

ggmgastro

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

SKU: TFGG35

(4 pieces) Carving/meat fork - with 3 prongs



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

EN ENGLISH

Product Manual for 4 Pieces Carving Meat Fork with 3 Prongs (Model: TFGG35)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the 4 Pieces Carving Meat Fork with 3 Prongs (TFGG35). This high-quality carving tool is specifically designed to assist in the precise carving of meats, ensuring a delightful dining experience. Crafted for both professional chefs and home cooks, the carving fork offers durability, functionality, and ease of use.

2. Safety Information

- Use and Handling: Always use the carving fork with caution. Keep the prongs away from your body when handling.
- Children: Keep the product out of reach of children. This product should only be used by individuals familiar with kitchen tools.
- Cutting Surface: Always use the carving fork on stable and non-slip surfaces.
- Cleaning and Storage: After use, clean the forks thoroughly before storing to prevent any food contamination or corrosion.
- Wear Protective Gear: If you have sensitive skin or are prone to injuries, consider wearing cut-resistant gloves during use.
- Inspection: Regularly check the condition of the carving fork. If any prongs are bent or damaged, discontinue use immediately.

3. Product Specifications

- Model: TFGG35
- Material: Stainless Steel prongs with plastic handle
- Dimensions: 12 inches (length)
- Weight: 200 grams
- Prong Count: 3
- Dishwasher Safe: Yes
- Heat Resistance: High

4. Setup and Installation

The 4 Pieces Carving Meat Fork is a ready-to-use kitchen tool, requiring no assembly. Simply remove the carving fork from its packaging. Before initial use, wash thoroughly with warm, soapy water, rinse, and dry properly.

5. Operation

To operate the carving fork:

1. Place the meat on a stable cutting board.
2. Hold the meat in place with your non-dominant hand or use a carving glove for safety.
3. Insert the prongs of the carving fork into the meat, ensuring a secure grip.
4. Use the fork to stabilize the meat while carving with a knife.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the carving fork with warm, soapy water.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth to prevent water spots and corrosion.
- The carving fork is dishwasher safe; however, for longevity, hand washing is recommended.

7. Troubleshooting

- Bending Prongs: If prongs bend, gently reposition them by hand or replace the fork if severely damaged.
- Slipping: If the fork slips during use, ensure that the meat is stable and the cutting surface is non-slip.

8. Disposal

When disposing of the carving fork, if damaged beyond repair, make certain to follow local regulations for disposing of metal. Recycle wherever possible to minimize environmental impact.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

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

Thank you for choosing the 4 Pieces Carving Meat Fork with 3 Prongs (TFGG35). Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die 4-teilige Fleischgabel mit 3 Zinken (TFGG35)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die 4-teilige Fleischgabel mit 3 Zinken entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um die Zubereitung und das Servieren von Fleischgerichten zu erleichtern. Es ist ideal für den Einsatz bei Grillfesten, Familienfeiern und im professionellen Bereich.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Benutzen Sie die Fleischgabel nur für den vorgesehenen Zweck.
- Handhabung: Achten Sie darauf, dass die Zinken der Gabel scharf sind. Verwenden Sie beim Umgang damit stets entsprechende Schutzhandschuhe.
- Kinder: Halten Sie dieses Produkt von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie die Gabel nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Lagerung: Lagern Sie die Gabel an einem sicheren Ort, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl und Kunststoff
- Zinkenanzahl: 3
- Grifflänge: 15 cm
- Zinkendurchmesser: 2,5 cm
- Gesamtlänge: 30 cm
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung vorsichtig.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf eventuelle Beschädigungen oder fehlende Teile.
3. Reinigen Sie die Gabel vor der ersten Benutzung gründlich mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie ab.
4. Stellen Sie sicher, dass der Griff fest sitzt und nicht wackelt, bevor Sie die Gabel verwenden.

5. Betrieb

- Verwenden Sie die 4-teilige Fleischgabel, um Fleischstücke sicher zu halten und zu schneiden.
- Greifen Sie das Fleisch mit der Gabel und schneiden Sie mit einem scharfen Messer daneben für das beste Ergebnis.
- Stellen Sie sicher, dass die Gabel stets in der Nähe der Grillfläche gehalten wird, um eine sichere Handhabung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Fleischgabel immer nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie kein abrasives Reinigungsmittel, da dies die Oberfläche beschädigen kann.
- Trocknen Sie die Gabel nach der Reinigung gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie die Gabel an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Die Zinken der Gabel sind verbogen: Prüfen Sie, ob die Gabel unsachgemäß verwendet wurde. Ersetzen Sie das Produkt, falls nötig.
- Der Griff ist locker: Überprüfen Sie, ob die Befestigungsschraube nachgezogen werden kann.
- Korrosion: Achten Sie auf die richtige Reinigung und Lagerung, um Korrosion zu verhindern.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Der Edelstahl kann recycelt werden, und es wird empfohlen, die Gabel einzuschicken, wenn sich an ihr Schäden zeigen, anstatt sie im Müll zu entsorgen.

9. Kontakt

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

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Ende des Handbuchs.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Vleesvork met 3 Prongen (TFGG35)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de 4-delige vleessnijvork met 3 prongen (model TFGG35). Dit product is ontworpen voor zowel professioneel als thuisgebruik, en stelt u in staat om vlees efficiënt te snijden en te hanteren. Het is vervaardigd uit hoogwaardige materialen voor optimale duurzaamheid en functionaliteit.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het product buiten het bereik van kinderen wordt gehouden om ongelukken te voorkomen.
- Gebruik de vleessnijvork alleen voor het beoogde doel; het is bedoeld voor het snijden en hanteren van vlees.
- Controleer de vork op schade voordat u deze gebruikt. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de vork om snijwonden te voorkomen.
- Reinig de vork na elk gebruik om bacteriën te voorkomen.
- Bewaar de vork op een veilige plaats nadat u deze heeft gebruikt.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Prongen: 3
- Afmetingen: 35 cm lengte
- Gewicht: 300 g

4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de vleessnijvork uit de verpakking.
2. Controleer of er geen verpakkingsmateriaal of scherpe randen aanwezig zijn.
3. Vind een stabiele ondergrond voor het gebruik van de vork, bij voorkeur een snijplank of een stevige tafel.
4. Zorg ervoor dat het oppervlak schoon en droog is voordat u begint met snijden.

5. Bediening

- Steek de scherpe punten van de vork in het vlees om het stevig vast te houden.
- Gebruik de vork om het vlees te draaien of te verplaatsen tijdens het snijden.
- Voer de snijdende bewegingen uit met een goed gebalanceerd mes voor optimale resultaten.

6. Reinigen en Onderhouden

- Reinig de vleessnijvork na elk gebruik met warm water en mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- Droog de vork grondig af na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de vork op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Vork komt niet goed in het vlees.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de vork goed is geplaatst en gebruik meer druk indien nodig.
- Probleem: Vork is moeilijk schoon te maken.
 - Oplossing: Laat de vork een tijdje weken in warm water voordat u deze schoonmaakt.

8. Afvoer

Afgedankte producten moeten worden gerecycled of op een verantwoorde manier worden afgevoerd. Volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking en recycling.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tenedor de Cocina para Carving de 4 Piezas con 3 Púas TFGG35

1. Información General

Gracias por elegir el Tenedor de Cocina para Carving TFGG35 de GGM Gastro. Este producto ha sido diseñado para facilitar la preparación y servicio de carnes, proporcionando una herramienta eficiente para cortar, manejar y servir. Por favor, lea atentamente este manual antes de usar el producto.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este tenedor está diseñado únicamente para uso culinario. No utilice el tenedor para otros fines no previstos.
- **Puntas Afiladas:** Las púas del tenedor son afiladas. Maneje con cuidado para evitar lesiones.
- **Superficies Estables:** Utilice el tenedor en superficies de trabajo estables y secas para evitar deslizamientos.
- **No Para Niños:** Mantenga este utensilio fuera del alcance de los niños.
- **Inspección Regular:** Revise periódicamente el tenedor para detectar signos de desgaste o daño. No use un tenedor dañado.
- **Limpieza:** Siga las instrucciones de limpieza para evitar acumulación de bacterias y mantener el tenedor en condiciones óptimas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Número de Púas:** 3
- **Longitud:** 30 cm
- **Peso:** 300 g
- **Diseño:** Ergonomía y mango antideslizante para un agarre seguro.

4. Configuración e Instalación

El Tenedor de Cocina TFGG35 no requiere instalación previa. Simplemente retire el tenedor de su empaque y esté listo para usar. Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y organizada antes de su uso.

5. Operación

- Coloque el tenedor en la carne que desea cortar, asegurándose de que las púas estén bien insertadas.
- Use la otra mano para sostener el cuchillo o cualquier otro utensilio que esté utilizando.
- Aplique una presión firme hacia abajo mientras corta para asegurar un corte limpio y preciso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el tenedor a mano con agua tibia y detergente suave después de cada uso.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan dañar la superficie del tenedor.
- Se recomienda secar a mano inmediatamente después de lavar para evitar manchas de agua.
- Almacene el tenedor en un lugar seco y fresco.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** El tenedor no perfora adecuadamente.
Solución: Asegúrese de que el tenedor esté limpio y libre de residuos. Verifique que las púas no estén dobladas o dañadas.
- **Problema:** Siento un deslizamiento en el mango.
Solución: Limpie el mango con un paño húmedo para eliminar cualquier resbalón causado por la grasa o agua.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, asegúrese de desechar el tenedor de manera responsable. No lo tire a la basura convencional. Infórmese sobre las normativas locales para la eliminación de metales y utensilios de cocina.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, no dude en contactar con nosotros:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir GGM Gastro. Esperamos que disfrute de su experiencia con el Tenedor de Cocina para Carving TFGG35.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Fourchette à Découper en 4 Pièces avec 3 Dents

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Fourchette à Découper. Ce produit est conçu pour améliorer votre expérience de cuisine, vous permettant de trancher de la viande avec précision et sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation: Utilisez uniquement la fourchette pour découper de la viande. Ne l'utilisez pas pour d'autres fins, comme le piquage d'aliments non adaptés.
- Manipulation: Toujours manipuler la fourchette avec précaution, en tenant les dents loin de votre corps et de votre visage.
- Enfants: Gardez la fourchette hors de la portée des enfants. Ne laissez jamais un enfant utiliser le produit sans surveillance.
- Entretien: Inspectez régulièrement la fourchette pour toute usure ou dommage. Remplacez tout produit endommagé.
- Nettoyage: Lavez la fourchette après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Dimensions: Longueur totale : 30 cm
- Poids: 250 g
- Type de dents: 3 dents longues pour une meilleure prise
- Compatibilité: Convient pour toutes les viandes (viande rôtie, volailles, etc.)

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez votre fourchette à découper, en vérifiant qu'elle ne présente aucun dommage.
2. Aucune installation n'est requise. Assurez-vous simplement que votre espace de travail est propre et sécurisé avant de l'utiliser.
3. Avant utilisation, il est recommandé de laver la fourchette dans de l'eau chaude savonneuse, puis de bien la rincer.

5. Fonctionnement

1. Tenez la fourchette par la poignée.
2. Placez les dents de la fourchette dans la viande que vous désirez découper.
3. À l'aide de la force de votre bras, tirez légèrement et effectuez un mouvement de découpe en utilisant un couteau de cuisine approprié.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la fourchette à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Séchez la fourchette immédiatement après le lavage pour éviter toute corrosion.

7. Dépannage

- Problème: La fourchette ne tient pas bien la viande.
 - Solution: Assurez-vous que les dents sont bien plantées et utilisez un mouvement de levier pour mieux saisir la viande.
- Problème: Apparition de rouille.
 - Solution: Vérifiez que vous avez bien séché la fourchette après le nettoyage et évitez de la laisser en contact prolongé avec l'eau.

8. Élimination

Ne jetez pas votre fourchette à découper dans les déchets ménagers. Consultez la réglementation locale sur le recyclage des métaux pour assurer une élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la Forchetta da Cucina a 4 Pezzi con 3 Punte (TFGG35). Questo strumento è progettato per facilitare la preparazione e il servizio di carne, garantendo un'esperienza culinaria piacevole e sicura.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la forchetta solo per lo scopo previsto, ovvero per afferrare e servire carne.
- Tenere gli oggetti affilati lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare la forchetta sulla griglia o in condizioni di calore eccessivo.
- Assicurarci che la forchetta sia completamente fredda prima di pulirla.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugnette ruvide per la pulizia per evitare graffi.
- Controllare regolarmente la forchetta per eventuali segni di usura e sostituirla se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

La Forchetta da Cucina TFGA35 è realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità e presenta le seguenti specifiche tecniche:

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 33 cm
- Peso: 800 g
- Numero di punte: 3
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

4. Setup e Installazione

1. Rimuovere la forchetta dalla confezione con attenzione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili e che tutti i pezzi siano inclusi.
3. Non è necessario alcun montaggio speciale, la forchetta è pronta all'uso.
4. Scegliere un'area di lavoro piana e sicura per l'uso della forchetta.

5. Funzionamento

1. Per afferrare la carne, inserire le punte della forchetta nella carne in modo sicuro.
2. Sollevare e mantenere saldamente la carne usando il manico ergonomico.
3. Servire la carne direttamente dal piatto usando la forchetta.
4. Utilizzare la forchetta per girare o muovere la carne durante la cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la forchetta a mano con acqua calda e sapone oppure metterla in lavastoviglie.
- Asciugare bene la forchetta dopo la pulizia per evitare la formazione di ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto e sicuro.

7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di difficoltà a afferrare la carne, verificare che le punte siano pulite e prive di residui.
- Se la forchetta presenta segni di ruggine, trattarla con un prodotto antiruggine e sostituirla se necessario.
- Per altre problematiche, contattare il servizio clienti utilizzando le informazioni di contatto fornite.

8. Smaltimento

- La forchetta è riciclabile. Seguire le linee guida locali per il riciclaggio dell'acciaio inossidabile.
- Non smaltire nei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, non esitate a contattarci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania