

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: GRZG27

(4 pieces) Grill tongs



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

EN ENGLISH

Product Manual for 4 Pieces Grill Tongs GRZG27

1. General Information

Thank you for purchasing the 4 Pieces Grill Tongs GRZG27. This set is designed to provide you with high-quality grilling tools that are essential for any grilling enthusiast. Crafted for durability and functionality, these tongs ensure a safe and enjoyable cooking experience.

2. Safety Information

- Use Caution: Always use tongs with care while handling hot food to avoid burns. Keep tongs out of the reach of children when not in use.
- Heat Resistance: The tongs are designed to withstand high temperatures. However, avoid direct contact with open flames to prevent damage.
- Cleaning Safety: Ensure that the tongs are thoroughly cleaned before and after use to avoid cross-contamination of food.
- Avoid Sharp Edges: Handle the tongs carefully, avoiding sharp edges when cleaning or operating them.
- Storage: Store the tongs in a dry environment, away from direct sunlight and moisture, to prevent deterioration.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Length: 17 inches (43 cm)
- Weight: 0.9 lbs (0.4 kg)
- Color: Silver
- Features: Heat-resistant handles, locking mechanism, non-slip grip

4. Setup and Installation

1. Unbox the Product: Carefully remove the tongs from the packaging.
2. Check Components: Ensure all pieces are included and undamaged.
3. Adjust Locking Mechanism: To ensure the tongs operate smoothly, test the locking mechanism by opening and closing the tongs a few times.
4. Select a Storage Area: Choose a dry place to hang or store tongs when not in use, ensuring they are easily accessible.

5. Operation

To use the grill tongs, follow these steps:

1. Open the tongs using the handles.
2. Grasp the desired food item securely in the grip.
3. Lift and turn the food as necessary during cooking.
4. Release the grip by squeezing the handles.

Ensure that the tongs are used at a proper angle to maintain control of the food item.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Clean the tongs immediately after use to prevent food residue from hardening.
- Hand Wash Recommended: Use warm, soapy water and a sponge to clean the tongs. Avoid abrasive cleaners that could scratch the surface.
- Dry Thoroughly: Ensure the tongs are completely dry before storing to prevent rust or corrosion.
- Avoid Dishwasher: It is recommended to hand wash instead of using a dishwasher to maintain the integrity of the tongs.

7. Troubleshooting

- Issue: Tongs Not Holding Food Securely
 - Ensure food is gripped at the widest point for maximum control.
 - Check for any debris that could be obstructing the grip.
- Issue: Locking Mechanism Not Functioning
 - Clean the locking area to ensure no food particles are obstructing it.
 - If damaged, contact customer support for further assistance.

8. Disposal

Please dispose of the tongs responsibly. If you choose to discard them, consider:

- Recycling the stainless steel component where available.
- Following local guidelines for disposing of kitchen equipment.

9. Contact

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

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

Thank you for choosing the GRZG27 Grill Tongs. We hope you enjoy your grilling experience!

DE DEUTSCH

Produktbedienungsanleitung für 4-teiliges Grillzangen-Set GRZG27

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des 4-teiligen Grillzangen-Sets GRZG27. Dieses vielseitige Grillzubehör ist ideal für Grillliebhaber, die Wert auf Qualität und Funktionalität legen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie die Grillzangen nur zum Grillen von Lebensmitteln.
- Hitzequelle: Halten Sie Abstand zu offenen Flammen und heißen Oberflächen.
- Erhitzen: Überprüfen Sie die Temperatur der Zangen, bevor Sie sie berühren.
- Küchenutensilien: Verwenden Sie keine scharfen oder schneidenden Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie die Zangen nach dem Grillen abkühlen, bevor Sie sie reinigen; Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
- Transport: Tragen Sie die Zangen im geschlossenen Zustand, um Verletzungen vorzubeugen.

3. Produktübersicht und technische Daten

Das 4-teilige Grillzangen-Set GRZG27 umfasst:

- Material: Hochwertiger Edelstahl mit ergonomischen Kunststoffgriffen
- Länge der Zangen: 30 cm
- Farbe: Silber mit schwarzen Griffen
- Verpackungsgröße: 33 x 10 x 5 cm
- Gewicht: 800 g

4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie das Produkt aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass die Zangen sauber sind, bevor Sie sie verwenden.
3. Keine Montage erforderlich: Die Zangen sind sofort einsatzbereit, es sind keine zusätzlichen Installationsschritte nötig.

5. Betrieb

- Griffposition: Halten Sie den Griff fest, um eine sichere Handhabung zu gewährleisten.
- Entriegeln: Zum Öffnen der Zangen ziehen Sie den Griff auseinander.
- Beladen: Legen Sie die Grillware zwischen die Zangenblätter.
- Schließen: Drücken Sie die Griffe zusammen, um die Nahrungsmittel sicher zu halten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie die Zangen mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
- Geschirrspüler: Die Zangen sind spülmaschinenfest, jedoch wird Handreinigung empfohlen, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Lagerung: Bewahren Sie die Zangen an einem trockenen Ort auf, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Rost: Wenn Rost auftritt, trocknen Sie die Zangen sofort ab und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.
- Lockerheit: Überprüfen Sie bei Feststellung von Spiel, ob die Zangen richtig zusammengebaut sind. Bei anhaltenden Problemen kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Zangen gemäß den gesetzlichen Bestimmungen für Metallabfälle. Bringen Sie die Zangen zu einer örtlichen Recyclingstelle oder einem Metallrecycler.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de 4-delige Grilltangen GRZG27

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de 4-delige Grilltangen GRZG27. Deze hoogwaardige grilltangen zijn ideaal voor het hanteren van voedsel tijdens het grillen en koken. Ze zijn ontworpen voor zowel professioneel als huishoudelijk gebruik en zijn vervaardigd uit duurzame materialen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de tangen alleen voor het hanteren van voedsel.
- Houd de tangen buiten bereik van kinderen om verwondingen of verstikkingen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de tangen niet in contact komen met open vuur of hete oppervlakken langer dan nodig.
- Controleer altijd voorafgaand aan gebruik op beschadigingen of slijtage aan de tangen. Gebruik ze niet indien beschadigd.
- Reinig de tangen grondig voor en na elk gebruik om voedseloverdracht en bacteriegroei te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte: 30 cm
- Gewicht: 200 gram
- Kleur: Zilver
- Aantal stuks: 4

4. Opstelling en installatie

De 4-delige Grilltangen vereisen geen speciale installatie. Volg deze eenvoudige stappen voor gebruik:

1. Haal de tangen voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer de tangen op eventuele beschadigingen.
3. Zorg ervoor dat de tangen goed functioneren door ze een paar keer te openen en te sluiten.
4. De tangen zijn direct klaar voor gebruik.

5. Bediening

Gebruik de tangen als volgt:

1. Plaats de tangen stevig rond het voedsel dat u wilt hanteren.
2. Druk de handgrepen samen om het voedsel vast te houden.
3. Hef het voedsel voorzichtig van de grill of het kookoppervlak.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Maak de tangen na elk gebruik schoon met warm zeepsop en een zachte spons.
- Spoel goed af met schoon water om zeepresten te verwijderen.
- Droog de tangen goed af voordat u ze opbergt.
- Vermijd schurende materialen die de oppervlakte kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De tangen sluiten niet goed.
Oplossing: Controleer op voedselresten of vuil die de werking belemmeren. Reinig indien nodig.
- Probleem: Er zijn tekenen van roest.
Oplossing: Reinig grondig en zorg ervoor dat de tangen goed worden gedroogd na gebruik. Gebruik een mild roestbestrijdingsmiddel indien nodig.

8. Afvoer

Disposeer de tangen op een milieuvriendelijke manier. Neem contact op met lokale recyclingfaciliteiten voor instructies over het recyclen van roestvrij staal. Gooit u de tangen als restafval weg, zorg ervoor dat ze niet gevaarlijk zijn voor het milieu.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Pinzas para Parrilla de 4 Piezas GRZG27

1. Información General

Gracias por elegir las pinzas para parrilla de 4 piezas GRZG27. Este producto ha sido diseñado para facilitar la manipulación de alimentos en la parrilla, asegurando un asado seguro y eficiente.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Utilice las pinzas exclusivamente para parrilla y cocción. No las use con alimentos congelados ni para manipular líquidos calientes.
- Materiales: Asegúrese de que las pinzas estén libres de suciedad y residuos antes de usarlas.
- Calor: Las pinzas son resistentes al calor, pero no las deje expuestas a fuentes de calor directo durante largos períodos.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños para evitar lesiones.
- Inspección: Revise regularmente las pinzas para detectar signos de desgaste. No utilice el producto si se encuentra dañado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable y silicona
- Tamaño: 30 cm de longitud
- Peso: 200 g
- Colores disponibles: Negro, Rojo
- Características: Resistentes al calor, fácil agarre, diseño ergonómico

4. Configuración e Instalación

Las pinzas GRZG27 no requieren una instalación compleja. Simplemente retírelas del empaquetado y asegúrese de que estén limpias antes de usarlas. Si las pinzas incluyen un anillo para bloqueo, ajústelo para asegurar su almacenamiento.

5. Operación

- Apertura y Cierre: Para abrir, use el mango; para cerrar, presione los lados del mango.
- Agarrar Alimentos: Inserte la cabeza de las pinzas en el alimento y cierre suavemente.
- Descarga: Para liberar el alimento, abra las pinzas sobre el lugar deseado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave las pinzas con agua tibia y jabón después de cada uso. No utilice estropajos abrasivos.
- Secado: Seque las pinzas completamente antes de guardarlas para prevenir la corrosión.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco, preferiblemente colgadas o en un cajón.

7. Solución de Problemas

- Dificultad para Agarrar Alimentos: Asegúrese de que las pinzas estén limpias y secas. Verifique que no haya daño en los extremos.
- Ruidos al Usar: Si las pinzas hacen ruidos extraños, revise si hay residuos atrapados. Lave adecuadamente.
- Deterioro del Mango: Si el mango está dañado, no utilice las pinzas hasta que haya sido reparado o reemplazado.

8. Desecho

- Reciclaje: Este producto es reciclable. Consulte las regulaciones locales para la eliminación de productos metálicos y de silicona.
- Desecho: No arroje al medio ambiente. Deseche las piezas conforme a las normas de reciclaje de su localidad.

9. Contacto

Para más información, preguntas o soporte técnico, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation des Pincés à Griller 4 pièces GRZG27

1. Informations Générales

Les pincés à griller GRZG27 sont un ensemble de quatre outils essentiels conçus pour simplifier la cuisson sur le grill. Fabriquées avec des matériaux de haute qualité, ces pincés assurent durabilité et fonctionnalité en tout temps.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez les pincés uniquement pour leur usage prévu, soit pour retourner des aliments sur le grill.
- Ne laissez jamais les pincés sans surveillance lorsqu'elles sont utilisées près d'une source de chaleur.
- Portez des gants de protection si nécessaire.
- Ne vous approchez pas des surfaces chaudes avec les mains nues.
- Gardez les pincés hors de portée des enfants lors de l'utilisation et du rangement.
- Évaluez l'état des pincés avant chaque utilisation pour éviter toute défaillance.

3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Longueur des pincés : 30 cm
- Poids : 200 g
- Résistance à la chaleur : jusqu'à 250°C
- Couleur : Argenté

Ces pincés sont idéales pour griller viandes, légumes et fruits, facilitant une manipulation aisée sur toutes les surfaces de cuisson.

4. Installation et Mise en Service

Les pincés GRZG27 ne nécessitent pas d'installation complexe. Déballez soigneusement le produit. Avant la première utilisation, lavez les pincés à l'eau chaude savonneuse et rincez-les bien. Séchez-les avec un chiffon propre. Elles sont prêtes à être utilisées.

5. Fonctionnement

Pour utiliser les pincés, agrippez l'extrémité avec une main et relâchez l'autre main pour ouvrir les pincés. Saisissez l'aliment que vous souhaitez retourner et exercez une légère pression pour maintenir l'aliment en place. Manipulez doucement et avec précaution pour éviter d'endommager les aliments.

6. Nettoyage et Entretien

Après chaque utilisation, lavez les pincés à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Évitez l'utilisation de produits abrasifs qui pourraient rayer les surfaces. Vous pouvez aussi les mettre au lave-vaisselle en utilisant un cycle doux. Séchez soigneusement après lavage.

7. Dépannage

- Si les pincés ne s'ouvrent pas ou se ferment pas correctement, vérifiez si des débris alimentaires sont coincés dans le mécanisme.
- En cas de corrosion visible, cessez l'utilisation et nettoyez-les immédiatement avec un agent antirouille.
- Si vous constatez des dommages majeurs, n'utilisez pas les pincés et contactez le service clientèle.

8. Élimination

Les pincés GRZG27 doivent être éliminées conformément aux réglementations locales de gestion des déchets. Recyclez les matériaux en acier inoxydable afin de minimiser les impacts environnementaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale d'istruzioni per Pinze Griglia 4 Pezzi GRZG27

1. Informazioni Generali

Grazie per aver acquistato le Pinze Griglia 4 Pezzi GRZG27. Questo prodotto è stato progettato per durare nel tempo e offre una soluzione pratica per grigliare e servire cibi con facilità.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare le pinze solo per il loro scopo previsto.
- Tenere lontano dalle fiamme e da fonti di calore diretto.
- Non sovraccaricare le pinze con cibi pesanti per evitare rotture.
- Utilizzare guanti da forno se le pinze vengono utilizzate per manipolare cibi caldi.
- Tenere le pinze lontano dalla portata dei bambini quando non utilizzate.
- Non utilizzare le pinze in un forno a microonde o per cucinare su fiamme dirette.
- Pulire regolarmente le pinze per evitare contaminazioni alimentari.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Lunghezza: 30 cm
- Peso: 200 g
- Colore: Nero
- Set: 4 pezzi (2 pinze da barbecue, 2 pinze da servizio)
- Resistente al calore fino a 260°C
- Lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Configurazione

Le pinze Griglia GRZG27 sono pronte all'uso non appena vengono estratte dalla confezione. Non richiedono montaggio aggiuntivo.

- Rimuovere le pinze dalla confezione.
- Assicurarsi che le pinze siano pulite prima del primo utilizzo.
- Controllare visivamente per eventuali danneggiamenti. Se ci sono difetti, non utilizzare il prodotto.

5. Funzionamento

- Afferrate il manico delle pinze per aprire le braccia.
- Posizionare il cibo desiderato e chiudere le pinze delicatamente.
- Utilizzare le pinze per girare o servire i cibi come necessario.
- Per una manipolazione sicura, mantenere una presa salda e non forzare le pinze.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, sciacquare le pinze sotto acqua corrente.
- Per una pulizia approfondita, utilizzare un detergente delicato e una spugna non abrasiva.
- Le pinze possono essere lavate in lavastoviglie.
- Asciugare bene dopo il lavaggio per prevenire la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se le pinze non si aprono o chiudono correttamente, controllare la presenza di residui o ostruzioni tra le braccia.
- Se ci sono segni di danno o usura, interrompere l'uso immediatamente.
- Contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali per i materiali metallici.
- Non gettare le pinze nell'indifferenziato.
- Considerare la riciclabilità dei materiali utilizzati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania