

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: 11323

Universal tongs - Half open & slotted - 20 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Universal Tongs Half-Open and Slotted 20 cm

1. General Information

Thank you for purchasing the Universal Tongs Half-Open and Slotted 20 cm. This product is designed for versatile use in both domestic and professional kitchens. The tongs facilitate handling various food types while ensuring comfort and safety during use.

2. Safety Information

- Always use the tongs for their intended purpose.
- Handle sharp or hot objects with care to avoid injury.
- Ensure that tongs are completely clean before and after use to avoid cross-contamination.
- Avoid using tongs on non-stick surfaces that may be scratched or damaged.
- Keep out of reach of children when not in use.
- Do not leave the tongs unattended while cooking or serving hot food.
- Check for any visible signs of wear or damage before use; do not use if defective.

3. Product Specifications

- Length: 20 cm
- Material: Stainless Steel
- Design: Half-Open and Slotted
- Color: Silver
- Weight: 0.1 kg
- Washability: Dishwasher safe

4. Setup and Installation

1. Remove the Universal Tongs from the packaging.
2. Inspect the tongs for any visible damage or defects before use.
3. There is no assembly required; the tongs are ready for use upon removal from packaging.

5. Operation

1. To pick up food items, simply open the tongs by squeezing the handles together.
2. Position the tongs around the food item firmly to ensure grip.
3. Lift and adjust the position as needed for serving or cooking.
4. When finished, release the handles to drop the food item.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the tongs thoroughly after each use with warm soapy water.
- For stubborn stains, use a soft cloth or sponge with a mild abrasive.
- The tongs are dishwasher safe; however, hand washing is recommended for longevity.
- Ensure the tongs are completely dry before storing to prevent rusting.

7. Troubleshooting

- If the tongs do not grip well, ensure they are clean and free from food residue.
- If the tongs are warped or damaged, discontinue usage immediately and contact customer support.

8. Disposal

When the tongs reach the end of their life cycle, dispose of them in accordance with local regulations. Stainless steel can often be recycled – check with your local recycling program.

9. Contact

For further assistance, please contact our customer service:

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

Thank you for choosing the Universal Tongs Half-Open and Slotted 20 cm. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für universelle Zangen - halb offen und geschlitzt 20 cm (11323)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die universellen Zangen - halb offen und geschlitzt 20 cm entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Kochen, Grillen und Servieren zu helfen. Sie vereinen Funktionalität mit einer benutzerfreundlichen Handhabung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Zangen nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Zangen von Kindern fern; sie sind keine Spielzeuge.
- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Benutzen Sie die Zangen nicht, wenn sie beschädigt sind.
- Achten Sie beim Arbeiten mit heißen Nahrungsmitteln oder Flüssigkeiten auf Verbrennungen.
- Reinigen Sie die Zangen nach jedem Gebrauch gründlich, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, die Zangen nicht in der Nähe von offenen Flammen zu verwenden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Universelle Zangen - halb offen und geschlitzt
- Länge: 20 cm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Farbe: Edelstahloptik
- Gewicht: 200 g
- Besonderheiten: Ergonomische Griffe, hitzebeständig, spülmaschinengeeignet

4. Einrichtung und Installation

Die universellen Zangen benötigen keine spezielle Installation. Vor dem ersten Gebrauch:

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Spülen Sie die Zangen unter heißem Wasser ab und reinigen Sie sie mit einem milden Spülmittel.
- Trocknen Sie die Zangen gründlich ab.

5. Bedienung

- Halten Sie die Zangen am ergonomisch gestalteten Griff fest, um einen sicheren Halt zu gewährleisten.
- Öffnen Sie die Zangen, indem Sie den Griff zusammendrücken, um Lebensmittel zu greifen oder zu wenden.
- Um die Zangen zu schließen, lassen Sie den Griff los.
- Achten Sie darauf, dass die Zangen sicher um die Lebensmittel gegriffen sind, um ein Herunterfallen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Die Zangen sind spülmaschinengeeignet; es wird jedoch empfohlen, sie von Hand zu reinigen, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Verwenden Sie eine weiche Bürste oder einen Schwamm, um hartnäckige Rückstände zu entfernen.
- Sorgen Sie dafür, dass die Zangen nach jeder Benutzung vollständig trocken sind, um Korrosion zu verhindern.
- Lagern Sie die Zangen an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Zangen schließen nicht richtig.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob Schmutz oder Rückstände im Mechanismus vorhanden sind. Reinigen Sie die Zangen gründlich.
- Problem: Übermäßige Abnutzung.
 - Lösung: Prüfen Sie die Zangen auf Risse oder Brüche. Bei Beschädigungen sollten die Zangen nicht mehr benutzt werden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Zangen gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. In einigen Regionen können sie auch im Recyclingcontainer für Metalle entsorgt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Universele Tang - Halfopen en Gesloten - 20 cm (Artikelnummer: 11323)

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Universele Tang - Halfopen en Gesloten - 20 cm. Deze tang is ontworpen om veelzijdigheid en gebruiksgemak te bieden in zowel professionele als huishoudelijke keukens. Het is ideaal voor het oppakken, serveren en bereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de tang alleen voor de bedoelde doeleinden.
- Zorg ervoor dat de tang goed vastgehouden wordt tijdens het gebruik om uitglijden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van de tang op zeer hete oppervlakken om brandwonden te voorkomen.
- Laat de tang nooit onbeheerd achter bij het gebruik van vuur of hete oppervlakken.
- Reinig de tang grondig na gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Controleer voor elk gebruik of de tang in goede staat is en geen beschadigingen vertoont.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte: 20 cm
- Type: Halfopen en gesloten
- Gebruik: Geschikt voor het oppakken en serveren van voedsel

4. Installatie en opstelling

De Universele Tang vereist geen speciale installatie. Bij eerst gebruik, verwijder de verpakking en controleer de tang op eventuele beschadigingen. Voor optimale prestaties en gebruiksgemak, volg deze stappen:

1. Maak de tang schoon met warm zeepsop en spoel af met schoon water.
2. Droog de tang goed af met een schone doek.
3. Bewaar de tang op een droge plaats, bij voorkeur in een keukenkastje of la voor gemakkelijke toegang.

5. Bediening

- Houd de tang stevig vast aan de handgrepen.
- Open de tang door de handgrepen uit elkaar te bewegen.
- Plaats de tang rond het voedsel dat u wilt oppakken of serveren en druk de handgrepen samen om het voedsel vast te houden.
- Voor halfopen gebruik, druk niet te hard om het risico op beschadiging van het voedsel te minimaliseren.

6. Reiniging en onderhoud

- Reinig de tang na elk gebruik met warm zeepsop en een zachte spons.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- U kunt de tang ook in de vaatwasser plaatsen, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen en vervang de tang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Tang opent niet goed: Dit kan te wijten zijn aan vuil of voedselresten. Maak de scharnierpunten schoon met een zachte doek.
- Tang sluit niet goed: Controleer of er geen vreemde objecten in de scharnierzone zitten.
- Tang is roestig: Droog de tang goed af na reiniging en bewaar deze op een droge plaats.

8. Afvalverwerking

Dit product moet op een verantwoorde manier worden weggegooid in overeenstemming met lokale regelgeving voor het recyclen van metalen. Opletten dat het item in een recyclebare container wordt geplaatst.

9. Contact

Bij vragen of opmerkingen over het product kunt u contact opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met het gebruik van uw Universele Tang!

ES ESPAÑOL

MANUAL DEL PRODUCTO

1. Información General

Las pinzas universales de media apertura y ranuradas de 20 cm (modelo 11323) son herramientas de cocina diseñadas para facilitar la manipulación de alimentos. Su diseño ergonómico y sus materiales de alta calidad garantizan un uso eficiente y seguro en la preparación de comidas.

2. Información de Seguridad

- Utilizar solo para fines culinarios.
- Evitar el contacto con superficies calientes durante el uso para prevenir quemaduras.
- Nunca dejar las pinzas al alcance de niños sin supervisión.
- No utilizar en el horno o microondas.
- Comprobar regularmente el estado del producto; si presenta daños, no utilizar.
- Mantener las pinzas en un lugar seco y fresco para evitar la acumulación de humedad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud: 20 cm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Diseño: Media apertura con ranuras
- Resistente al calor: Sí
- Apto para lavavajillas: Sí

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación previa. Simplemente retire las pinzas de su embalaje y están listas para su uso. Asegúrese de que estén limpias antes de su primer uso.

5. Operación

- Abre las pinzas presionando el mango.
- Coloca los alimentos deseados entre las puntas y sujétalos firmemente.
- Para soltar los alimentos, simplemente afloja el agarre presionando el mango.
- Ideal para servir ensaladas, pastas y otros alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lavar a mano con agua tibia y detergente o colocar en el lavavajillas.
- Evitar el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Secar bien antes de almacenar para evitar la corrosión.

7. Solución de Problemas

- Si las pinzas no cierran correctamente, comprobar si hay residuos de alimentos que obstruyan el mecanismo.
- Si se presenta óxido, limpiar con un limpiador de acero inoxidable y secar de inmediato.
- Para problemas persistentes, consultar el servicio técnico.

8. Disposición

Al final de su vida útil, desechar las pinzas en un punto limpio y adecuado para reciclaje de acero inoxidable.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, puede contactarnos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Pincés Universelles (Demi-ouvertes et Fendues 20 cm)

1. Informations Générales

Merci de choisir nos pincés universelles demi-ouvertes et fendues de 20 cm. Ce produit a été conçu pour répondre à vos besoins de cuisine tout en garantissant une utilisation sûre et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Assurez-vous d'utiliser les pincés uniquement à des fins culinaires.
- Température limite : Ne pas exposer les pincés à des températures supérieures à 250°C.
- Précautions anti-glisse : Gardez les mains sèches pour éviter de glisser pendant l'utilisation.
- Manipulation : Ne pas utiliser les pincés pour soulever des objets lourds ou tranchants.
- Surveillance des enfants : Ne laissez pas les enfants utiliser les pincés sans surveillance.
- Éviter les chocs : Ne pas faire tomber les pincés sur des surfaces dures pour éviter d'endommager le produit.

3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Longueur : 20 cm
- Matériel : Acier inoxydable de haute qualité
- Couleur : Argenté
- Poids : 200 grammes
- Type : Demi-ouvertes et fendues pour une meilleure prise en main

4. Installation et Configuration

1. Déballez les pincés de leur emballage avec soin.
2. Vérifiez que toutes les pièces soient présentes.
3. Avant la première utilisation, lavez les pincés à l'eau chaude savonneuse et rincez-les bien.
4. Séchez complètement avec un chiffon propre.
5. Les pincés sont prêts à être utilisés.

5. Fonctionnement

- Pour saisir des aliments, ouvrez les pincés en appuyant sur le levier situé à la base.
- Fermez-les doucement pour saisir les aliments.
- Pour relâcher, ouvrez à nouveau le levier.
- Utilisez-les pour des aliments chauds, froids ou délicats sans risque de détériorer leur texture.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, rincez les pincés à l'eau chaude.
- Utilisez une éponge douce pour nettoyer; évitez les produits abrasifs.
- Lavez les pincés au lave-vaisselle, si indiqué, pour un nettoyage complet.
- Séchez toujours les pincés avant de les ranger.

7. Dépannage

- Si les pincés ne s'ouvrent pas correctement :
 - Vérifiez si quelque chose bloque le mécanisme.
- Si elles présentent des taches :
 - Nettoyez avec un nettoyant doux ou du vinaigre blanc.
- Pour toute anomalie persistante, veuillez contacter notre service client.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Veuillez le recycler conformément aux réglementations locales sur les déchets électroniques et en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Nous vous remercions pour votre achat. Profitez de vos pinces universelles !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pinze Universali Semi-Aperte e Forate

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto le nostre pinze universali semi-aperte e forate da 20 cm. Questo strumento da cucina è stato progettato per facilitare la manipolazione e il servizio di alimenti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare le pinze solo per scopi alimentari.
- Non immergere le pinze in acqua calda o nei forni.
- Evitare di utilizzare pinze danneggiate.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare le pinze su superfici calde o in pirofila.
- Lavare le pinze con acqua saponata prima del primo utilizzo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 20 cm
- Materiale: acciaio inox di alta qualità
- Caratteristiche: design semi-aperto e forato per una migliore presa e drenaggio

4. Installazione e Configurazione

Le pinze universali non richiedono assemblaggio. Rimuovere l'imballaggio e assicurarsi che le pinze siano pulite e prive di difetti. Conservare in un luogo asciutto e pulito.

5. Funzionamento

Per utilizzare le pinze, afferrare l'impugnatura e aprire le punte per afferrare il cibo. Le pinze sono progettate per offrire una presa sicura e una manovrabilità facile.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare le pinze a mano con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Per una migliore conservazione, asciugare le pinze immediatamente dopo il lavaggio.

7. Risoluzione dei Problemi

Se le pinze non funzionano correttamente, controllare:

- Se ci sono segni di usura o danneggiamenti.
- Se sono state pulite correttamente dopo l'uso.

In caso di malfunzionamenti persistenti, contattare il supporto clienti.

8. Smaltimento

Non gettare le pinze nell'indifferenziata. Smaltire secondo le normative locali. Si raccomanda il riciclo dei materiali in acciaio inox quando possibile.

9. Contatti

Per domande o ulteriori informazioni, contattaci:

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