: info@ggmgaastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkt handbuch für den ZWILLING Cult Kuchenheber 220 mm - Poliert

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des ZWILLING Cult Kuchenhebers. Dieses hochwertige Küchengerät ist perfekt zum Servieren von Kuchen und Torten. Der Kuchenheber zeichnet sich durch modernes Design, Funktionalität und Langlebigkeit aus.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Kuchenheber ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie den Kuchenheber außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie darauf, dass der Kuchenheber immer sauber und trocken ist, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt des Kuchenhebers mit heißen Oberflächen oder Flüssigkeiten.
- Üben Sie beim Heben und Servieren von Lebensmitteln keinen übermäßigen Druck aus, um ein Abrutschen zu verhindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: ZWILLING Cult Kuchenheber
- Material: Edelstahl, poliert
- Länge: 220 mm
- Gewicht: 150 g
- Pflege: Spülmaschinenfest
- Besondere Eigenschaften: Modernes, ergonomisches Design

4. Einrichtung und Installation

Der Kuchenheber ist sofort nach dem Auspacken einsatzbereit. Führen Sie die folgenden Schritte aus, um sicherzustellen, dass er korrekt verwendet wird:

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Waschen Sie den Kuchenheber vor der ersten Verwendung gründlich in warmem Seifenwasser.
3. Spülen Sie ihn gut ab und trocknen Sie ihn mit einem sauberen Tuch.

5. Betrieb

- Zum Servieren von Kuchen heben Sie den Kuchenheber vorsichtig unter das Stück.
- Halten Sie den Heber während des Hebens in einem stabilen Winkel.
- Platzieren Sie das Stück auf dem Teller oder der gewünschten Servierplatte.

6. Reinigung und Wartung

- Der Kuchenheber kann in der Spülmaschine gereinigt werden, wird jedoch empfohlen von Hand mit warmem Seifenwasser.
- Trocknen Sie den Kuchenheber sofort nach der Reinigung ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie ihn an einem trockenen Ort, um Korrosion zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Wenn der Kuchenheber nicht richtig funktioniert, überprüfen Sie, ob er sauber und frei von Rückständen ist.
- Bei anhaltenden Problemen kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Kuchenheber gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahlprodukte. Recyceln Sie das Material, wenn möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Anfragen erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihren Kauf und viel Freude beim Servieren mit Ihrem ZWILLING Cult Kuchenheber!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Cult Cake Server 220mm (Polished)

1. Algemene Informatie

De Zwilling Cult Cake Server 220mm is ontworpen voor het elegant presenteren en serveren van gebak, taarten en andere delicatessen. Met zijn moderne en stijlvolle ontwerp is hij perfect voor elke gelegenheid, van het verjaardagsfeest tot een chic diner.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is bedoeld voor gebruik met voedsel en mag alleen voor deze doeleinden worden gebruikt.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen om krassen en schade aan de server te voorkomen.
- Gebruik de cake server niet in de vaatwasser, dit kan het oppervlak beschadigen.
- Houd de server buiten bereik van kinderen om te voorkomen dat ze zich verwonden.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 220 mm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Afwerking: Gepolijst
- Gewicht: 150 gram
- Geschikt voor gebruik in de keuken en voor evenementen.

4. Opstelling en Installatie

- De cake server is gebruiksklaar bij levering en vereist geen assemblage.
- Voor optimale prestaties raden wij aan de server te wassen met warm water en milde zeep voordat u deze voor het eerst gebruikt.
- Zorg ervoor dat de server volledig droog is voor gebruik.

5. Bediening

- Plaats de cake server onder het gebak en schuin omhoog om een perfect stuk te snijden en serveren.
- Gebruik een draaiende beweging voor het snijden van delicate taarten om een gelijkmatige structuur te behouden.
- Na gebruik kan de server worden gereinigd met warm water en zeep.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinigen met de hand is aan te raden. Gebruik een mild afwasmiddel en warm water.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en staalwol om krassen te voorkomen.
- Voor een langere levensduur, droog de server onmiddellijk na het reinigen af met een zachte doek.

7. Probleemoplossing

- Als de server krassen vertoont, controleer dan of je deze met scherpe voorwerpen hebt behandeld. Vermijd dit in de toekomst.
- Bij vlekken, gebruik een mengsel van azijn en water om de vlekken te verwijderen. Test eerst op een klein stukje.
- Voor andere problemen neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Dit product kan worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen over recycling en afvoer van RVS-producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken:

E-mailadres: info@ggmgaastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Servidor de Pasteles Zwilling Cult 220 mm Pulido

1. Información General

El Servidor de Pasteles Zwilling Cult es un utensilio de cocina diseñado para cortar y servir porciones de pastel de manera eficiente y elegante. Fabricado con materiales de alta calidad, asegura durabilidad y un rendimiento excepcional en repostería y servicios de catering.

2. Información de Seguridad

- Mantenga el servidor de pasteles fuera del alcance de los niños para evitar lesiones.
- No utilice el servidor para fines distintos a los que fue diseñado, como cortar alimentos duros o congelados.
- Evite el contacto con superficies afiladas que puedan dañar el utensilio.
- Lave el servidor después de cada uso para evitar la acumulación de bacterias.
- No exponga el servidor a temperaturas extremas; no lo coloque en el microondas o el horno.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

El servidor de pasteles Zwilling Cult tiene las siguientes especificaciones técnicas:

- Material: Acero inoxidable
- Longitud: 220 mm
- Peso: 155 g
- Acabado: Pulido
- Adecuado para lavavajillas: Sí
- Garantía: 5 años

4. Configuración e Instalación

El servidor de pasteles Zwilling Cult no requiere instalación. Simplemente retírelo del empaque y asegúrese de que esté limpio y seco antes de su uso.

5. Operación

Para usar el servidor:

1. Corte la porción deseada de pastel con un cuchillo adecuado.
2. Introduzca la pala del servidor debajo de la porción de pastel.
3. Levante suavemente la porción y colóquela en el plato o la presentación deseada.
4. Lave el servidor después de cada uso para mantener su acabado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el servidor de pasteles a mano con agua caliente y jabón suave.
- También es apto para lavavajillas; sin embargo, se recomienda lavarlo a mano para preservar su brillo.
- Seque completamente antes de almacenar.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos o estropajos que puedan rayar la superficie.

7. Resolución de Problemas

- Si el servidor se mancha, remoje en agua tibia con jabón durante 10 minutos y limpie suavemente.
- Si hay signos de oxidación, aplique un limpiador específico para acero inoxidable y siga las instrucciones del fabricante.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el servidor de pasteles de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje de acero inoxidable. No lo tire a la basura normal.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation pour le Serveur à Gâteau ZWILLING Cult 220mm

1. Informations Générales

Le serveur à gâteau ZWILLING Cult de 220 mm est un ustensile de cuisine de haute qualité, conçu pour faciliter le service de vos desserts préférés. Fabriqué en acier inoxydable poli, il allie fonctionnalité et esthétique.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Conforme: Utilisez uniquement le serveur à gâteau pour sa fonction prévue.
- Chaleur: Ne pas exposer à des températures élevées.
- Manutention: Toujours manipuler avec soin pour éviter les coupures.
- Enfants: Garder hors de portée des enfants pour éviter tout accident.
- Produits Chimiques: Ne pas utiliser avec des nettoyeurs abrasifs ou des produits chimiques forts qui pourraient endommager la surface.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur: 220 mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Finition: Poli
- Poids: Léger et facile à manipuler
- Design: Ergonomique pour une prise en main confortable

4. Installation et Mise en Place

Le serveur à gâteau ZWILLING ne nécessite aucune installation compliquée. Suivez les étapes suivantes :

1. Retirez l'emballage.
2. Nettoyez le serveur à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Assurez-vous que le plan de travail soit propre et sec avant d'utiliser l'ustensile.

5. Fonctionnement

1. Pour servir un gâteau, insérez soigneusement le serveur sous la portion désirée.
2. Lever délicatement et placer le gâteau sur l'assiette ou le plat de service.
3. Pour une coupe plus propre, mouillez légèrement le serveur à gâteau avant utilisation.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le serveur à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Il est également lavable au lave-vaisselle, mais pour prolonger la brillance, le lavage à la main est recommandé.
- Séchez soigneusement après le nettoyage pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Problème: Le gâteau colle au serveur.
- Solution: Humidifiez légèrement le serveur avant de l'utiliser.
- Problème: Rayures sur la surface.
- Solution: Évitez les produits abrasifs et utilisez une éponge douce pour le nettoyage.

8. Élimination

Ne jetez pas le serveur à gâteau avec les déchets ménagers. Recyclez-le en tant que métal dans un centre de recyclage approprié pour une élimination responsable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: ZWILLING Cult Cake Server 220mm

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel mondo ZWILLING! Questo manuale fornisce importanti informazioni sull'uso, la manutenzione e la sicurezza del tuo ZWILLING Cult Cake Server da 220 mm. Questo utensile da cucina è progettato per una facile manipolazione e servizio di torte e dolci.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Corretto:** Utilizzare esclusivamente per scopi alimentari e per servire torte e dolci.
- **Maneggiare con Cura:** La lama può essere tagliente. Evitare il contatto diretto con la pelle.
- **Uso per Bambini:** Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non lasciare mai incustodito durante l'uso.
- **Pulizia:** Lavare a mano con acqua e sapone. Non utilizzare detergenti abrasivi che possono graffiare la superficie.
- **Controlli Regolari:** Verificare regolarmente che non ci siano danni alla superficie o eventuali scheggiature.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- **Nome:** ZWILLING Cult Cake Server
- **Dimensioni:** 220 mm
- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Design:** Lucido
- **Facilità d'Uso:** Ergonomico e ben bilanciato per un utilizzo senza sforzi.

4. Installazione e Montaggio

Non è richiesta alcuna installazione per l'uso del ZWILLING Cult Cake Server. Assicurati che l'area di lavoro sia pulita prima dell'uso. Rimuovere l'imballaggio e pulire il server con un panno umido prima del primo utilizzo.

5. Funzionamento

- Posizionare il cake server sotto la torta o il dolce.
- Afferrare la maniglia saldamente e sollevare delicatamente la porzione desiderata.
- Servire con attenzione sul piatto o la porzione desiderata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Consigliamo di lavare il cake server a mano per mantenere la lucentezza.
- Non utilizzare lavastoviglie, poiché temperature elevate e detergenti aggressivi possono danneggiare il prodotto.
- Asciugare immediatamente dopo la pulizia per prevenire macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** Difficoltà nel sollevare la torta.
- **Soluzione:** Assicurati che il server sia posizionato sotto il centro di gravità della torta e prova a sollevare in modo uniforme.

8. Smaltimento

Si prega di smaltire il prodotto secondo le normative locali in materia di rifiuti. In caso di danneggiamento, il materiale in acciaio inossidabile può essere riciclato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania