

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: GRZG40

(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 (Model GRZG40)

1. General Information

Thank you for purchasing the 4 Pieces Grill Tongs (Model GRZG40). This product is designed for grilling enthusiasts, offering excellent handling and control while preparing your favorite grilled foods. The ergonomic design and high-quality materials ensure a perfect grilling experience.

2. Safety Information

When using the grill tongs, observing safety procedures is crucial to prevent accidents and injuries.

- Always handle hot food with care: The grill tongs are designed for use with hot items. Ensure that you do not touch the hot surfaces directly.
- Keep out of reach of children: The tongs may be sharp and should not be used by children without supervision.
- Avoid using near open flames: The tongs are heat resistant but can deform if subjected to direct flames for extended periods.
- Inspect before use: Regularly check the tongs for any damage or wear. Do not use if there are signs of deterioration.
- Use on a stable surface: When preparing food, ensure that you use the tongs on a flat and stable surface to avoid spills and accidents.
- Do not use in a dishwasher: To maintain their quality, do not clean the tongs in a dishwasher or use abrasive cleaning materials.

3. Product Specifications

- Model: GRZG40
- Material: Stainless steel with silicone grips
- Length: 30 cm
- Weight: 200 g
- Color: Silver with black grips
- Heat Resistance: Up to 250°C
- Care Instructions: Hand wash only

4. Setup and Installation

The grill tongs require no assembly. Simply remove them from the packaging and ensure they are clean before initial use.

1. Unpack the tongs from the packaging.
2. Wash the tongs with warm soapy water and rinse thoroughly.
3. Allow the tongs to dry completely before using them for the first time.

5. Operation

To use the grill tongs effectively:

1. Grip the tongs at the handle, ensuring that the silicone grip is comfortable.
2. Open the tongs by pressing the handles together.
3. Slide the tongs around the food item, tightening the grip by releasing the handles.
4. Lift the food carefully off the grill.
5. Ensure to close the tongs when not in use for easy storage.

6. Cleaning and Maintenance

To maintain the quality and performance of your grill tongs:

- Hand wash the tongs in warm soapy water after each use.
- Rinse thoroughly to remove soap residue.
- Dry with a soft cloth to prevent rusting.
- Avoid using abrasive materials that could scratch the surface.

7. Troubleshooting

If you encounter issues with the grill tongs:

- Stiff handles: If the tongs feel stiff, clean any food residue from the joints and lubricate with a food-safe lubricant.
- Grip failure: If the silicone grips feel loose or come off, securely attach them back into place. Replacements are available from the manufacturer.

8. Disposal

When the grill tongs reach the end of their lifespan, dispose of them responsibly:

- Check if the tongs can be recycled in your local area.
- If not recyclable, dispose of them with regular waste. Ensure to follow local regulations regarding metal disposal.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

Thank you for choosing the GRZG40 Grill Tongs. Enjoy your grilling experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro 4-teiliges Grillzangen Set GRZG40

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro 4-teiligen Grillzangen Sets GRZG40. Dieses hochwertige Grillzangen Set ist ideal für professionelle Grillmeister und Hobbyköche. Mit einer perfekten Kombination aus Funktionalität und Design sind diese Zangen Ihr perfekter Begleiter beim Grillen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Grillzangen niemals über einem offenen Feuer oder in engen Räumen, in denen sich Rauch stauen kann.
- Halten Sie die Grillzangen von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie beim Grillen darauf, dass die Zangen nicht überhitzt werden, um Verbrennungen und Materialschäden zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Grillzangen immer nach jedem Gebrauch, um die Ansammlung von Bakterien zu verhindern.
- Verwenden Sie die Grillzangen ausschließlich zum Wenden und Servieren von Grillgut, um die sicherzustellen, dass die Zangen nicht überlastet werden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl und Silikon
- Länge: 30 cm (für die großen Zangen), 25 cm (für die kleinen Zangen)
- Hitzebeständig bis: 230°C
- Pflegehinweis: Spülmaschinenfest
- Farbe: Schwarz/Silber

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, die die Grillzangen schützen.
- Überprüfen Sie die Grillzangen auf Schäden. Verwenden Sie keine beschädigten Teile.
- Bei Bedarf können die Zangen mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden, bevor Sie sie verwenden.
- Es sind keine speziellen Installationsschritte notwendig. Die Grillzangen sind einsatzbereit.

5. Betrieb

- Nehmen Sie die Grillzangen in die Hand und öffnen Sie sie mit einer komfortablen Handbewegung.
- Verwenden Sie die Zangen, um das Grillgut sicher zu greifen und zu wenden.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Zangen nicht zu stark belasten, um eine Beschädigung zu verhindern.
- Nach der Verwendung lassen Sie die Zangen auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Zangen nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel, um Rückstände zu beseitigen.
- Die Zangen sind spülmaschinenfest, empfehlen aber eine Handwäsche, um die Lebensdauer zu erhöhen.
- Trocknen Sie die Zangen gründlich ab, bevor Sie sie lagern.
- Lagern Sie die Zangen an einem trockenen Ort, um Rost und Schimmelbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Grillzangen lassen sich nicht öffnen.
Lösung: Überprüfen Sie, ob Schmutz oder Rückstände die Zangen blockieren. Reinigen Sie die Gelenke gründlich.
- Problem: Zangen weisen unerwünschte Verfärbungen auf.
Lösung: Dies könnte durch übermäßige Hitze verursacht werden. Verwenden Sie die Zangen nicht über direkter Flamme.
- Bei weiteren Problemen kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt umweltgerecht entsprechend den lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle.
- Die Verpackung sollte ebenfalls recycelt werden, wenn dies möglich ist.

9. Kontakt

Für Fragen oder Probleme 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 (GRZG40)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de 4-delige Grilltangen van GGM Gastro. Deze tangen zijn ontworpen voor gebruik bij het grillen en bieden een praktische manier om voedsel te hanteren op de grill. Zorg ervoor dat u deze handleiding zorgvuldig doorleest om het meeste uit uw product te halen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de grilltangen alleen voor hun beoogde doel, namelijk het hanteren van voedsel op de grill.
- Warmtebestendigheid: De handgrepen zijn ontworpen om te voorkomen dat ze oververhit raken. Vermijd echter langdurig contact met open vuur of directe hitte.
- Let op scherpe randen: De randen van de tangen kunnen scherp zijn. Wees voorzichtig bij het hanteren om snijwonden te voorkomen.
- Houd buiten bereik van kinderen: Deze tangen zijn niet geschikt voor kinderen. Zorg ervoor dat ze buiten bereik zijn wanneer ze niet in gebruik zijn.
- Reiniging: Zorg ervoor dat de tangen goed schoongemaakt worden na gebruik om voedselveiligheid te waarborgen.
- Gebruik met verantwoordelijkheid: Volg de algemene richtlijnen voor voedselveiligheid bij het grillen en koken.

3. Product Specificaties

- Afmetingen: 30 x 5 x 5 cm
- Materiaal: Roestvrij staal met hittebestendige handgrepen
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geen specifieke capaciteit, geschikt voor het hanteren van voedsel

4. Setup en Installatie

1. Verpakking openen: Neem de grilltangen uit de verpakking en controleer of er geen beschadigingen zijn.
2. Instellen: Voor gebruik zijn er geen speciale instellingen vereist. Zorg ervoor dat de tangen volledig zijn samengevoegd en dat de scharnieren soepel bewegen.
3. Bereid de grill voor: Zorg ervoor dat uw grill schoongemaakt is en klaar voor gebruik voordat u de tangen gaat gebruiken.

5. Gebruik

- Pak het voedsel met de tangen en draai of draai het om op de grill.
- Druk op de hendel om de tangen te openen en te sluiten.
- Gebruik de tangen om voedsel veilig om te draaien zonder het te beschadigen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de tangen na elk gebruik met warm zeepsop en een zachte spons.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die de tangen kunnen beschadigen.
- Droog de tangen zorgvuldig af om watervlekken of roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de tangen op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Tangen bewegen niet soepel: Controleer op voedselresten of zeepresten in de scharnieren. Reinig indien nodig.
- Tangen zijn vervormd: Zorg ervoor dat ze niet blootgesteld worden aan extreme temperaturen of druk. Dit kan schade veroorzaken.

8. Afvoer

Wanneer de grilltangen aan het einde van hun levensduur zijn, moeten ze op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd. Controleer lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking. Roestvrij staal kan vaak gerecycled worden.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- 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 Parrilla 4 Piezas GRZG40

1. Información General

Gracias por adquirir las Pinzas de Parrilla 4 Piezas GRZG40. Este producto está diseñado para facilitar el manejo de alimentos en la parrilla, asegurando la comodidad y la seguridad durante su uso.

2. Información de Seguridad

- Siempre mantenga las pinzas fuera del alcance de los niños.
- Utilice las pinzas solo para su propósito previsto: manipulación de alimentos en una parrilla o plancha.
- No use las pinzas sobre llamas abiertas o fuentes de calor extremo.
- Verifique regularmente si hay signos de desgaste. Si las pinzas están dañadas, no las utilice.
- Lávese las manos después de manejar alimentos crudos y antes de manipular los alimentos cocidos para evitar la contaminación cruzada.
- No sumerja en agua hirviendo o en líquidos inflamables.
- Mantenga la superficie del trabajo limpia y seca al usar las pinzas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Las Pinzas de Parrilla GRZG40 están fabricadas con materiales de alta calidad que garantizan durabilidad y resistencia.

Especificaciones Técnicas:

- Material: Acero inoxidable
- Longitud: 30 cm
- Peso: 250 g
- Resistente al calor: Hasta 200 °C
- Libre de BPA

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación especializada para las Pinzas de Parrilla GRZG40. Simplemente retírelas de su embalaje y asegúrese de que estén limpias antes de su primer uso.

5. Operación

- Abra las pinzas con una mano y manipule los alimentos con cuidado.
- Para voltear o servir alimentos, use un movimiento suave para evitar dañar los mismos.
- Asegúrese de cerrar las pinzas cuando no las esté utilizando para un almacenamiento seguro.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave las pinzas a mano con agua tibia y jabón suave tras cada uso.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan rayar el acero inoxidable.
- Se pueden limpiar en el lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para prolongar la vida útil del producto.
- Séquelas completamente antes de guardarlas.

7. Solución de Problemas

- Si las pinzas no abren o cierran correctamente, verifique si hay obstrucciones en la bisagra. Limpie cualquier residuo que pueda estar bloqueando el mecanismo.
- Si el material presenta corrosión, asegúrese de secar bien las pinzas después de lavarlas.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje de metales. No lo arroje al fuego ni a cuerpos de agua.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, no dude en contactar con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Pincés à Griller 4 Pièces GRZG40

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi les Pincés à Griller 4 Pièces GRZG40. Ce produit est conçu pour la manipulation sécurisée et efficace des aliments sur le grill. Assurez-vous de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation correcte.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ne pas utiliser ce produit pour des fins autres que celles prévues.
- Surveillance Nécessaire : Toujours surveiller lors de l'utilisation autour de jeunes enfants.
- Chaleur : Évitez le contact direct avec les flammes ou les surfaces chaudes pour éviter les brûlures.
- Matériaux : Vérifiez régulièrement pour déceler des signes d'usure ou de dégradation. Ne pas utiliser si des dommages sont observés.
- Stockage : Conservez dans un endroit sec loin de l'humidité et des sources de chaleur.
- Laver à la Main : Ne pas mettre au lave-vaisselle si cela n'est pas recommandé par le fabricant.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : GRZG40
- Matériau : Acier inoxydable et silicone
- Longueur : 30 cm
- Couleur : Noir et argent
- Poids : 350 g
- Utilisation : Idéal pour le barbecue, la cuisine, et la pâtisserie

4. Installation et Configuration

1. Retirez les pincés de l'emballage.
2. Inspectez soigneusement le produit pour garantir qu'il n'y a pas de dommages.
3. Si la pince est équipée d'un mécanisme de verrouillage, assurez-vous de le débloquer avant l'utilisation.
4. Aucun assemblage supplémentaire n'est nécessaire. Le produit est prêt à l'emploi.

5. Opération

- Pour saisir des aliments, ouvrez les pincés en utilisant une pression sur le corps et placez-les autour de l'aliment.
- Relâchez la pression pour saisir fermement l'aliment.
- Utilisez les pincés pour retourner, soulever ou servir les aliments.
- Ne jamais forcer les pincés au-delà de leur capacité de mouvement.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez les pincés après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.
- Utilisez une éponge douce pour ne pas rayer la surface.
- Rincez abondamment et laissez sécher à l'air.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de nettoyeurs à haute pression.

7. Dépannage

- Si les pincés ne s'ouvrent pas correctement, vérifiez le mécanisme de verrouillage.
- Si le silicone commence à se détacher ou se fissurer, cessez l'utilisation et contactez le service client.
- Pour d'autres problèmes, consultez la section « Contact » ci-dessous pour assistance.

8. Élimination

- Les pincés doivent être éliminés conformément aux réglementations locales de gestion des déchets.
- Veuillez trier les matériaux recyclables si possible.
- Ne les jetez pas dans les ordures ménagères si des options de recyclage sont disponibles.

9. Contact

Pour toute question ou demande de support, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser les Pincés à Griller 4 Pièces GRZG40. Profitez de vos grillades en toute sécurité.

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Pinze da Griglia a 4 Pezzi GRZG40

1. Informazioni generali

Benvenuti al manuale d'uso delle Pinze da Griglia a 4 Pezzi GRZG40. Questo set di pinze è progettato per facilitare la cottura alla griglia, offrendo funzionalità e praticità. Si prega di leggere attentamente il manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento sicuro ed efficace.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Uso previsto: Le pinze sono destinate all'uso esclusivo per la cottura alla griglia. Non utilizzarle per scopi diversi.
- Sicurezza termica: Maneggiare con cautela; le pinze possono diventare calde durante l'uso. Utilizzare guanti da cucina se necessario.
- Mantenere lontano dalla portata dei bambini: Non lasciare le pinze incustodite nei pressi dei bambini durante l'uso.
- Ispezione: Controllare regolarmente le pinze per eventuali segni di usura. Se danneggiate, non utilizzarle.
- Non utilizzare le pinze su fonti di calore estreme: Evitare il contatto diretto con fiamme libere.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

Le Pinze da Griglia GRZG40 sono realizzate con materiali di alta qualità per garantire resistenza e durata.

Dati tecnici:

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Lunghezza: 30 cm
- Peso: 250 grammi
- Colore: Nero con dettagli in acciaio inox
- Resistente al calore: Fino a 250°C

4. Installazione e montaggio

Le pinze sono pronte all'uso e non richiedono alcun montaggio. Rimuovere il prodotto dalla confezione e assicurarsi che sia pulito e privo di detriti prima dell'uso.

5. Operazione

- Utilizzo: Afferra gli alimenti con le pinze e ruotalle gradualmente per una cottura uniforme. Non forzare le pinze su cibi troppo grandi.
- Chiusura: Le pinze si bloccano in posizione chiusa per una facile conservazione. Per bloccare, tirare il meccanismo di chiusura verso il basso.

6. Pulizia e manutenzione

- Lavaggio: Lavare a mano con acqua calda e sapone. Evitare l'uso di pagliette abrasive.
- Asciugatura: Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la formazione di ruggine.
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e fresco.

7. Risoluzione dei problemi

- Difficoltà di apertura/chiusura: Controllare che non ci siano residui o cibo incastrato nel meccanismo. Pulire se necessario.
- Superficie ossidata: Applicare un leggero strato di olio minerale per migliorare la resistenza all'umidità.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire le pinze secondo le normative locali in materia di rifiuti. Le pinze in acciaio inox possono essere riciclate.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania