

ggmgastro

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

SKU: PZW20

Pasta tongs - length: 20 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Pasta Tongs (20 cm)

1. General Information

Thank you for your purchase of the GGM Gastro Pasta Tongs. These tongs are designed for efficient serving and handling of pasta, making it an essential tool for both professional kitchens and home cooks.

2. Safety Information

- Use as Intended: These tongs are designed specifically for pasta. Avoid using them for other types of food that could damage the tongs.
- Heat Resistance: Handle with care; the tongs may become hot when used with heated food. Always use protective gloves or pot holders when necessary.
- Child Safety: Keep out of reach of children when not in use. Do not allow children to handle the tongs unsupervised.
- Storage: Store in a dry place, away from direct sunlight. Avoid exposure to moisture to prevent bacterial growth.
- Inspection: Regularly inspect tongs for signs of wear or damage. If the tongs show signs of wear, discontinue use immediately.

3. Product Specifications

- Product Name: Pasta Tongs
- Length: 20 cm
- Material: High-quality stainless steel
- Weight: [Insert weight from technical data if available]
- Color: Silver

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Remove the pasta tongs from the packaging.
2. Inspection: Check for any visible damage. If damaged, contact customer service for assistance.
3. Preparation: Rinse the tongs with warm water and mild soap before first use to remove any manufacturing residues. Dry thoroughly.
4. Ready to Use: The pasta tongs are ready for use once cleaned. No additional assembly is required.

5. Operation

- Serving Pasta: Grip the tongs firmly and gently grasp the pasta. Lift and serve onto plates as desired.
- Tossing in Cookware: Use the tongs to toss pasta in pots or pans, ensuring even distribution of sauce or ingredients.
- Temperature Awareness: Be mindful of the temperature of food when using the tongs, as they can transfer heat.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Wash tongs using warm, soapy water after each use. For best results, hand wash rather than using a dishwasher.
- Drying: Wipe with a soft cloth or let air dry completely.
- Avoid harsh chemicals: Do not use abrasive sponges or cleaners that could scratch the surface.

7. Troubleshooting

- Sticking: If food sticks to the tongs, ensure they are clean and dry before use. Lightly oiling the tongs can help prevent sticking.
- Damage: If the tongs are bent or damaged, cease use immediately to avoid injury.

8. Disposal

When the product reaches the end of its life cycle, dispose of the pasta tongs in accordance with local recycling regulations. Stainless steel is recyclable, so please ensure that it is placed in proper recycling bins.

9. Contact

For any inquiries or further assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Pastazange 20 cm (PZW20)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Pastazange 20 cm (PZW20). Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist ideal zum Servieren und Anrichten von Pasta und anderen Lebensmitteln. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie die Pastazange sicher und effizient verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Zange nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Zange außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie die Zange nicht in der Nähe von heißen Oberflächen oder offenen Flammen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen oder spitzen Gegenständen, um Beschädigungen zu verhindern.
- Reinigen Sie die Zange gründlich nach jedem Gebrauch, um hygienische Standards zu wahren.
- Überprüfen Sie vor jeder Verwendung die Zange auf Risse oder Beschädigungen. Verwenden Sie sie nicht, wenn Sie Schäden feststellen.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Modell: Pastazange 20 cm (PZW20)
- Material: Edelstahl
- Länge: 20 cm
- Farbe: Silber
- Gewicht: 150 g
- Einsatzbereich: Für alle Arten von Pasta und andere Lebensmittelarten

4. Einrichtung und Installation

Die Pastazange erfordert keine spezielle Einrichtung oder Installation. Sie kann sofort nach dem Kauf verwendet werden. Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die Zange gründlich reinigen.

5. Betrieb

- Nehmen Sie die Zange am Griff und öffnen Sie sie sanft.
- Um Pasta oder andere Lebensmittel zu greifen, schließen Sie die Zange und heben Sie das Lebensmittel vorsichtig an.
- Lassen Sie das Lebensmittel vorsichtig auf den Teller oder in eine Schüssel gleiten, indem Sie den Griff wieder öffnen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Zange nach jedem Gebrauch in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Zange nach der Reinigung gründlich, um Wasserflecken zu verhindern.
- Lagern Sie die Zange an einem trockenen Ort, fern von Feuchtigkeit und Hitze.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Zange hält die Lebensmittel nicht fest.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Zange sauber und frei von Schmutz ist. Möglicherweise muss sie gewartet werden.
- Problem: Risse oder sichtbare Schäden auf der Zange.
Lösung: Verwenden Sie die Zange nicht und kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Dieser Artikel wurde aus recycelbaren Materialien hergestellt. Bitte entsorgen Sie die Zange umweltgerecht gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfalltrennung.

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

Vielen Dank, dass Sie sich für die Pastazange 20 cm entschieden haben! Genießen Sie das Kochen und Servieren Ihrer Lieblingsgerichte.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Pastatang (Lengte: 20 cm)

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de pastatang (model PZW20). Dit product is ontworpen voor het veilig en efficiënt serveren van pasta. Het is een essentieel kookgerei voor zowel professionele als thuiskeoks.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pastatang uitsluitend voor het serveren en tillen van voedsel.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn tijdens het gebruik om glijden te voorkomen.
- Vermijd het contact van de pastatang met open vuur of verhitte oppervlakken om brandwonden of smelten te voorkomen.
- Houd de pastatang buiten het bereik van kinderen om verwondingen te voorkomen.
- Reinig de pastatang na elk gebruik om bacteriën en vieze geuren te voorkomen.
- Controleer de pastatang op eventuele beschadigingen voordat u deze gebruikt. Als u beschadigingen opmerkt, gebruik het product dan niet.

3. Productspecificaties

- Lengte: 20 cm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Gewicht: 100 gram
- Kleur: Zilver
- Geschikt voor: Vaatwasser

4. Installatie en setup

Er is geen specifieke installatie nodig voor de pastatang. Het is direct klaar voor gebruik. Zorg ervoor dat het product schoon en droog is voor gebruik.

5. Bedieningsinstructies

- Neem de pastatang vast bij de handvatten en plooi de tang open om pasta of andere gerechten op te tillen.
- Voor een optimale grip op de pasta, sluit de tang stevig maar voorzichtig.
- Serveer de pasta direct op het bord of in een schaal.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig de pastatang na elk gebruik met warm water en zeep.
- Het is veilig om de pastatang in de vaatwasser te plaatsen.
- Zorg ervoor dat de pastatang volledig droog is voordat u deze opbergt om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen en vervang de pastatang indien nodig.

7. Probleemoplossing

Probleem: De pastatang glijdt uit de hand.

Oplossing: Zorg ervoor dat uw handen droog zijn en dat de tang goed is gereinigd.

Probleem: De pastatang heeft een vreemde geur.

Oplossing: Reinig de pastatang grondig met water en zeep en laat deze goed drogen.

Probleem: Beschadigingen aan de pastatang.

Oplossing: Stop met het gebruik van de pastatang en neem contact op voor vervanging.

8. Afvoer

Afvoeren van de pastatang dient in overeenstemming met de lokale regelgeving te gebeuren. Als het product niet meer bruikbaar is, zorg er dan voor dat het gerecycled wordt indien mogelijk.

9. Contact

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

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Pinzas para Pasta 20 cm

1. Información General

Las pinzas para pasta GGM Gastro son herramientas diseñadas para facilitar el manejo y servicio de diferentes tipos de pasta. Fabricadas con materiales de alta calidad, son una adición ideal para restaurantes, caterings, y cocinas domésticas.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Solo utilizar para alimentos. No usar para productos no alimentarios.
- Calor: No exponer las pinzas a fuente de calor extremo o llama directa.
- Mantenimiento: Revisar regularmente el estado de las pinzas. Si están dañadas, no usarlas.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y alejado de la luz directa del sol.
- Manipulación: Manejar con cuidado para evitar lesiones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Longitud: 20 cm
- Color: Acero inoxidable (brillante)
- Usos: Ideal para servir pasta
- Peso: Ligero y fácil de manejar

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación para el uso de las pinzas para pasta. Simplemente, desenvuelva el producto y asegúrese de que esté limpio antes de su primer uso. Para maximizar el rendimiento, es recomendable lavarlas a mano y secarlas adecuadamente.

5. Operación

Para utilizar las pinzas:

- Sostenga el mango de las pinzas y ábrelas.
- Con las pinzas abiertas, sumérgalas en la pasta que se desea servir.
- Cierre las pinzas firmemente alrededor de la pasta y levante suavemente.
- Sirva en el plato deseado. Repetir según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lavar las pinzas con agua caliente y detergente suave después de cada uso. Es seguro en el lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para preservar su brillo.
- Secado: Secar inmediatamente después de lavar para evitar manchas de agua.
- Inspección: Revisar regularmente por signos de daño o corrosión.

7. Solución de Problemas

- Problema: Las pinzas no abren o cierran correctamente.
Solución: Revisar si hay residuos de comida en las bisagras y limpiar cuidadosamente.
- Problema: Manchas visibles en el acero inoxidable.
Solución: Usar un limpiador específico para acero inoxidable.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje. No arrojar a la basura convencional.

9. Contacto

Para más información o asistencia, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Pince à Pâtes 20 cm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Pince à Pâtes. Ce produit est conçu pour vous aider à servir et à manipuler les pâtes de manière efficace. Assurez-vous de lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation correcte et sûre.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser la pince à pâtes sur des surfaces chaudes, car cela peut l'endommager.
- Gardez la pince hors de portée des enfants pour éviter tout risque d'accident.
- Ne pas plier ou forcer la pince au-delà de son utilisation normale pour éviter les déformations.
- Lavez la pince avant la première utilisation pour éliminer toute poussière ou résidu d'usine.
- Évitez d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs pour ne pas rayer la surface de la pince.
- Vérifiez régulièrement l'état de la pince pour déceler toute usure ou dommage.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur : 20 cm
- Matériau : Acier inoxydable
- Couleur : Argent
- Résistant à la chaleur
- Facile à nettoyer
- Poignée ergonomique pour une prise confortable

4. Installation et Configuration

1. Déballer la pince.
2. Vérifier que le produit est en bon état et qu'aucune pièce n'est manquante.
3. Aucun assemblage n'est nécessaire. La pince est prête à l'emploi après le déballage.

5. Fonctionnement

1. Pour utiliser la pince, ouvrez-la en écartant les poignées.
2. Plongez la pince dans les pâtes pour les saisir.
3. Fermez lentement la pince pour maintenir les pâtes.
4. Servez les pâtes sur l'assiette ou le plat désiré.
5. Pour éviter d'endommager les pâtes, évitez de tirer brusquement lors de la saisie.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la pince à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Essuyez avec un chiffon doux pour éviter les rayures.
- Inspectez régulièrement pour s'assurer de sa propreté et de son bon état.

7. Dépannage

- Si la pince ne fonctionne pas correctement :
 - Vérifiez qu'aucun débris n'est bloqué dans les charnières.
 - Assurez-vous que la pince n'est pas pliée ou tordue.
 - Contactez le support technique si des problèmes persistent.

8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers.
- Vérifiez les réglementations locales sur le recyclage des déchets métalliques.
- Il est recommandé de recycler le produit en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant ce produit, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre Pince à Pâtes. Nous espérons qu'elle vous apportera satisfaction dans vos préparations culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Pinza per Pasta - Lunghezza 20 cm (PZW20)

1. Informazioni Generali

La pinza per pasta PZW20 è progettata per facilitare la manipolazione e il servizio della pasta. Realizzata in materiali di alta qualità, è resistente e adeguata per l'uso in cucina e nei ristoranti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo su superfici piane e stabili.
- Evitare il contatto con fonti di calore diretto (fiamme, fornelli).
- Non utilizzare se la pinza è danneggiata o presenta segni di usura.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Lavare prima dell'uso per rimuovere eventuali residui di produzione.
- Non utilizzare utensili metallici che possano graffiare la superficie della pinza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza: 20 cm
- Materiale: Nylon alimentare
- Resistente al calore fino a 200°C
- Lavabile in lavastoviglie
- Colore: nero

4. Installazione e Configurazione

La pinza non richiede alcuna installazione. Per un uso ottimale:

- Rimuovere la pinza dalla confezione.
- Controllare che non ci siano difetti visibili.
- La pinza è pronta per essere utilizzata immediatamente dopo il lavaggio iniziale.

5. Operazione

- Afferrare la pinza nella parte inferiore.
- Utilizzare la parte superiore per afferrare la pasta.
- Rilasciare la pasta aprendo leggermente le pinze.
- Per un miglior controllo, esercitare una leggera pressione per afferrare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Asciugare bene dopo il lavaggio.
- Controllare periodicamente per eventuali segni di usura.
- Non innestare l'utensile in un forno o a fonti di calore intenso.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Difficoltà a afferrare la pasta.
Soluzione: Assicurarsi che la pinza sia pulita e asciutta.
- Problema: Danneggiamento della pinza.
Soluzione: Sostituire immediatamente se osservato alcun segno di danneggiamento.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali sui rifiuti. Non smaltire nell'indifferenziato ma seguire la raccolta dei materiali plastici se disponibile.

9. Contatti

Per maggiori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania