

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: 1026777

ZWILLING | CULT - Menu fork - 200mm - polished



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Cult Menu Fork 200mm Polished

1. General Information

The Zwilling Cult Menu Fork 200mm Polished is a premium dining utensil designed for both aesthetic appeal and functionality. Constructed from high-quality stainless steel, this fork combines a modern design with practical use, making it suitable for everyday dining as well as special occasions.

2. Safety Information

- Use the fork only for its intended purpose, which is for dining.
- Do not use the fork with extremely hot foods that could cause burns when coming in contact with the metal.
- Keep the fork out of reach of children when not in use.
- Check the fork regularly for any signs of damage or wear. Do not use if damaged.
- Handwashing is preferred to prolong the life of the fork; if using a dishwasher, ensure it is positioned securely to avoid contact with other items that may cause scratches.

3. Product Specifications

- Length: 200 mm
- Material: Stainless steel
- Finish: Polished
- Dishwasher Safe: Yes
- Design: Modern ergonomic design

4. Setup and Installation

No complex installation is required for the Zwilling Cult Menu Fork. It is ready to use straight out of the packaging. For optimal usage:

- Remove the fork from its packaging.
- Ensure that it is clean and dry before first use.
- If intended for use in a dishwasher, place in the utensil holder securely.

5. Operation

Simply use the fork as you would any standard dining utensil. It is designed to handle a variety of foods efficiently, including salads, main courses, and desserts. The ergonomic design allows for a comfortable grip while dining.

6. Cleaning and Maintenance

- The Zwilling Cult Menu Fork is dishwasher safe, but handwashing is recommended to maintain its polished finish.
- To handwash, use warm soapy water and a non-abrasive sponge.
- Rinse thoroughly and dry immediately to prevent water spots.
- Store in a dry place to prevent rusting or tarnishing.

7. Troubleshooting

- For any issues with the fork, such as tarnishing or rust spots, try polishing it with a stainless-steel cleaner or a cloth.
- If the fork becomes bent or damaged, discontinue use immediately and replace it.

8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. The stainless steel material can often be recycled; check with your local recycling program for specific guidelines.

9. Contact

For additional support or inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Zwilling Cult Menü Gabel 200mm Poliert

1. Allgemeine Informationen

Die Zwilling Cult Menü Gabel ist ein hochwertiges Besteckteil, das für ein elegantes und zeitgemäßes Esserlebnis entworfen wurde. Ideal für den Alltag sowie für besondere Anlässe. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, bietet diese Gabel sowohl Langlebigkeit als auch ansprechendes Design.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Diese Gabel ist ausschließlich für den persönlichen Gebrauch geeignet. Verwenden Sie sie nicht für andere Zwecke.
- Kinder: Halten Sie die Gabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Scharfe Kanten können Verletzungen verursachen.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder harte Schwämme, um Kratzer ausschließlich zu vermeiden.
- Temperatur: Setzen Sie die Gabel nicht extremen Temperaturen aus, um Verformungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Zwilling Cult Menü Gabel
- Länge: 200 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Oberfläche: Poliert
- Spülmaschinenfest: Ja
- Garantie: 2 Jahre

4. Einrichtung und Installation

Die Einrichtung dieser Gabel erfordert keine spezielle Installation. Stellen Sie sicher, dass die Gabel sauber und trocken ist, bevor Sie sie verwenden. Sie können die Gabel sofort nach dem Kauf verwenden.

5. Bedienung

Um die Gabel zu verwenden, greifen Sie den Griff fest und verwenden Sie die Zinken, um Speisen zu spießen und mitzunehmen. Achten Sie darauf, die Gabel nach jedem Gebrauch zu reinigen und aufzubewahren.

6. Reinigung und Wartung

- Spülmaschine: Die Gabel kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Stellen Sie sicher, dass sie auf dem oberen Geschirrkorb platziert ist.
- Manuelle Reinigung: Verwenden Sie warmes Wasser und milde Seife, um die Gabel von Hand zu reinigen. Trocknen Sie die Gabel mit einem weichen Tuch.
- Lagerung: Lagern Sie die Gabel an einem trockenen Ort, um Verfärbungen und Beschädigungen zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Rost oder Verfärbung: Stellen Sie sicher, dass die Gabel nach der Reinigung vollständig trocken ist und vermeiden Sie die Lagerung in feuchten Umgebungen.
- Kratzspuren: Verwenden Sie kein hartes Reinigungsmittel oder scheuernden Schwamm, um Kratzer zu vermeiden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Gabel gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Recycling ist empfohlen, um die Umwelt zu schonen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Cult Menu Fork 200mm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Zwilling Cult Menu Fork 200mm. Deze vork is vervaardigd van hoogwaardig roestvrij staal en ontworpen voor gebruik in gastronomie en in huishoudens. De vork combineert functionaliteit met een elegant design.

2. Veiligheidsinformatie

- Deze vork is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor industrieel of commercieel gebruik.
- Gebruik de vork niet voor doeleinden waarvoor hij niet is ontworpen. Dit kan leiden tot beschadiging van het product of letsel.
- Zorg ervoor dat de vork schoon en droog is voordat u deze gebruikt om kruisbesmetting te voorkomen.
- Houd de vork buiten het bereik van kinderen om ongewenst letsel te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van de vork voor het snijden van harde of bevroren voedingsmiddelen, omdat dit de tanden kan beschadigen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte: 200 mm
- Gewicht: 100 g
- Kleur: Gepolijst
- Geschikt voor vaatwasmachine: Ja

4. Configuratie en Installatie

De Zwilling Cult Menu Fork vereist geen speciale installatie. Volg deze richtlijnen voor gebruik:

1. Verwijder de vork uit de verpakking.
2. Controleer de vork op eventuele beschadigingen.
3. Maak de vork schoon met warm water en milde zeep voordat u deze voor het eerst gebruikt.

5. Gebruik

- Gebruik de vork om een verscheidenheid aan gerechten te serveren.
- De vork kan gebruikt worden voor zowel warme als koude gerechten.
- Zorg ervoor dat de vork altijd schoon is voor gebruik om de kwaliteit van uw eten te waarborgen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de vork na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- U kunt de vork in de vaatwasmachine plaatsen, maar handafwassen wordt aanbevolen om de glans te behouden.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of pads.

7. Probleemoplossing

Problemen met de vork zijn zeldzaam, maar mocht u problemen ondervinden:

- Indien de vork verontreinigd of beschadigd is, neem contact op met de klantenservice.
- Controleer of alle delen van de vork intact zijn; vervang de vork indien er onderdelen ontbreken.

8. Afvoer

Houd bij het afvoeren van de vork rekening met het milieu. Roestvrij staal kan worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor informatie over recyclingmogelijkheden in uw gebied.

9. Contact

Voor vragen of problemen met uw Zwilling Cult Menu Fork, neem contact op met onze klantenservice:

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

Bedankt dat u voor de Zwilling Cult Menu Fork heeft gekozen. We wensen u veel plezier met uw aankoop!

ES ESPAÑOL

MANUAL DEL PRODUCTO: TENEDOR ZWILLING CULT MENU 200MM PULIDO

1. Información General

El tenedor Zwilling Cult Menu de 200 mm es un utensilio de alta calidad fabricado con acero inoxidable para garantizar durabilidad y resistencia. Su diseño elegante y funcional lo convierte en un accesorio ideal para diversas ocasiones.

2. Información de Seguridad

- Utilizar solo para el propósito previsto.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- No utilizar utensilios de metal con este product para evitar rayar la superficie.
- Lavar antes del primer uso.
- No usar productos abrasivos durante la limpieza.
- Evitar caídas y golpes que puedan dañar el utensilio.
- En caso de daños visibles, no utilizar el producto y contactar al servicio al cliente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud: 200 mm
- Material: Acero inoxidable
- Acabado: Pulido
- Peso: Aproximadamente 100 g
- Resistente a la corrosión y apto para lavavajillas.

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para utilizar el tenedor Zwilling Cult Menu. Simplemente retire el tenedor del empaque y está listo para usar. Asegúrese de que el tenedor esté limpio y seco antes de su uso.

5. Operación

Para utilizar el tenedor, simplemente sujete el mango y use los dientes del tenedor para pinchar y levantar alimentos. Ideal para servir o comer. Se recomienda usarlo junto con otros utensilios de cocina para una experiencia completa.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lavar a mano con jabón suave y agua tibia.
- Para limpieza en lavavajillas, colocar en la bandeja superior.
- Secar inmediatamente después de lavar para mantener el brillo.
- Evitar el uso de esponjas abrasivas.

7. Solución de Problemas

- Si el tenedor presenta manchas o no brilla, limpiar con un limpiador de metales adecuado.
- Si presenta cualquier tipo de daño, como doblado o rotura, no usar el producto y comunicarte con el servicio al cliente.

8. Desecho

El producto debe desecharse de acuerdo a las regulaciones locales sobre reciclaje de metales. No deseche en la basura general. Intente reciclar el acero inoxidable cuando sea posible.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la fourchette Zwilling Cult Menu 200 mm poli

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la fourchette Zwilling Cult Menu 200 mm poli. Ce produit est conçu pour des performances optimales, offrant une finition élégante et un confort d'utilisation. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de sécurité

Avant d'utiliser votre fourchette, veuillez prendre en compte les avertissements de sécurité suivants :

- Ne pas utiliser la fourchette sur des surfaces chaudes ou dans des environnements de cuisson.
- Évitez tout contact avec des produits chimiques agressifs ou abrasifs.
- Ne pas mettre la fourchette dans un lave-vaisselle avec des produits contenant des agents corrosifs.
- Gardez la fourchette hors de portée des enfants pour éviter les blessures.

3. Présentation du produit et spécifications

La fourchette Zwilling Cult Menu 200 mm est fabriquée avec des matériaux de haute qualité pour assurer durabilité et performance.

Spécifications techniques :

- Matériau : Acier inoxydable poli
- Longueur : 200 mm
- Poids : 140 g
- Résistant aux taches et à la corrosion

4. Installation et configuration

Cette fourchette ne nécessite pas d'installation complexe. Il vous suffit de la déballer et de l'utiliser. Pour assurer une utilisation optimale, consultez les consignes de sécurité mentionnées ci-dessus.

5. Fonctionnement

Utilisez la fourchette pour servir et consommer vos plats favoris. Elle est conçue pour un équilibre parfait et une prise confortable.

6. Nettoyage et entretien

Pour assurer la longévité de votre fourchette :

- Nettoyez la fourchette après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Essuyez avec un chiffon doux pour éviter les traces.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes avec votre fourchette :

- Vérifiez la surface de la fourchette pour des déformations ou des dommages.
- Assurez-vous qu'elle est propre et exempte de résidus alimentaires.

8. Élimination

En fin de vie, cette fourchette doit être éliminée conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Recyclez l'acier inoxydable quand cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Merci d'avoir choisi Zwilling et bonne utilisation de votre produit.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Forchetta Zwilling Cult Menu (200 mm, Lucidata)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Forchetta Zwilling Cult Menu. Questo prodotto è progettato per offrire un'eccellente esperienza culinaria, combinando funzionalità e design elegante. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, la forchetta è resistente, durevole e perfetta per l'uso quotidiano.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Attenzione: utilizzare solo per scopi alimentari.
- Non utilizzare la forchetta per scopi diversi da quelli previsti.
- Evitare urti o colpi forti, in quanto possono danneggiare il prodotto.
- Lavare la forchetta con acqua e sapone dopo ogni utilizzo. Non utilizzare utensili abrasivi per la pulizia.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare in un forno o a temperature elevate.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Zwilling Cult Menu
- Lunghezza: 200 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Design: Lucido
- Resistente alla corrosione e alle macchie
- Lavabile in lavastoviglie

4. Setup e Installazione

La forchetta non richiede alcuna installazione. È pronta per l'uso immediato. Prima dell'uso, si consiglia di sciacquare la forchetta con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

5. Funzionamento

Utilizzare la forchetta per afferrare e manipolare cibi. La sua lunghezza di 200 mm la rende ideale per servire piatti vari, dai contorni alle portate principali. Assicurarsi di maneggiarla con cura per garantire durabilità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, pulire la forchetta con acqua calda e sapone.
- È sicura per il lavaggio in lavastoviglie, ma per mantenere il suo aspetto lucido, si consiglia il lavaggio a mano.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua e aloni.

7. Risoluzione dei Problemi

In caso di ruggine o macchie:

- Pulire con una spugna non abrasiva e un detersivo delicato.
- Se i segni persistono, utilizzare una soluzione di acido citrico con acqua.
- Non utilizzare materiali abrasivi che possono danneggiare il rivestimento.

8. Smaltimento

Il prodotto è riciclabile. Quando non è più utilizzabile, si prega di smaltirlo in conformità con le normative locali sul riciclaggio. Non gettare nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania