

# ggmgastro

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

**SKU: GZW20**

**Pastry tongs - length: 200mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Pastry Tongs (Length: 200mm)

### 1. General Information

Thank you for choosing our high-quality Pastry Tongs (Model: GZW20). Designed for professional and home use, these tongs are ideal for handling delicate pastries and other culinary delights with ease and precision.

### 2. Safety Information

- **General Safety:** Always use the tongs for their intended purpose. Do not use them to handle hot items or in high-temperature environments without proper protection.
- **Handling:** Ensure your hands are clean and dry before use. Always grip the tongs firmly and do not use excessive force which may cause slipping.
- **Storage:** Store tongs in a clean, dry location to prevent contamination and potential injury from sharp edges.
- **Cleaning:** Follow cleaning and maintenance guidelines to avoid any food contamination and extend the life of the product.
- **Children:** Keep out of reach of children to prevent accidental injuries.

### 3. Product Specifications

- Model: GZW20
- Length: 200mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: 120g
- Finish: Polished

### 4. Setup and Installation

The Pastry Tongs do not require assembly or installation. Just remove the tongs from the packaging and ensure they are clean before first use.

1. Inspect the tongs for any damage.
2. Wash with mild soap and warm water before use to ensure they are free from dust and contaminants.
3. Dry thoroughly after washing.

### 5. Operation

- **Usage:** To use the pastry tongs, simply open the tongs by squeezing the handles together, and position them around the item you wish to lift.
- **Grip:** Maintain a firm grasp on the tongs to ensure a secure hold on your pastry.
- **Release:** To release the item, gently squeeze the handles together to open the tongs.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the tongs in warm, soapy water. Avoid using abrasive cleaners or scouring pads that can scratch the surface.
- Rinse under warm running water and dry thoroughly with a soft cloth.
- Periodically check for wear or damage. If any parts are compromised, discontinue use.

### 7. Troubleshooting

- **Problem:** Tongs are not gripping effectively.
  - **Solution:** Ensure the tongs are clean and dry. Check for any physical damage or deformity.
- **Problem:** Tongs feel loose.
  - **Solution:** Ensure the pivot point is clean and free of debris. If it continues, contact customer support.

### 8. Disposal

When the pastry tongs are no longer usable, dispose of them responsibly. The stainless steel material is recyclable. Check local regulations regarding the disposal of stainless steel products.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, 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 die GWM Gastro Backzange GZW20 – 200 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der GWM Gastro Backzange GZW20 mit einer Länge von 200 mm. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen das Handling von Backwaren zu erleichtern und eine präzise Handhabung zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie die Backzange ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Zange von Kindern fern, um das Risiko von Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, die Zange nicht bei hohen Temperaturen (über 250 °C) zu verwenden, um eine Beschädigung des Produkts zu verhindern.
- Überprüfen Sie die Zange vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es Anzeichen von Verschleiß aufweist.
- Reinigen Sie die Zange nach jeder Benutzung, um hygienische Standards zu gewährleisten.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Backzange
- Modell: GZW20
- Länge: 200 mm
- Material: Edelstahl
- Farbe: Silver
- Gewicht: 0,2 kg

## 4. Einrichtung und Installation

Die Backzange GZW20 ist sofort einsatzbereit und benötigt keine umfangreiche Installation. Entfernen Sie die Zange einfach aus der Verpackung. Achten Sie darauf, mögliche Schutzbänder oder -materialien zu entfernen, die während des Transports angebracht wurden.

## 5. Betrieb

1. Greifen Sie die Backzange am Griff.
2. Öffnen Sie die Zange, indem Sie den Griff drücken.
3. Platzieren Sie die Zange vorsichtig um das gewünschte Lebensmittel, z.B. Gebäck oder Brot.
4. Drücken Sie den Griff zusammen, um das Lebensmittel zu greifen.
5. Heben Sie das Lebensmittel vorsichtig an und platzieren Sie es an die gewünschte Stelle.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Backzange nach jeder Benutzung mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien, da diese die Oberfläche der Zange beschädigen können.
- Lassen Sie die Zange an der Luft trocknen.
- Lagern Sie die Zange an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Zange schließt nicht richtig.
  - Lösung: Überprüfen Sie auf Verunreinigungen oder Beschädigungen an den Gelenken. Reinigen Sie die Zange gründlich.
- Problem: Zange hat Roststellen.
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Zange nach der Reinigung gut getrocknet wurde und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Backzange gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Der Edelstahl kann recycelt werden, weshalb wir empfehlen, das Produkt entsprechend den geltenden Recyclingrichtlinien zu entsorgen.

## 9. Kontakt

- Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:
- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
  - Telefon: 0800 7000 220
  - Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für die GWM Gastro Backzange GZW20 entschieden haben!

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor GZG20 Taarttangen

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GZG20 Taarttangen. Deze hoogwaardige taarttangen zijn ontworpen voor professioneel gebruik en bieden een uitstekende grip voor het oppakken en serveren van taarten en andere delicate gerechten.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de taarttangen alleen voor het beoogde doel.
- Vermijd contact met scherpe of hete oppervlakken om beschadiging te voorkomen.
- Houd de tangen uit de buurt van kinderen; dit product is niet bedoeld voor gebruik door kinderen.
- Reinig de tangen na elk gebruik om besmetting te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van de tangen op slijtage of beschadigingen. Vervang ze indien nodig.

### 3. Product Specificaties

- Lengte: 200 mm
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Gewicht: 150 gram
- Kleur: Zilver
- Geschikt voor: Professioneel en particulier gebruik

### 4. Opstelling en Installatie

De GZG20 Taarttangen vereisen geen installatie. Volg deze stappen om de tangen correct te gebruiken:

- Haal de tangen uit de verpakking.
- Controleer de tangen op beschadigingen of defecten.
- Ze zijn direct klaar voor gebruik.

### 5. Bediening

- Grijp de handvatten stevig vast.
- Plaats de tangen onder de taart of het gerecht dat u wilt oppakken.
- Druk de handvatten samen om het gerecht op te tillen.
- Leg het gerecht voorzichtig neer op het gewenste oppervlak.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Spoel de tangen af met warm water en milde zeep na elk gebruik.
- Gebruik geen schurende middelen voor het reinigen.
- Droog de tangen goed af voordat u ze opbergt.
- Bewaar de tangen op een droge plaats om roest te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Tangen sluiten niet goed.
  - Oplossing: Controleer op vuil of obstructies tussen de scharnierpunten.
- Probleem: Er is roestvorming zichtbaar.
  - Oplossing: Gebruik een roestverwijderaar speciaal voor roestvrij staal en onderhoud regelmatig.

### 8. Afvoer

Bij het einde van de levensduur van de GZG20 Taarttangen, dien u het product verantwoord af te voeren. Roestvrij staal kan gerecycled worden. Controleer de lokale voorschriften voor recycling en afvalverwerking.

### 9. Contact

Bij vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Pinzas de Pastelería GZW20

## 1. Información General

Las pinzas de pastelería GZW20 son utensilios de cocina diseñados para manipular alimentos de manera segura y eficiente. Con una longitud de 200 mm, son ideales para servir, escarbar o manipular una variedad de productos de pastelería y otros alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Utilizar solo según las instrucciones de este manual.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- No utilizar las pinzas para alimentos calientes que superen los 250 °C.
- Evitar el contacto con objetos afilados que puedan dañar las pinzas.
- Limpiar las pinzas antes y después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.
- No usar las pinzas en el microondas ni en el horno.
- Inspeccionar las pinzas regularmente y desecharlas si presentan daños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GZW20
- Longitud: 200 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Resistente al calor: Hasta 250 °C
- Uso: Manipulación de alimentos

## 4. Instalación y Montaje

Las pinzas GZW20 no requieren instalación. Se entregan listas para su uso. Asegúrese de que estén limpias antes del primer uso. Para un mejor rendimiento, se recomienda almacenarlas en un lugar seco y limpio.

## 5. Operación

Para utilizar las pinzas de pastelería:

1. Sostenga las pinzas por el mango.
2. Abra las pinzas utilizando la presión de los dedos.
3. Coloque las puntas de las pinzas alrededor del alimento deseado.
4. Cierre las pinzas presionando el mango para agarrar firmemente el alimento.
5. Coloque el alimento en su lugar deseado y suelte suavemente las pinzas.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave las pinzas a mano con agua tibia y detergente suave después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar el acero inoxidable.
- Deje secar al aire o limpie con un paño suave.
- No sumergir en agua durante períodos prolongados.

## 7. Solución de Problemas

- Si las pinzas no abren o cierran correctamente: Verifique si hay restos de alimentos que puedan estar obstruyendo el mecanismo. Limpie cuidadosamente las bisagras.
- Si hay signos de corrosión, retire las pinzas de uso inmediato y contacte a servicio al cliente.

## 8. Desecho

Al final de su vida útil, deseche las pinzas de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje y desechos metálicos. No las arroje en la basura común.

## 9. Contacto

Para más información o consultas, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir las pinzas de pastelería GZW20. Disfrute de su experiencia culinaria.

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation des Pincés à Pâtisserie 200 mm GZW20

### 1. Informations Générales

Les pincés à pâtisserie GZW20 d'une longueur de 200 mm sont conçues pour manipuler avec soin les aliments dans la cuisine, idéales pour une utilisation dans les restaurants, boulangeries, et chez vous.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser les pincés pour manipuler des objets chauds ou lourds qui pourraient les endommager ou causer des blessures.
- Enfants : Gardez les pincés hors de portée des enfants pour éviter tout risque d'accident.
- Matériaux : Les pincés sont fabriquées à partir de matériaux approuvés pour un contact alimentaire. Évitez tout contact avec des substances corrosives.
- Inspection : Avant chaque utilisation, vérifiez les pincés pour des signes d'usure ou de dommages. Ne pas utiliser si endommagées.
- Nettoyage : Nettoyez les pincés après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : GZW20
- Longueur : 200 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Couleur : Argenté
- Poids : 0,15 kg
- Usage : Utilisation professionnelle et domestique

### 4. Installation et Mise en Place

Il n'y a pas d'installation requise pour les pincés à pâtisserie GZW20. Simply déballez du conditionnement et elles sont prêtes à l'emploi. Vérifiez que les pincements fonctionnent en pratiquant avec des aliments non comestibles pour vous familiariser avec leur utilisation.

### 5. Fonctionnement

Pour utiliser les pincés à pâtisserie :

1. Saisissez les poignées fermement.
2. Positionnez les pincés autour de l'aliment.
3. Pressez les poignées pour saisir l'aliment.
4. Relâchez doucement les poignées pour libérer l'aliment.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez les pincés à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Évitez l'utilisation de détergents abrasifs.
- Séchage : Essuyez avec un chiffon propre et sec après le lavage pour éviter la formation de rouille.
- Stockage : Rangez les pincés dans un endroit sec et propre.

### 7. Dépannage

- Difficulté à saisir les aliments : Assurez-vous que les pincés ne sont pas endommagées et qu'elles sont correctement nettoyées.
- Usure visible : Si des signes de dommages sont présents, remplacez les pincés immédiatement.

### 8. Élimination

Ne jetez pas les pincés à la poubelle générale. Vérifiez les directives locales d'élimination pour les appareils en acier inoxydable ou les équipements de cuisine. Considérez le recyclage si possible.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- Adresse e-mail : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Numéro de téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi les pincés à pâtisserie GZW20. Nous espérons qu'elles vous apporteront satisfaction et performance dans vos préparations culinaires.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pinze per Pasticceria - Lunghezza 200mm (GZW20)

## 1. Informazioni Generali

Le pinze per pasticceria GZW20 sono progettate per facilitare la manipolazione di alimenti nel settore della ristorazione e della pasticceria. Realizzate con materiali di alta qualità, queste pinze assicurano un'eccellente presa e un'adeguata igiene.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

Avvertenze:

- Usare le pinze solo per il loro scopo specifico.
- Non immergere le pinze in acqua calda o liquidi corrosivi.
- Non utilizzare un oggetto affilato sulle pinze per evitare danni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che le pinze siano pulite e asciutte prima di ogni utilizzo.
- Controllare che non ci siano deformazioni o segni di usura prima dell'uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GZW20
- Lunghezza: 200 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Capacità di carico: fino a 2 kg
- Colore: Inox

## 4. Installazione e Montaggio

Le pinze per pasticceria GZW20 non richiedono alcuna installazione complessa. Seguendo le istruzioni di seguito, è possibile prepararle per l'uso:

- Rimuovere le pinze dalla confezione.
- Controllare che non ci siano danni o difetti.
- Le pinze sono pronte per l'uso immediato; non richiedono assemblaggio.

## 5. Funzionamento

Per utilizzare le pinze per pasticceria:

- Afferrare l'estremità delle pinze con una mano.
- Aprire le pinze delicatamente utilizzando le dita.
- Prendere l'alimento desiderato e chiudere le pinze stringendole con la mano.
- Rilasciare l'alimento posizionandolo nella location desiderata.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare le pinze con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Utilizzare una spugna non abrasiva per evitare graffi.
- Asciugare completamente le pinze dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.
- Conservare in un luogo asciutto e pulito.

## 7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Le pinze non afferrano bene gli alimenti.

Soluzione: Controllare se le pinze sono pulite e prive di residui. Se necessario, pulirle accuratamente.

Problema: Le pinze presentano segni di ruggine.

Soluzione: Potrebbero essere state esposte a umidità. Pulirle con un panno asciutto e assicurarsi di conservarle in un luogo asciutto.

## 8. Smaltimento

Le pinze per pasticceria GZW20 devono essere smaltite in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettarle nei rifiuti domestici. Riciclare quando possibile, essendo in acciaio inox. Controllare i punti di raccolta dei metalli nella propria area.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania