

ggmgastro

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

SKU: KOZG25

(4 pieces) Barbeque tongs



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

EN ENGLISH

Product Manual for 4 Pieces Barbeque Tongs (Model: KOZG25)

1. General Information

Thank you for purchasing the 4 Pieces Barbeque Tongs (Model KOZG25). These tongs are designed for grilling, flipping, and serving food safely. Constructed from high-quality materials, they ensure durability and ease of use for all your barbequing needs.

2. Safety Information

- **General Safety:** Use the barbeque tongs only for their intended purpose. Avoid using them near open flames or heat sources that exceed their material limits.
- **Personal Safety:** Always use the tongs with care to avoid burns or injuries. Keep them out of reach of children.
- **Food Safety:** Ensure that the tongs are clean and dry before using them on cooked food. Do not use the tongs to handle raw meat and then use the same tongs for cooked food without proper cleaning.
- **Storage:** Store the tongs in a dry place and avoid exposing them to extreme cold or heat.

3. Product Specifications

- **Model:** KOZG25
- **Material:** Stainless steel and food-safe silicone
- **Length:** 12.5 inches (32 cm)
- **Weight:** 0.5 lbs (0.23 kg)
- **Color:** Silver with black accents
- **Package Contents:** 4 pieces of barbeque tongs

4. Setup and Installation

To ensure optimal performance, follow these steps during setup:

1. Remove the tongs from the packaging carefully.
2. Inspect the tongs for any damage or defects. If any are found, do not use.
3. Attach any detachable parts (if applicable) by aligning them properly and securing as instructed in the product design.
4. Ensure that the tongs can open and close smoothly before initial use.
5. The tongs are ready for use once they have been inspected and cleaned.

5. Operation

1. To use the tongs, grip the handle firmly.
2. Open the tongs by squeezing the handle and insert them into the food item securely.
3. Lift and flip the item as needed, ensuring proper handling throughout the cooking process.
4. For serving, use the tongs to transfer food from the grill or serving area to plates without spilling.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the tongs immediately after use with warm soapy water to prevent food residue buildup.
- For tougher stains, a mild abrasive cleaner can be used.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- Do not place the tongs in a dishwasher unless specified safe by the manufacturer.
- Store in a clean, dry place after each use.

7. Troubleshooting

- **Problem:** Tongs do not grip properly.
Solution: Ensure the silicone grips are not damaged and clean from grease.
- **Problem:** Tongs are difficult to open or close.
Solution: Check for any obstructions or food debris in the hinge mechanism and clean as needed.
- **Problem:** Discoloration or staining.
Solution: Use a stainless steel cleaner or a vinegar solution to restore the shine.

8. Disposal

When disposing of the product, follow local waste disposal regulations. If the tongs are damaged beyond repair, please dispose of them in an environmentally responsible manner.

9. Contact

For further inquiries, support, or warranty information, you can contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the KOZG25 Barbeque Tongs. Enjoy a safe and successful barbeque experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für 4-teiliges BBQ-Zange Set (KOZG25)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des 4-teiligen BBQ-Zangen Sets (KOZG25). Dieses Set wurde entwickelt, um Ihnen das Grillen zu erleichtern und Ihre Grillfähigkeiten auf ein neues Niveau zu heben.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor der Verwendung des Produkts stellen Sie sicher, dass alle Teile unbeschädigt und intakt sind.
- Verwenden Sie das BBQ-Zange Set nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Zangen von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, die Zangen nicht in offenes Feuer oder Glut zu tauchen.
- Vermeiden Sie es, heiße Zangen mit nassen Händen zu berühren.
 - Unterlassen Sie die Verwendung des Produkts mit scharfen oder spitzen Gegenständen, die die Zangen beschädigen könnten.
- Reinigen Sie die Zangen vor dem ersten Gebrauch sorgsam.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das 4-teilige BBQ-Zangen Set umfasst:

- 1 Großer Grillzange
- 1 Kleine Grillzange
- 1 Wender
- 1 Grillgabel

Technische Daten:

- Material: Edelstahl, hitzebeständig
- Länge: 30 cm (große Zange), 20 cm (kleine Zange)
- Gewicht: 500 g (gesamt)
- Farbe: Silber
- Pflegehinweis: Spülmaschinengeeignet
- Temperaturbeständig bis 250°C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien von den Zangen.
2. Überprüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen.
3. Stellen Sie sicher, dass die Zangen und Werkzeuge vor der ersten Benutzung gründlich gereinigt werden.
4. Lagern Sie die Zangen an einem trockenen Ort, um Rost oder Beschädigungen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Verwenden Sie die großen Zangen für größere Grillwaren wie Steaks und Gemüse.
- Die kleinen Zangen sind ideal für kleine Lebensmittel wie Würstchen und Fisch.
- Der Wender eignet sich hervorragend für das Wenden von empfindlichen Lebensmitteln.
- Die Grillgabel kann für das Aufnehmen und Wenden von größeren Stücken verwendet werden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Zangen nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Das Set kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Trocknen Sie die Zangen nach der Reinigung gründlich ab, um Rost zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Bei Anzeichen von Korrosion oder Beschädigung, stellen Sie die Verwendung des Produkts ein.
- Sollten die Zangen nicht richtig schließen, überprüfen Sie die Reinigung auf mögliche Rückstände, die die Funktion beeinträchtigen könnten.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle.
- Metallteile können recycelbar sein, bitte beachten Sie die lokalen Recyclingrichtlinien.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor 4-delige Barbecue Tangen - KOZG25

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de 4-delige barbecue tangen - KOZG25. Deze hoogwaardige tangen zijn ontworpen om je barbecue-ervaring te verbeteren. Of je nu vlees, groenten of vis bereidt, deze set biedt je de nodige tools voor perfect koken en serveren.

2. Veiligheidsinformatie

- Behandel de tangen met zorg en houd ze buiten bereik van kinderen.
- Gebruik de tangen alleen voor hun bedoelde doel; vermijd gebruik op niet-kookgerelateerde oppervlakken.
- Zorg ervoor dat de tangen volledig zijn afgekoeld voordat je ze opbergt.
- Voorkom dat de tangen in contact komen met open vuur of extreme hittebronnen.
- Controleer de tangen regelmatig op slijtage. Bij beschadiging, stop onmiddellijk met gebruik.
- Was de tangen niet in de vaatwasser, tenzij specifiek aangegeven dat ze vaatwasmachinebestendig zijn.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 30 cm x 10 cm x 5 cm
- Gewicht: 0,5 kg
- Materiaal: RVS met hittebestendige handgreep

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de tangen uit de verpakking.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
3. Voor gebruik is er geen speciale installatie nodig; de tangen zijn direct klaar voor gebruik.
4. Zorg ervoor dat de tangen schoon zijn voordat je ze voor het eerst gebruikt.

5. Gebruik

1. Verhit je barbecue zoals gebruikelijk.
2. Gebruik de tangen om voedsel veilig op te pakken en te draaien.
3. Druk op de handgrepen om de klem te openen en te sluiten.
4. Na gebruik, het is aan te raden de tangen schoon te maken voordat je ze opbergt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Spoel de tangen af met warm water na elk gebruik.
- Gebruik een milde afwasmiddel en een zachte spons om resten te verwijderen.
- Droog de tangen grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de tangen op een koele, droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Tangen sluiten niet goed.
 - Oplossing: Controleer of er vuil of voedselresten in de scharnieren zit. Maak deze indien nodig schoon.
- Probleem: De handgreep voelt los aan.
 - Oplossing: Controleer de bevestigingen en draai deze stevig vast.

8. Afvoer

Afhankelijk van de lokale voorschriften, zorg ervoor dat je de tangen op de juiste manier afvoert. Door onverantwoordelijk weggooien te vermijden, help je het milieu te beschermen. Bekijk waar recyclingfaciliteiten zijn in je omgeving.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kun je contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor het kiezen van onze producten. Veel plezier met je barbecue!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Pinzas de Barbacoa de 4 Piezas KOZG25

1. Información General

Gracias por elegir las pinzas de barbacoa KOZG25. Este conjunto de cuatro pinzas es perfecto para disfrutar de una experiencia de barbacoa sin complicaciones. Diseñado para facilitar el manejo de alimentos a la parrilla, cada pinza es resistente y fácil de usar.

2. Información de Seguridad

- Advertencia: Mantenga las pinzas fuera del alcance de los niños.
- Uso adecuado: Utilice las pinzas solo para el propósito previsto, que es manipular alimentos.
- Temperatura: No las use con alimentos que excedan la temperatura máxima recomendada.
- Superficies calientes: Manipule las pinzas con cuidado alrededor de superficies y utensilios calientes para evitar quemaduras.
- Inspección: Inspeccione las pinzas antes de usarlas. No utilice pinzas dañadas o desgastadas.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar las pinzas adecuadamente después de cada uso para prevenir la contaminación.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Modelo: KOZG25
- Material: Acero inoxidable y silicona
- Dimensiones: 30 cm (longitud)
- Peso: 200 g por pieza
- Resistente al calor: Hasta 220 °C
- Color: Acero inoxidable con detalles en silicona de color negro
- Número de piezas: 4

4. Configuración e Instalación

1. Desempaquete las pinzas de barbacoa del paquete.
2. Inspeccione cada pieza para asegurarse de que no haya daños.
3. Coloque las pinzas en un área de almacenamiento adecuada, lejos de fuentes de calor.
4. No se requiere montaje adicional antes de usar.

5. Operación

1. Agarre las pinzas desde el mango.
2. Abra y cierre las pinzas presionando el mango.
3. Use las pinzas para levantar y girar alimentos a la parrilla.
4. Asegúrese de que los alimentos estén completamente cocidos antes de retirarlos de la parrilla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave las pinzas con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Enjuague bien y deje secar al aire.
- Para mantener la calidad, no utilice en lavavajillas.

7. Solución de Problemas

- Las pinzas no cierran correctamente: Verifique si hay obstrucciones o suciedad acumulada en las bisagras.
- Desgaste en la superficie: Si las pinzas muestran signos de desgaste, considere reemplazarlas para garantizar la seguridad.

8. Eliminación

Deseche las pinzas de manera responsable de acuerdo con la normativa local de reciclaje. No las arroje a cuerpos de agua ni a la naturaleza.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contáctenos a través de:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DES PINCES À BARBECUE KOZG25

1. Informations Générales

Les pinces à barbecue KOZG25 sont conçues pour faciliter la manipulation des aliments lors de la cuisson au barbecue. Fabriquées en matériaux durables, elles assurent une prise sécurisée et un contrôle optimal pendant la cuisson.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais plier ou forcer les pinces au-delà de leur capacité.
- Évitez tout contact avec des flammes nues ou des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas les pinces à barbecue à portée des enfants sans surveillance.
- Toujours utiliser les pinces pour manipuler des aliments cuits ou crus de manière sécurisée pour éviter les contaminations croisées.
- Vérifiez régulièrement l'état des pinces et ne les utilisez pas si elles présentent des signes d'usure ou de dommage.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Longueur: 30 cm
- Poids: 200g
- Couleur: Argent
- Résistant à la chaleur: Oui
- Utilisation: Convient pour la cuisson, le service et la manipulation des aliments au barbecue.

4. Installation et Configuration

Aucune installation n'est requise pour les pinces à barbecue KOZG25. Pour les utiliser, déployez simplement les pinces, assurez-vous qu'elles fonctionnent correctement avant de les utiliser.

5. Fonctionnement

Pour utiliser les pinces :

1. Saisir la poignée des pinces pour les ouvrir.
2. Placez la partie inférieure des pinces autour de l'aliment à manipuler.
3. Serrez les pinces en utilisant la poignée pour une prise sécurisée.
4. Manipulez l'aliment sur le gril avec précision.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, lavez les pinces à l'eau chaude savonneuse et rincez-les abondamment.
- Ne pas utiliser de tampons abrasifs ou de nettoyeurs corrosifs qui peuvent endommager la surface.
- Séchez complètement avant de ranger pour éviter la rouille.

7. Résolution des Problèmes

- Si les pinces ne se ferment pas correctement, vérifiez s'il y a des débris coincés dans les articulations et nettoyez-les.
- Si les pinces semblent se plier ou se déformer, évitez de les utiliser et remplacez-les si nécessaire.

8. Élimination

Les pinces KOZG25 doivent être éliminées conformément aux réglementations locales. Veuillez recycler le métal si possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pinze da Barbecue in 4 Pezzi KOZG25

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto le pinze da barbecue KOZG25. Questo set è progettato per offrirti un'esperienza di grigliata migliore e più sicura. Prima dell'uso, ti invitiamo a leggere attentamente questo manuale per assicurarti di utilizzare il prodotto correttamente e in sicurezza.

2. Informazioni di Sicurezza

- **Attenzione:** Le pinze possono scottarsi se esposte a elevate temperature. Maneggiare con cautela.
- **Uso previsto:** Le pinze sono destinate esclusivamente per girare gli alimenti sulla griglia e non devono essere utilizzate per altri scopi.
- **Bambini:** Tenere fuori dalla portata dei bambini. Le pinze possono rappresentare un rischio di lesioni.
- **Materiali:** Assicurati che le pinze non entrino in contatto diretto con fiamme vive o fonti di calore diretto.
- **Manutenzione:** Controlla regolarmente le pinze per segni di usura o danni. In caso di danni, non utilizzare il prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Le pinze da barbecue KOZG25 sono realizzate in materiali resistenti e ideali per uso professionale e domestico.

- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Lunghezza:** 30 cm
- **Peso:** 500 g
- **Colore:** Nero
- **Accessori inclusi:** 4 pezzi di pinze
- **Facile da pulire**

4. Installazione e Montaggio

Le pinze da barbecue KOZG25 non richiedono montaggio. Prima dell'uso, verifica che il meccanismo di apertura e chiusura funzioni correttamente.

5. Funzionamento

- Prima di ogni utilizzo, immergi le pinze in acqua calda per qualche minuto per eliminare eventuali residui di produzione.
- Utilizza le pinze per afferrare gli alimenti sulla griglia. Evita di utilizzare utensili metallici per non danneggiare la superficie della griglia.
- Dopo l'uso, lascia che le pinze si raffreddino completamente prima di maneggiarle.

6. Pulizia e Manutenzione

- Prima della pulizia, assicurati che le pinze siano completamente raffreddate.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, quindi risciacquare bene. Non utilizzare spugne abrasive.
- Asciugare accuratamente per evitare la formazione di ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto e pulito.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** Le pinze non si chiudono correttamente.
Soluzione: Controlla il meccanismo di chiusura per assicurarti che non siano presenti detriti.
- **Problema:** Le pinze non afferrano gli alimenti.
Soluzione: Controlla la tensione delle pinze. Se necessario, ripristina la tensione.

8. Smaltimento

Non gettare questo prodotto nell'indifferenziato. Smaltire secondo le normative locali in materia di rifiuti. Controlla la presenza di punti di raccolta per i materiali metallici riciclabili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania