

# ggmgastro

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

## SKU: SPZG22

### (4 pieces) Pasta / Spaghetti Tongs



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro 4 Pieces Pasta Spaghetti Tongs (SPZG22)

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro 4 Pieces Pasta Spaghetti Tongs (SPZG22). Designed for both commercial and home use, these tongs are ideal for serving pasta, salads, and other dishes. Crafted with durable materials, they ensure a firm grip and excellent heat resistance.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the tongs with care to prevent burns or injuries.
- Heat Resistance: Tongs can withstand high temperatures. However, avoid direct contact with open flames.
- Food Safety: Ensure that the tongs are used only for food contact and are cleaned thoroughly after each use to prevent cross-contamination.
- Storage: Store in a dry, cool place, out of reach of children.
- Avoiding Damage: Do not use metal utensils with these tongs to prevent scratching or damage to the surfaces.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Length: 32 cm
- Weight: 0.5 kg
- Color: Silver
- Quantity: 4 pieces per set

### 4. Setup and Installation

The GGM Pasta Spaghetti Tongs are ready to use straight out of the package. No installation or assembly is required. Simply ensure that all pieces are clean before use.

1. Remove the tongs from the packaging.
2. Inspect for any visible damage. If damaged, do not use.
3. Wash the tongs in warm, soapy water before first use and rinse thoroughly.

### 5. Operation

1. Hold the tongs by their handles to maintain control.
2. For lifting pasta: Insert the tongs into the cooked pasta, squeezing the handles to grip the pasta firmly.
3. To serve: Lift the selected portion of pasta and gently release it onto the plate by easing the handles apart.
4. Repeat as needed for additional servings.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: Clean the tongs immediately after use to avoid food residue drying on the surface.
- Hand Washing: Recommended to wash in warm soapy water. Rinse thoroughly and dry with a clean cloth.
- Dishwasher Safe: Tongs are also dishwasher safe, but for longevity, hand washing is advised.
- Storage: Store in a dry area to prevent rust formation.

### 7. Troubleshooting

- Tongs Not Gripping Well: Ensure that the handles are not worn or damaged. Check for any food debris that may hinder the gripping action.
- Rust Formation: If signs of rust appear, ensure that the tongs are dried completely after washing. Store in a moisture-free environment.

### 8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations regarding stainless steel recycling. Do not dispose of with general waste. Always check for recycling options in your area.

### 9. Contact

For further assistance, please contact our customer service:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy your culinary experience!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für die GGM Gastro 4-teilig Spaghetti Zange SPZG22

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die GGM Gastro 4-teilig Spaghetti Zange SPZG22 entschieden haben. Dieses Produkt wurde in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsstandards entwickelt und bietet eine hervorragende Lösung für das Aufnehmen und Servieren von Pasta.

### 2. Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie die Zange ausschließlich für den vorgesehenen Zweck des Servierens von Pasta und ähnlichen Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass die Zange vor und nach Gebrauch sauber und trocken ist, um Hygiene und Langlebigkeit zu gewährleisten.
- Halten Sie die Zange von Kindern fern, um Verletzungen und Unfälle zu vermeiden.
- Benutzen Sie die Zange nicht in der Nähe von offenem Feuer oder sehr heißen Oberflächen.
- Überprüfen Sie die Zange regelmäßig auf Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Größe: 30 cm
- Farbe: Silber
- Besonderheiten: Ergonomischer Griff, hitzebeständig, spülmaschinenfest

### 4. Einrichtung und Installation

Die Installation der GGM Gastro Spaghetti Zange ist einfach und erfordert keine speziellen Werkzeuge:

1. Entfernen Sie die Zange aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
3. Vor der ersten Verwendung reinigen Sie die Zange mit warmem Wasser und mildem Seife.
4. Lassen Sie die Zange vollständig trocknen, bevor Sie sie benutzen.

### 5. Bedienung

Um die Spaghetti Zange korrekt zu verwenden:

1. Halten Sie die Zange am ergonomischen Griff.
2. Öffnen Sie die Zange, indem Sie den Griff zusammendrücken.
3. Fangen Sie die gewünschte Menge Pasta oder andere Lebensmittel und heben Sie diese vorsichtig an.
4. Lassen Sie die Pasta durch Drücken des Griffs in den gewünschten Behälter oder Teller fallen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Die Zange kann sicher in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Alternativ können Sie die Zange mit warmem Seifenwasser von Hand abwaschen und gründlich abspülen.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schaum.
- Trocknen Sie die Zange nach dem Reinigen gründlich ab und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

### 7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Zange öffnet sich nicht leicht.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob Lebensmittelreste zwischen den Gelenken sitzen und reinigen Sie diese gegebenenfalls.
- Problem: Rostbildung auf der Zange.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Zange nach der Verwendung immer gut getrocknet wird.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Zange umweltgerecht gemäß den lokalen Vorschriften für Edelstahlprodukte. Stellen Sie sicher, dass die Zange nicht im normalen Haushaltsmüll entsorgt wird.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor 4-delige Pasta Spaghetti Tangen - SPZG22

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de 4-delige Pasta Spaghetti Tangen - SPZG22. Deze handige tangen zijn perfect voor het veilig en eenvoudig serveren van pasta. Ze zijn gemaakt van duurzame materialen die een lange levensduur garanderen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de tangen alleen voor hun bedoelde doel.
- Houd tangen uit de buurt van kinderen om ongevallen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de tangen volledig zijn afgekoeld voordat u ze aanraakt na gebruik.
- Vermijd contact met open vuur of hete oppervlakken om brandwonden te voorkomen.
- Controleer de tangen regelmatig op slijtage of beschadiging; vervang indien nodig.
- Was de tangen met warm zeepwater vóór gebruik om eventuele verontreinigingen te verwijderen.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal, hittebestendig en duurzaam.
- Afmetingen: Lengte 30 cm, breedte 5 cm.
- Voltage: Niet van toepassing.
- Vermogen: Niet van toepassing.
- Capaciteit: Geschikt voor het serveren van verschillende pasta's en andere gerechten.

### 4. Installatie en Opstelling

De Pasta Spaghetti Tangen vereisen geen specifieke installatie. Volg de onderstaande stappen voor gebruik:

1. Verwijder de tangen uit de verpakking.
2. Controleer de tangen op eventuele schade.
3. Maak de tangen schoon voordat u ze gebruikt, volgens de reinigingsinstructies in sectie 6.
4. Uw tangen zijn nu klaar voor gebruik.

### 5. Bediening

1. Plaats de tangen aan de basis van de pasta.
2. Knijp de tangen langzaam samen om de pasta op te tillen.
3. Serveer de pasta met een zachte beweging om te voorkomen dat deze breekt.
4. Na gebruik, reinig de tangen conform de instructies in sectie 6.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Was de tangen met warm water en een mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -doeken om krassen te voorkomen.
- Droog de tangen grondig af met een schone doek voordat u ze opbergt.
- Bewaar de tangen op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Tangen sluiten niet goed.  
Oplossing: Controleer op vuil of etensresten die de werking kunnen belemmeren. Reinig indien nodig.
- Probleem: Tangen zijn moeilijk vast te houden.  
Oplossing: Controleer of de tangen beschadigd zijn. Indien beschadigd, vervang ze.

### 8. Afvoer

Houd rekening met het milieu bij de afvoer van dit product.

- Zorg ervoor dat het product op de juiste manier wordt gerecycled via de lokale afvalinzameling.
- Roestvrijstalen materialen kunnen doorgaans worden gerecycled; neem contact op met uw lokale recyclagecentrum voor richtlijnen.

### 9. Contactgegevens

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto para Pinzas de Pasta Spaghetti Tongs (SPZG22)

---

### 1. Información General

Las pinzas de pasta Spaghetti Tongs (SPZG22) son una herramienta de cocina diseñada para servir y manipular pasta de manera eficiente. Hechas con materiales de alta calidad, estas pinzas son ideales para uso doméstico y profesional, garantizando durabilidad y facilidad de uso.

### 2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Utilice las pinzas solo para su propósito previsto: servir pasta.
- Mantenga las pinzas fuera del alcance de los niños.
- No exponga las pinzas a temperaturas extremas.
- Evite el contacto con superficies afiladas para prevenir daños.
- Limpie las pinzas antes de usar por primera vez y después de cada uso.
- No utilice las pinzas en utensilios de cocina antiadherentes para evitar daños.

### 3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Material: Acero inoxidable
- Longitud: 25 cm
- Peso: 200 g
- Color: Acero inoxidable pulido
- Compatible con: Todos los tipos de pasta
- Instrucciones de lavado: Apto para lavavajillas

### 4. Configuración e instalación

1. Retire las pinzas del embalaje.
2. Limpie las pinzas con agua caliente y jabón. Enjuague bien y seque antes de usar.
3. No se requiere instalación adicional; las pinzas están listas para usar.

### 5. Operación

1. Tome las pinzas con una mano, asegurándose de que el extremo de agarre esté orientado hacia abajo.
2. Sumerja las pinzas en la olla con pasta cuidadosamente.
3. Abra las pinzas y agarre la pasta firmemente.
4. Levante con cuidado y sirva en el plato deseado.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave las pinzas con agua caliente y jabón.
- Se pueden colocar en el lavavajillas; asegúrese de que estén bien aseguradas.
- Secar completamente antes de almacenar para evitar la corrosión.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.

### 7. Solución de Problemas

- Los alimentos se deslizan de las pinzas: Asegúrese de que la pasta esté completamente cocida y tenga suficiente humedad.
- Las pinzas se deforman: Evite sobrecalentar y no exponga las pinzas a fuentes de calor intenso.

### 8. Eliminación

- No deseche el producto en el medio ambiente.
- Recicle el acero inoxidable de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje.
- Si el producto está dañado y ya no es utilizable, consúltelo con su proveedor local sobre las opciones de eliminación.

### 9. Contacto

Para más información o consultas, contáctenos:

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

---

Agradecemos su compra y esperamos que disfrute de usar sus pinzas de pasta Spaghetti Tongs (SPZG22).

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation des Pince à Spaghetti 4 pièces SPZG22

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi les Pince à Spaghetti 4 pièces SPZG22. Ce produit est conçu pour faciliter la manipulation des pâtes, offrant une prise solide et un contrôle optimal lors du service.

### 2. Informations de sécurité

Pour assurer une utilisation sûre de cet appareil, veuillez suivre les instructions suivantes :

- Ne pas utiliser à des températures supérieures à celles spécifiées dans les paramètres du produit.
- Éviter tout contact avec des éléments chauds sans protection appropriée.
- Garder hors de portée des enfants.
- Inspectez régulièrement le produit pour tout signe d'usure ou de dommage.
- Ne pas utiliser si le produit présente des fissures ou des déformations.
- Ne pas immerger dans l'eau si non spécifié par les instructions de nettoyage.

### 3. Présentation du produit et spécifications

Spécifications techniques :

- Matériau : Acier inoxydable alimentaire
- Longueur : 30 cm
- Couleur : Argent
- Poids : 150 g
- Nettoyage : Lavable au lave-vaisselle
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 250°C

### 4. Installation et configuration

1. Déballez soigneusement le produit et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Avant la première utilisation, lavez les pinces à spaghetti avec de l'eau chaude et du savon.
3. Vérifiez que toutes les pièces sont en bon état.
4. Placez le produit dans un endroit sec et approprié, à portée de main pour un accès facile lors de la préparation des repas.

### 5. Fonctionnement

1. Pour utiliser les pinces à spaghetti, plongez-les dans l'eau bouillante en tenant le manche.
2. Utilisez les pinces pour saisir les pâtes, en effectuant une légère pression pour maintenir une prise sûre.
3. Retirez les pâtes de l'eau et évitez de laisser tomber ou de libérer une pression excessive sur les pinces.

### 6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation, rincez les pinces à spaghetti à l'eau chaude savonneuse.
- Pour un nettoyage en profondeur, placez-les au lave-vaisselle.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- Essayez avec un chiffon doux pour éviter les taches.

### 7. Dépannage

- Si les pinces ne saisissent pas correctement les pâtes, vérifiez si des résidus alimentaires sont présents et nettoyez-les.
- Si une pièce est endommagée ou si les pinces ne fonctionnent pas correctement, cessez immédiatement l'utilisation et contactez le service clientèle.

### 8. Élimination

En fin de vie de ce produit, ne pas le jeter dans les déchets ménagers. Consultez les règles locales concernant le recyclage de l'acier inoxydable et des matériaux plastiques. L'élimination appropriée contribue à la protection de l'environnement.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pinze per Pasta SPZG22

## 1. Informazioni Generali

Le pinze per pasta SPZG22 sono un attrezzo indispensabile per la preparazione di spaghetti e altri tipi di pasta. Progettate per garantire una presa sicura e facile durante la cottura e il servizio, queste pinze sono realizzate in materiali di alta qualità e offrono resistenza e durata nel tempo.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

Prima di utilizzare le pinze per pasta, si prega di leggere attentamente le seguenti informazioni di sicurezza:

- Non usare le pinze su superfici calde per evitare ustioni o danni al prodotto.
- Tenere le pinze lontano dalla portata dei bambini per prevenire incidenti.
- Non immergere le pinze in acqua bollente per un lungo periodo per evitare deformazioni.
- Non utilizzare le pinze per scopi diversi da quelli previsti.
- Controllare regolarmente il prodotto per eventuali segni di usura. In caso di danni, interrompere immediatamente l'uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Le pinze per pasta SPZG22 hanno le seguenti caratteristiche tecniche:

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Lunghezza: 30 cm
- Colore: Acciaio lucido
- Peso: 200g
- Lavabili in lavastoviglie: Sì

## 4. Installazione e Preparazione

Non è necessaria alcuna installazione per utilizzare le pinze per pasta. Prima del primo utilizzo, è consigliabile lavarle con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione. Assicurarsi che siano completamente asciutte prima di riporle.

## 5. Funzionamento

Per utilizzare le pinze per pasta:

1. Immergere le pinze nell'acqua calda durante la cottura della pasta.
2. Quando la pasta è pronta, afferrare un lato della pasta con le pinze.
3. Alzare delicatamente la pasta e trasferirla nel piatto o nella ciotola.
4. Ripetere l'operazione fino a servire la quantità desiderata.

## 6. Pulizia e Manutenzione

Dopo ogni utilizzo, le pinze per pasta devono essere pulite:

- Lavare a mano con acqua calda e detersivo, oppure possono essere inserite in lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente prima di riporle.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che possono graffiare la superficie.

## 7. Risoluzione dei Problemi

In caso di problemi con le pinze per pasta:

- Se le pinze non afferrano correttamente la pasta, controllare che non siano bagnate o umide.
- In caso di deformazioni, non utilizzare il prodotto; contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

Le pinze per pasta sono riciclabili. Alla fine del loro ciclo di vita, si prega di smaltirle in modo responsabile, seguendo le normative locali sul riciclaggio dei metalli.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, domande o richieste di assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania