

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: 1026799

ZWILLING | CULT CHROME - Menu spoon - 200mm - polished



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Cult Chrome Menu Spoon 200mm Polished

1. General Information

The Zwilling Cult Chrome Menu Spoon is an essential kitchen utensil designed for both professional and home use. Crafted from high-quality stainless steel, this polished spoon is ideal for serving soups, stews, and other culinary delights. Its 200mm length offers a comfortable grip and precise maneuverability, ensuring a delightful dining experience.

2. Safety Information

- This product is intended for use as a serving utensil only.
- Do not use the spoon for purpose other than intended, such as stirring hot substances directly from a heat source.
- Be careful when handling sharp-edged items in the kitchen, and ensure to store the spoon in a safe place.
- Keep this product out of reach of small children to prevent potential accidents.
- Avoid using abrasive cleaning tools or harsh chemicals that may damage the spoon's surface.
- The spoon may become hot when used with hot foods; handle it with care.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Length: 200 mm
- Finish: Polished
- Dishwasher Safe: Yes
- Weight: 0.1 kg

4. Setup and Installation

No installation is required for the Zwilling Cult Chrome Menu Spoon, as it is ready to use upon purchase. For improved performance, ensure it is clean before first use by washing it in warm, soapy water and rinsing thoroughly.

5. Operation

To use the Zwilling Cult Chrome Menu Spoon:

- Simply hold the handle and dip the spoon into the food you wish to serve, ensuring that you scoop the desired amount.
- For optimal results, ensure the spoon is cleaned after each use, especially when serving different dishes, to avoid flavor contamination.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the spoon in warm, soapy water.
- It is safe to place in the dishwasher, but hand washing is recommended to maintain the polished finish.
- Do not use abrasive sponges or harsh detergents as they may scratch or dull the surface.
- Dry the spoon immediately after washing to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- If the spoon shows signs of tarnishing, clean it with a stainless steel cleaner or a mixture of baking soda and water, then rinse and dry thoroughly.
- For any issues regarding the finish or product quality, contact customer service for assistance.

8. Disposal

- At the end of its lifecycle, dispose of the Zwilling Cult Chrome Menu Spoon according to local regulations regarding metal recycling.
- Do not dispose of the product in regular household waste.

9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den ZWILLING Cult Chrome Menülföfel 200mm (Poliert)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den ZWILLING Cult Chrome Menülföfel entschieden haben. Dieses Produkt wurde aus hochwertigen Materialien gefertigt und bietet Ihnen ein stilvolles und funktionales Werkzeug für Ihre Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendungszweck: Der Menülföfel ist für den Einsatz in der Küche und beim Servieren von Speisen gedacht.
- Schnitt- und Verletzungsgefahr: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit scharfen und heißen Gegenständen. Halten Sie den Löffel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigung: Leichte Reinigung mit warmem Wasser und Seife empfohlen. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Lagerung: Lagern Sie den Löffel an einem trockenen Ort, um Korrosion und Verfärbungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Technische Daten

- Produktname: ZWILLING Cult Chrome Menülföfel
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Länge: 200 mm
- Oberfläche: Poliert
- Besonderheiten: Ergonomisches Design, spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie den Menülföfel aus der Verpackung und prüfen Sie auf Beschädigungen.
2. Bei Bedarf können Sie den Löffel vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
3. Verwenden Sie den Löffel wie vorgesehen, indem Sie ihn zur Zubereitung und zum Servieren von Speisen einsetzen.

5. Bedienung

- Benutzen Sie den Menülföfel zum Bedienen und Servieren von Gerichten.
- Der Löffel kann für sowohl heiße als auch kalte Speisen verwendet werden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser abspülen oder in der Spülmaschine reinigen.
- Wartung: Vermeiden Sie die Verwendung von abrasiven Reinigungsmitteln, um Kratzer zu vermeiden. Trocknen Sie den Löffel gründlich nach der Reinigung.

7. Fehlersuche

- Problem: Löffel verfärbt sich.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Löffel nicht in Kontakt mit aggressiven Reinigungsmitteln kommt.
- Problem: Löffel hat kleine Kratzer.
 - Lösung: Beachten Sie die Wartungshinweise, um Kratzer zu minimieren.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Menülföfel gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass der Löffel nicht in die Hände von Kindern gelangt.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Cult Chrome Menu Lepel 200mm

1. Algemene Informatie

De Zwilling Cult Chrome Menu Lepel van 200 mm is een hoogwaardig keukengerei dat perfect is voor het serveren van gerechten. Dit product is vervaardigd uit roestvrij staal en heeft een elegante, gepolijste afwerking die past bij elke tafelsetting.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de lepel uitsluitend voor voedseldoeleinden.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen om krassen of schade aan de lepel te voorkomen.
- Houd de lepel buiten het bereik van kinderen om kwetsuren te voorkomen.
- Bij het gebruik van de lepel op een teflon- of antiaanbaklaag, gebruik de lepel voorzichtig om beschadiging van de coatings te voorkomen.
- Reinig de lepel grondig voor en na gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.

3. Product Specificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afwerking: Gepolijst
- Lengte: 200 mm
- Geschikt voor vaatwasmachine: Ja
- Bijzonderheden: Duurzaam en resistent tegen corrosie

4. Installatie en Opstelling

Er is geen speciale installatie vereist voor de Zwilling Cult Chrome Menu Lepel. Zorg ervoor dat je een schone en droge omgeving hebt waar je de lepel kunt bewaren. Gebruik een lepelhouder of een keukenkastje om de lepel op te bergen.

5. Bediening

Gebruik de lepel zoals elke andere lepel om voedsel te serveren of bij het koken. Zorg ervoor dat je de lepel met de hand vasthoudt aan de steel voor een comfortabele grip. De lepel is geschikt voor zowel warme als koude gerechten.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik, spoel de lepel af met heet water en zeep.
- Voor duurzame glans, maak de lepel droog met een zachte doek.
- De lepel is vaatwasmachinebestendig, maar handreiniging wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Vlekken of dofheid: Reinig de lepel met een mengsel van azijn en water of gebruik een speciaal roestvrijstalen reinigingsmiddel.
- Verlies van glans: Polijst de lepel met een zachte, droge doek.
- Beschadigingen of krassen: Controleer of de lepel nog veilig is om te gebruiken. Voor ernstige beschadigingen, neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

Dit product bestaat uit materialen die volledig recyclebaar zijn. Bij het afvoeren van de lepel, zorg ervoor dat je deze in de juiste recyclingbak plaatst voor metalen producten. Volg lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact op met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cucharada de Menú Zwilling Cult Chrome 200mm Pulido

1. Información General

La cucharada de menú Zwilling Cult Chrome es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para el uso diario en la preparación y servicio de alimentos. Su diseño elegante y moderno está hecho de acero inoxidable pulido que no solo añade estilo a su mesa, sino que también garantiza durabilidad y resistencia a la corrosión.

2. Información de Seguridad

- Este producto es apto para uso en alimentos.
- No utilice la cucharada en superficies calientes o como herramienta para manipular alimentos en condiciones extremas de temperatura.
- Mantenga la cuchara fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
- Inspeccione regularmente la cuchara para detectar signos de daño o desgaste. Si se observa alguna anomalía, deje de utilizar el producto.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud: 200 mm
- Material: Acero inoxidable
- Acabado: Pulido
- Uso: Apto para lavavajillas

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación para este producto. Simplemente retire la cucharada de su embalaje y enjuáguela con agua tibia antes del primer uso para asegurarse de que esté libre de residuos de fabricación.

5. Operación

Utilice la cucharada de menú Zwilling Cult Chrome para servir una variedad de alimentos, desde sopas hasta ensaladas. Asegúrese de manejar la cuchara con cuidado y de utilizarla en la forma prevista para evitar daños.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Se recomienda lavar la cucharada a mano con agua tibia y un detergente suave. Si se utiliza un lavavajillas, colóquela en la parte superior para protegerla de otros utensilios.
- Evite el uso de estropajos ásperos que puedan rayar el acabado.
- Seque la cuchara inmediatamente después de lavarla para prevenir manchas de agua y conservar su brillo.

7. Solución de Problemas

- Si nota manchas o decoloración, limpie la cuchara con un limpiador de metales específico para acero inoxidable.
- Si la cuchara se siente resbaladiza al tacto, asegúrese de que esté completamente seca antes de su uso.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deséchela de acuerdo con las normativas locales sobre residuos de metal. Este producto es reciclable y puede ser entregado en centros de reciclaje adecuados.

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 de l'utilisateur de la cuillère de menu Chromée Zwilling Cult de 200 mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la cuillère de menu Chromée Zwilling Cult de 200 mm. Ce produit allie design raffiné et fonctionnalité, idéal pour une utilisation quotidienne. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser la cuillère pour garantir une expérience optimale.

2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser la cuillère sur des surfaces chaudes ou dans des appareils de cuisson.
- Évitez le contact direct avec des flammes nues.
- Ne pas utiliser la cuillère pour soulever des objets lourds ou pour forcer.
- Gardez hors de portée des enfants pour éviter les accidents.
- Vérifiez régulièrement l'intégrité de la cuillère. En cas de fissures ou de dommages, ne pas utiliser.
- Ne pas laver au lave-vaisselle si cela n'est pas recommandé par le fabricant.

3. Aperçu du produit et spécifications

Spécifications techniques :

- Longueur : 200 mm
- Matériau : Acier inoxydable poli
- Type : Cuillère de menu
- Entretien : Lavage à la main recommandé

4. Installation et mise en place

Aucune installation complexe n'est requise pour cette cuillère de menu. Avant la première utilisation, veuillez rincer la cuillère à l'eau chaude savonneuse et la sécher avec un chiffon propre.

5. Utilisation

Pour utiliser la cuillère, tenez-la par le manche et plongez la cuillère dans les aliments que vous souhaitez servir. La cuillère est conçue pour une prise en main confortable, et le matériau inoxydable garantit qu'elle ne dégage aucun goût indésirable.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la cuillère à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement avec un tissu doux pour éviter les traces d'eau.

7. Dépannage

- Si la cuillère présente des taches ou des marques tenaces, utilisez un mélange de vinaigre et d'eau pour le nettoyage.
- En cas de rouille (qui est rare), un léger polissage avec de la pâte à polir pour métal peut aider à restaurer son éclat.

8. Élimination

Lorsque la cuillère arrive en fin de vie, veillez à l'éliminer de manière responsable. L'acier inoxydable est recyclable, et il est recommandé de le déposer dans une structure de recyclage appropriée.

9. Contact

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

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

Merci d'avoir choisi la cuillère de menu Chromée Zwilling Cult. Nous espérons qu'elle fera partie de votre expérience culinaire pendant de nombreuses années.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cucchiaino Menu ZWILLING Cult Chrome

1. Informazioni Generali

Il Cucchiaino Menu ZWILLING Cult Chrome è un utensile di alta qualità progettato per soddisfare le esigenze gastronomiche di ristoranti e appassionati di cucina. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità con una finitura lucida, questo cucchiaino è sia resistente che elegante.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Sicuro: Non utilizzare il cucchiaino per scopi diversi da quelli previsti. Evitare contatti con fonti di calore diretto.
- Manutenzione: Non immergere il cucchiaino in soluzioni chimiche aggressive. Pulire con acqua e sapone.
- Stoccaggio: Tenere il cucchiaino lontano dalla portata dei bambini.
- Controllo Stato: Controllare regolarmente il cucchiaino per segni di danno o usura.
- Resistenza al Calore: Il prodotto è resistente a temperature elevate, ma non è adatto per la cottura su fiamma diretta.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: ZWILLING
- Modello: Cult Chrome
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 200 mm
- Finitura: Lucida
- Ritenzione della Temperatura: Design che mantiene la temperatura del cibo.

4. Installazione e Configurazione

1. Controllo della Confezione: Assicurarsi che il prodotto sia completo e privo di difetti.
2. Pulizia Iniziale: Lavare il cucchiaino in acqua calda e sapone, sciacquare e asciugare.
3. Utilizzo: Il cucchiaino è pronto per essere utilizzato non appena è stato pulito.

5. Funzionamento

Il cucchiaino può essere utilizzato per servire e mescolare cibi sia freddi che caldi. È ideale per zuppe, stufati e piatti di pasta. Assicurarsi di maneggiare con attenzione per evitare graffi o danni alla superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavaggio: Può essere lavato a mano o in lavastoviglie. Raccomandiamo il lavaggio a mano per una durata maggiore.
- Asciugatura: Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.
- Conservazione: Riporre in un luogo asciutto e pulito. Evitare l'esposizione prolungata all'umidità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Macchie o Aloni: Utilizzare un detergente delicato e un panno morbido per rimuovere eventuali segni.
- Graffi: Se il cucchiaino mostra graffi, considerare l'uso di un prodotto per la lucidatura dell'acciaio inossidabile.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, assicurarsi di smaltirlo in modo ecologico. Controllare le normative locali per lo smaltimento dell'acciaio inossidabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

- Email: info@ggmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania