

# 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: KOZG27

**(4 pieces) Barbeque tongs**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual: 4 Pieces Barbecue Tongs (KOZG27)

### 1. General Information

Thank you for choosing the KOZG27 4 Pieces Barbecue Tongs. Designed for efficient grilling, these tongs are constructed from high-quality materials that ensure durability and safety while cooking. Ideal for outdoor and indoor use, our tongs allow you to handle food with precision and ease.

### 2. Safety Information

- Read all instructions before using the barbecue tongs.
- Ensure that tongs are used only for their intended purpose.
- Keep out of reach of children to prevent accidental injury.
- Always ensure the tongs are clean before and after use to prevent cross-contamination.
- Do not use tongs on non-heat resistant surfaces.
- Avoid contact with open flames or hot grates to prevent burns.
- Inspect tongs before each use; do not use if damaged.

### 3. Product Specifications

- Material: Food-grade stainless steel
- Length: 12 inches (30 cm)
- Handle Type: Ergonomic, non-slip
- Dishwasher Safe: Yes
- Weight: 250 grams (0.55 lbs)
- Color: Silver with black accents

### 4. Setup and Installation

The KOZG27 Barbecue Tongs require no assembly. To ensure optimal performance:

1. Unpack the tongs from the packaging.
2. Clean the tongs with warm, soapy water before using.
3. Dry thoroughly with a soft cloth.

### 5. Operation

1. Grip the handle of the tongs firmly in your hand.
2. Open the tongs by squeezing the handle.
3. Position the tongs around the food item you wish to pick up.
4. Release the handle gently to grasp the item securely.
5. Lift the food item and place it on the grill or serving dish as needed.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the tongs with warm, soapy water after each use to prevent food residue build-up.
- The tongs are dishwasher safe; place them in the top rack for best results.
- For stubborn stains, use a soft sponge rather than abrasive materials to avoid scratching.
- Dry completely after washing to maintain quality and appearance.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Tongs are difficult to open/close.  
Solution: Ensure no food debris is caught in the hinge. Clean as necessary.
- Problem: Tongs show signs of corrosion or discoloration.  
Solution: Stop using immediately and check cleaning methods. Use a non-abrasive cleaner.

### 8. Disposal

Dispose of the product responsibly. If the tongs are no longer usable, consider recycling them where possible. Ensure that all food residues are cleaned before disposal.

### 9. Contact

For queries or further assistance, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing KOZG27. Enjoy your cooking!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für 4-Teilige Grillzangen - Modell KOZG27

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für die 4-teiligen Grillzangen entschieden haben. Dieses Set ist ideal für Grillliebhaber und besteht aus qualitativ hochwertigen Materialien, die Langlebigkeit und hervorragende Handhabung bieten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Es ist wichtig, alle Sicherheitsvorschriften zu befolgen, um Unfälle zu vermeiden. Verwenden Sie das Produkt nur für seinen vorgesehenen Zweck.
- Erhitzung: Die Grillzangen können während des Gebrauchs heiß werden. Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe.
- Umgang mit Lebensmitteln: Achten Sie darauf, die Zangen bei der Handhabung von rohen und gekochten Lebensmitteln voneinander zu trennen, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Lagerung: Bewahren Sie die Zangen an einem trockenen Ort auf, um Rost- und Verfärbungsbildung zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie das Produkt von Kindern fern, um Verletzungen oder Verbrennungen zu vermeiden.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: KOZG27
- Material: Edelstahl und hitzebeständiger Kunststoff
- Anzahl der Teile: 4
- Griff: Ergonomisch gestaltet für komfortablen Halt
- Eignung: Für den Grill und die Küche
- Reinigung: Spülmaschinenfest

### 4. Einrichtung und Installation

1. Unboxing: Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Reinigung vor der ersten Benutzung: Waschen Sie die Grillzangen mit warmem Seifenwasser ab und trocknen Sie sie gründlich.
3. Keine besondere Installation erforderlich: Die Grillzangen sind sofort einsatzbereit.

### 5. Betrieb

1. Achten Sie darauf, dass Ihr Grill ausreichend vorgeheizt ist.
2. Verwenden Sie die Zangen, um Lebensmittel sicher zu wenden und zu bewegen.
3. Nach dem Gebrauch die Zangen von der Hitzequelle entfernen und abkühlen lassen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie die Grillzangen nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser ab oder geben Sie sie in die Spülmaschine.
- Trocknen Sie die Zangen gründlich, um Rostbildung zu verhindern.
- Vermeiden Sie scharfe oder kritzelige Reinigungsutensilien, die die Oberfläche beschädigen könnten.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Zangen sind klebrig oder verfärbt.  
Lösung: Reinigen Sie die Zangen gründlich mit warmem Seifenwasser.
- Problem: Zangen lassen sich nicht richtig schließen.  
Lösung: Überprüfen Sie die Gelenke auf Schmutz. Reinigen Sie diese gründlich und stellen Sie sicher, dass sich keine Lebensmittelreste darin befinden.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Das Produkt kann im Metallrecycling entsorgt werden, wenn es nicht mehr verwendet wird.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen zu Ihrem Produkt wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für den Kauf der 4-teiligen Grillzangen KOZG27. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Grillen!

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor BBQ Tangen (Kozg27)

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de BBQ tangen, model Kozg27. Deze hoogwaardige tangen zijn ontworpen met functionaliteit en gebruiksgemak in gedachten. Ze zijn ideaal voor het grillen van vlees, groenten en andere lekkernijen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de tangen uitsluitend voor het doel waarvoor ze zijn ontworpen.
- Brandwonden: Wees voorzichtig bij het hanteren van warme of hete items om brandwonden te voorkomen.
- Kinderen: Houd het product buiten bereik van kinderen.
- Schade: Inspecteer de tangen regelmatig op beschadigingen. Gebruik ze niet als ze beschadigd zijn.
- Gebruik met apparatuur: Gebruik de tangen niet met andere smeltende of brandbare materialen.
- Bewaren: Bewaar de tangen op een droge en veilige plek.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 30 cm lengte
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor het hanteren van voedsel tot 2 kg

### 4. Opstelling en Installatie

De BBQ tangen vereisen geen specifieke installatie. Volg de volgende stappen voor optimaal gebruik:

1. Verwijder de tangen uit de verpakking.
2. Controleer op eventuele beschadigingen.
3. Houd de tangen stevig vast bij de handvatten voor een goede grip.
4. Zorg ervoor dat de tangen schoon zijn voordat u ze gebruikt.

### 5. Gebruik

1. Steek de tangen in het voedsel dat u wilt hanteren.
2. Knijp de handvatten samen om het voedsel stevig vast te pakken.
3. Beweeg het voedsel voorzichtig naar de gewenste locatie op de grill of in de pan.
4. Laat de tangen niet onbeheerd achter terwijl ze in contact zijn met warmtebronnen.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Na elk gebruik, maak de tangen schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Laat de tangen volledig drogen voordat u ze opbergt.

### 7. Probleemoplossing

- Tangen sluiten niet goed: Controleer of er vuil of etensresten tussen de scharnieren zitten. Reinig indien nodig.
- Slijtage aan handvatten: Als u slijtage opmerkt, overweeg dan om de tangen te vervangen om de veiligheid te waarborgen.

### 8. Afvalverwerking

Gooi het product niet bij het huisvuil. Raadpleeg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking om het product op de juiste manier te recyclen.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning 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 Barbacoa de 4 Piezas KOZG27

## 1. Información General

Bienvenido al manual de usuario de las pinzas de barbacoa KOZG27. Este conjunto de pinzas está diseñado para facilitar la manipulación de alimentos en la parrilla, asegurando comodidad y seguridad durante su uso.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice las pinzas únicamente para manipular alimentos. No las use para objetos calientes que no sean alimentos.
- Manejo seguro: Mantenga las pinzas alejadas del alcance de los niños.
- Superficies calientes: Evite el contacto prolongado con superficies calientes para prevenir quemaduras.
- Inspección: Revise regularmente las pinzas para detectar daños. No utilice si hay partes rotas o desgastadas.
- Limpieza: Asegúrese de que las pinzas estén limpias y secas antes de su uso.
- Almacenamiento: Guarde las pinzas en un lugar seco y fresco, lejos de la luz solar directa.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

Las pinzas de barbacoa KOZG27 están fabricadas con materiales de alta calidad que aseguran durabilidad y eficiencia.

Datos técnicos:

- Material: Acero inoxidable
- Longitud: 30 cm
- Peso: 200 g
- Resistente al calor: Sí
- Fácil de limpiar: Apto para lavavajillas

## 4. Configuración e Instalación

Las pinzas KOZG27 no requieren una instalación compleja. Siga estos pasos para prepararlas para su uso:

1. Retire las pinzas del embalaje y verifique que no haya piezas dañadas.
2. Lave las pinzas con agua tibia y jabón, luego enjuague y seque.
3. Las pinzas están listas para usar inmediatamente después de la limpieza.

## 5. Operación

1. Ajuste las pinzas a la apertura deseada.
2. Coloque los alimentos en la parrilla.
3. Utilice las pinzas para voltear y mover los alimentos según sea necesario, asegurándose de no presionar con demasiada fuerza.
4. Al finalizar, apague la parrilla y deje las pinzas enfriar antes de limpiar.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave las pinzas con agua tibia y jabón inmediatamente después de usarlas para evitar la acumulación de residuos.
- Son aptas para el lavavajillas.
- Seque completamente antes de guardar para evitar la corrosión.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: Las pinzas no abren o cierran correctamente.  
Solución: Verifique si hay residuos atascados y límpielos.
- Problema: Las pinzas se calientan demasiado.  
Solución: Utilice las pinzas con cuidado y no las deje en contacto directo con la fuente de calor por demasiado tiempo.

## 8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Al finalizar su vida útil, deséchelo adecuadamente de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje de metales.
- No lo deseche en hogares contaminantes.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contacte con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Pincés à barbecue 4 piéces KOZG27

## 1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat des pincés à barbecue 4 piéces KOZG27. Ce produit est conçu pour offrir une manipulation facile des aliments sur le gril, améliorant ainsi votre expérience de barbecue. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation optimale et en toute sécurité.

## 2. Informations de Sécurité

- Toujours garder les pincés hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser les pincés en contact direct avec des flammes vives.
- Vérifiez régulièrement l'intégrité des pincés pour éviter les accidents.
- Ne pas utiliser les pincés pour des aliments trop lourds qui pourraient compromettre la structure.
- Respecter les instructions de nettoyage pour éviter la détérioration des matériaux.
- En cas de dommage, ne pas utiliser le produit et contacter le service client.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité, plastique résistant à la chaleur.
- Longueur : 38 cm
- Poids : 500 g
- Résistant à la chaleur : Oui, jusqu'à 250 °C
- Couleur : Acier inoxydable avec poignées en plastique noir

## 4. Installation et Configuration

1. Retirez le produit de son emballage.
2. Vérifiez que toutes les piéces sont présentes.
3. Pour les modèles assemblés, assurez-vous que les charnières fonctionnent correctement.
4. Si nécessaire, assemblez les différentes parties selon les indications spécifiques fournies dans l'emballage.
5. Une fois assemblées, testez les pincés en passant l'index et le pouce à travers le mécanisme pour assurer une manipulation fluide.

## 5. Fonctionnement

- Ouvrez les pincés en lançant l'index et le pouce.
- Placez les aliments entre les mâchoires des pincés.
- Serrez doucement pour saisir les aliments, puis retirez-les du gril une fois cuits.
- Évitez d'utiliser les pincés pour des aliments trop chauds ou gras directement pour éviter des brûlures.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les pincés à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de matériaux abrasifs pour éviter de rayer les surfaces.
- Rincez soigneusement et séchez les pincés avant de les ranger.
- Pour un entretien régulier, appliquez une fine couche d'huile alimentaire sur les articulations pour maintenir le mécanisme.

## 7. Dépannage

- Si les pincés ne se ferment pas complètement, vérifiez s'il y a des débris qui obstruent le mécanisme.
- Si la résistance à la chaleur semble compromise, cessez l'utilisation et vérifiez les signes d'usure.
- En cas de piéce manquante ou endommagée, veuillez contacter le service client.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères.
- Récupérez les matériaux recyclables selon les règlements locaux.
- Pour les produits endommagés, contactez votre centre de recyclage local pour obtenir des conseils sur l'élimination correcte.

## 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 les pincés à barbecue KOZG27. Profitez de vos grillades en toute sécurité !

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto le pinze per barbecue GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per facilitare la cottura e la manipolazione degli alimenti sulla griglia, assicurando una cottura perfetta e senza rischi.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Consultare sempre il manuale prima dell'uso.
- Non utilizzare le pinze su fiamme aperte o temperature estreme che potrebbero danneggiare il prodotto.
- Tenere le pinze fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare solo per scopi alimentari.
- Verificare che il prodotto non presenti danni prima dell'uso; in caso di anomalie, non utilizzare il prodotto.
- Maneggiare con attenzione e utilizzare guanti da cucina se necessario per evitare scottature.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Pinze per Barbecue GGM Gastro, modello KOZG27.

- Materiale: Acciaio inossidabile e silicone
- Dimensioni: 30 cm
- Colore: Nero
- Quantità: 4 pezzi
- Manico antiscivolo

### 4. Installazione e Montaggio

Le pinze sono pronte all'uso non appena estratte dalla confezione. Non è necessaria alcuna installazione. Assicurarsi di rimuovere eventuali imballaggi o etichette prima dell'uso.

### 5. Funzionamento

1. Posizionare gli alimenti sulla griglia.
2. Utilizzare le pinze per girare o sollevare gli alimenti con cautela.
3. Assicurarsi di chiudere saldamente le pinze per una presa sicura.
4. Dopo l'uso, lasciare raffreddare le pinze prima di procedere alla pulizia.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone per evitare danni.
- Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Conservare in un luogo fresco e asciutto.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se le pinze non si chiudono correttamente, controllare se ci sono detriti o residui che bloccano il meccanismo.
- In caso di deformazioni, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.

### 8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali sul riciclaggio dei metalli e delle plastiche. Non abbandonare il prodotto in luoghi pubblici o in natura.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.