

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: GRZG25

(4 pieces) Grill tongs



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro 4 Pieces Grill Tongs (GRZG25)

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro 4 Pieces Grill Tongs (GRZG25). These high-quality grilling tools are designed to enhance your cooking experience, providing exceptional functionality and durability. Ideal for both professional and home use, our grill tongs allow for effortless handling of various food items on the grill.

2. Safety Information

- Always use the tongs with caution to avoid burns or injuries.
- Keep the tongs away from children to prevent accidents.
- Do not use the tongs near open flames or on heated surfaces longer than necessary.
- Ensure the tongs are clean and dry before using to avoid contamination.
- Inspect the tongs before each use for any signs of wear or damage. Discontinue use if any damage is detected.
- Avoid using the tongs with non-stick cookware as they may scratch the surface.
- Do not put the tongs in the dishwasher unless specified that they are dishwasher safe.
- Store the tongs in a safe, dry place when not in use.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel, Heat-resistant silicone
- Length: 27 cm
- Weight: 0.15 kg
- Color: Silver with black silicone grips
- Quantity: 4 pieces

4. Setup and Installation

The GGM Gastro Grill Tongs are ready to use upon unboxing. No special tools or installation are required. Simply follow these steps:

1. Remove the tongs from the packaging.
2. Inspect the tongs for any visible damage.
3. Ensure that the grips are firmly attached and the tongs operate smoothly.
4. If applicable, wash the tongs before first use with warm, soapy water and let them dry thoroughly.

5. Operation

To use your grill tongs effectively:

1. Firmly grip the tongs by the handles.
2. Open the tongs by squeezing the handles together.
3. Position the tongs around the food item you wish to lift or turn.
4. Squeeze the handles gently to grasp the food securely.
5. Lift the item carefully and place it onto the grill or serving plate.
6. Always return the tongs to a safe resting position after use.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the tongs after each use to prevent food residue build-up.
- Hand wash in warm, soapy water and rinse thoroughly, or as indicated on the packaging if dishwasher safe.
- Dry the tongs immediately after cleaning to prevent rust or staining.
- Store the tongs in a dry area to ensure longevity.

7. Troubleshooting

- If the tongs do not grip well: Check for any food particles lodged in the mechanism and clean if necessary.
- If the silicone grips come loose: Inspect for any damage and ensure they are securely attached. If loose, replace them or contact customer service.
- For any other issues not resolved through cleaning and inspection, please contact customer support.

8. Disposal

At the end of the product's life cycle, please dispose of the tongs in an environmentally friendly manner. Separate the materials if possible and follow local waste disposal regulations for stainless steel and silicone products.

9. Contact

For further inquiries or support, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products! Happy grilling!

DE DEUTSCH

Produktmanual: 4-teiliges Grillzangen-Set GRZG25

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des 4-teiligen Grillzangen-Sets GRZG25. Dieses Set wurde entwickelt, um Grillmeister bei der Zubereitung von köstlichen Grillgerichten zu unterstützen. Es besteht aus hochwertigen Materialien, die Langlebigkeit und hervorragende Leistung gewährleisten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Produkt herauszuholen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie die Grillzangen ausschließlich für das Grillen und Servieren von Lebensmitteln.
- Hitze: Achten Sie darauf, die Zangen nicht in die Flamme zu halten, und vermeiden Sie direkten Kontakt mit offenen Flammen oder heißen Oberflächen.
- Kinder: Halten Sie das Produkt von Kindern fern, um Verletzungen oder Verbrennungen zu vermeiden.
- Materialien: Achten Sie darauf, dass die Materialien (Edelstahl, Silikon) in einwandfreiem Zustand sind, um Verletzungen zu verhindern.
- Reinigung: Achten Sie darauf, die Zangen nach jeder Benutzung zu reinigen, um Verunreinigungen zu vermeiden.
- Verpackung: Bewahren Sie das Produkt in der Originalverpackung auf, wenn es nicht verwendet wird, um Schäden zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: 4-teiliges Grillzangen-Set
- Materialien: Edelstahl, Silikon
- Farbe: Silber/Schwarz
- Für den Einsatz: Grillen, Servieren
- Set beinhaltet: Zwei Grillzangen, einen Spatel und einen Wender
- Abmessungen: Jeweils 30 cm lang

4. Einrichtung und Installation

- Öffnen Sie das Paket und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
- Wifi-Zugang oder spezielle Einstellungen sind nicht erforderlich; einfach die Zangen verwenden.
- Um die Grillzangen zu verwenden, ziehen Sie sie einfach aus dem Set heraus und bereiten Sie sich auf Ihre Grillgerichte vor.

5. Betrieb

1. Heizen Sie den Grill auf die gewünschte Temperatur vor.
2. Verwenden Sie die Grillzangen, um Lebensmittel auf dem Grill zu platzieren; die Silikonbeschichtung schützt gegen hohe Temperaturen und bietet optimalen Halt.
3. Wenden oder servieren Sie die Lebensmittel mit den Zangen, um gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Nach Gebrauch sollten die Grillzangen gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Lassen Sie die Zangen an der Luft trocknen oder wischen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
- Lagern Sie die Zangen an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Grillzangen bewegen sich nicht richtig.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Mechanik blockiert ist, und reinigen Sie sie gegebenenfalls.
- Problem: Zangen sind rau oder beschädigt.
Lösung: Überprüfen Sie die Zangen auf Gebrauchsspuren und ersetzen Sie sie, wenn erforderlich.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Teile gemäß den örtlichen Vorschriften für die Mülltrennung.
- Werkstoffe wie Edelstahl und Silikon sind recyclebar; bringen Sie diese zu einem örtlichen Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:
E-Mail: info@gmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Grillen!

NL NEDERLANDS

Handleiding voor 4-delige Grilltangen (GRZG25)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de 4-delige grilltangen GRZG25. Dit product is ontworpen om uw kookervaring te verbeteren met hoogwaardige materialen en een doordachte constructie. Deze grilltangen zijn ideaal voor het omgaan met vlees, groenten en andere gerechten op de grill.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de tangen alleen voor hun bedoelde doel, namelijk het grillen van voedsel.
- Vermijd contact met open vuur of gloeiende oppervlakken om brandwonden te voorkomen.
- Houd de tangen buiten het bereik van kinderen om ongevallen te vermijden.
- Controleer de tangen regelmatig op beschadigingen of slijtage voordat u ze gebruikt.
- Gebruik hittebestendige handschoenen voor extra bescherming.
- Reinig de tangen grondig voordat u ze voor de eerste keer gebruikt.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS en kunststof
- Lengte: 30 cm
- Kleur: Zilver met zwarte accenten
- Gewicht: 300 gram
- Geschikt voor vaatwasser: Ja
- Hittebestendig tot: 250°C

4. Installatie en Setup

De installatie van de grilltangen is eenvoudig en vereist geen tools. Volg deze stappen:

1. Haal de tangen uit de verpakking en inspecteer op eventuele beschadigingen.
2. Zorg ervoor dat de tangen schoon zijn voordat u ze voor de eerste keer gebruikt.
3. U kunt de tangen gebruiken zonder verdere installatie. Zorg er wel voor dat ze goed op elkaar zijn geklikt voor optimale prestaties.

5. Bediening

- Open en sluit de tangen door de handgrepen samen te drukken en weer los te laten.
- Gebruik de tangen om voedsel veilig en effectief van de grill te nemen.
- Voor een betere grip, gebruik een draaiende beweging bij het opnemen van voedsel.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik, reinigt u de tangen met warm water en een mild afwasmiddel.
- U kunt de tangen ook in de vaatwasser plaatsen voor een grondige reiniging.
- Droog de tangen goed af voor opslag om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de tangen op een droge plek, beschermd tegen extreme temperaturen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Tangen openen of sluiten niet goed.
Oplossing: Controleer of er geen vuil of voedselresten tussen de scharnieren zitten en reinig indien nodig.
- Probleem: Roestvlekken verschijnen.
Oplossing: Zorg ervoor dat de tangen goed worden drooggedroogd na het reinigen en bewaar ze op een droge plaats.

8. Afvoer

- Stort de grilltangen niet in het gewone afval.
- Controleer de lokale regelgeving voor de juiste manier om metalen en kunststof afval te recyclen.
- Lever het product in bij een erkende afvalverwerkingsfaciliteit.

9. Contact

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

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw grilltangen!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Pinzas de Grill (GRZG25)

1. Información General

Las pinzas de grill GRZG25 son una herramienta de cocina diseñada para proporcionar un agarre seguro y cómodo al manipular alimentos calientes a la parrilla. Fabricadas con materiales de alta calidad, estas pinzas son ideales para cocinar en interiores y exteriores.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Úselas únicamente para manipular alimentos en parrillas y cocina.
- Evitar Quemaduras: No toque la parte metálica de las pinzas cuando estén expuestas al calor.
- Mantener Fuera del Alcance de los Niños: Este producto no es un juguete y debe ser utilizado solo por adultos.
- Inspección Regular: Verifique las pinzas regularmente para asegurarse de que no haya daños. Si las pinzas están dañadas, no continúe usándolas.
- Almacenamiento Seguro: Guarde las pinzas en un lugar seco y seguro, protegiéndolas del agua y la humedad.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Modelo: GRZG25
- Material: Acero inoxidable y mango de silicona
- Longitud: 30 cm
- Color: Negro
- Características: Aislamiento térmico, fácil limpieza, diseño ergonómico

4. Instalación y Configuración

Las pinzas GRZG25 no requieren instalación. Simplemente retírelas del empaque y asegúrese de que están limpias antes de usar. Verifique que las pinzas se cierren correctamente al apretarlas y que el mecanismo funcione sin problemas.

5. Operación

Para utilizar las pinzas:

1. Abra las pinzas utilizando el mango de silicona.
2. Coloque el alimento deseado entre las puntas de las pinzas.
3. Cierre las pinzas con firmeza pero sin forzar, asegurando un agarre seguro sobre el alimento.
4. Retire el alimento de la parrilla o superficie caliente con precaución.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza a Mano: Lave las pinzas a mano con agua tibia y jabón suave.
- Lavavajillas: También son aptas para lavavajillas, colocando en la parte superior.
- Secado: Seque completamente después de la limpieza para evitar la corrosión.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco para prolongar la vida útil del producto.

7. Solución de Problemas

- Las pinzas no cierran correctamente: Asegúrese de que no haya obstrucciones y que el mecanismo no esté dañado.
- Dificultad al abrir/cerrar: Verifique que las bisagras no estén bloqueadas por residuos de alimentos. Limpiar si es necesario.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, devuélvalo a un punto de reciclaje apropiado. No deseche en la basura general.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour la pince à griller 4 pièces GRZG25

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la pince à griller 4 pièces GRZG25. Ce produit est conçu pour faciliter la préparation et le service de vos plats grillés. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il offre une durabilité et une performance supérieures pour tous vos besoins de grillades.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement la pince à griller pour des aliments sur le grill. Ne pas utiliser pour des aliments trop lourds ou ayant des contours tranchants.
- Proximité des flammes : Éloignez la pince des flammes nues pour éviter toute déformation ou brûlure.
- Équipement de protection : Portez des gants de protection si nécessaire lors de la manipulation des aliments chauds.
- Surveillance : Ne laissez pas la pince sans surveillance lorsqu'elle est en utilisation sur le grill.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Pince à griller 4 pièces GRZG25
- Matériau : Acier inoxydable et plastique résistant à la chaleur
- Dimensions : Longueur 35 cm
- Poids : 500 g
- Caractéristiques : Pince avec poignées ergonomiques pour une prise en main facile, résistant à la chaleur jusqu'à 250°C.

4. Installation et configuration

- Déballage : Retirez la pince de son emballage et vérifiez qu'elle ne présente aucun dommage.
- Préparation : Lavez la pince avec de l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
- Usage : Il n'y a pas de montage requis. La pince est prête à l'emploi après nettoyage.

5. Fonctionnement

- Utilisation des pinces : Ouvrez les pinces en utilisant la poignée et saisissez les aliments.
- Réglage de la pression : Ajustez la pression fermement pour une prise optimale des aliments, tout en évitant de les écraser.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage après utilisation : Lavez à la main avec un détergent doux et rincez à l'eau claire. Ne pas utiliser d'ustensiles abrasifs.
- Séchage : Essuyez la pince avec un chiffon sec pour éviter la corrosion.
- Stockage : Rangez dans un endroit sec et frais.

7. Dépannage

- La pince ne se ferme pas correctement : Vérifiez que rien ne bloque le mécanisme. Nettoyez les articulations si nécessaire.
- Dommages visibles : Inspectez régulièrement pour des signes d'abrasion ou de déformation. Si endommagée, ne pas utiliser.

8. Élimination

Recyclez le produit conformément aux règlements locaux sur les déchets. Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez contacter notre service client :

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

Merci pour votre confiance dans notre produit. Profitez de vos grillades en toute sécurité !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pinze da Grill 4 Pezzi GRZG25

1. Informazioni Generali

Le pinze da grill GRZG25 sono progettate per facilitare la cottura e la manipolazione degli alimenti sulla griglia. Realizzate con materiali di alta qualità, le pinze sono progettate per resistere al calore e garantire una presa sicura.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo le pinze per il loro scopo previsto.
- Tenere le pinze a distanza da fonti di calore quando non in uso.
- Non immergere le pinze in acqua mentre sono calde.
- Maneggiare con cautela per evitare ustioni.
- Non utilizzare le pinze per alimenti che non possono essere sollevati in sicurezza.
- Lavare le pinze prima del primo utilizzo.
- Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Lunghezza: 30 cm
- Peso: 200 g
- Colore: Argento
- Manici: Antiscivolo
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

4. Installazione e Montaggio

Le pinze GRZG25 non richiedono alcuna installazione complessa. Prima dell'uso, assicurarsi che tutte le parti siano presenti e integri. Non è necessario assemblare parti; le pinze sono pronte all'uso con un semplice gesto di apertura e chiusura.

5. Operazione

Per utilizzare le pinze:

1. Aprire le pinze afferrando i manici.
2. Posizionare le pinze sopra il cibo alla griglia.
3. Chiudere le pinze per afferrare il cibo saldamente.
4. Sollevare e ruotare il cibo come desiderato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare le pinze con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo per rimuovere residui di cibo.
- È possibile lavarle in lavastoviglie per una pulizia più intensa.
- Asciugare completamente le pinze prima di riporle.
- Controllare regolarmente le pinze per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se le pinze non afferrano il cibo correttamente, controllare che non ci siano residui di cibo sulle punte.
- Se si notano segni di ruggine, interrompere l'uso e pulire accuratamente.
- Se il meccanismo di apertura e chiusura è rigido, lubrificare leggermente il giunto con olio da cucina.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile delle pinze, smaltirle secondo le normative locali. Verificare se il materiale può essere riciclato e seguire le linee guida appropriate.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Tel: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania