

ggmgastro

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: 1026816

ZWILLING | CULT - Cake server - 220mm - frosted



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Cult Cake Server 220mm Frosted (1026816)

1. General Information

The Zwilling Cult Cake Server is expertly designed for serving cake and desserts with elegance and precision. Manufactured in Germany, it combines functionality with a stylish frosted finish. The server is crafted from high-quality stainless steel, making it durable and resistant to rust and corrosion.

2. Safety Information

- Intended Use: This cake server is intended solely for serving cake and pastries. Do not use for cutting or slicing food.
- Sharp Edges: The blade edges are sharp. Handle with care to avoid cuts or injuries.
- Children: Keep out of reach of children. Ensure supervision when used around minors.
- Cleaning: Wash before first use. Handle with caution while washing to avoid injury from sharp surfaces.
- Dishwasher Safety: While the product is dishwasher safe, hand washing is recommended to maintain finish quality.

3. Product Specifications

- Model Number: 1026816
- Material: Stainless Steel
- Size: 220mm
- Finish: Frosted
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

No installation is required for this product. Simply unwrap the cake server from its packaging and it is ready for use. If you receive the server with protective films or packaging, remove these before use.

5. Operation

To operate the Zwilling Cult Cake Server:

1. Place the server under the cake or dessert you wish to serve.
2. Lift the cake server with a gentle upward motion, ensuring stability.
3. Serve the desired portion onto the plate, maintaining a smooth and graceful motion.
4. Repeat as necessary for additional servings.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand Washing: Clean the cake server with warm soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry immediately with a soft towel to avoid water spots.
- Dishwasher: If using a dishwasher, place on the top rack and use a mild detergent.
- Storage: Store in a dry place. Avoid stacking heavy items on top to maintain shape and prevent scratches.

7. Troubleshooting

- Stains or Discoloration: If the server has become discolored, use a stainless steel cleaner appropriate for kitchen utensils.
- Rust Spots: If rust appears, remove it using a soft scouring pad or specialized rust remover.
- Bending or Warping: If the server appears bent, do not attempt to reshape it. Contact customer support for advice.

8. Disposal

Dispose of the Zwilling Cult Cake Server in accordance with local regulations. If the product is damaged beyond use, consider recycling the stainless steel components when possible.

9. Contact

For inquiries, customer support, or further information, please contact us at:

- Email: info@ggmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Zwilling Cult Kuchenheber 220mm Frosted

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zwilling Cult Kuchenhebers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um Ihnen das Servieren von Kuchen und Torten zu erleichtern. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die richtige Verwendung und Pflege Ihres Produktes sicherzustellen.

2. Sicherheitsinformationen

- Sicherheitshinweis: Halten Sie den Kuchenheber außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Benutzung: Verwenden Sie den Kuchenheber ausschließlich zum Servieren von Lebensmitteln. Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Kanten oder heißen Oberflächen.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Metallgegenstände zur Reinigung, um Kratzer zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort auf, um Korrosion zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling Cult Kuchenheber
- Material: Edelstahl
- Farbe: Frosted
- Größe: 220 mm
- Gewicht: 150 g
- Einsatzbereich: Für Kuchen und Torten

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Kuchenheber.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf mögliche Beschädigungen. Bei Beschädigungen wenden Sie sich bitte an den Händler.
3. Der Kuchenheber ist sofort einsatzbereit. Es sind keine zusätzlichen Installationsschritte erforderlich.

5. Betrieb

- Um eine Torte oder einen Kuchen zu servieren, schieben Sie die Klinge des Kuchenhebers vorsichtig unter das Stück.
- Heben Sie das Stück an und platzieren Sie es auf dem Teller oder der Servierplatte.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Kuchenheber nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Spülmittel.
- Trocknen Sie das Produkt gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- Lagern Sie den Kuchenheber an einem trockenen Ort, um die Langlebigkeit des Edelstahlmaterials zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

Problem: Der Kuchenheber ist nicht stabil.

- Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Klinge vollständig unter den Kuchen geschoben wird.

Problem: Der Kuchenheber ist schwer zu reinigen.

- Lösung: Weichen Sie das Produkt in warmem Wasser ein, um anhaftende Rückstände zu lösen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Wegwerfen in den Hausmüll ist nicht empfohlen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für den Zwilling Cult Kuchenheber entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Servieren Ihrer köstlichen Backwaren!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Cult Cake Server 220mm Frosted

1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Zwilling Cult Cake Server 220mm Frosted. Dit product is ontworpen voor het snijden en serveren van taarten en gebak. Met zijn hoogwaardige afwerking en ergonomisch ontwerp is de cake server perfect voor elke gelegenheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cake server alleen voor het snijden en serveren van gebak en taarten.
- Houd de server buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat de server niet in contact komt met scherpe of harde objecten om beschadiging te voorkomen.
- Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve chemicaliën voor het reinigen.
- Controleer de server regelmatig op beschadigingen. Gebruik deze niet bij zichtbare schade.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Kleur: Frosted
- Lengte: 220 mm
- Gewicht: 200 g

4. Installatie en setup

De Zwilling Cult Cake Server vereist geen speciale installatie. Volg deze stappen om de server klaar te maken voor gebruik:

1. Haal de cake server uit de verpakking.
2. Controleer op eventuele schade of onvolkomenheden.
3. Reinig de server met warm water en milde zeep voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.

5. Gebruik

1. Snijd de taart of het gebak voorzichtig met de verwachte techniek.
2. Plaats de server onder een stuk taart of gebak.
3. Til het stuk voorzichtig op en serveer het op een bord.
4. Herhaal deze stappen voor elk stuk dat u wilt serveren.

6. Reiniging en onderhoud

- Reinig de cake server na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog de server af met een zachte doek om vlekken te voorkomen.
- Bewaar de server op een droge en veilige plaats.

7. Probleemoplossing

Probleem: De server heeft vlekken of is aangetast.

Oplossing: Reinig grondig met een pasta van baking soda en water. Spoel en droog goed af.

Probleem: De server voelt plakkerig aan.

Oplossing: Maak de server schoon met een mengsel van azijn en water en droog hem direct af.

8. Afvalverwijdering

Verwijder de cake server volgens de lokale afvalverwijzingsregels. Het product kan worden gerecycled, afhankelijk van uw lokale regelgeving voor RVS.

9. Contact

Voor vragen of support kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgaastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Servidor de Pastel Zwilling Cult 220 mm

1. Información General

El Servidor de Pastel Zwilling Cult de 220 mm es un utensilio de cocina diseñado para cortar y servir pasteles con elegancia y facilidad. Fabricado con materiales de alta calidad, este servidor es una adición esencial a cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este servidor está destinado exclusivamente para cortar y servir pasteles. No lo utilice para otros fines.
- Cuidado con los Cortes: La hoja del servidor es afilada. Maneje con cuidado para evitar lesiones.
- No Exponer al Calor: No coloque el servidor directamente sobre superficies calientes o en contacto con llamas abiertas.
- Manejo Seguro: Mantenga el servidor fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: Por favor, limpie el servidor inmediatamente después de su uso para evitar la acumulación de residuos.
- Almacenamiento: Guarde el servidor en un lugar seguro y seco donde no pueda caerse o ser golpeado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable, apto para alimentos.
- Longitud: 220 mm
- Peso: 150 g
- Color: Acabado helado
- Compatibilidad: Apto para lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para prolongar la vida útil del producto.

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación para el uso del Servidor de Pastel Zwilling Cult. Simplemente retire el servidor de su empaque y colóquelo en su área de trabajo. Es recomendable verificar que esté limpio antes del primer uso.

5. Operación

1. Coloque el servidor debajo de la porción de pastel que desea servir.
2. Incline el servidor ligeramente hacia el lado para levantar suavemente la porción.
3. Levante y traslade la porción al plato o bandeja de presentación.
4. Repite según sea necesario para servir todas las porciones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de Cada Uso: Lave el servidor con agua caliente y jabón suave.
- Uso de Lavavajillas: Se puede colocar en el lavavajillas, pero el lavado a mano es preferible.
- Secado: Seque con un paño suave para evitar manchas de agua y mantener el acabado.

7. Solución de Problemas

- Sangrado de Color: Si nota decoloración o manchas, lave inmediatamente con una solución suave de vinagre y agua. Nunca use productos abrasivos.
- Desgaste: Si la hoja presenta signos de desgaste, considere reemplazar el producto para garantizar la mejor experiencia en el servicio de pasteles.

8. Eliminación

De acuerdo con la normativa local, cuando ya no necesite el servidor, por favor, deséchelo en un punto de recogida reciclable adecuado o confíelo a un centro de reciclaje para metales.

9. Contacto

Para consultas o más información, por favor, contáctenos:

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

Gracias por elegir el Servidor de Pastel Zwilling Cult. Esperamos que disfrute de su experiencia culinaria.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Serveur de Gâteau Zwilling Cult 220mm - GMM Gastro

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Serveur de Gâteau Zwilling Cult. Ce produit est conçu pour servir et présenter des gâteaux avec élégance et efficacité. Il allie fonctionnalité et esthétique.

2. Informations de sécurité

- Utilisez ce produit uniquement pour son usage prévu.
- Évitez les chocs violents ou les chutes, qui pourraient endommager le produit.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour le nettoyer afin d'éviter les rayures.
- Ce produit n'est pas un jouet et doit être éloigné des enfants.
- Lorsque vous manipulez des gâteaux chauds, utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures.
- Ne pas exposer à des températures extrêmes pour éviter la déformation.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Longueur: 220 mm
- Matériau: Acier inoxydable, finition givrée
- Poignée ergonomique pour une manipulation facile
- Design moderne adapté à tous les types de tables

4. Installation et mise en place

- Déballez soigneusement le serveur de gâteau, en éliminant tout matériel d'emballage.
- Vérifiez que le produit ne présente aucun dommage.
- Placez le serveur sur une surface stable, propre et sèche avant utilisation.
- Ne nécessite aucun assemblage.

5. Fonctionnement

- Placez le gâteau sur le plateau du serveur.
- Utilisez la poignée pour soulever le gâteau et le servir facilement.
- Le design ergonomique assure une manipulation aisée et sécurisée.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le serveur à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux pour éviter les taches d'eau.
- Évitez le lavage en machine pour préserver la finition.

7. Dépannage

- Si le serveur de gâteau présente des taches, nettoyez-le avec un nettoyant pour inox.
- Pour des rayures, appliquez un polish pour métal approprié.
- En cas de dommage physique, cessez d'utiliser le produit et contactez le support.

8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers.
- Vérifiez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux.
- Pour une élimination appropriée, amenez le produit dans un point de collecte des déchets recyclables.

9. Contact

Pour toute question, commentaire ou assistance, veuillez contacter notre service clientèle :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre produit. Enjoy your baking!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del server della torta Zwilling Cult di 220 mm. Questo prodotto è progettato per servire torte e dolci con stile e facilità. Realizzato con materiali di alta qualità, il server è resistente e durevole, perfetto per l'uso quotidiano.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per l'uso previsto, ovvero servire torte e dolci.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e fiamme libere.
- Non utilizzare oggetti metallici o materiali abrasivi durante la pulizia per evitare graffi.
- Non lasciare il prodotto senza sorveglianza quando è in uso.
- Assicurarsi che il prodotto sia completamente asciutto prima di riporlo.
- Per prevenire lesioni, maneggiare il prodotto con cautela, specialmente durante il servizio di dolci pesanti.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Server della torta Zwilling Cult
- Dimensioni: 220 mm
- Materiale: Acciaio stainless steel con finitura opaca
- Design ergonomico per una presa confortevole
- Lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano per preservare la finitura

Installazione e Setup

1. Rimuovere il server della torta dalla confezione.
2. Assicurarsi che il prodotto sia integro e privo di difetti.
3. Non è richiesta alcuna installazione specifica. È pronto all'uso.

Operazione

1. Posizionare la torta su un piatto di servizio stabile.
2. Usare il server della torta per afferrare una porzione della torta con la paletta.
3. Sollevare delicatamente e trasferire la porzione sul piatto di un ospite.
4. Continuare fino a servire tutte le porzioni desiderate.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare il server a mano con acqua calda e sapone per piatti, se possibile.
- In alternativa, è sicuro utilizzare la lavastoviglie.
- Asciugare bene dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.
- Controllare regolarmente il prodotto per eventuali segni di usura e sostituirlo se necessario.

Risoluzione dei Problemi

- Se il server della torta appare danneggiato, evitare di utilizzarlo.
- Se ci sono macchie persistenti, provare a pulire con un detergente mild e una spugna morbida.
- In caso di problemi insoliti, contattare il servizio clienti.

Disposizione

- Non gettare il prodotto nel normale rifiuto domestico.
- Verificare le normative locali per la corretta disposizione dei materiali in acciaio inox.
- Riciclare il prodotto quando possibile.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@ggmgaastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania