

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: KOZG32

(4 pieces) Barbeque tongs



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

EN ENGLISH

Product Manual for 4 Pieces Barbecue Tongs (KOZG32)

1. General Information

Thank you for purchasing the 4 Pieces Barbecue Tongs (KOZG32). This product is designed to assist you in safely and effectively handling food on the grill. With its ergonomic design and durable materials, you can achieve optimal cooking results while enjoying the barbecue experience.

2. Safety Information

- Always use tongs on a stable, non-flammable surface to prevent accidents.
- Ensure tongs are clean and dry before use to prevent contamination.
- Do not leave tongs unattended on a hot grill to avoid burns.
- Use tongs appropriate for the type of food and grill temperatures.
- Keep the tongs out of reach of children when not in use to prevent injuries.
- Inspect tongs for any damage or wear before each use; discontinue use if damaged.
- Do not immerse tongs in water while cleaning the grilling surface to avoid injury.

3. Product Specifications

- Length: 30 cm
- Material: Stainless steel and heat-resistant silicone
- Heat resistance: Up to 230°C
- Weight: 450 g
- Set includes: 4 assorted tongs types

4. Setup and Installation

No assembly is required for the 4 Pieces Barbecue Tongs. Simply remove the tongs from the packaging and they are ready to use. For optimal performance, familiarize yourself with the different tongs included in the set.

5. Operation

- Grasp the handle firmly.
- Open the tongs by squeezing the handle, and position the tips for food handling.
- Gently release the handle to grasp the food securely.
- Use the tongs to lift, flip, and serve food as desired.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the tongs in warm, soapy water or place them in the dishwasher.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads that may damage the surface.
- Dry the tongs thoroughly after washing to prevent water spots.
- Store tongs in a clean, dry place to maintain their condition.

7. Troubleshooting

- If the tongs are not gripping food properly, ensure that they are clean and dry.
- Check for any warping or damage that might affect performance.
- If silicone tips begin to separate, discontinue use and contact customer support for assistance.

8. Disposal

- At the end of their lifecycle, dispose of the tongs in accordance with local waste management regulations.
- If possible, recycle materials to minimize environmental impact.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the 4 Pieces Barbecue Tongs. Enjoy your grilling!

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro 4 Stück Grillzangen (KOZG32)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der GGM Gastro 4 Stück Grillzangen. Diese Zangen wurden aus hochwertigen Materialien gefertigt und sind ideal zum Grillen, Wenden und Servieren von Lebensmitteln. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die beste Nutzung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Zweckbestimmung: Die Grillzangen sind zur Handhabung von Lebensmitteln auf einem Grill oder in einer Pfanne bestimmt.
- Benutzung: Verwenden Sie die Zangen nur für den vorgesehenen Zweck. Vermeiden Sie die Verwendung bei extremen Temperaturen über 220°C.
- Brandgefahr: Halten Sie von offenen Flammen fern. Lassen Sie die Zangen nicht unbeaufsichtigt, wenn sie auf einem heißen Grill liegen.
- Verletzungsgefahr: Achten Sie beim Gebrauch auf Ihre Hände und Finger. Die Zangen haben scharfe Kanten, die Verletzungen verursachen können.
- Reinigung: Lassen Sie die Zangen abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Lagerung: Lagern Sie die Zangen an einem trockenen Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: GGM Gastro Grillzangen
- Material: Edelstahl
- Länge: 30 cm
- Farbe: Schwarz
- Gewicht: 500 g
- Packungsinhalt: 4 Zangen

4. Einrichtung und Installation

- Entnahme: Entnehmen Sie die Grillzangen vorsichtig aus der Verpackung. Überprüfen Sie den Artikel auf Beschädigungen.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Zangen an einem kühlen und trockenen Ort auf, um ihre Lebensdauer zu verlängern. Verwenden Sie keine scharfen Objekte während der Lagerung, um Beschädigungen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Heben Sie die Zange am Griff an und öffnen Sie sie durch Drücken der Griffe zusammen.
- Legen Sie die Zange um das Grillgut und drücken Sie sie zusammen, um das Grillgut sicher zu halten.
- Wenden oder heben Sie das Grillgut mit der Zange, und lassen Sie es sicher auf den Grill oder in die Pfanne fallen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch überlassen Sie die Zangen abzukühlen.
- Spülen Sie die Zangen mit warmem Seifenwasser ab oder reinigen Sie sie in der Spülmaschine.
- Trocknen Sie die Zangen nach der Reinigung, um Rost zu vermeiden.
- Überprüfen Sie die Zangen regelmäßig auf Abnutzung und ersetzen Sie sie bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Problem: Zangen schließen nicht ordentlich.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob sich Schmutz oder Lebensmittelreste im Gelenk befinden und reinigen Sie sie gegebenenfalls.
- Problem: Rost auf den Zangen.
 - Lösung: Trocknen Sie die Zangen gründlich nach der Reinigung. Verwenden Sie ein Öltuch zur Pflege der Oberfläche.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Grillzangen gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Metallteile können recycelt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de 4-delige BBQ Tangen KoZG32

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de 4-delige BBQ Tangen KoZG32. Deze tangen zijn ontworpen voor optimale prestaties bij het grillen en barbecueën. De set bevat verschillende tangen voor uiteenlopende kookbehoeften, waardoor u een ideale grillervaring kunt creëren.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de tangen uitsluitend voor hun bedoelde doel; het omdraaien en serveren van voedsel op de barbecue.
- Controleer de tangen vóór elk gebruik op eventuele schade. Gebruik de tangen niet als ze beschadigd zijn.
- Houd de tangen uit de buurt van kinderen en zorg ervoor dat zij worden gebruikt onder toezicht van een volwassene.
- Vermijd direct contact met vlammen en hete oppervlakken.
- Laat de tangen niet onbeheerd achter tijdens gebruik op de barbecue.
- Maak de tangen niet schoon met schurende materialen die het oppervlak kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 30 cm lengte
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor culinair gebruik met diverse voedselsoorten

4. Opstelling en Installatie

Voor de 4-delige BBQ Tangen KoZG32 is geen complexe installatie vereist. Volg de onderstaande stappen:

1. Verwijder de verpakking en controleer of alle tangen aanwezig zijn.
2. Maak de tangen schoon indien nodig met warm water en milde zeep om eventuele stofresten van de fabriek te verwijderen.
3. Bewaar de tangen op een droge en veilige plaats, bij voorkeur op een grill- of kookstationsplaats.

5. Gebruik

1. Verwarm uw barbecue tot de gewenste temperatuur.
2. Gebruik de tangen om voedsel te grijpen, te draaien of te serveren.
3. Na gebruik, laat de tangen afkoelen voordat je ze schoonmaakt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de tangen direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een niet-schurend schoonmaakmiddel gebruiken.
- Vermijd het gebruik van staalwol of schurende sponzen.
- Droog de tangen goed af voor opslag om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Tangen zijn moeilijk te bedienen.
Oplossing: Controleer of de tangen goed in gang zijn en vrij zijn van voedselresten.
- Probleem: Roestvorming op tangen.
Oplossing: Zorg ervoor dat de tangen altijd goed gedroogd worden na het afwassen.

8. Afvalverwerking

Groene en duurzame afvalverwerking is essentieel.

- Verwijder de tangen niet bij het huisvuil, maar breng ze naar een recyclingpunt voor metalen of hergebruik opties, indien beschikbaar.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in de 4-delige BBQ Tangen KoZG32. Geniet van heerlijk grilled gerechten!

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Pinzas para Barbacoa GGM Gastro KOZG32

1. Información General

Gracias por adquirir las Pinzas para Barbacoa GGM Gastro KOZG32. Este producto ha sido diseñado para facilitar el manejo de alimentos en la parrilla, asegurando una cocción perfecta y segura. Por favor, lea este manual detenidamente antes de utilizar el producto para garantizar un uso adecuado y seguro.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Diseñado exclusivamente para el manejo de alimentos en parrillas. Evite el uso para otros fines.
- Superficie caliente: Las pinzas pueden calentarse durante el uso. Use guantes resistentes al calor.
- Cuidado con los bordes: Las pinzas tienen bordes que pueden causar pinzamientos. Mantenga alejados a los niños durante su uso.
- Almacenamiento: Guarde las pinzas en un lugar seco y fresco. Evite la exposición prolongada a la luz solar directa.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente las pinzas en busca de signos de daño. No utilice pinzas dañadas.
- Alimentos candidatos: Asegúrese de que los alimentos estén bien cocidos antes de consumirlos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KOZG32
- Material: Acero inoxidable
- Tamaño: 27 cm
- Uso: Apta para uso en parrilla
- Color: Acero inoxidable
- Características adicionales: Mango antideslizante

4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Retire cuidadosamente las pinzas de su embalaje, asegurándose de no dañar el producto.
2. Inspección inicial: Verifique que no haya piezas dañadas. En caso de daños, no use el producto y contacte al servicio de atención al cliente.
3. Montaje: Las pinzas no requieren ensamblaje. Están listas para usar directamente después del desembalaje.
4. Preparación antes del uso: Limpie las pinzas con agua tibia y jabón antes de la primera utilización para eliminar cualquier residuo de fabricación.

5. Operación

- Agarre de alimentos: Para usar las pinzas, simplemente abra las pinzas utilizando el mango y colóquelas sobre el alimento deseado. Cierre firmemente para sostener el alimento.
- Manipulación en la parrilla: Utilice las pinzas para girar o sacar alimentos del fuego, asegurándose de mantener una distancia segura de la fuente de calor.
- Transporte de alimentos: Las pinzas son ideales para transportar alimentos desde la parrilla a la mesa.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso: Lave las pinzas con agua tibia y jabón. Evite el uso de productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Secado: Séquelas bien con un paño suave para prevenir la corrosión.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar limpio y seco, preferiblemente colgadas para evitar el contacto con superficies sucias.

7. Resolución de Problemas

- Dificultad para cerrar las pinzas: Asegúrese de que no haya residuos entre el mecanismo de las pinzas. Limpie si es necesario.
- Daños visibles: Si observa alguna deformidad o daño, no use el producto y consulte al servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

- Desecho del producto: Al final de su vida útil, elimine el producto de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos de acero inoxidable. Considere llevarlo a un centro de reciclaje.

9. Contacto

Para más información, comentarios o asistencia, puede contactarnos en:

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

Agradecemos su compra y le deseamos que disfrute de su experiencia con las Pinzas para Barbacoa GGM Gastro KOZG32.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation des Pinces à Barbecue 4 Pièces KOZG32

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation des Pinces à Barbecue 4 Pièces KOZG32. Cet ensemble de pinces est conçu pour faciliter la cuisson sur le barbecue, offrant durabilité et confort d'utilisation.

2. Informations de Sécurité

- Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser ce produit.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les pinces.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez des aliments chauds.
- Ne laissez pas les pinces à proximité de flammes nues ou d'une chaleur excessive.
- Après utilisation, assurez-vous que les pinces sont complètement refroidies avant de les ranger.
- Vérifiez régulièrement l'état des pinces; ne pas utiliser si endommagé.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Longueur : 30 cm
- Poids : 300 g
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 300°C
- Inclus : 4 pièces (pinces pour viandes, pinces pour légumes, spatule, fourchette)

4. Installation et Mise en Place

- Sortez les pinces de l'emballage et retirez tout matériau d'emballage.
- Vérifiez l'intégrité de chaque pièce avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les pinces sont propres avant la mise en service.
- Aucune installation supplémentaire n'est nécessaire. Les pinces sont prêtes à être utilisées dès le déballage.

5. Fonctionnement

- Utilisez les pinces pour saisir et retourner les aliments sur le barbecue.
- Pour une meilleure prise, serrez le manche de la pince avec une main pendant que vous manipulez les aliments.
- Soyez prudent lors de la manipulation d'aliments chauds et lourds.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les pinces à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser d'abrasifs ou de nettoyants agressifs.
- Rincez abondamment et séchez soigneusement avant de ranger.

7. Dépannage

- Si les pinces ne se ferment pas correctement, vérifiez qu'aucun débris ne bloque le mécanisme.
- Si une pièce est désolidarisée, cessez d'utiliser les pinces et vérifiez s'il existe des pièces de rechange disponibles.
- Contactez le service clientèle si des problèmes persistent.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers.
- Renseignez-vous sur les infrastructures de recyclage appropriées dans votre région pour l'élimination des métaux.
- Éliminez les matériaux d'emballage de manière responsable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pinze da Barbecue KoZG32

1. Informazioni Generali

Le pinze da barbecue KoZG32 sono progettate per un uso sicuro ed efficace durante la cottura alla griglia. Realizzate con materiali di alta qualità, offrono una presa sicura e un controllo ottimale per girare e servire gli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi domestici e per cottura su griglie.
- Non utilizzare vicino a fiamme libere o su superfici calde non protette.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Evitare l'uso di strumenti metallici sulle pinze per non danneggiare il rivestimento.
- Non immergere le pinze in acqua per lungo tempo per evitare danni ai materiali.
- Verificare regolarmente l'integrità del prodotto e sostituirlo se mostra segni di usura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KoZG32
- Dimensioni: 30 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile e silicone
- Colore: Nero
- Peso: 200 g

4. Installazione e Montaggio

Le pinze KoZG32 non richiedono un'installazione complessa. Rimuovere il prodotto dalla confezione e assicurarsi che tutte le parti siano in perfette condizioni. Non è necessario alcun assemblaggio.

5. Funzionamento

Per utilizzare le pinze, aprirle afferrando il manico e utilizzarle per afferrare gli alimenti sulla griglia. Una volta afferrato, sollevare delicatamente e girare o servire come desiderato. Le pinze offrono una presa sicura grazie al rivestimento in silicone.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare con un panno morbido per evitare la formazione di ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se le pinze non si aprono o chiudono facilmente, controllare la presenza di oggetti intrappolati nel meccanismo.
- Se notate un'usura o un danno, smettere di utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali. Separare i materiali: il metallo può essere riciclato, mentre i componenti in silicone devono essere smaltiti secondo le linee guida specifiche per i materiali plastici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania