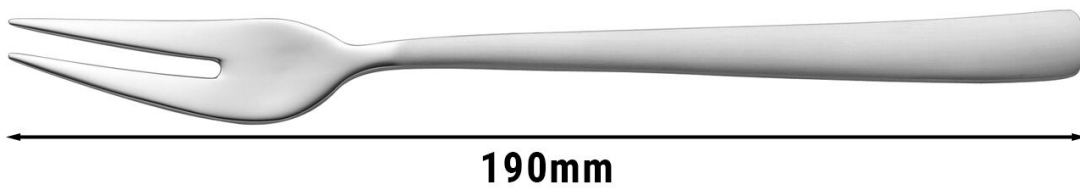


# ggmgastro

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: 1026789**

**ZWILLING | CULT - Meat fork - 190mm - frosted**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Zwilling Cult Meat Fork 190mm Frosted

### 1. General Information

Thank you for choosing the Zwilling Cult Meat Fork. This high-quality kitchen tool is designed for serving and carving meat with precision and ease. Crafted with durable materials and a sleek design, it combines functionality with modern aesthetics.

### 2. Safety Information

- Warning: Use caution when handling sharp objects. The prongs of the meat fork are sharp and can cause injury.
- Keep out of reach of children: This product is not a toy. Ensure it is stored safely away from children.
- Do not use for unintended purposes: The Zwilling Cult Meat Fork is designed specifically for handling meat. Avoid using it for other types of food or as a tool for prying.
- Clean properly before first use: Always wash the fork with warm soapy water before using it for the first time.
- Avoid dropping: Dropping the meat fork may damage the prongs or cause breakage. Always handle with care.
- Use on stable surfaces: Ensure that the surface on which you are working is stable to prevent accidents.

### 3. Product Specifications

- Brand: Zwilling
- Model: Cult Meat Fork
- Length: 190 mm
- Material: Stainless steel, frosted finish
- Weight: 155 g
- Care instruction: Dishwasher safe

### 4. Setup and Installation

The Zwilling Cult Meat Fork requires no setup or installation. Simply remove the product from its packaging. Ensure that it is clean and dry before use.

### 5. Operation

To operate the Zwilling Cult Meat Fork:

1. Hold the fork by its handle.
2. Insert the prongs into the meat you wish to serve or carve.
3. Use a gentle pulling motion to lift or transfer the meat to your desired serving plate.
4. For carving, hold the meat steady with the fork as you cut with a knife.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After use, wash the meat fork in warm soapy water or place it in the dishwasher. Ensure that all food residue is removed.
- Drying: Wipe the meat fork with a clean cloth to ensure it is completely dry before storing.
- Storage: Store in a dry place away from humidity to prevent rusting.

### 7. Troubleshooting

- Fork does not pick up meat: Ensure that the prongs are inserted deeply into the meat. If the meat is too soft or slippery, try using a firmer grip.
- Visible rust: If rust appears, dry immediately and apply a small amount of cooking oil to the surface.

### 8. Disposal

When the product reaches the end of its life, dispose of it responsibly. Check local regulations on the disposal of metal products. Consider recycling the materials if possible.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please reach out:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Zwilling Cult Meat Fork. Enjoy your culinary adventures!

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für die ZWILLING Cult Fleischgabel 190 mm (Frosted)

## 1. Allgemeine Informationen

Die ZWILLING Cult Fleischgabel ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das speziell für das einfache und präzise Handling von Fleisch entwickelt wurde. Sie ist die perfekte Ergänzung für Ihre Küchenausstattung und sorgt für ein optimales Grillerlebnis.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Fleischgabel nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Gabel von Kindern fern.
- Achten Sie beim Umgang mit der Gabel auf scharfe Kanten.
- Reinigen Sie die Gabel vor und nach jedem Gebrauch gründlich.
- Lagern Sie die Gabel an einem sicheren Ort, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie die Gabel nicht, wenn sie beschädigt ist.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Material: Edelstahl
- Längenmaß: 190 mm
- Design: Frosted
- Einsatzbereich: Ideal zum Wenden und Servieren von Fleisch
- Griffform: Ergonomisch

## 4. Einrichtung und Installation

Die ZWILLING Cult Fleischgabel ist sofort einsatzbereit und erfordert keine spezielle Installation. Entfernen Sie die Gabel aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Beschädigungen, bevor Sie sie verwenden.

## 5. Bedienung

- Verwenden Sie die Fleischgabel, um Fleischstücke beim Grillen oder Braten zu wenden.
- Stechen Sie die Gabel in das Fleisch und halten Sie es sicher fest, während Sie es drehen oder servieren.

## 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Gabel nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie mildes Spülmittel, um Flecken und Rückstände zu entfernen.
- Die Gabel kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden, um die Hygiene zu gewährleisten.
- Lagern Sie die Gabel an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Gabel ist beschädigt
  - Lösung: Überprüfen Sie die Gabel vor Gebrauch auf Risse oder verbogene Zinken. Bei Beschädigung nicht verwenden.
- Problem: Gabel haftet an Lebensmitteln
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Gabel sauber und trocken ist, bevor Sie sie in das Fleisch stechen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Fleischgabel gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Recycelbare Materialien sollten von nicht-recycelbaren getrennt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Anfragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Zwilling Cult Vleesvork 190mm Frosted

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Zwilling Cult Vleesvork 190mm Frosted. Deze hoogwaardige vleesvork is ontworpen voor een perfecte grip en maximale controle bij het serveren van vleesgerechten. Gemaakt van robuuste materialen die voldoen aan de hoge standaarden van Zwilling, is deze vleesvork een essentieel hulpmiddel voor elke keuken.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de vleesvork uitsluitend voor het beoogde gebruik, namelijk het serveren en hanteren van vlees.
- Deze vleesvork is scherp; let op bij het gebruik om snijwonden te voorkomen.
- Houd de vleesvork buiten het bereik van kinderen.
- Controleer de vleesvork regelmatig op beschadigingen. Gebruik de vork niet als deze beschadigd is.
- Reinig de vork grondig na gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Plaats de vleesvork niet in de magnetron of vaatwasser als dat niet specifiek is aangegeven.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte: 190 mm
- Kleur: Frosted
- Gewicht: 160 g

### 4. Setup en Installatie

De Zwilling Cult Vleesvork wordt gebruiksklaar geleverd en vereist geen installatie. Volg de volgende stappen voor optimaal gebruik:

1. Verwijder de vleesvork uit de verpakking.
2. Controleer of er geen beschadigingen of oneffenheden zijn.
3. Maak een schoon oppervlak gereed voor het serveren of bereiden van vlees.

### 5. Bediening

1. Gebruik de vork met een stevige grip om vlees vast te houden of te serveren.
2. Plaats de vork in het vlees en til voorzichtig op, waarbij u zorgt voor stabiliteit en controle.
3. Voor het snijden van vlees, gebruik een snijplank en zorg ervoor dat de vork goed in positie is voordat u begint met snijden.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de vleesvork na elk gebruik schoon met warm water en mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de vleesvork grondig af na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de vleesvork op een droge plek, bij voorkeur in een besteklade of met een beschermkap.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Vork is moeilijk te reinigen.  
Oplossing: Gebruik warm water en laat de vork een paar minuten weken voordat u deze schoonmaakt.
- Probleem: Vork vertoont roest.  
Oplossing: Controleer of de vork goed is gedroogd na gebruik en gebruik een roestbestrijdend middel indien nodig.
- Probleem: Vork is beschadigd.  
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor advies.

### 8. Afvoer

Bij het weggoien van de Zwilling Cult Vleesvork, zorg ervoor dat dit gebeurt in overeenstemming met lokale afvoereisen. Als de vork niet meer in gebruik is, kan deze als metaal worden gerecycled. Zorg ervoor dat scherpe randen goed zijn afgeplakt vóór verwijdering.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tenedor de Carne Cult 190mm - Zwilling

## 1. Información General

Gracias por adquirir el Tenedor de Carne Cult de Zwilling. Este producto está diseñado para proporcionarle una experiencia de uso excepcional en sus actividades culinarias. Fabricado con materiales de alta calidad, este tenedor es ideal para manipular carnes de manera segura y eficiente.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo utilice el tenedor para su propósito previsto, que es servir y cortar carnes.
- Manejo seguro: Mantenga el tenedor fuera del alcance de los niños.
- Cuidado al manipular: Las puntas son afiladas. Evite el contacto con la piel para prevenir cortes.
- Limpieza y almacenamiento: No utilice utensilios metálicos en superficies antiadherentes. Lave a mano y seque inmediatamente después de su uso.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente el tenedor por signos de daño. No use si presenta defectos visibles.
- Calor: No exponga el tenedor a fuentes de calor extremo o fuego.
- Residuos: Dispose del producto de acuerdo con las normativas locales de reciclaje.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Zwilling
- Modelo: Tenedor de Carne Cult
- Dimensiones: 190 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Acabado: Mate
- Características: Ligero y duradero, diseño ergonómico para un agarre cómodo

## 4. Instalación y Montaje

No se requiere instalación. Simplemente retire el tenedor de su embalaje y asegúrese de que está limpio antes de usar.

## 5. Operación

Para utilizar el tenedor, sosténgalo por el mango ergonómico. Use las puntas para clavar la carne, facilitando el corte o el servicio. Asegúrese de usar fuerza controlada para garantizar un manejo seguro.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

Lave el tenedor a mano con agua tibia y jabón suave. Se puede utilizar una esponja suave para evitar rayones. No usar estropajos abrasivos. Sécalo inmediatamente después de la limpieza con un paño suave. Para mantener el brillo del acero inoxidable, se recomienda aplicar un limpiador específico para acero inoxidable.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: El tenedor no corta bien.  
Solución: Asegúrese de que esté limpio y seco. Para un mejor rendimiento, utilícelo con carnes bien cocidas.
- Problema: Señales de óxido.  
Solución: Limpie el tenedor y aplique aceite comestible en la superficie para protegerlo.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el producto de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje de metales. Si no está seguro, consulte con su municipio.

## 9. Contacto

Para más información o consultas, no dude en contactarnos:

- Correo electrónico: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el Tenedor de Carne Cult de Zwilling. Disfrute de su experiencia culinaria.

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la fourchette à viande Zwilling Cult 190 mm

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la fourchette à viande Zwilling Cult. Ce produit est conçu pour offrir une excellente performance et durabilité dans la cuisine. Il convient à une utilisation professionnelle ainsi qu'à un usage domestique.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours la fourchette sur des surfaces appropriées pour éviter d'endommager la lame.
- Gardez la fourchette hors de portée des enfants.
- Évitez de plier ou de forcer la fourchette au-delà de son usage prévu.
- Ne pas utiliser la fourchette pour des tâches pour lesquelles elle n'a pas été conçue, par exemple, pour couper des aliments durs.
- Nettoyez la fourchette après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement l'état de la fourchette ; ne pas utiliser si elle est endommagée.

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

- Nom du produit : Fourchette à viande Zwilling Cult
- Longueur : 190 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Finition : Émaillée
- Poignée : Ergonomique et antidérapante

### 4. Installation et Configuration

La fourchette à viande Zwilling Cult ne nécessite pas d'installation particulière. Vous pouvez l'utiliser directement après déballage. Assurez-vous de retirer toute étiquette ou protection avant utilisation.

### 5. Fonctionnement

Pour utiliser la fourchette à viande :

1. Prenez la fourchette par la poignée.
2. Insérez les dents dans la viande pour la maintenir en place.
3. Utilisez la fourchette pour soulever, retourner ou trancher la viande selon vos besoins.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Rincez la fourchette à l'eau chaude avant le premier usage.
- Lavez la fourchette à la main avec un détergent doux et une éponge. Ne pas utiliser de brosse métallique.
- Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez laver la fourchette au lave-vaisselle, mais un lavage à la main est recommandé pour préserver sa finition.
- Séchez-la immédiatement après le nettoyage pour éviter la rouille.

### 7. Dépannage

- En cas de rouille, frottez délicatement avec de l'huile minérale ou une pâte de bicarbonate de soude.
- Si la fourchette présente des éraflures, il est conseillé d'éviter de l'utiliser jusqu'à ce qu'elle soit inspectée pour assurer la sécurité.

### 8. Élimination

Ne jetez pas la fourchette à viande dans la poubelle classique. Recyclez la fourchette en acier inoxydable en la plaçant dans le conteneur de recyclage approprié.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi la fourchette à viande Zwilling Cult. Nous espérons qu'elle répondra à toutes vos attentes en matière de cuisine.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Forchetta da Carne Zwilling Cult 190mm

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Forchetta da Carne Zwilling Cult 190mm. Questo strumento di alta qualità è progettato per facilitare la preparazione e la presentazione di carne in modo sicuro ed efficiente. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo corretto e sicuro del prodotto.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Sicuro:** Utilizzare solo per il fine previsto come forchetta per carne. È pericoloso utilizzare la forchetta per scopi diversi.
- **Taglienti:** La forchetta presenta punte affilate; maneggiare con attenzione per evitare lesioni. Non permettere a bambini di utilizzarla senza supervisione.
- **Danni:** Non utilizzare la forchetta se presenta segni di usura o danni. Contattare il servizio clienti per assistenza.
- **Pulizia:** Pulire la forchetta dopo ogni utilizzo per mantenere la sicurezza igienica; non utilizzare prodotti chimici aggressivi che possano danneggiare il materiale.
- **Conservazione:** Conservare in un luogo asciutto e sicuro, lontano dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Nome del Prodotto:** Forchetta da Carne Zwilling Cult
- **Dimensioni:** 190 mm
- **Materiale:** Acciaio inossidabile di alta qualità
- **Manico:** Plastica antiscivolo
- **Peso:** 0.2 kg

## 4. Installazione e Configurazione

La Forchetta da Carne Zwilling Cult è pronta per l'uso non appena viene estratta dalla confezione. Seguire i passi sottostanti:

1. Rimuovere la forchetta dalla confezione con attenzione.
2. Verificare che non ci siano danni visibili o difetti.
3. Lavare la forchetta con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
4. Asciugare bene la forchetta con un panno pulito.

## 5. Operazione

Per utilizzare correttamente la Forchetta da Carne:

1. Afferrare il manico saldamente.
2. Utilizzare le punte per afferrare, girare e servire la carne.
3. Se necessario, usare un tagliere per facilitare il taglio della carne.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la forchetta a mano con acqua calda e detergente neutro.
- Non utilizzare lavastoviglie per prolungare la vita del materiale.
- Asciugare immediatamente per prevenire macchie o ruggine.

## 7. Risoluzione dei Problemi

In caso di problemi con la forchetta, ecco alcune linee guida:

- **Danni o difetti:** Controllare per eventuali segni di usura o difetti. Se presenti, non utilizzare il prodotto.
- **Difficoltà nell'uso:** Assicurarsi di maneggiare la forchetta correttamente e di esercitare una pressione adeguata quando si utilizza.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltirlo secondo le norme locali per il riciclaggio. Gli strumenti in acciaio inossidabile possono essere riciclati insieme ai metalli.

## 9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania