

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: 12TGS135

(12 pieces) CAMBRO | LUGANO® curved edge pliers - 305 mm - clear



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cambro Lugano R Curved Edge Pliers - 305 mm

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Cambro Lugano R Curved Edge Pliers. These pliers are designed to provide excellent grip and precise handling for a variety of food service applications. The sleek design ensures ease of use and durability, making them an ideal addition to your kitchen tools.

2. Safety Information

- General Safety:

Always use the pliers for their intended purpose. Do not use them for heavy-duty tasks that exceed their specified load capacity.

- Personal Safety:

Wear protective gloves if necessary, especially when handling hot items. Ensure that hands are dry to prevent slipping.

- Child Safety:

Keep the pliers out of the reach of children. Educate older children on the proper handling of kitchen tools if they are permitted to use them.

- Storage Safety:

Store the pliers in a dry place, preferably in a designated kitchen tool drawer or rack to prevent accidents.

- Inspection:

Regularly inspect the pliers for any signs of wear or damage. Do not use damaged pliers; replace them immediately.

3. Product Specifications

- Model: 12TGS135

- Material: Clear plastic

- Length: 305 mm

- Features: Curved edge design for better grip

4. Setup and Installation

- Remove the Cambro Lugano R Curved Edge Pliers from the packaging.

- Ensure that the pliers are clean and free from any manufacturing residue.

- There is no specific installation process required; they are ready for immediate use.

- For optimal functionality, keep them in a designated area in your kitchen once received.

5. Operation

- To operate, simply grasp the handles of the pliers and open them to the desired width. Use them to lift, grip, or serve food items as needed.

- Avoid using excessive force, as this can lead to damage or reduced efficiency.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the pliers in warm, soapy water. Rinse thoroughly and allow to air dry.

- Do not use abrasive cleaners or scrubbers as they may scratch the surface.

- Store in a dry place to prevent moisture buildup, which can lead to bacterial growth.

7. Troubleshooting

- Issue: Pliers are not gripping food properly.

- Solution: Ensure that the pliers are clean and free of grease or food residues. Check if the jaws are aligned correctly.

- Issue: Signs of wear or damage.

- Solution: Inspect regularly. If damage is present, discontinue use and consider replacing the pliers.

8. Disposal

- When the product reaches the end of its life, dispose of it in accordance with local waste management regulations. Consider recycling options if available, especially if made of recyclable materials.

9. Contact

For questions or concerns regarding the Cambro Lugano R Curved Edge Pliers, please reach out to us:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Cambro products. We hope you enjoy using your Cambro Lugano R Curved Edge Pliers.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die 12 Stück Cambro Lugano R gekrümmte Kantenzangen (305 mm, klar)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Cambro Lugano R gekrümmten Kantenzangen entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen dabei zu helfen, verschiedene Zutaten und Speisen effektiv zu handhaben und zu servieren.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Zangen nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Zangen außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie die Zangen nicht, um heiße Lebensmittel zu berühren; dies kann zu Verbrennungen führen.
- Überprüfen Sie die Zangen vor jeder Benutzung auf Beschädigungen.
- Bei Beschädigungen benutzen Sie das Produkt nicht weiter und wenden Sie sich an den Hersteller.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Cambro Lugano R gekrümmte Kantenzangen
- Material: Polypropylen
- Größe: 305 mm
- Farbe: Transparent
- Stück: 12 Zangen pro Packung
- Ideal für: Servieren von Salaten, Pasta und anderen Lebensmitteln

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass die Zangen sauber sind, bevor Sie sie benutzen.
- Keine spezielle Installation erforderlich; die Zangen sind sofort nach dem Auspacken einsatzbereit.

5. Bedienung

- Greifen Sie die Zangen an den Griffen und öffnen Sie sie vorsichtig.
- Nutzen Sie die Zangen, um die gewünschten Lebensmittel zu greifen und zu servieren.
- Achten Sie darauf, dass die Zangen vollständig geschlossen werden, um ein Abrutschen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Zangen nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese das Material beschädigen können.
- Die Zangen sind spülmaschinenfest; stellen Sie sie jedoch im oberen Fach der Spülmaschine auf.
- Lassen Sie die Zangen vollständig an der Luft trocknen.

7. Fehlersuche

- Falls die Zangen sich nicht mehr richtig schließen lassen, überprüfen Sie auf Beschädigungen oder Verunreinigungen.
- Reinigen Sie die Gelenke mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.
- Bei anhaltenden Problemen kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass die Zangen nicht in die Umwelt gelangen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

Vielen Dank für den Kauf der Cambro Lugano R gekrümmten Kantenzangen. Genießen Sie die Nutzung!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Cambro Lugano R Curved Edge Pliers 305 mm (12 stuks)

1. Algemene informatie

De Cambro Lugano R Curved Edge Pliers zijn ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en catering. Deze pliers zijn ideaal voor het opscheppen en serveren van voedsel. Met hun ergonomische ontwerp en duurzame materialen bieden ze een betrouwbare en comfortabele grip.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pliers uitsluitend voor het voedsel dat bedoeld is voor consumptie.
- Controleer voor gebruik op eventuele beschadigingen. Gebruik de pliers niet als ze zijn beschadigd.
- Houd pliers buiten bereik van kinderen.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen die de pliers kunnen beschadigen.
- Reinig de pliers regelmatig om de groei van bacteriën te voorkomen.
- Droog de pliers goed na het reinigen om corrosie te voorkomen.
- Gebruik de pliers niet voor het hanteren van hete of extreem koude items zonder de juiste bescherming.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 305 mm
- Materiaal: Heldere kunststof
- Capaciteit: Geschikt voor gebruik met diverse soorten voedsel
- Geschikt voor de vaatwasser

4. Installatie en opzet

1. Verwijder de pliers uit de verpakking.
2. Controleer de pliers op eventuele beschadigingen of defecten.
3. Plaats de pliers op een schoon en vlak oppervlak, klaar voor gebruik.
4. Zorg ervoor dat de pliers bereikbaar zijn voor iedereen die ze nodig heeft tijdens het serveren.

5. Bediening

- Gebruik de handvatten om de pliers open en dicht te maken.
- Neem voorzichtig de gewenste hoeveelheid voedsel op met de pliers.
- Breng het voedsel naar het bord of de serveerschotel.
- Voor optimaal gebruik, oefen een gelijkmatige druk uit bij het openen en sluiten van de pliers.

6. Reiniging en onderhoud

- Was de pliers voor het eerste gebruik grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Reinig de pliers na elk gebruik, bij voorkeur in de vaatwasser.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig.
- Bewaar de pliers op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Problemen oplossen

- Pliers sluiten niet goed: Controleer op voedselresten die de opening kunnen blokkeren. Maak de pliers schoon.
- Pliers zijn gebroken of beschadigd: Stop met het gebruik en vervang ze.
- Moet opnieuw worden schoon gemaakt: Volg de reinigingsinstructies voor het beste resultaat.

8. Afvoer

- Gooi de pliers weg in overeenstemming met lokale regelgeving voor kunststof afval.
- Zorg ervoor dat de pliers vrij zijn van voedselresten voordat ze worden weggegooid.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Pinzas Curvadas Cambro Lugano R de 305 mm - 12 Piezas

1. Información General

Las pinzas curvadas Cambro Lugano R de 305 mm están diseñadas para ofrecer un manejo eficiente y seguro de los alimentos en entornos de cocina comerciales. Este set de 12 piezas es ideal para restaurantes, caterings y cualquier establecimiento de comida que requiera herramientas de calidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice las pinzas exclusivamente para la manipulación de alimentos.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente las pinzas por daños. No utilice si están dañadas.
- Calor: Evite el contacto con fuentes de calor intenso para prevenir deformaciones.
- Limpieza: Lave las pinzas con agua caliente y detergente suave. Evite productos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Almacenamiento: Guarde las pinzas en un lugar seco y seguro, lejos de la exposición directa al sol y a fuentes de humedad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Pinzas Curvadas Cambro Lugano R
- Dimensiones: 305 mm
- Material: Policarbonato claro
- Cantidad: 12 piezas
- Uso: Manejo de alimentos fríos o calientes
- Color: Transparente

4. Configuración e Instalación

1. Retire las pinzas del embalaje.
2. Lave las pinzas con agua y jabón antes del primer uso.
3. Verifique que las pinzas se abran y cierren correctamente.
4. Almacene en un lugar accesible para su uso regular en la cocina.

5. Operación

- Sostenga la parte inferior de las pinzas y abra las puntas para agarrar los alimentos.
- Asegúrese de que la mano esté limpia y seca antes de manipular los alimentos.
- Utilice las pinzas para mover o servir alimentos de manera controlada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave las pinzas a mano con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Se pueden colocar en el lavavajillas, evitando ciclos de alta temperatura.
- Almacene en un lugar limpio y seco.

7. Solución de Problemas

- Las pinzas no cierran correctamente: Verifique si hay alimentos atrapados en las bisagras. Limpie si es necesario.
- Deformación: No exponga las pinzas a calor extremo. Si están deformadas, reemplácelas.
- Rayas o abrasiones: Evite el uso de limpiadores abrasivos.

8. Eliminación

- Cuando las pinzas lleguen al final de su vida útil, recíclalas de acuerdo con las normativas locales de reciclaje de plásticos.
- No desechar en la basura común.

9. Contacto

Para más información, asistencia o reclamaciones, contáctenos:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir las pinzas curvadas Cambro Lugano R. Su satisfacción es nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DES PINCES CAMBRO LUGANO R À BORD COURBÉ

1. Informations Générales

Les pinces Cambro Lugano R à bord courbé de 305 mm sont spécialement conçues pour faciliter la manipulation des aliments en milieu professionnel. Fabriquées en matériau transparent, elles offrent à la fois durabilité et esthétique.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Préventive: Toujours manipuler les pinces avec des mains sèches pour éviter le glissement.
- Éviter les Surfaces Chaudes: Ne pas utiliser les pinces pour saisir des aliments à des températures supérieures à 70 °C.
- Pas d'Utilisation Inappropriée: Ne pas utiliser les pinces pour des applications autres que celles pour lesquelles elles sont conçues.
- Rangement Sûr: Ranger les pinces dans un endroit sec et sécurisé pour prévenir l'accident.
- Inspection Régulière: Vérifier les pinces pour toute déformation ou fissure avant utilisation.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

- Longueur: 305 mm
- Matériau: Transparent
- Diamètre de la pince: XX mm (spécification à compléter selon la référence)
- Poids: XX g (spécification à compléter selon la référence)

4. Configuration et Installation

1. Retirez les pinces de leur emballage.
2. Inspectez les pinces pour vous assurer qu'elles ne présentent aucun dommage.
3. Rincez les pinces à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
4. Placez les pinces à portée de main lors de la préparation et du service des aliments.

5. Fonctionnement

Pour utiliser les pinces Cambro Lugano R :

1. Ouvrez les pinces en pressant les poignées ensemble.
2. Placez les pinces autour de l'aliment désiré.
3. Relâchez les poignées pour saisir fermement l'aliment.
4. Pour relâcher, comprimez les poignées à nouveau.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les pinces à la main avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Évitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer le matériel.
- Rincez bien après le lavage et laissez sécher à l'air libre.

7. Dépannage

- Problème: Les pinces ne s'ouvrent pas correctement.
- Solution: Vérifiez les poignées pour toute obstruction ou déformation.
- Problème: Les pinces sont devenues collantes.
- Solution: Nettoyez avec un mélange d'eau chaude et de vinaigre pour enlever les résidus.

8. Élimination

Les pinces Cambro Lugano R peuvent être jetées avec les déchets plastiques selon les réglementations locales sur le recyclage. S'assurer que les pinces sont bien nettoyées avant de les éliminer.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Nous vous remercions d'avoir choisi Cambro. Profitez de vos pinces Lugano R !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pinze Cambro Lugano R a Bordo Curvo

1. Informazioni Generali

Le pinze Cambro Lugano R a bordo curvo misurano 305 mm in lunghezza e sono progettate per una presa sicura e confortevole degli alimenti. Realizzate in materiale trasparente di alta qualità, queste pinze sono ideali per l'uso in ristoranti, catering e altre applicazioni di servizio alimentare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per lo scopo previsto.
- Tenere lontano da fonti di calore intenso e fiamme.
- Assicurarsi che le pinze siano pulite e asciutte prima dell'uso per evitare contaminazioni.
- Non utilizzare con alimenti congelati o estremamente caldi per evitare danni.
- Fare attenzione a non schiacciare le mani quando si chiudono le pinze.
- Ispezionare le pinze regolarmente per rilevare segni di usura o danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Cambro Lugano R
- Tipo: Pinze a bordo curvo
- Lunghezza: 305 mm
- Materiale: Plastica trasparente
- Colore: Trasparente
- Peso: leggero per un facile utilizzo

4. Impostazione e Installazione

1. Rimuovere le pinze dalla confezione.
2. Lavare le pinze con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.
3. Asciugare completamente le pinze prima dell'uso.
4. Posizionare le pinze in un luogo facilmente accessibile nella cucina o nell'area di servizio.

5. Operazione

- Per utilizzare le pinze, afferrare il manico e fare pressione per aprire le pinze.
- Inserire la pinza nell'alimento desiderato e rilasciare il manico per afferrare l'alimento.
- Per rilasciare l'alimento, premere nuovamente il manico delle pinze.
- Si consiglia di utilizzare le pinze per cibi freddi o a temperatura ambiente per un miglior funzionamento.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare bene le pinze prima di riporle.
- Controllare le pinze per eventuali segni di usura e sostituirle se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se le pinze non afferrano correttamente gli alimenti, controllare se sono pulite e asciutte.
- Se si notano crepe o cedimenti, interrompere l'uso e sostituire.
- Per problemi di funzionamento, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Le pinze Cambro Lugano R sono completamente riciclabili.
- Smaltire secondo le normative locali in materia di rifiuti plastici.
- Non gettare nel pattume domestico.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania