

**ggmgastro**

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

**SKU: GRZG32**

**(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 (GRZG32)

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro 4-Pieces Grill Tongs. Designed for professional and home use, these grill tongs are essential kitchen tools for safely handling a variety of foods on the grill. Made from high-quality materials, they ensure durability, efficiency, and ease of use.

### 2. Safety Information

To ensure safe usage and to avoid injury, please adhere to the following guidelines:

- Always use the tongs in a controlled manner to prevent accidental slips.
- Do not use the tongs with extremely hot foods (above 300°C) directly from the grill without appropriate protection.
- Avoid exposure to flames or extremely high temperatures that may damage the tongs.
- Keep the tongs out of reach of children to prevent accidents.
- Regularly inspect the tongs for any signs of wear or damage. Do not use if damaged.
- Do not immerse electrical components (if applicable) in water. Clean only as instructed.

### 3. Product Specifications

- Product Name: 4-Pieces Grill Tongs
- Dimensions:
  - Length: 30 cm
  - Width: 4 cm
  - Height: 3 cm
- Material: Stainless Steel
- Weight: 0.5 kg
- Suitable for: Outdoor and indoor grilling
- Set Includes: 4 tongs of varying sizes

### 4. Setup and Installation

The GGM Gastro Grill Tongs do not require complex installation. Follow the steps below to prepare them for use:

1. Remove the tongs from the packaging.
2. Inspect each tong for damage or defects.
3. Rinse the tongs in warm, soapy water and dry them thoroughly before first use.
4. Ensure the tongs are fully functional and comfortable to hold.

### 5. Operation

To use the grill tongs:

1. Grip the tongs firmly by the handle.
2. Open the tongs by applying pressure to the handles.
3. Insert the tongs around the food item you wish to handle.
4. Squeeze the handles together to securely hold the food.
5. Lift and place the food on or off the grill as needed.
6. Release the food by easing the handles apart gently.

### 6. Cleaning and Maintenance

To maintain the quality and longevity of your tongs:

- Clean tongs immediately after each use to prevent food buildup.
- Wash with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- Rinse thoroughly and allow to air dry.
- Store in a dry place away from direct sunlight to prevent warping or degradation.

### 7. Troubleshooting

- If the tongs do not grip properly:
  - Inspect for any obstruction or residue in the joint.
  - Ensure no parts are bent or damaged.
- If the handles feel loose:
  - Examine for wear and replace if necessary.

### 8. Disposal

When disposing of the tongs, consider the following:

- Check local regulations regarding disposal of stainless steel items.
- If the tongs are damaged beyond use, recycle where possible.

### 9. Contact

For any queries or concerns regarding the GGM Gastro 4-Pieces Grill Tongs, please contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für 4-teiliges Grillzangen-Set GRZG32

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des 4-teiligen Grillzangen-Sets GRZG32. Dieses hochwertige Set von GGm Gastro bietet Ihnen alles, was Sie für ein erfolgreiches Grillvergnügen benötigen. Die Zangen sind robust, langlebig und für den professionellen Einsatz konzipiert.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Grillzangen nicht in der Nähe von offenen Flammen oder heißen Oberflächen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, die Zangen nicht zu überlasten, um Brüche oder Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Grillzangen außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu verhindern.
- Reinigen Sie die Zangen gründlich vor und nach dem Gebrauch, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten.
- Verwenden Sie die Grillzangen nur für ihren beabsichtigten Zweck; vermeiden Sie unsachgemäße Anwendungen.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Länge: 30 cm
- Hitze- und rostbeständig
- Ergonomisches Design für einfachen Halt
- Pflegeleicht und spülmaschinenfest

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Set auf Vollständigkeit.
2. Stellen Sie sicher, dass Ihre Grilloberfläche sauber und stabil ist.
3. Platzieren Sie die Grillzangen in der Nähe Ihrer Grillstation, um einfachen Zugriff während des Grillens zu gewährleisten.

### 5. Betrieb

- Verwenden Sie die Zangen, um Fleisch, Gemüse oder andere Grillartikel zu wenden und zu servieren.
- Achten Sie darauf, die Zangen beim Heben nicht zu überlasten, um ein Brechen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Zangen nach der Verwendung abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Zangen nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Die Zangen sind spülmaschinenfest, um eine einfache Reinigung zu ermöglichen.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Schmutz oder Ablagerungen, um sicherzustellen, dass sie hygienisch bleiben.

### 7. Fehlersuche

- Bei Schwierigkeiten bei der Handhabung überprüfen Sie, ob die Zangen richtig zusammengebaut sind.
- Bei Anzeichen von Rost oder Beschädigungen wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Wenn die Zangen nicht vollständig schließen, prüfen Sie auf Verunreinigungen an den Gelenken.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Grillzangen gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Recyclingmöglichkeiten im örtlichen Bereich nutzen, um die Umwelt zu schützen.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@ggmgastr.com](mailto:info@ggmgastr.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor 4-delige Grilltangen (GRZG32)

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro 4-delige Grilltangen (GRZG32). Deze set tangen is ontworpen voor het gebruik op BBQ's, grills en andere kooktoestellen. Dankzij de hoogwaardige materialen en ergonomische ontwerpen, zijn deze tangen ideaal voor het draaien en serveren van voedsel.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de grilltangen alleen voor hun bedoelde doel.
- Hou tangen buiten bereik van kinderen om verwondingen te voorkomen.
- Vermijd contact met hete oppervlakken om verbranding te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de tangen goed zijn vastgehouden tijdens gebruik om morsen en veroorzaakt letsel te voorkomen.
- Controleer de tangen regelmatig op tekenen van slijtage of beschadiging. Vervang indien nodig.
- Geen contact met open vuur of ketelwater voor lange tijd.
- Gebruik de tangen niet om scherpe of scherpe voorwerpen mee te pakken, om letsel of schade te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Artikelnummer: GRZG32
- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte: 30 cm
- Stijl: 4-delige set (2 grote tangen, 2 kleine tangen)
- Kleur: Zilver

### 4. Installatie en Setup

De grilltangen vereisen geen complexe installatie. Volg de volgende stappen voor gebruik:

1. Haal de tangen uit de verpakking.
2. Zorg ervoor dat de tangen schoon zijn voordat u ze voor het eerst gebruikt.
3. Indien nodig, koppel de kleine tangen aan de grote tangen voor gemakkelijk transport en opslag.
4. Plaats de tangen op een droge, veilige plek voor gebruik.

### 5. Gebruik

1. Neem de tangen aan de handgrepen vast.
2. Open de tangen door de handgrepen uit elkaar te bewegen.
3. Plaats de tangen rond het voedselitem dat u wilt oppakken.
4. Sluit de tangen stevig om het voedsel en til het voorzichtig op.
5. Voor het serveren, beweeg de tangen naar de gewenste locatie en laat het voedsel los.

### 6. Onderhoud en Schoonmaak

- Na elk gebruik, spoel de tangen af onder warm water om voedselresten te verwijderen.
- Gebruik een mild afwasmiddel en een zachte spons voor het reinigen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen of metalen schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Laat de tangen volledig drogen voordat u ze opbergt.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het voedsel blijft plakken aan de tangen.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de tangen schoon en vetvrij zijn. Probeer een beetje olie op het oppervlak aan te brengen voor betere grip.
- Probleem: Tangen functioneren niet goed (bijv. bewegen moeilijk).  
Oplossing: Controleer op vuil of blokkades die de bewegingsmechanismen kunnen hinderen. Reinig indien nodig grondig.

### 8. Afvoer

Bij het afvoeren van de tangen dient u de lokale afvalverwerkingsregels te volgen. Roestvrij staal is recyclebaar, dus overweeg het naar een recyclingpunt te brengen.

### 9. Contact

Voor aanvullende vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw GGM Gastro 4-delige Grilltangen!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Pinzas de Parrilla de 4 Piezas GRZG32

## 1. Información General

Las pinzas de parrilla GRZG32 son una herramienta esencial para cualquier amante de la cocina al aire libre. Estas pinzas están diseñadas para facilitar la manipulación de alimentos en la parrilla, asegurando una cocción adecuada y evitando quemaduras.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Solo utilice las pinzas para alimentos y en parrillas. Evite el contacto con llamas abiertas.
- Manejo: Sostenga las pinzas firmemente y utilice ambas manos si es necesario para mantener el control.
- Calor: Las pinzas son resistentes al calor, pero no las exponga directamente a la llama.
- Limpieza: Deje que las pinzas se enfríen completamente antes de limpiarlas. Nunca sumerja las pinzas calientes en agua fría, ya que puede causar daños.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud: 30 cm
- Peso: 200 g
- Color: Acero inoxidable
- Resistencia al calor: Hasta 250 °C
- Uso: Apto para lavavajillas

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire las pinzas de la caja.
2. Verifique que todas las partes estén presentes y en buen estado.
3. No necesita ninguna instalación adicional. Las pinzas están listas para usar.

## 5. Operación

- Uso de las Pinzas: Apriete las empuñaduras para abrir las pinzas. Utilice la parte acolchada para agarrar los alimentos.
- Sujeción Segura: Asegúrese de que los alimentos estén bien sujetos antes de levantarlos de la parrilla.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza a Mano: Lave las pinzas con agua tibia y jabón. Asegúrese de enjuagar bien y secar antes de almacenar.
- Apto para Lavavajillas: Coloque en la rejilla superior del lavavajillas.

## 7. Solución de Problemas

- Pinzas Dificultad para Cerrar: Verifique que no haya obstrucciones en el mecanismo de cierre.
- Desgaste: Si las pinzas se ven dañadas, considere reemplazarlas para garantizar la seguridad durante su uso.

## 8. Eliminación

- Recicle el producto en los centros de reciclaje apropiados. No lo deseche en la basura doméstica.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Pince à Griller 4 Pièces GRZG32

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la pince à griller 4 pièces GRZG32. Cet outil de cuisine est idéal pour la manipulation des aliments sur le grill, garantissant sécurité et praticité lors de vos sessions de barbecue.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Toujours utiliser la pince à griller conformément aux instructions de ce manuel pour éviter les blessures ou les dommages matériels.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Matériaux résistants à la chaleur : Vérifiez que les poignées restent fraîches et que les parties en métal ne touchent pas les surfaces chaudes trop longtemps.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants et n'autorisez pas leur utilisation sans supervision.
- Nettoyage : Assurez-vous que le produit est complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Inspection régulière : Vérifiez régulièrement les outils pour des signes d'usure ou de dommages.

## 3. Vue d'ensemble du produit et Spécifications

- Modèle: GRZG32
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Longueur: 30 cm
- Poignées: Antidérapantes
- Résistance à la chaleur: Jusqu'à 250°C
- Poids: 500 g
- Utilisation: Barbecue, cuisine, événement extérieur

## 4. Configuration et Installation

1. Déballage : Ouvrez soigneusement l'emballage et retirez toutes les pièces de la pince.
2. Vérification : Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes et en bon état.
3. Montage : Si des pièces doivent être assemblées, suivez les instructions fournies pour votre modèle.
4. Emplacement d'utilisation : Choisissez une surface stable et résistante à la chaleur pour votre grill.

## 5. Fonctionnement

1. Température : Assurez-vous que le grill est préchauffé à la température désirée avant d'utiliser la pince.
2. Utilisation : Attrapez les aliments avec la pince en assurant une prise ferme. Vous pouvez retourner, soulever et déplacer les aliments avec aisance.
3. Rangement : Après utilisation, rangez toujours la pince dans un endroit sûr.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après utilisation : Essuyez avec un chiffon humide et savonneux. Ne pas immerger dans l'eau.
- Désinfection : Pour un nettoyage en profondeur, utilisez un désinfectant adapté aux surfaces alimentaires.
- Stockage : Gardez la pince dans un endroit sec pour éviter la corrosion.

## 7. Dépannage

- La pince ne fonctionne pas : Assurez-vous que le grill fonctionne correctement et que la pince est bien utilisée.
- Dommages visibles : Si vous remarquez des déchirures dans les poignées ou toute autre perte d'intégrité, cessez immédiatement l'utilisation et remplacez le produit.

## 8. Élimination

- Élimination Responsable : Ne jetez pas le produit à la poubelle. Apportez-le à un centre de recyclage approprié afin qu'il soit éliminé de manière responsable, conformément aux lois locales en matière de déchets.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la pince à griller GRZG32. Profitez de vos grillades en toute sécurité!

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pinza per Griglia a 4 Pezzi GRZG32

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Pinza per Griglia a 4 Pezzi GRZG32 di GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per facilitare la preparazione e la gestione dei tuoi alimenti durante la grigliatura. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un'esperienza sicura e soddisfacente.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo e Manutenzione: Utilizzare solo per il fine previsto. Non lasciare la pinza incustodita durante l'uso.
- Surriscaldamento: Evitare il contatto diretto con fiamme e fonti di calore.
- Danni e Usura: Non utilizzare se ci sono segni di usura o danni. In caso di rottura, non tentare di riparare.
- Sicurezza Alimentare: Assicurarsi che le pinze siano pulite prima di entrare in contatto con il cibo.
- Mantenere lontano da bambini: Non lasciare il prodotto alla portata dei bambini.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome prodotto: Pinza per Griglia a 4 Pezzi GRZG32
- Dimensioni: 32 cm di lunghezza
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Colore: Argento
- Utilizzo: Per grigliare carne, pesce e verdure
- Caratteristiche: Manico ergonomico, facile da impugnare

## 4. Configurazione e Installazione

La pinza GRZG32 è pronta per l'uso immediato. Non è necessario alcun montaggio. Assicurarsi che la pinza sia pulita e asciutta prima dell'uso.

## 5. Funzionamento

- Aprire e chiudere la pinza utilizzando il manico ergonomico.
- Usare la pinza per afferrare e girare gli alimenti sulla griglia.
- Assicurarsi di afferrare saldamente per evitare che gli alimenti scivolino.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lavare le pinze in acqua calda e sapone.
- Non utilizzare detergenti abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Conservare in un luogo asciutto per prevenire la corrosione.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Ruggine: Se si nota ruggine, pulire con un panno umido e asciugare immediatamente.
- Difficoltà a Chiudere: Assicurarsi che non ci siano detriti nel meccanismo di chiusura. Pulire se necessario.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli articoli in acciaio inox. Non disperdere nell'ambiente. Se non è più utilizzabile, portare il prodotto in un centro di raccolta di materiali riciclabili.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande sui prodotti, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto GGM Gastro. Buona grigliata!