

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: SAZG22

(4 pieces) Pastry tongs - Serving tongs



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

EN ENGLISH

Product Manual for 4 Pieces Pastry Tongs (SAZG22)

1. General Information

Thank you for purchasing the 4 Pieces Pastry Tongs (SAZG22). These tongs are designed for serving pastries, cakes, and various food items with ease. Constructed from durable materials, they ensure a hygienic and efficient serving experience in both professional and home kitchens.

2. Safety Information

- Usage: These tongs are designed for use with food items. Do not use them for any other purpose.
- Temperature: Avoid using tongs with hot items that exceed their specified temperature limits to prevent burns or deformation.
- Sharp Objects: Exercise caution when using tongs around sharp objects. Ensure your hands remain clear of sharp cutting surfaces.
- Maintenance: Regularly inspect the tongs for any signs of wear or damage. Do not use damaged tongs.
- Children: Keep tongs out of the reach of small children to avoid accidents.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Length: 27 cm
- Weight: 100 grams
- Color: Silver
- Quantity: Set of 4 pieces

4. Setup and Installation

1. Remove the tongs from the packaging.
2. Inspect the tongs for any visible damage or defects.
3. Rinse the tongs under warm water to remove any dust or residues from packaging before first use.
4. Ensure that each piece is properly locked in the closed position when not in use.

5. Operation

1. To serve food, hold the tongs at the hinge with one hand while using the other hand to lift the top handle.
2. Open the tongs to grasp the desired food item firmly.
3. Lift and serve the food item onto a plate or dish.
4. Release the food item by gently pressing the handle to open the tongs.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, wash the tongs with warm soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry with a towel.
- Dishwasher: The tongs are dishwasher safe; place them on the top rack for best results.
- Storage: Store in a cool, dry place to extend their lifespan. Avoid exposure to excessive moisture.

7. Troubleshooting

- Stiff movement: If the tongs are difficult to open or close, thoroughly clean the hinge area to remove any food debris. If the problem persists, lubricate the hinge with a food-safe lubricant.
- Damage: If the tongs become damaged or deformed, cease use immediately and replace them.

8. Disposal

Dispose of the tongs responsibly. If damaged beyond usage, recycle where possible according to local regulations for stainless steel products.

9. Contact

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

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für 4-teiliges Pâtisserie- und Servierzangen-Set (SAZG22)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das 4-teilige Pâtisserie- und Servierzangen-Set (SAZG22) entschieden haben. Dieses Set ist ideal für das Servieren und Portionieren von Lebensmitteln in der Gastronomie oder zu Hause. Die Zangen sind aus hochwertigem Material gefertigt und bieten einen sicheren und praktischen Umgang mit Ihren Gerichten.

2. Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie die Zangen nur für den vorgesehenen Zweck. Bereiten Sie keine heißen oder schwer zu handhabenden Lebensmittel ohne geeignete Vorsichtsmaßnahmen vor.
- Halten Sie die Zangen außerhalb der Reichweite von Kindern. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Reinigen Sie die Zangen vor dem ersten Gebrauch. Verwenden Sie dafür warmes Wasser und mildes Spülmittel.
- Überprüfen Sie die Zangen regelmäßig auf Beschädigungen. Bei Anzeichen von Verschleiß oder Bruch, verwenden Sie die Zangen nicht weiter.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Kanten oder spitzen Objekten. Dies könnte die Zangen beschädigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Material: rostfreier Edelstahl
- Länge: 22 cm
- Farben: Silber, mit farblich abgesetzten Griffen
- Temperaturbeständigkeit: bis 250 °C
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Zangen aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Zangen auf eventuelle Beschädigungen. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind.
3. Für die Nutzung: Stellen Sie sicher, dass die Zangen vor dem ersten Gebrauch gereinigt sind. Waschen Sie diese gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
4. Die Zangen sind sofort einsatzbereit. Es sind keine weiteren Installationsschritte erforderlich.

5. Betrieb

- Verwenden Sie die Zangen, um Lebensmittel zu greifen und zu servieren.
- Üben Sie sanften Druck aus, um die Zangen zu schließen und die Lebensmittel sicher zu halten.
- Nach Gebrauch können die Zangen zur einfachen Reinigung in die Spülmaschine gestellt werden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Zangen vor und nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie warmes Wasser und mildes Spülmittel. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Lassen Sie die Zangen an der Luft trocknen oder verwenden Sie ein fusselfreies Tuch, um sie abzutrocknen.
- Lagern Sie die Zangen an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

Problem: Zangen schließen nicht richtig.

- Lösung: Überprüfen Sie die Zangen auf Beschädigungen. Stellen Sie sicher, dass keine Lebensmittelreste im Mechanismus feststecken.

Problem: Rostbildung auf den Zangen.

- Lösung: Überprüfen Sie die Lagerbedingungen. Lagern Sie die Zangen trocken und vermeiden Sie die Exposition gegenüber Feuchtigkeit.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie beschädigte oder nicht mehr benötigte Zangen in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Recycling von Metall ist empfohlen, sofern möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor 4-delige Patissier Tangen (Sazg22)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de 4-delige patissier tangen (Sazg22). Deze tangen zijn ideaal voor het serveren van gebak en andere delicatessen in restaurants, cafés en bij catering evenementen. Het ergonomische ontwerp en de hoge kwaliteit van het materiaal zorgen voor een gebruiksvriendelijke ervaring.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de tangen uitsluitend voor hun bedoeld doel: het serveren en hanteren van voedsel.
- Vermijd het gebruik van de tangen op verwarmde oppervlakken, zoals een grill, om smelting te voorkomen.
- Houd de tangen buiten het bereik van kinderen om ongevallen te voorkomen.
- Controleer de tangen regelmatig op beschadigingen. Vervang ze onmiddellijk bij de minste tekenen van slijtage.
- Was de tangen grondig voordat u ze gebruikt voor voedsel, om hygiëne te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardige roestvrijstaal
- Afmetingen: 25 cm (lengte)
- Gewicht: 200 gram
- Kleur: RVS
- Geschikt voor: Geschikt voor gebruik met voedsel
- Onderhoudstemperatuur: Maximaal 100°C

4. Setup en Installatie

1. Haal de tangen uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Voordat u de tangen gaat gebruiken, dient u ze te wassen met warm sop en goed af te spoelen.
3. Zorg ervoor dat de tangen volledig droog zijn voordat u ze opbergt of gebruikt.
4. Plaats de tangen op een veilige en bereikbare plek, bij voorkeur in een keukenkastje of lade.

5. Bediening

- Om de tangen te gebruiken, opent u ze met uw hand door de handgrepen uit elkaar te duwen.
- Gebruik de tangen om voedsel op te tillen en te serveren zonder het direct aan te raken.
- Na gebruik, sluit de tangen om ruimte te besparen bij het opbergen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was de tangen na elk gebruik met warm water en afwasmiddel.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurspunten om krassen te voorkomen.
- U kunt de tangen ook in de vaatwasmachine plaatsen, maar voor de levensduur is handwas aanbevolen.
- Controleer regelmatig de scharnieren en bewegende delen op eventuele verstoppingen of vuil.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Tangen sluiten niet goed.
 - Oplossing: Controleer op vuil of voedselresten en maak de scharnier schoon.
- Probleem: Tangen zijn roestig.
 - Oplossing: Droog de tangen goed na het reinigen en vermijd lange blootstelling aan vocht.
- Probleem: Beschadiging of vervorming.
 - Oplossing: Stop met het gebruik van de tangen en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

- De tangen zijn volledig recyclebaar. Gooi ze weg via een behandeld recyclingcentrum voor metaal.
- Volg de lokale wetgeving inzake recycling en afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u de klantenservice bereiken op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Pinzas para Pastelería GGM Gastro (SAZG22)

1. Información General

Las pinzas para pastelería GGM Gastro (modelo SAZG22) están diseñadas para servir y manipular alimentos de manera eficiente y segura en entornos profesionales y domésticos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Utilice las pinzas únicamente para manipular alimentos y no para otros propósitos.
- Supervisión: Siempre supervise a los niños cuando utilicen este producto.
- Temperatura: No exponga las pinzas a temperaturas extremas.
- Materiales: Las pinzas están hechas de acero inoxidable, asegurando su resistencia a la corrosión.
- Limpieza: Límpielo adecuadamente antes y después de usar para evitar contaminaciones.
- Daños: No utilice las pinzas si están dañadas.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y limpio, lejos de fuentes de calor.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Longitud: 30 cm
- Usos: Servir, agarrar y manipular pasteles y otros alimentos.
- Resistente al calor: Hasta 250°C
- Diseño ergonómico: Para un agarre cómodo y seguro.
- Apto para lavavajillas: Facilidad de limpieza.

4. Configuración e Instalación

- Desembalaje: Retire el producto del paquete, asegurándose de no dañar las pinzas.
- Verificación: Inspeccione las pinzas para asegurarse de que no haya defectos o daños.
- Almacenamiento Inicial: Coloque las pinzas en un lugar accesible, pero seguro, para su primer uso.

5. Operación

- Sostenga las pinzas por el mango.
- Abra las pinzas presionando suavemente los mangos.
- Coloque las pinzas alrededor del alimento que desea manipular y suelte los mangos para agarrar el alimento.
- Levante y sirva según sea necesario.
- Para liberar el alimento, presione de nuevo los mangos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave las pinzas con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Se pueden colocar en el lavavajillas para una limpieza más fácil.
- Seque completamente antes de almacenar.
- Inspeccione regularmente para detectar signos de daño o desgaste.

7. Solución de Problemas

- Las pinzas no agarran bien: Verifique que no estén sucias o dañadas.
- Dificultad al abrir/cerrar: Asegúrese de que no haya obstrucciones en las bisagras; limpie si es necesario.

8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales de residuos.
- Recycle el acero inoxidable si es posible, en los puntos de reciclaje correspondientes.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Pince à pâtisserie (Sazg22)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre pince à pâtisserie Sazg22. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle et domestique, permettant de servir des plats et des pâtisseries avec facilité et style.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à des fins culinaires. Ne pas utiliser pour des applications non prévues.
- Surchauffe : Évitez de placer la pince près de sources de chaleur directes.
- Manipulation : Ne pas utiliser si le produit est endommagé. Inspectez toujours l'intégrité de la pince avant utilisation.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants pour éviter tout accident.
- Nettoyage : Respectez les instructions de nettoyage pour éviter tout risque de contamination.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Spécifications techniques :

- Matériau : Acier inoxydable
- Longueur : 25 cm
- Poids : 300 g
- Couleur : Argenté
- Résistance à la chaleur : jusqu'à 250°C

4. Installation et mise en place

1. Déballez la pince et retirez tout emballage.
2. Vérifiez que tous les composants soient en bon état.
3. Placez la pince à l'endroit de votre choix dans votre cuisine, de préférence à portée de main pour une utilisation rapide.

5. Fonctionnement

- Pour saisir des aliments, ouvrez la pince en pressant les deux extrémités.
- Positionnez les extrémités de la pince autour de l'objet à saisir, puis relâchez pour maintenir l'objet fermement.
- Après utilisation, rangez la pince dans un endroit sûr et sec.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la pince à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives qui pourraient rayer la surface.
- Essuyez avec un chiffon doux pour éviter les traces d'eau.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.

7. Dépannage

- Problème : La pince ne saisit pas bien les aliments.
- Solution : Assurez-vous que les extrémités sont propres et sèches. Vérifiez si elles sont pliées.
- Problème : La pince se déforme ou est endommagée.
- Solution : Ne pas utiliser. Contactez l'assistance.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Disposez de manière appropriée selon la réglementation locale sur le recyclage des métaux. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour les méthodes de recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Pinze da Pasticceria - Modello SAZG22

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per le Pinze da Pasticceria SAZG22. Questo strumento è progettato per facilitare la manipolazione e il servizio di alimenti dolci e salati, garantendo praticità e sicurezza in cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per lo scopo previsto, ovvero servire e manipolare cibi.
- Tenere lontano da fonti di calore per evitare deformazioni.
- Evitare il contatto con superfici affilate per preservare l'integrità delle pinze.
- Pulire sempre le pinze con una soluzione detergente sicura per alimenti dopo l'uso.
- Maneggiare con cura per evitare lesioni.
- Non utilizzare in lavastoviglie se non indicato, poiché potrebbe compromettere la qualità del prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SAZG22
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Lunghezza: 30 cm
- Capacità di presa: ottimale per porzioni di dimensioni standard
- Colore: Silver
- Peso: 250 g
- Lavabile in lavastoviglie: Sì (seguire le avvertenze di sicurezza)

4. Installazione e Montaggio

Le Pinze da Pasticceria SAZG22 non richiedono montaggio. Prima dell'uso, assicurarsi che siano completamente pulite. Rimuovere eventuali etichette o adesivi dalla superficie.

5. Funzionamento

- Per utilizzare le pinze, afferrare il manico con una mano e premere per aprire la parte della pinza.
- Posizionare la parte della pinza desiderata sotto l'alimento da sollevare.
- Esercitare una leggera pressione per afferrare l'alimento e sollevarlo.
- Rilasciare la presa aprendo nuovamente le pinze.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare le pinze in acqua calda con detergente delicato.
- Sciacquare bene e asciugare con un panno morbido.
- Per la pulizia profonda, è possibile utilizzare una spugna non abrasiva.
- Mantenere in un luogo asciutto per evitare la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se le pinze non afferrano bene: controllare che non ci siano residui di cibo tra le articolazioni.
- Se si notano deformazioni: evitare esposizioni prolungate a fonti di calore e sostituire il prodotto se necessario.
- Se ci sono danni evidenti: contattare il supporto clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non disperdere nell'ambiente. Consigliare sul riciclo dei materiali, se possibile, a seconda del materiale di costruzione.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto le Pinze da Pasticceria SAZG22. Buon lavoro in cucina!