

# ggmgastro

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

**SKU: SZK22R**

**Serving tongs - red**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Serving Tongs - Model Szk22r

### General Information

Congratulations on your purchase of the Serving Tongs - Model Szk22r. Designed for both professional and home use, these tongs are ideal for serving salads, pasta, and more. The ergonomic design and durable construction ensure optimal performance and comfort while preventing spills and mess.

### Safety Information

- General Safety: Always use tongs in a safe manner to prevent any accidents. Do not use the tongs for hot objects beyond their rated temperature.
- Handling: Always ensure hands are dry when using the tongs to maintain grip and avoid slips.
- Use on Appropriate Surfaces: Do not use the tongs on non-stick cookware to avoid damaging surfaces.
- Avoid Prolonged Heat Exposure: To prevent melting or deforming, keep tongs away from open flames and high temperatures.
- Children and Pets: Keep out of reach of children and pets to avoid the risk of injury.

### Product Specifications

- Model: Szk22r
- Color: Red
- Material: Stainless Steel and High-Temperature Resistant Plastic
- Length: 30 cm
- Weight: 220 g
- Heat Resistance: Up to 200°C
- Dishwasher Safe: Yes

### Setup and Installation

1. Unpacking: Remove the tongs from the packaging and ensure all components are intact.
2. Inspect for Damage: Before use, inspect the tongs for any signs of damage or defects.
3. Selecting an Appropriate Storage Location: Choose a clean and dry area for storing the tongs after use.

### Operation

1. Using the Tongs:
  - Grip the handles firmly.
  - Open the tongs by squeezing the handles together to release food.
  - Use a gentle grip to avoid crushing delicate items.
2. Temperature Consideration: Do not use the tongs on extremely hot objects beyond specified limits.

### Cleaning and Maintenance

- Dishwasher Use: The tongs can be cleaned in the dishwasher for convenience. Place them on the top rack to prevent damage.
- Manual Cleaning: For best results, wash with warm soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry immediately.
- Avoid Scratching: Do not use abrasive cleaners or scouring pads.

### Troubleshooting

- Tongs Not Gripping: Ensure the handles are fully operational and not jammed. Clean any debris away from the pivot area.
- Discoloration or Staining: If discoloration occurs, try soaking in a vinegar solution and then scrub gently with a sponge.

### Disposal

- Recycling: Dispose of the tongs responsibly. The plastic and metal parts are recyclable. Check your local recycling guidelines.
- General Waste: If recycling is not available, dispose of in accordance with local waste disposal regulations.

### Contact

For any questions or assistance, please reach out to us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Servierzangen Rot Szk22R

---

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Servierzangen Rot Szk22R. Diese hochwertigen Zangen sind ideal zum Servieren von Speisen in gastronomischen Einrichtungen oder für den persönlichen Gebrauch. Die ergonomische Gestaltung und das robuste Material gewährleisten eine mühelose Handhabung und eine lange Lebensdauer.

---

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendungszweck: Diese Zangen sind ausschließlich zum Servieren von Lebensmitteln geeignet. Verwenden Sie die Zangen nicht für andere Zwecke.
- Temperaturbeständigkeit: Verwenden Sie die Zangen nicht in direkter Nähe zu offenen Flammen oder heißen Oberflächen. Halten Sie die Zangen von Wärmequellen fern, um ein Schmelzen oder Verformen zu vermeiden.
- Reinigung: Vor dem ersten Einsatz und nach jedem Gebrauch die Zangen gründlich reinigen, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien.
- Aufbewahrung: Lagern Sie die Zangen an einem trockenen und sicheren Ort. Halten Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Beschädigungen: Verwenden Sie die Zangen nicht, wenn sie beschädigt sind. Entsorgen Sie beschädigte Zangen umgehend.

---

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Hochwertiger Edelstahl mit rutschfestem Griff
- Farbe: Rot
- Länge: 25 cm
- Gewicht: 200 g
- Einsatzbereich: Gastronomie & Privathaushalt

---

### 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie die Zangen aus der Verpackung.
2. Reinigung: Waschen Sie die Zangen gründlich mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie sorgfältig ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.
3. Lagerung: Bewahren Sie die Zangen in einer Schublade oder Aufbewahrungsbox auf, um Beschädigungen zu vermeiden.

---

### 5. Betrieb

- Um die Zangen zu bedienen, drücken Sie die Griffe zusammen, um die Zangen zu öffnen. Lassen Sie die Griffe los, um die Zangen zu schließen.
- Ideal zum Heben, Servieren und Umschichten von Lebensmitteln wie Salaten, Gemüse und Fleisch.

---

### 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch die Zangen entweder von Hand in warmem Seifenwasser reinigen oder in der Geschirrspülmaschine platzieren.
- Regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen überprüfen. Bei Anzeichen von Abnutzung sollten die Zangen ersetzt werden.

---

### 7. Fehlerbehebung

- Problem: Zangen lassen sich nicht öffnen oder schließen.  
- Lösung: Überprüfen Sie, ob die Zangen ordnungsgemäß gereinigt sind oder ob sich Essensreste verklebten haben.
- Problem: Zangen sind stark verfärbt.

- Lösung: Verwenden Sie eine sanfte Edelstahl-Reinigerlösung, um die Verfärbungen zu entfernen.

---

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Zangen in Übereinstimmung mit den lokalen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Edelstahlprodukte können in den meisten recyclingfähigen Abfallströmen entsorgt werden.

---

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

---

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenz auf. Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unsere Produkte!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Serving Tangs - Model SZK22R

## 1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Serving Tangs model SZK22R zijn een essentieel hulpmiddel voor het serveren van voedsel in restaurants, cateringfaciliteiten en huishoudens. Deze tangen zijn ontworpen voor gebruiksgemak en functionaliteit, met een focus op duurzaamheid en hygiëne.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de tangen alleen voor het serveren van voedsel en bevorder de voedselveiligheid.
- Zorg ervoor dat de tangen schoon zijn voor gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Houd de tangen buiten het bereik van kinderen.
- Controleer de tangen regelmatig op schade. Als er schade is, gebruik de tangen dan niet en vervang ze onmiddellijk.
- Vermijd het gebruik van tangen op extreem hete oppervlakken om smelting te voorkomen.
- Reinig de tangen na elk gebruik volgens de instructies in de sectie 'Schoonmaak en Onderhoud'.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Kleur: Rood
- Lengte: 24 cm

## 4. Setup en Installatie

1. Haal de tangen uit de verpakking.
2. Controleer op eventuele schade voordat u de tangen in gebruik neemt.
3. Geen installatie vereist; de tangen zijn gebruiksklaar na inspectie.

## 5. Bediening

- Om de tangen te gebruiken, grijp het handvat en knijp om de uiteinden samen te brengen.
- Gebruik de tangen om voedsel vast te pakken en te serveren als gewenst.
- Laat de tangen los door het handvat weer te ontspannen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinigen met warm water en mild afwasmiddel na elk gebruik is aanbevolen.
- Spoel goed af met schoon water en laat aan de lucht drogen of droog af met een schone doek.
- Vermijd schurend schoonmaakmiddel om krassen te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Tangen sluiten niet goed.  
Oplossing: Controleer of er geen voedseldeeltjes tussen de scharnierpunten zitten en maak ze schoon indien nodig.
- Probleem: Tangen zijn moeilijk te gebruiken.  
Oplossing: Controleer de staat van de tangen. Als ze beschadigd zijn, vervang ze dan.

## 8. Afvoer

Wanneer de tangen aan het einde van hun levensduur zijn, verwijder dan het product op een milieuvriendelijke manier. Het RVS materiaal kan in veel gevallen gerecycled worden. Volg de lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwijdering.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

- E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto - Pinzas de Servir Rojas Szk22r

### 1. Información General

Las pinzas de servir rojas Szk22r están diseñadas para facilitar el servicio de alimentos en diversos entornos, incluyendo restaurantes, caterings y eventos. Su diseño ergonómico y materiales de calidad aseguran durabilidad y facilidad de uso.

### 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Estas pinzas son exclusivamente para servir alimentos. No las use para fines distintos a los recomendados.
- **Manipulación Segura:** Mantenga las pinzas fuera del alcance de los niños. Supervise su uso cerca de personas que puedan no ser conscientes de su manejo.
- **Superficies Calientes:** No utilice las pinzas para manipular alimentos calientes sin protección adecuada. El contacto prolongado con superficies calientes puede causar quemaduras.
- **Limpieza:** Asegúrese de limpiar las pinzas después de cada uso para evitar la contaminación cruzada entre diferentes tipos de alimentos.
- **Daños:** Inspekte las pinzas regularmente. Si observa daños visibles, como grietas o deformaciones, no las utilice.

### 3. Visión General del Producto y Especificaciones

- **Material:** Plástico de alta calidad.
- **Color:** Rojo.
- **Longitud:** 30 cm.
- **Peso:** 200 g.
- **Uso recomendado:** Adecuado para servir ensaladas, carnes, y otros alimentos.

### 4. Configuración e Instalación

Estas pinzas están listas para usarse al sacarlas de su embalaje. No requieren instalación adicional.

- **Paso 1:** Retire las pinzas del empaque.
- **Paso 2:** Asegúrese de que no haya partes dañadas.
- **Paso 3:** Las pinzas están listas para su uso inmediato. Simplemente abra y cierre las pinzas como se desee.

### 5. Operación

Para utilizar las pinzas de servir:

- **Agarre:** Sostenga las pinzas por el mango, abiertas, y colóquelas sobre el alimento que desea servir.
- **Cierre:** Presione los mangos para cerrar las pinzas y recoger el alimento.
- **Servicio:** Levante el alimento y colóquelo en el plato deseado.
- **Almacenamiento:** Mantenga las pinzas en un lugar limpio y seco cuando no estén en uso.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Después de cada uso:** Lave con agua tibia y jabón suave.
- **No use:** productos de limpieza abrasivos ni estropajos que puedan rayar la superficie.
- **Secado:** Seque completamente las pinzas antes de guardarlas.
- **Almacenamiento:** Guárdelas en un lugar seco para evitar la humedad.

### 7. Solución de Problemas

- **Las pinzas no cierran adecuadamente:** Verifique que no haya objetos atrapados en los mecanismos.
- **Desgaste visible:** Reemplace las pinzas si muestran signos de desgaste o daño.

### 8. Eliminación

- **Reciclaje:** Cuando las pinzas ya no sean utilizables, elimínelas según las regulaciones locales de reciclaje. Las pinzas de plástico pueden ser recicladas en instalaciones de reciclaje apropiadas.
- **No queme:** No queme este producto, ya que puede liberar gases nocivos.

### 9. Contacto

Para consultas y soporte, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour les pinces de service Szk22R

## 1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel de produit pour les pinces de service Szk22R. Ce produit est conçu pour un usage dans les cuisines professionnelles ainsi que pour les événements de restauration. Les pinces offrent une manipulation facile des aliments tout en garantissant un service hygiénique.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à la manipulation des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.

- Risque de brûlure : Les pinces peuvent devenir chaudes lorsqu'elles sont utilisées avec des aliments chauds. Manipulez-les avec précaution.

- Évitez les chocs : Ne laissez pas tomber les pinces, car cela peut endommager le produit.

- Stockage sécurisé : Rangez les pinces dans un endroit sec et hors de portée des enfants.

- Matériaux : Les pinces sont fabriquées en matériaux de qualité alimentaire, sans BPA.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

Les pinces de service Szk22R sont idéales pour une utilisation dans divers contextes de restauration.

### Données techniques :

- Longueur : 30 cm

- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité

- Couleur : Rouge

- Poids : 300 g

## 4. Installation et configuration

1. Retirez les pinces de leur emballage.

2. Avant la première utilisation, lavez les pinces à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les soigneusement.

3. Les pinces sont prêtes à l'emploi après nettoyage.

## 5. Fonctionnement

- Pour utiliser les pinces, saisissez les aliments entre les bras des pinces et appuyez doucement pour saisir.

- Relâchez la pression pour libérer les aliments.

- Idéales pour servir des plats chauds, salades, légumes et plus.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez les pinces à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.

- Ne pas utiliser de matériaux abrasifs pour nettoyer.

- Les pinces peuvent également être lavées au lave-vaisselle, dans le panier supérieur.

## 7. Résolution des problèmes

- Problème : Les pinces ne saisissent pas les aliments correctement.

- Solution : Vérifiez que les pinces ne sont pas endommagées et que vous utilisez la bonne technique.

- Problème : Entretien difficile.

- Solution : Utilisez des gants si les pinces deviennent trop chaudes.

## 8. Élimination

Respectez les réglementations locales pour l'élimination des produits en acier inoxydable. Les pinces peuvent être recyclées. Ne jetez pas les pinces dans les ordures ménagères.

## 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

Merci d'avoir choisi les pinces de service Szk22R. Profitez de votre expérience culinaire !

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per Pinze da Servizio Rosse Szk22r

### 1. Informazioni Generali

Le pinze da servizio Rosse Szk22r sono strumenti essenziali per la manipolazione e il servizio di alimenti in vari contesti, come ristoranti, catering e eventi. Realizzate con materiali di alta qualità, queste pinze garantiscono durabilità e prestazioni eccellenti.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Adeguato:** Utilizzare solo per il servizio di alimenti. Non utilizzare per impieghi diversi.
- **Rischio di Ustioni:** Non utilizzare su alimenti caldi senza adeguata protezione.
- **Bambini:** Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- **Manipolazione:** Assicurarsi che le mani siano asciutte e pulite durante l'uso per evitare scivolamenti.
- **Controllo Regolare:** Verificare regolarmente le condizioni delle pinze. Sostituire in caso di segni di usura o danneggiamento.
- **Materiali:** Assicurarsi che il materiale delle pinze sia compatibile con gli alimenti e privo di sostanze nocive.

### 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- **Dimensioni:** 22 cm
- **Materiale:** Nylon resistente al calore
- **Colore:** Rosso
- **Direttiva sull'uso:** Adatte per il contatto con gli alimenti
- **Caratteristiche aggiuntive:** Resistente al calore fino a 220°C

### 4. Installazione e Montaggio

Le pinze Rosse Szk22r sono pronte all'uso e non richiedono un'installazione complessa. Seguire semplicemente questi passaggi:

1. Rimuovere le pinze dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili.
3. Se necessario, lavare le pinze con acqua e sapone prima dell'uso.

### 5. Funzionamento

- Afferrare il manico delle pinze e aprirle per afferrare gli alimenti.
- Esercitare una leggera pressione sul manico per chiudere le pinze attorno al cibo.
- Servire gli alimenti come desiderato, mantenendo una presa calda.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Conservare in un luogo asciutto e ventilato.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** Le pinze non afferrano correttamente il cibo.  
**Soluzione:** Verificare che non ci siano residui di cibo o grasso sulle pinze. Pulire se necessario.
- **Problema:** Materiale danneggiato.  
**Soluzione:** Controllare per crepe o segni di usura e sostituire.

### 8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali sui rifiuti. Non gettare le pinze nell'ambiente. Considerare opzioni di riciclaggio quando possibile.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.