

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: TFGG27

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



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

EN ENGLISH

Product Manual: 4 Pieces Carving Meat Fork with 2 Prongs (TFGG27)

1. General Information

Thank you for choosing the TFGG27 Carving Meat Fork with 2 Prongs. Designed for efficient meat carving, this high-quality utensil is essential for any kitchen that values precision and performance.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the carving fork on a stable surface to prevent slippage.
- Personal Safety: Keep fingers and hands clear of the prongs while in use to avoid injuries.
- Child Safety: This product is not a toy. Keep out of reach of children when not in use.
- Handling: Use caution when handling the fork; sharp prongs can cause puncture wounds.
- Cleaning Safety: Ensure the product is cooled down before cleaning to prevent burns.
- Storage: Store in a safe place where prongs are covered to avoid accidental injury.

3. Product Specifications

- Material: Stainless steel
- Prong Type: 2 prongs
- Length: 30 cm
- Weight: 200 g
- Color: Silver
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Unbox the carving fork and remove any protective packaging.
- Ensure the fork is clean before initial use. Rinse it under warm water and dry with a soft cloth.
- No additional installation required. The product is ready for immediate use.

5. Operation

- Position the meat on a stable cutting board.
- Insert the prongs into the meat using a firm yet gentle pressure.
- Use the fork to lift and maneuver the meat as needed, ensuring you maintain a firm grip to prevent slipping.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the carving fork with warm soapy water or place it in the dishwasher.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads that could scratch the surface.
- Dry thoroughly with a soft cloth to prevent water spots.
- Store in a dry place, preferably in a drawer or utensil holder, away from moisture.

7. Troubleshooting

- Fork Not Holding Meat Firmly: Ensure that the prongs are inserted deeply into the meat. If the meat is particularly dense, consider using more force when inserting the prongs.
- Rust Formation: Ensure the fork is dried completely after washing. Store in a moisture-free environment.

8. Disposal

- When the product has reached the end of its lifespan, discard it in a manner that complies with local regulations. Stainless steel can often be recycled, so check with local recycling facilities.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for your purchase! Enjoy your time cooking with the TFGG27 Carving Meat Fork.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die 4-teilige Fleischgabel mit 2 Zinken (TFGG27)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der 4-teiligen Fleischgabel mit 2 Zinken (TFGG27). Dieses Produkt wurde entwickelt, um optimales Handling und hervorragende Effizienz beim Tranchieren von Fleisch zu gewährleisten. Bitte lesen Sie dieses Manual sorgfältig durch, um die sichere und effektive Nutzung des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Bitte verwenden Sie die Fleischgabel ausschließlich gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Verwenden Sie die Gabel nicht für andere Zwecke, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.
- Halten Sie die Gabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie beim Schneiden und Tranchieren stets eine stabile Unterlage.
- Achten Sie beim Umgang mit der Gabel darauf, dass Sie sich nicht selbst verletzen; führen Sie die Gabel niemals ruckartig.
- Reinigen Sie die Gabel vor und nach dem Gebrauch gründlich, um Hygieneprobleme zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Zinkenanzahl: 2
- Gesamtlänge: 30 cm
- Gewicht: 300 g
- Pflege: Spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

Die Fleischgabel ist sofort einsatzbereit und benötigt keine spezielle Installation. Entfernen Sie das Produkt vorsichtig von der Verpackung und prüfen Sie, ob alle Teile intakt sind. Stellen Sie sicher, dass die Zinken sauber und unbeschädigt sind, bevor Sie mit der Verwendung beginnen.

5. Betrieb

- Greifen Sie die Fleischgabel am stabilen Griff.
- Führen Sie die Zinken vorsichtig in das Fleisch ein, um eine sichere Möglichkeit zu gewährleisten, das Lebensmittel zu halten und zu bewegen.
- Verwenden Sie die Gabel parallel mit einem scharfen Messer für präzises Tranchieren.

6. Reinigung und Wartung

- Die Gabel kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Alternativ können Sie sie mit warmem Wasser und Spülmittel von Hand abwaschen.
- Trocknen Sie die Gabel gründlich nach der Reinigung, um Rost zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen oder Abnutzung, und ersetzen Sie das Produkt bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Bei Schwierigkeiten beim Tranchieren kann es hilfreich sein, sicherzustellen, dass das Fleisch gut durchgegart ist und eine stabile Basis hat.
- Sollte die Gabel Anzeichen von Verformung oder Beschädigung aufweisen, verwenden Sie das Produkt nicht weiter und kontaktieren Sie den Support.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen gesetzlichen Bestimmungen für Abfälle. Edelstahl kann recycelt werden, beachten Sie jedoch, dass alle Abfallprodukte korrekt getrennt werden.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für die 4-teilige Fleischgabel entschieden haben. Genießen Sie Ihre Koch- und Tranchiererfahrung!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de 4-delige Vleesvork met 2 Prongen (TFGG27)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de 4-delige vleesvork met 2 prongen (TFGG27). Deze hoogwaardige vleesvork is ontworpen voor het eenvoudig snijden en serveren van vlees. Het product is vervaardigd van duurzame materialen en is ideaal voor zowel professioneel gebruik als in de thuiskeuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de vleesvork alleen voor het snijden en serveren van vlees.
- Zorg ervoor dat de vork altijd schoon en vrij van beschadigingen is voordat u deze gebruikt.
- Wees voorzichtig tijdens het gebruik; de punten van de vork zijn scherp en kunnen snijwonden veroorzaken.
- Houd de vleesvork buiten het bereik van kinderen.
- Reinig de vork na elk gebruik om de kans op kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve chemicaliën bij het reinigen van de vleesvork.

3. Productspecificaties

- Model: TFGG27
- Aantal delen: 4
- Materiaal: RVS
- Type: Vleesvork met 2 prongen
- Gewicht: 400 g
- Afmetingen: 30 x 5 x 2 cm

4. Opzet en Installatie

1. Haal de vleesvork uit de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Zorg ervoor dat uw werkoppervlak schoon en droog is.
3. Plaats de vleesvork op het werkoppervlak. Er zijn geen extra onderdelen of installatie nodig; de vleesvork is gebruiksklaar.

5. Gebruik

1. Steek de punten van de vleesvork in het vlees dat u wilt snijden.
2. Houd de vleesvork stevig vast en gebruik een mes of andere snijgereedschap om het vlees te snijden.
3. Gebruik de vleesvork ook om het gesneden vlees te serveren.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de vleesvork na elk gebruik met warm zeepwater.
- U kunt de vleesvork ook in de vaatwasser plaatsen, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Droog de vleesvork grondig af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de vleesvork op een droge en veilige plaats, uit de buurt van andere scherpe voorwerpen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Vleesvork is moeilijk te gebruiken.
Oplossing: Controleer of de vork goed schoon is. Een vieze vork kan grip verliezen.
- Probleem: Roestvorming op de vork.
Oplossing: Zorg ervoor dat de vork na elk gebruik goed wordt gedroogd. Indien er roest aanwezig is, gebruik dan een rubberen spons om deze voorzichtig te verwijderen.

8. Afvalverwerking

Volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking wanneer u de vleesvork niet meer nodig heeft. Het metaal kan gerecycled worden; verwijder eventuele kunststof onderdelen voor het recyclen.

9. Contactinformatie

Voor verdere vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para el Tenedor de Carne de 4 Piezas con 2 Puntas TFGG27

1. Información General

Este Tenedor de Carne de GMGastro es un utensilio esencial para la preparación y servicio de carnes asadas. Diseñado con ergonomía y robustez, facilita la manipulación y presentación de carnes, mejorando así su experiencia culinaria.

2. Información de Seguridad

- Este producto es solo para uso en la cocina y debe mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de utilizar el Tenedor de Carne de acuerdo con su finalidad. No lo utilice para otros fines que no sean la manipulación de carne.
- Durante su uso, evite el contacto con superficies calientes y afiladas para prevenir quemaduras o cortes.
- Siempre manipule el tenedor con cuidado y mantenga los dedos alejados de las puntas durante su uso.
- Después de la limpieza, asegúrese de que el producto esté completamente seco antes de guardarlo para evitar la acumulación de humedad.

3. Visión General y Especificaciones

El Tenedor de Carne TFGG27 cuenta con las siguientes especificaciones técnicas:

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud total: 30 cm
- Peso: 250 g
- Puntas: 2
- Color: Plateado
- Resistente a la corrosión y fácil de limpiar

4. Configuración e Instalación

El Tenedor de Carne TFGG27 no requiere instalación. Al recibir el producto:

1. Retire el tenedor de la caja y asegúrese de que no haya piezas dañadas.
2. Lave el tenedor con agua caliente y jabón antes del primer uso para garantizar su limpieza.
3. Se recomienda secar con un paño limpio y suave después del lavado.

5. Operación

Para utilizar el Tenedor de Carne:

1. Asegúrese de que la carne esté sobre una superficie estable y segura.
2. Inserte las puntas del tenedor en la carne, asegurándose de que se mantenga firme.
3. Manipule la carne según sea necesario, ya sea para girarla, cortarla o servirla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua caliente y jabón después de cada uso.
- No utilice estropajos abrasivos, ya que pueden dañar la superficie del tenedor.
- Se puede colocar en el lavavajillas, aunque se recomienda el lavado a mano para prolongar su vida útil.
- Seque completamente después de la limpieza para evitar la corrosión.

7. Solución de Problemas

- Si el tenedor presenta manchas o signos de óxido, limpie con una mezcla de vinagre y bicarbonato de sodio.
- Si las puntas están dobladas, aplique una ligera presión para devolverlas a su posición original, teniendo cuidado de no ejercer demasiada fuerza.

8. Desecho

Al final de su vida útil, deseche el Tenedor de Carne de manera responsable. Consulte las normativas locales sobre reciclaje de acero inoxidable y asegúrese de que se deseche en un lugar adecuado para evitar contaminación.

9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia, comuníquese con nosotros a:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Fourchette à Découper

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Fourchette à Découper. Ce produit est conçu pour faciliter la découpe de viandes tout en assurant un contrôle optimal. Veuillez lire ce manuel attentivement afin d'utiliser le produit correctement et en toute sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Utilisez uniquement la fourchette à découper pour sa fonction prévue, c'est-à-dire pour maintenir et découper de la viande.
- Avertissement de Coupure: Les prongs sont tranchants. Manipulez avec précaution pour éviter les blessures.
- Enfants: Gardez le produit hors de portée des enfants. Ceci est un outil destiné aux adultes.
- Surface de Travail: Assurez-vous que la surface sur laquelle vous travaillez est stable et propre pour éviter tout accident.
- Entretien: Inspectez régulièrement l'outil pour détecter toute usure ou dommage. Ne l'utilisez pas si vous constatez des défauts.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Fourchette à Découper, 4 pièces
- Modèle: TFGG27
- Prongs: 2
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité
- Usage: Idéal pour découper des viandes rôties

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez soigneusement la fourchette de son emballage. Assurez-vous de ne pas endommager le produit lors du déballage.
2. Vérification: Examinez la fourchette pour vous assurer qu'il n'y a pas de défauts ou de pièces manquantes.
3. Utilisation: La fourchette est prête à être utilisée. Ne nécessitant aucune assemblage supplémentaire.

5. Fonctionnement

- Tenez la fourchette à découper avec une main et placez les prongs dans la viande cuite.
- Faites levier pour maintenir la viande fermement pendant que vous la découpez avec un autre outil de cuisine.
- Après utilisation, nettoyez la fourchette appropriée et rangez-la dans un endroit sûr.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage: Lavez la fourchette avec de l'eau savonneuse chaude après chaque utilisation.
- Séchage: Essuyez soigneusement avec un chiffon propre.
- Avertissement: Ne pas mettre au lave-vaisselle, cela pourrait endommager le produit.

7. Dépannage

- Si la fourchette ne tient pas correctement la viande, vérifiez que les prongs ne sont pas endommagés.
- Assurez-vous que la viande est suffisamment cuite pour être maintenue fermement.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères. Recyclez-le conformément aux règlements locaux sur les déchets et le recyclage des métaux.

9. Contact

- Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter à :
- Email: info@gmgastro.com
 - Téléphone: 0800 7000 220
 - Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci encore d'utiliser notre Fourchette à Découper. Profitez de la découpe de vos viandes avec confort et sécurité.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Forchetta da Carne 4 Pezzi con 2 Punte TF-GG27

1. Informazioni Generali

Questo manuale fornisce istruzioni dettagliate per l'uso, la manutenzione e la cura della Forchetta da Carne 4 Pezzi con 2 Punte TF-GG27. Progettata per soddisfare i più alti standard di qualità, questa forchetta è ideale per il taglio e la manipolazione della carne.

2. Informazioni sulla Sicurezza

È fondamentale seguire queste linee guida di sicurezza per garantire un utilizzo sicuro del prodotto:

- Maneggiare le punte con cautela per evitare ferite.
- Tenere la forchetta lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare la forchetta per scopi non previsti, come strumenti da cucina per alimenti non coriacei.
- Controllare regolarmente la forchetta per eventuali segni di usura o danni.
- Non utilizzare in lavastoviglie se non specificato, per preservare il manico e la finitura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

La Forchetta da Carne TF-GG27 è realizzata con materiali di alta qualità, progettata per resistere all'uso intenso in cucina.

Specifiche Tecniche:

- Materiale: acciaio inossidabile
- Numero di punte: 2
- Lunghezza totale: 30 cm
- Peso: 300 g

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la forchetta dalla confezione.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano in perfette condizioni.
3. Non è necessario alcun montaggio: la forchetta è già pronta per l'uso.

5. Funzionamento

- Per utilizzare la forchetta, afferrare il manico con una mano mentre si utilizza l'altra mano per tagliare la carne.
- Inserire le punte nella carne per mantenerla ferma mentre si affetta.
- Le punte affilate afferrano bene la carne, permettendo un taglio uniforme e preciso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, lavare la forchetta con acqua calda e sapone per rimuovere i residui.
- Asciugare completamente con un panno morbido per evitare macchie e corrosione.
- Conservare in un luogo asciutto e pulito.
- Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi per la pulizia.

7. Risoluzione dei Problemi

Problemi comuni e soluzioni:

- Difficoltà nel tagliare la carne: Assicurarsi che la carne sia cotta correttamente e che la forchetta sia affilata.
- Macchie sulla superficie: Pulire immediatamente dopo l'uso per prevenire macchie di cibo. Utilizzare un olio per metallo se necessario per mantenere la luminosità.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire in conformità con le normative locali relative ai rifiuti. Non gettare nel corretto bidone della raccolta differenziata, ma in un centro di raccolta idoneo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.