

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: KOZG40

(4 pieces) Barbeque tongs



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

EN ENGLISH

Product Manual: 4 Pieces Barbeque Tongs (Model: KOZG40)

1. General Information

Thank you for purchasing the 4 Pieces Barbeque Tongs (Model: KOZG40). This product is designed for grilling enthusiasts who appreciate high-quality cooking tools. Made from durable materials, these tongs are perfect for handling a variety of foods on your barbeque.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is designed for food handling during barbecue cooking. It should not be used for other applications.
- Heat Resistance: Ensure the tongs are not exposed to open flames for extended periods. Do not exceed the temperature limits specified in the product specifications.
- Handling: Always handle with caution. Avoid sharp edges and points when using and cleaning the tongs.
- Keep Out of Reach of Children: These tongs contain components that may pose a choking hazard. Keep them away from children.
- Storage: Store in a dry, cool place away from direct sunlight to prevent material degradation.
- Maintenance: Regular cleaning and inspection for wear and tear is essential for safe operation.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel & Silicone
- Length: 30 cm
- Weight: 500 g
- Heat Resistance: Up to 260°C
- Set Includes: 4 types of tongs (various lengths and designs)

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the tongs from the packaging. Ensure all pieces are included and undamaged.
2. Inspection: Before use, inspect the tongs for any signs of damage. If any component is damaged, do not use the product.
3. Assembly: The tongs come pre-assembled. Ensure all parts are securely connected, if applicable.
4. Usage Preparation: Before using for the first time, wash the tongs in warm, soapy water and dry thoroughly.

5. Operation

1. Using the Tongs:
 - Firmly grip the tongs by the handle.
 - Open the tongs by squeezing the handles together and release to pick up food.
 - Turn the food by ensuring a secure hold when lifting.
2. Food Handling: Always ensure food is fully cooked and at safe temperatures before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- Routine Cleaning: After each use, wash the tongs in warm, soapy water using a soft sponge.
- Dishwasher Safe: The tongs are dishwasher safe. Place them on the top rack for best results.
- Avoid Abrasives: Do not use steel wool or harsh cleaning agents as they can scratch surfaces.
- Dry Thoroughly: Make sure to dry the tongs completely to prevent rust.

7. Troubleshooting

- Tongs Do Not Grip Food:
 - Check for cleanliness. Food residue may hinder performance.
 - Inspect for wear or damage; if damaged, replace the tongs.
- Heat Damage:
 - If the silicone material becomes melted, discontinue use immediately and replace.

8. Disposal

Please dispose of the tongs in accordance with local regulations. If the tongs are damaged and no longer usable, consider recycling components where possible.

9. Contact

For further inquiries, support, or service, please reach out to us:

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

Thank you for choosing the 4 Pieces Barbeque Tongs (KOZG40). Enjoy your grilling experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für 4-teiliges BBQ-Zangen-Set (KOZG40)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres 4-teiligen BBQ-Zangen-Sets. Dieses hochwertige Zangen-Set wurde speziell für Grillfreunde entwickelt, um das Grillen einfacher, sicherer und angenehmer zu gestalten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen und die Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Diese Grillzangen sind nur für den vorgesehenen Zweck zu verwenden.
- Halten Sie die Zangen von offenen Flammen fern.
- Stellen Sie sicher, dass die Zangen vor der Verwendung sauber und intakt sind.
- Verwenden Sie die Zangen nicht für heiße Oberflächen oder in der Nähe von Elektrogeräten.
- Lassen Sie die Zangen nicht unbeaufsichtigt, während Sie am Grill arbeiten.
- Bewahren Sie die Zangen außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Vermeiden Sie es, die Zangen mit scharfen Gegenständen zu zerkratzen, um Beschädigungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Farbe: Silber
- Größe: 40 cm
- Teile im Set: 4 Zangen (1 x Grillzange, 1 x Wendezange, 1 x Servierzange, 1 x Grillgabel)
- Gewicht: 800 g
- Hitzebeständig bis: 250 °C
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Entnehmen Sie die Zangen vorsichtig aus der Verpackung.
2. Untersuchen Sie die Zangen auf Beschädigungen oder Unregelmäßigkeiten.
3. Vor der ersten Verwendung die Zangen mit warmem Seifenwasser abspülen.
4. Lassen Sie die Zangen vollständig trocknen, bevor Sie sie im Grillbereich verwenden.

5. Betrieb

- Nutzen Sie beim Grillen die Grillzange, um Fleisch und Gemüse zu wenden.
- Verwenden Sie die Wendezange für empfindliche Lebensmittel, die leicht zerfallen können.
- Die Servierzange eignet sich ideal zum Servieren von Fleisch und Beilagen.
- Verwenden Sie die Grillgabel, um Fleischstücke sicher zu halten, während Sie diese schneiden oder wenden.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch die Zangen gründlich in warmem Seifenwasser reinigen oder in die Spülmaschine geben.
- Stellen Sie sicher, dass alle Lebensmittelreste entfernt werden, um die Lebensdauer der Zangen zu verlängern.
- Trocknen Sie die Zangen nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie die Zangen an einem trockenen Ort, um Feuchtigkeit zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Falls die Zangen verklemmen: Überprüfen Sie, ob Schmutz oder Lebensmittelreste die Mechanik blockieren.
- Bei starker Verfärbung: Reinigen Sie die Zangen mit einem Edelstahlreiniger.
- Sollten Sie Bedenken hinsichtlich der Zangen haben, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für nicht gefährlichen Abfall. Stellen Sie sicher, dass die Zangen nicht in die Umwelt gelangen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir wünschen Ihnen viel Freude und gutes Gelingen beim Grillen mit Ihrem neuen BBQ-Zangen-Set!

NL NEDERLANDS

PRODUCTHANDLEIDING VOOR DE 4 DELIGE BARBECUE TANGEN KOZG40

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de 4 delige barbecuetangen KOZG40. Deze hoogwaardige tangen zijn ontworpen voor gebruik op de barbecue en zijn perfect voor het hanteren van vlees, groenten en andere gerechten. Zorg ervoor dat u de handleiding goed doorleest voordat u het product gebruikt om de beste ervaring te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de tangen uitsluitend voor de beoogde doeleinden.
- Hete oppervlakken: Wees voorzichtig bij het gebruik van de tangen rond hete oppervlakken of vlammen.
- Brandwonden: Vermijd huidcontact met hete oppervlakken om brandwonden te voorkomen.
- Kinderen: Houd het product buiten bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Inspectie: Controleer de tangen regelmatig op slijtage of schade. Gebruik ze niet als ze beschadigd zijn.
- Vervoer: Zorg ervoor dat de tangen goed zijn opgeborgen en niet kunnen bewegen tijdens het vervoer om letsel te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 30 cm lang
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor het hanteren van gerechten tot 5 kg
- Materiaal: Roestvrij staal met hittebestendige grip
- Kleur: Zilver met zwarte accenten

4. Opstelling en Installatie

De 4 delige barbecuetangen zijn gebruiksklaar bij aankoop. Volg deze stappen voor de eerste keer gebruik:

1. Verwijder de verpakking.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
3. Reinig de tangen met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
4. Droog goed af voordat u de tangen gebruikt.
5. Bewaar de tangen op een droge plaats.

5. Bedieningsinstructies

- Open de tangen door de handgreep samen te drukken.
- Plaats het voedsel tussen de uiteinden van de tangen.
- Druk de handgreep samen om het voedsel vast te houden.
- Til het voedsel voorzichtig van de grill of barbecue.
- Gebruik de tangen om voedsel te draaien en te verplaatsen.

6. Reinigen en Onderhouden

- Reinig de tangen na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en stalen schuursponsjes om krassen te voorkomen.
- Droog de tangen goed af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de tangen op een droge plek.

7. Probleemoplossing

- Tangen functioneren niet goed: Controleer of er geen voedselresten tussen de scharnieren zitten. Reinig indien nodig.
- Roestvorming: Zorg ervoor dat de tangen volledig droog zijn na reiniging en bewaar ze op een luchtdichte plaats.
- Schade aan het product: Controleer de tangen op zichtbare schade. Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen.

8. Afvoer

De 4 delige barbecuetangen zijn recyclebaar. Wanneer u het product niet langer gebruikt, gooi het dan weg volgens de lokale regelgeving voor het afvoeren van metalen. Recycling helpt het milieu te beschermen.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

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

Wij waarderen uw feedback en staan klaar om u te helpen!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Pinzas para Barbacoa KOZG40

1. Información General

Las pinzas para barbacoa KOZG40 son utensilios de cocina diseñados para facilitar el manejo de alimentos en la parrilla. Este producto combina funcionalidad y durabilidad, perfectas para asar carne, verduras y más.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice las pinzas únicamente para su propósito previsto, es decir, manipular alimentos en la barbacoa.
- Superficie caliente: Evite el contacto directo con llamas o superficies extremadamente calientes. No deje las pinzas sobre la parrilla caliente.
- Manejo: Mantenga las pinzas fuera del alcance de los niños y siempre supervise su uso.
- Materiales seguros: Las pinzas están fabricadas con materiales resistentes y seguros para el contacto con alimentos. Evite el uso de utensilios metálicos, ya que pueden rayar la superficie.
- Desgaste: Inspeccione regularmente las pinzas por desgastes o daños. Si observa alguna anomalía, deje de usar el producto.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KOZG40
- Material: Acero inoxidable con revestimiento de silicona
- Dimensiones: 30 cm de longitud
- Peso: 300 g
- Color: Gris
- Características: Antideslizante, resistente al calor, apto para lavavajillas.
- Diseño: Con agarre ergonómico para un uso cómodo.

4. Instalación y Configuración

No requiere ningún tipo de instalación. Simplemente retire las pinzas KOZG40 del envase y asegúrese de que no haya residuos de embalaje. Las pinzas están listas para su uso.

5. Operación

Para usar las pinzas:

1. Abra las pinzas presionando el mango.
2. Coloque los alimentos deseados entre las mordazas.
3. Suelte el mango para agarre firme.
4. Retire los alimentos de la parrilla al final de la cocción presionando el mango de nuevo.
5. Limpie las pinzas después de cada uso para mantener su buen estado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave las pinzas con agua caliente y jabón inmediatamente después de su uso. También son aptas para lavavajillas.
- Secado: Seque completamente las pinzas antes de guardarlas para evitar la corrosión.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco. Evite la exposición prolongada a la humedad.

7. Resolución de Problemas

- Las pinzas no cierran correctamente: Verifique si hay residuos atrapados en las bisagras. Limpie si es necesario.
- Desgaste del material: Examine si hay signos de daño. Si las pinzas están desgastadas, considere reemplazarlas.

8. Eliminación

Para desechar las pinzas KOZG40, asegúrese de hacerlo de manera responsable. Se recomienda:

1. Separar los componentes de acuerdo con su material.
2. Depositar en los contenedores de reciclaje correspondientes.
3. No arrojar en la basura común.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit : Pince à barbecue 4 pièces KOZG40

Informations Générales

Merci d'avoir choisi le produit KOZG40, un ensemble de 4 pinces à barbecue, conçu pour faciliter la cuisson et le service des aliments sur le gril. Veuillez lire ce manuel attentivement pour assurer une utilisation et un entretien optimaux de votre produit.

Informations de Sécurité

- Utilisation intérieure et extérieure : Cet appareil est conçu pour un usage extérieur, lors de barbecues.
- Surveillance nécessaire : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation, surtout autour des enfants.
- Manipulation des aliments chauds : Les pinces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures.
- Éviter l'eau : Ne pas plonger le produit dans l'eau pour le nettoyer. L'absence d'eau réduit le risque de choc électrique.
- Matériaux : Vérifiez que les matériaux ne sont pas endommagés avant chaque utilisation. N'utilisez pas le produit si des pièces sont manquantes ou endommagées.

Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : KOZG40
- Matériaux : Acier inoxydable, silicone
- Dimensions : 30 cm x 7 cm
- Poids : 800 g
- Caractéristiques : Résistant à la chaleur, poignée ergonomique, design antidérapant

Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez toutes les pièces de l'emballage. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et en bon état.
2. Rangement : Conservez les pinces dans un endroit sec et frais, loin de la lumière directe du soleil.
3. Assemblage : Aucune installation requise pour ce produit. Prêt à l'emploi dès le déballage.

Utilisation

1. Positionnez les aliments sur le gril à la température désirée.
2. Utilisez les pinces pour saisir les aliments. Assurez-vous que la pince est bien fermée avant de soulever ou de retourner les aliments.
3. Pour un nettoyage plus facile, laissez refroidir les pinces après utilisation et lavez-les à la main avec de l'eau savonneuse.

Nettoyage et Entretien

- Lavage à la main recommandé : Lavez les pinces avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs : Cela pourrait endommager les surfaces.
- Sécher soigneusement : Après le nettoyage, séchez immédiatement les pinces pour éviter la corrosion.

Dépannage

- Les pinces ne saisissent pas bien : Vérifiez si les charnières sont propres et libres de toute obstruction.
- Des traces de rouille : Cela peut survenir si les pinces sont mal séchées. Nettoyez-les et séchez-les soigneusement.
- Autres problèmes : Si vous remarquez des anomalies, contactez le service client.

Élimination

Suivez les réglementations locales pour le recyclage des matériaux en acier inoxydable et en silicone. Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers.

Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance dans notre produit KOZG40 !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Pinze da Barbecue in 4 Pezzi KOZG40

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto le pinze da barbecue in 4 pezzi KOZG40. Questo set è ideale per tutti gli amanti del barbecue e offre versatilità e comfort. Prima di utilizzare il prodotto, ti invitiamo a leggere attentamente questo manuale per garantirne un uso corretto e sicuro.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo le pinze per il loro scopo previsto, cioè per la cottura e il servizio di alimenti.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e fiamme durante e dopo l'uso.
- Non utilizzare il prodotto in caso di danni visibili o usura.
- Lavarsi le mani dopo aver utilizzato le pinze e prima di manipolare alimenti.
- Non lasciare il prodotto incustodito durante l'uso.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Le pinze da barbecue KOZG40 sono realizzate con materiali di alta qualità e progettate per garantire durata e prestazioni ottimali.

Specifiche tecniche:

- Materiali: Acciaio inossidabile e silicone.
- Lunghezza: 30 cm.
- Peso: 300 g.
- Colore: Nero e acciaio lucido.

4. Installazione e Setup

Le pinze non richiedono un'installazione complessa. Prima del primo utilizzo, si consiglia di:

- Lavare le pinze con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare accuratamente.
- Verificare che i meccanismi di apertura e chiusura funzionino correttamente.

5. Operazione

- Utilizzare le pinze per afferrare, girare e servire alimenti sulla griglia.
- Assicurarsi che le pinze siano pulite e asciutte prima dell'uso.
- Evitare di afferrare alimenti troppo pesanti o voluminosi che potrebbero compromettere la presa.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, sciacquare le pinze con acqua calda.
- Pulire con un detergente delicato e una spugna morbida.
- Non utilizzare pagliette abrasive o oggetti affilati per evitare graffi.
- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

Se le pinze non funzionano correttamente:

- Controllare se ci sono detriti o residui nel meccanismo di apertura.
- Verificare che non ci siano danni visibili al prodotto. In caso di danni, non utilizzare il prodotto.
- Se il problema persiste, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire le pinze in modo responsabile. Riciclare i materiali secondo le normative locali. Non gettare nel rifiuto indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, domande o assistenza, puoi contattarci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania