

# 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: TFGG25

**(4 pieces) Carving/meat fork - with 2 prongs**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for 4 Pieces Carving Meat Fork with 2 Prongs (Model: TFGG25)

### 1. General Information

Thank you for purchasing the 4 Pieces Carving Meat Fork with 2 Prongs (Model: TFGG25). This product is designed for easy handling and serving of meat, ensuring you can carve with precision and ease. The meat forks can be used for a variety of meats, making them an essential tool in your kitchen.

### 2. Safety Information

To ensure safe operation and longevity of the meat forks, please follow these safety guidelines:

- Avoid Contact with Sharp Objects: The prongs are sharp and should be handled with care. Avoid direct contact with the skin.
- Keep Out of Reach of Children: This product is not a toy. Keep it out of reach of children to prevent accidental injuries.
- Use on Stable Surfaces: Always carve on a stable, clean surface to prevent slips or accidents.
- Do Not Use for Other Purposes: This tool is designed solely for carving meat. Using it for other purposes may cause damage or injury.
- Inspect Before Use: Always inspect the forks for any signs of damage or wear before use. Do not use if damaged.

### 3. Product Specifications

- Model: TFGG25
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 8.27 x 1.57 x 1.18 inches (21 x 4 x 3 cm)
- Weight: 0.33 lbs (0.15 kg)
- Color: Silver
- Number of Pieces: 4 forks
- Prong Quantity: 2 prongs per fork

### 4. Setup and Installation

The 4 Pieces Carving Meat Fork does not require any extensive setup or installation. However, to ensure optimal use, follow these guidelines:

1. Remove all forks from the packaging.
2. Rinse forks under warm water to remove any residues from manufacturing.
3. Dry thoroughly with a clean cloth before first use.
4. Store forks in a dry place, preferably in a knife block or on a magnetic strip to keep them organized and accessible.

### 5. Operation

To use the meat forks:

1. Secure the meat on a stable cutting board.
2. Insert the prongs firmly into the meat.
3. Use the forks to stabilize the meat while carving with a sharp knife.
4. For serving, lift and transfer slices of meat using the prongs.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand Wash: It is recommended to hand wash the forks with warm, soapy water and a soft sponge.
- Avoid Abrasive Cleaners: Do not use abrasive cleaners or scrubbers that could scratch the surface.
- Dry Immediately: After washing, dry the forks thoroughly to prevent water spots and rust.
- Store Properly: Keep forks in a safe place where they are not likely to be damaged.

### 7. Troubleshooting

If you experience issues with the meat forks:

- Rust Spots: Ensure forks are dried thoroughly after washing. Use a gentle rust remover if necessary.
- Loose Prongs: Inspect for any signs of damage. If prongs are bent or unusable, discontinue use and contact customer service.

### 8. Disposal

When the product reaches the end of its lifecycle:

- Metal Recycling: The stainless steel forks can be recycled at authorized recycling centers. Ensure there are no associated safety hazards before disposal.
- Check Local Regulations: Always check local regulations regarding disposal and recycling of kitchen utensils.

### 9. Contact

For further inquiries or support, please reach out to us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

We hope you enjoy using your 4 Pieces Carving Meat Fork with 2 Prongs and that it enhances your culinary experience!

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die GGM Gastro 4-teilige Fleischgabel mit 2 Pranken (TFGG25)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der GGM Gastro 4-teiligen Fleischgabel mit 2 Pranken (TFGG25). Diese hochwertige Fleischgabel wurde entwickelt, um Ihnen beim Schneiden und Servieren von Fleisch zu helfen und ist ideal für den professionellen Einsatz in der Gastronomie sowie für anspruchsvolle Hobbyköche.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Halten Sie die Fleischgabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie die Gabel nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass die Gabel sauber und ohne Beschädigungen verwendet wird.
- Verletzungsgefahr: Die Spitzen der Pranken sind scharf. Seien Sie beim Umgang vorsichtig, um schnittbedingte Verletzungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt der Gabel mit Wasser, um die Griffe vor Schimmel und Beschädigungen zu schützen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Anzahl der Pranken: 2
- Gesamtlänge: 30 cm
- Gewicht: 200 g
- Verwendung: Geeignet für alle Arten von Fleisch
- Pflegehinweis: Spülmaschinenfest

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Fleischgabel aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Gabel auf Beschädigungen oder Verunreinigungen.
3. Vor dem ersten Gebrauch die Gabel gründlich in warmem Seifenwasser reinigen und abspülen.
4. Lagern Sie die Gabel an einem trockenen Ort, um Rost zu vermeiden.

## 5. Betrieb

- Halten Sie die Fleischgabel mit einer Hand am Griff, während Sie mit der anderen Hand das Fleisch schneiden.
- Nutzen Sie die Pranken, um das Fleisch sicher zu halten und einen präzisen Schnitt zu gewährleisten.
- Vermeiden Sie übermäßigen Druck, um die Gabel nicht zu beschädigen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Die Gabel ist spülmaschinenfest, jedoch empfehlen wir, sie von Hand mit warmem Seifenwasser zu reinigen, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Trocknen Sie die Gabel gründlich nach der Reinigung, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Pranken auf Abnutzung und ersetzen Sie die Gabel bei erheblichen Schäden.

## 7. Fehlersuche

- Falls die Gabel nicht richtig funktioniert (zum Beispiel bei Beschädigungen), ist sie nicht mehr sicher zu verwenden.
- Prüfen Sie die Gabel auf sichtbare Schäden. Bei Beschädigung nicht nutzen, sondern entsorgen.
- Bei Fragen oder technischen Problemen kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Gabel gemäß den geltenden Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, umweltfreundlich zu handeln.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte über:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für die GGM Gastro Fleischgabel entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und Servieren!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de 4-delige Vleesvork met 2 Tandem (TFGG25)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de 4-delige Vleesvork met 2 Tandem (TFGG25)! Dit product is ontworpen om vlees efficiënt te snijden en te serveren. Het is ideaal voor zowel professionele koks als thuis-koks.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de vleesvork alleen voor het snijden en serveren van vleeswaren.
- Houd de vleesvork buiten het bereik van kinderen.
- Controleer altijd of de vork schoon en vrij van schade is voordat u deze gebruikt.
- Bij gebruik, zorg ervoor dat u de vork stevig vasthoudt om uitglijden en verwondingen te voorkomen.
- Gebruik de vork niet voor het snijden van harde of bevroren producten.
- Vermijd blootstelling van de vork aan vochtige omgevingen zonder direct schoonmaken en drogen.
- Volg de onderhoudsinstructies op om de veiligheid en duurzaamheid te waarborgen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 30 cm lengte
- Gewicht: 300 g
- Kleuren: Zilver met zwarte handgreep
- Geschikt voor: Vlees, gevogelte en groenten

## 4. Setup en Installatie

De installatie van de 4-delige Vleesvork met 2 Tandem is eenvoudig:

- Haal de vleesvork uit de verpakking.
- Controleer alle onderdelen op eventuele schade.
- Zorg ervoor dat u een schone, droge werkplek heeft voor gebruik.
- Uw vleesvork is nu klaar voor gebruik. Er is geen uitgebreide installatie vereist.

## 5. Bediening

- Plaats het vlees stevig op een snijplank.
- Gebruik de vork om het vlees op zijn plaats te houden terwijl u snijdt.
- Snijd met een scherp mes rond de vork voor een precieze snede.
- Gebruik de vork om het gesneden vlees te serveren of te verplaatsen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de vleesvork direct na gebruik met warm water en zeep.
- Vermijd het gebruik van schuurmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog de vleesvork grondig af met een zachte doek.
- Bewaar de vork op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

## 7. Problemen Oplossen

- Probleem: Vork blijft aan het vlees plakken.  
Oplossing: Zorg ervoor dat u de vork en het vlees schoon en droog houdt.
- Probleem: Vork is moeilijk te reinigen.  
Oplossing: Laat de vork een tijdje in warm zeepwater weken voor betere reiniging.
- Probleem: Vork is niet scherp.  
Oplossing: Controleer of er geen beschadigingen zijn en gebruik indien nodig een slijper.

## 8. Afvalverwerking

Verwerk dit product in overeenstemming met de plaatselijke afvalvoorschriften. Het roestvrij staal kan gerecycled worden. Zorg ervoor dat alle delen volledig gereinigd zijn voordat u deze weggooit.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor uw aankoop van de 4-delige Vleesvork met 2 Tandem (TFGG25)! We hopen dat u veel plezier zult hebben van dit product.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tenedor de Tallar Carne de 4 Piezas con 2 Puntas TFGG25

## 1. Información General

Gracias por elegir el Tenedor de Tallar Carne de 4 Piezas con 2 Puntas TFGG25. Este utensilio es ideal para asegurar un corte perfecto de carnes, ofreciendo comodidad y eficacia.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para el uso en la cocina. No utilice el tenedor para otros fines.
- Cuidado de las Puntas: Las puntas del tenedor son afiladas. Manténgase alejado de los niños y utilice guantes si tiene la piel sensible.
- Superficies Aisladas: Siempre utilice el tenedor sobre superficies antideslizantes para evitar accidentes.
- Almacenamiento Seguro: Guarde el tenedor en un lugar seco y seguro, lejos del alcance de los niños.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione regularmente el estado del tenedor antes de su uso. Cualquier daño puede comprometer su eficacia y seguridad.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad.
- Dimensiones: 35 cm de longitud total.
- Puntas: 2 puntas afiladas para un mejor agarre.
- Mango: Ergonomía optimizada, antideslizante.
- Uso: Ideal para asados, carnes a la parrilla y otros cortes de carne.

## 4. Configuración e Instalación

El Tenedor de Tallar Carne TFGG25 no requiere instalación. Simplemente retírelo del empaque y esté listo para usar. Para un mejor rendimiento, asegúrese de que el tenedor esté limpio y seco antes del primer uso.

## 5. Operación

Para utilizar el Tenedor de Tallar Carne:

- Coloque la carne en una superficie de corte adecuada.
- Use una mano para sujetar el tenedor de manera firme y la otra para manejar el cuchillo.
- Aplique la presión necesaria para perforar y agarrar la carne mientras corta.
- Mantenga la punta del tenedor en un ángulo seguro para evitar accidentes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave a mano con agua tibia y detergente suave. Evite usar estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Secado: Seque completamente antes de guardar.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco, utilizando protectores de puntas si es necesario.

## 7. Solución de Problemas

- El tenedor no perfora la carne: Asegúrese de que las puntas estén limpias y afiladas.
- Incomodidad al usar: Revise si está utilizando el tenedor correctamente. Considere utilizar guantes si tiene manos sensibles.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, asegúrese de desecharlo de manera responsable. El acero inoxidable es reciclable. Consulte las normativas locales para la eliminación adecuada de utensilios de cocina.

## 9. Contacto

Para consultas o reclamaciones, por favor contáctenos:

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

Gracias por su compra y disfrute de su Tenedor de Tallar Carne TFGG25.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Fourchette à découper pour viande - 4 pièces avec 2 prongs (TFGG25)

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la fourchette à découper pour viande TFGG25. Conçu pour répondre aux exigences des amateurs de cuisine, ce produit allie durabilité et efficacité.

## 2. Informations de sécurité

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Évitez tout contact avec des surfaces brûlantes.
- Ne pas utiliser la fourchette si elle est endommagée.
- Utilisez uniquement pour les applications prévues.
- Évitez de plonger le produit dans l'eau chaude ou de le placer au lave-vaisselle.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : TFGG25
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Dimensions : Longueur 30 cm
- Poids : 500 g
- Caractéristiques : Prongs robustes et ergonomiques pour une prise en main facile et une découpe précise.

## 4. Installation et mise en place

1. Déballiez soigneusement la fourchette de son emballage.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes et inspectez-les pour tout dommage.
3. Placez la fourchette sur une surface stable et propre avant la première utilisation.
4. Si nécessaire, fixer le support en bois fourni pour un stockage sécurisé.

## 5. Fonctionnement

- Tenez la fourchette par le manche, insérez les prongs dans la viande pour la maintenir stable lors de la découpe.
- Utilisez votre couteau pour trancher la viande tout en maintenant une pression légère sur la fourchette.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez la fourchette à la main avec de l'eau chaude et du savon doux après chaque utilisation.
- Évitez l'utilisation de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez avec un chiffon doux pour éviter la rouille.

## 7. Dépannage

- Si la fourchette présente des signes de corrosion, nettoyez-la avec un détergent doux et un chiffon non abrasif.
- Pour des prongs qui se plient facilement, éviter une pression excessive lors de la découpe de viandes dures.

## 8. Élimination

En fin de vie, ce produit doit être jeté de manière responsable. Consultez les directives locales concernant le recyclage des métaux.

## 9. Contact

Pour toute question, 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 per la Forchetta da Carne 4 Pezzi con 2 Punte TFGG25

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Forchetta da Carne 4 Pezzi con 2 Punte TFGG25. Questo strumento è progettato per un'efficace manipolazione e taglio della carne, garantendo prestazioni elevate e durata nel tempo. Il prodotto è ideale per cucine professionali e per appassionati di gastronomia.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Sicuro:** Utilizzare la forchetta solo per scopi previsti. Non utilizzare per attività al di fuori dell'uso culinario.
- **Manutenzione:** Controllare regolarmente che le punte non siano danneggiate. Se danneggiate, interrompere l'uso e sostituire il prodotto.
- **Lavorare con Attenzione:** Durante il taglio della carne, prestare attenzione alle mani e alle parti del corpo vicine.
- **Bambini:** Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini. Non consentire l'uso senza supervisione adulta.
- **Pulizia:** Assicurarsi che il prodotto sia spento e raffreddato prima di procedere alla pulizia.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** TFGG25
- **Materiale:** Acciaio inossidabile di alta qualità
- **Dimensioni:** 30 cm di lunghezza
- **Peso:** 250 grammi
- **Struttura:** Manico ergonomico in plastica
- **Punte:** 2 punte affilate per un miglior afferraggio della carne

### 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la forchetta dalla confezione.
2. Verificare che non ci siano difetti o danni. Se il prodotto è danneggiato, non utilizzarlo e contattare il servizio clienti.
3. Non è richiesta alcuna installazione specifica. Utilizzare direttamente la forchetta pronta all'uso.

### 5. Operazione

1. Posizionare la carne su un tagliere stabile.
2. Inserire le punte della forchetta nella carne per una presa sicura.
3. Procedere al taglio della carne utilizzando un coltello affilato, mantenendo la forchetta in posizione per stabilizzare il pezzo.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide per evitare graffi.
- Si consiglia di non lavare in lavastoviglie per prolungarne la vita utile.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- **Diminuzione della presa:** Controllare se le punte sono danneggiate o opache. Sostituire se necessario.
- **Difficoltà nel maneggiare la carne:** Assicurarsi che le punte della forchetta siano ben affilate e inserite correttamente nella carne.

### 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei prodotti in acciaio inossidabile. Se non si è certi sulle procedure, contattare le autorità locali per indicazioni corrette.

### 9. Contatti

Per domande o assistenza, si prega di contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania