

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: PAZG21

(4 pieces) Salad tongs - Serving tongs



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro 4-Piece Salad Tongs (PAZG21)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro 4-Piece Salad Tongs. These tongs are designed for serving salads, pasta, and a variety of dishes. Made from high-quality materials, they are built to last and provide an efficient serving experience in both home and professional kitchens.

2. Safety Information

- Intended Use: These tongs are designed exclusively for food service. Do not use them for any purpose other than serving food.
- Temperature Limitations: This product is not heat-resistant. Avoid using on or near hot surfaces to prevent burns or damage.
- Child Safety: Keep out of reach of children when not in use. To minimize risks, ensure that children do not play with the product.
- Handling: Always handle with care to avoid accidental injury. Use caution when manipulating sharp or heavy items.
- Cleaning: Ensure the tongs are cleaned and sanitized according to food safety regulations before and after every use.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Length: 25 cm
- Weight: 300 g
- Color: Silver
- Dishwasher Safe: Yes
- Set Includes: 4 pieces of salad tongs

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the tongs from the packaging. Ensure all pieces are intact.
2. Inspection: Check for any visible damage or defects. If found, do not use the product and contact customer service.
3. Preparation for Use: Rinse the tongs with warm water and mild detergent before the first use to ensure cleanliness.

5. Operation

- Serving: Grasp the tongs at the pivot point with the thumb and index finger. Open and close the tongs to serve food.
- Holding Capacity: Use the tongs to hold food securely without slipping. For best results, use with dry or minimally oily items.
- Storage: Store the tongs in a clean, dry area to avoid contamination.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Rinse off food residues immediately after use.
- Dishwasher: Place the tongs in the dishwasher or wash them by hand using warm, soapy water.
- Avoid Abrasives: Do not use metallic scrubbers or aggressive cleaning agents as they can damage the surfaces.
- Drying: Ensure the tongs are completely dried before storage to prevent rusting and bacterial growth.

7. Troubleshooting

- Issue: Tongs are difficult to open or close.
Solution: Check for food debris around the pivot. Clean thoroughly and ensure the tongs are not bent or damaged.
- Issue: Tongs show signs of corrosion.
Solution: Check for proper drying after washing. If corrosion persists, discontinue use and contact customer service.

8. Disposal

Dispose of the product responsibly. If the tongs are no longer usable, consider recycling them if they are made of recyclable materials. Follow local regulations regarding waste disposal.

9. Contact

For any questions, concerns, or support, please reach out to us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. We hope you enjoy your new salad tongs!

DE DEUTSCH

Produktmanual für 4-teiliges Salatbesteck – Modell PAZG21

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des 4-teiligen Salatbestecks Modell PAZG21. Dieses elegante und funktionale Besteck ist ideal für die Zubereitung und Servierung von Salaten, Obst und anderen kulinarischen Kreationen. Es wurde aus hochwertigen Materialien gefertigt, um Langlebigkeit und einfache Handhabung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, das Besteck nicht in der Nähe von offenen Flammen oder heißen Oberflächen zu verwenden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Besteck außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigen Sie das Besteck nach jeder Verwendung gründlich, um gesundheitliche Risiken zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Besteck nicht, wenn es Beschädigungen aufweist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Hochwertiger Edelstahl und Kunststoff
- Maße:
 - Länge der großen Zange: 25 cm
 - Länge der kleinen Zange: 20 cm
 - Länge der Gabel: 23 cm
 - Länge des Löffels: 23 cm
- Farbe: Silber mit farbigen Griffen
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie das Besteck auf eventuelle Beschädigungen.
2. Vor der ersten Benutzung empfehlen wir, die Teile in warmem Seifenwasser gründlich zu reinigen.
3. Stellen Sie sicher, dass die Zangen und Löffel in die richtige Position zurückgelegt sind, um eine einfache Handhabung zu ermöglichen.

5. Betrieb

Zum Servieren von Salaten oder anderen Speisen:

- Greifen Sie die gewünschte Zange oder den Löffel am Griff.
- Verwenden Sie die Zange, um die Speisen zu heben und sie in die Servierschüssel zu legen.
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Servieren nicht zu viel Druck auf die Zange ausüben, um ein Abrutschen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Besteck nach jeder Nutzung mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Für hartnäckige Flecken können Sie ein mildes Reinigungsmittel verwenden.
- Das Besteck ist spülmaschinenfest, jedoch sollten Sie Handwäsche bevorzugen, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Bewahren Sie das Besteck an einem trockenen Ort auf, um Korrosion zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Problem: Zange schließt nicht richtig
Lösung: Überprüfen Sie auf Verunreinigungen oder Gegenstände, die den Mechanismus blockieren könnten.
- Problem: Rostflecken auf dem Besteck
Lösung: Reinigen Sie das Besteck mit einer Stahlwolle für Edelstahl und spülen Sie gründlich nach.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Stellen Sie sicher, dass das Besteck nicht in den normalen Hausmüll gelangt, sofern es recyclingfähig ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen zu Ihrem Produkt kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro 4-delige Slalatangen Set

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro 4-delige slalatangen set. Deze set is ontworpen voor het efficiënt serveren van salades, past perfect bij een breed scala aan gerechten en is een onmisbaar hulpmiddel in elke keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de slalatangen alleen voor hun bedoelde doel.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen om schade aan de tangen te voorkomen.
- Houd de tangen buiten het bereik van kinderen om verwondingen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de tangen altijd schoon zijn voordat u ze gebruikt om kruisbesmetting te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van de tangen bij extreem hete oppervlakken of voedsel om brandwonden te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage. Vervang de tangen indien nodig.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS, Kunststof
- Kleur: Zwart
- Afmetingen: Lengte: 30 cm
- Gewicht: 300 g (per set)
- Aantal Stukken: 4

4. Opstelling en Installatie

1. Haal de tangen uit de verpakking.
2. Controleer alle delen op beschadigingen. Neem bij schade contact op met de klantenservice.
3. De tangen zijn gebruiksklaar; er is geen verdere installatie nodig. Zorg voor een schone en droge plaats om ze op te bergen.

5. Bediening

- Om te serveren, grijp de tangen aan de handgrepen en gebruik de twee uiteinden om de ingrediënten vast te pakken.
- Voor beste grip, oefen gelijke druk uit op beide handgrepen.
- Gebruik de tangen voor verschillende soorten gerechten, zoals salades, pasta's of groenten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel de tangen af met warm water na elk gebruik.
- Gebruik een zachte spons of doek met afwasmiddel om vuil en voedselresten te verwijderen.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Laat de tangen goed drogen voordat u ze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Tangen blijven plakken aan voedsel
Oplossing: Zorg voor een goede schoonmaak en gebruik een schone, droge oppervlakte.
- Probleem: Tangen zijn beschadigd
Oplossing: Stop met het gebruik van de tangen en neem contact op met de klantenservice voor vervanging.

8. Verwijdering

Zorg ervoor dat het product op de juiste manier wordt gerecycled of weggegooid volgens de lokale richtlijnen voor afvalverwerking. Scheid de materialen indien mogelijk, zodat elk materiaal goed kan worden gerecycled.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in GGM Gastro. Wij wensen u veel plezier met uw 4-delige slalatangen set!

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Pinzas para Ensalada de 4 Piezas, Pazg21

1. Información General

Las pinzas para ensalada Pazg21 son herramientas esenciales de cocina diseñadas para servir ensaladas y otros alimentos con facilidad y precisión. Este juego de pinzas de 4 piezas es ideal para uso doméstico y profesional.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Solo use las pinzas para el propósito previsto. No las utilice para sostener alimentos extremadamente calientes o pesados que puedan causar lesiones.
- Sujeción: Asegúrese de que las pinzas estén correctamente sujetas antes de servir los alimentos para evitar caídas.
- Guardarlas Fuera del Alcance de Niños: Mantenga las pinzas lejos de los niños para evitar accidentes.
- Inspección: Revise las pinzas regularmente en busca de daños. No utilice si están dañadas.
- Limpieza Segura: Asegúrese de que las pinzas estén limpias antes de su uso y evite el uso de productos químicos abrasivos que puedan dañarlas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Color: Acero inoxidable pulido
- Tamaño Total: 30 cm de largo
- Uso: Puede usarse en ensaladas, pastas y otros alimentos.
- Resistencia al Calor: Hasta 200 °C
- Apto para Lavavajillas: Sí

4. Configuración e Instalación

Las pinzas vienen listas para usar. No requieren ningún ensamblaje. Para mejorar su rendimiento, asegúrese de limpiarlas antes del primer uso.

Pasos para limpiar antes del uso:

1. Lave las pinzas con agua tibia y detergente suave.
2. Enjuégelas bien con agua limpia.
3. Seque completamente antes de la próxima utilización.

5. Operación

- Uso Básico: Para usar las pinzas, simplemente abra las pinzas para cargar el alimento y cierre para captar con seguridad los ingredientes.
- Almacenamiento: Guarde las pinzas en un lugar seco para prolongar su vida útil.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Se recomienda lavar las pinzas a mano con agua tibia y jabón para mantener su acabado.
- Si se utilizan en el lavavajillas, colóquelas en la parte superior para evitar daños.
- Evite el uso de esponjas abrasivas para limpiar las pinzas.

7. Solución de Problemas

- Problema: Las pinzas no cierran bien.
Solución: Revise si hay alimentos atrapados en las bisagras. Limpie y desinfecte si es necesario.
- Problema: Desgaste del material tras el uso.
Solución: Asegúrese de no utilizar pinzas bajo temperaturas o condiciones no recomendadas.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine las pinzas de acuerdo a las normativas locales sobre reciclaje de metales. No las deseche en la basura común.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir las pinzas para ensalada Pazg21. ¡Esperamos que disfrute de su experiencia de cocina!

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Pince à Salade en 4 pièces (PAZG21)

1. Informations Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit - les pinces à salade en 4 pièces (PAZG21). Ce produit est conçu pour offrir une solution pratique et efficace pour servir des salades et d'autres aliments.

2. Informations de Sécurité

Veillez lire attentivement toutes les consignes de sécurité suivantes avant d'utiliser ce produit :

- Ne pas utiliser si la pince est endommagée.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Évitez tout contact avec des objets tranchants.
- Ne pas immerger le produit dans l'eau pour éviter toute détérioration.
- Assurez-vous de l'utilisation sur des surfaces sûres et stables.
- Ne pas utiliser pour des aliments chauds au-dessus de 100°C.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Caractéristiques Techniques :

- Matériau : Acier inoxydable et plastique alimentaire
- Longueur : 30 cm
- Largeur : 10 cm
- Poids : 250 g
- Couleur : Argenté
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 100°C
- Nettoyage : Lavable au lave-vaisselle

4. Installation et Mise en Place

Aucune installation spécifique n'est requise pour ce produit. Retirez simplement les pinces de l'emballage, lavez-les à l'eau chaude savonneuse pour un premier usage, et elles sont prêtes à être utilisées.

5. Fonctionnement

Pour utiliser les pinces à salade :

1. Saisissez les deux bras de la pince pour l'ouvrir.
2. Plongez les pinces dans la salade ou le plat à servir.
3. Serrez les pinces pour saisir la nourriture.
4. Servez avec précaution et précision.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les pinces à la main avec de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement après nettoyage pour éviter les taches d'eau.

7. Dépannage

En cas de problème :

- Vérifiez que le produit n'est pas endommagé.
- Assurez-vous qu'il est correctement nettoyé et exempt de résidus alimentaires.
- Contactez le service client si vous rencontrez des problèmes persistants ou avez des questions.

8. Élimination

Éliminez ce produit conformément aux réglementations locales sur le recyclage. Ne jetez pas à la poubelle ; privilégiez les options de recyclage lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pinze per Insalata Set di 4 Pz

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso delle Pinze per Insalata Set di 4 Pz. Questo prodotto è progettato per facilitare il servizio e la preparazione di insalate e piatti freddi. Le pinze sono realizzate in materiale di alta qualità, durevoli e facili da usare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi alimentari.
- Tenere lontano da fonti di calore e fiamme.
- Non utilizzare oggetti appuntiti per evitare di danneggiare il prodotto.
- Lavarsi sempre le mani prima di manipolare gli utensili da cucina.
- Non lasciare il prodotto incustodito durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Plastica di alta qualità
- Dimensioni: Lunghezza 26 cm
- Colore: Vari
- Set: Include 4 pinze di diverse dimensioni
- Adatte per lavastoviglie

4. Installazione e Montaggio

Le Pinze per Insalata non richiedono alcuna installazione. Prima dell'uso, assicurarsi che siano pulite. Se necessario, risciacquarele con acqua calda e sapone prima della prima utilizzazione.

5. Funzionamento

Per utilizzare le Pinze per Insalata, afferrare la maniglia e ruotare per aprire le pinze. Afferrate gli ingredienti desiderati e sollevateli per servire. Ripetere l'operazione fino al completamento del servizio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare le pinze a mano con acqua calda e sapone.
- Può essere utilizzato in lavastoviglie, selezionando una temperatura non superiore a 60°C.
- Asciugare accuratamente dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se le pinze non si chiudono correttamente, verificare che non ci siano detriti incastrati nelle cerniere.
- In caso di deformazioni, non utilizzare e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le leggi locali sulla salute e sicurezza relative ai rifiuti. Non smaltire il prodotto nell'ambiente naturale.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania