

# 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: TFGG37

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



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual: 4 Pieces Carving Meat Fork with 3 Prongs

### 1. General Information

The 4 Pieces Carving Meat Fork with 3 Prongs is designed to enhance your carving experience, providing precision and stability when handling large cuts of meat. Ideal for both professional chefs and home cooks, this tool ensures a secure grip and exceptional control while carving.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the carving fork with care. Keep out of reach of children.
- Cutting Hazard: The prongs are sharp and can cause injury. Ensure the fork is placed securely on a stable surface before use.
- Storage: Store in a safe area when not in use to prevent accidental poking or cutting.
- Cleaning: Use caution when cleaning the fork. Avoid using abrasive cleaners which may damage the surface.
- Usage: Only use for its intended purpose. Do not attempt to use the fork for lifting hot pots or pans.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Number of Prongs: 3
- Length: 12 inches (30 cm)
- Weight: 0.5 lbs (0.227 kg)

### 4. Setup and Installation

1. Remove the carving fork from the packaging.
2. Ensure that the fork is clean and dry before use.
3. No assembly is required; simply ensure that the prongs are not damaged and are securely attached to the handle.

### 5. Operation

1. Select a stable cutting board for carving.
2. Position the meat securely on the cutting board.
3. Insert the prongs of the fork into the meat to secure it in place.
4. Use the fork to stabilize the meat while carving with a knife, ensuring a steady grip throughout the process.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the carving fork after each use with warm soapy water and a soft sponge.
- Avoid putting the fork in a dishwasher; hand wash only to maintain quality.
- Dry the fork completely before storing to prevent rust.

### 7. Troubleshooting

- Fork Slips During Use: Ensure the prongs are fully secured in the meat. Use a firmer grip.
- Rust Spots: If rust appears, clean with a mixture of vinegar and baking soda and dry thoroughly. Avoid prolonged exposure to moisture.

### 8. Disposal

When the product reaches the end of its life cycle, dispose of it according to local regulations. Stainless steel can often be recycled. Be sure to follow any specific disposal instructions for your area.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die 4-teilig Carving Fleischgabel mit 3 Zinken (TFGG37)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der 4-teilig Carving Fleischgabel mit 3 Zinken. Diese hochwertige Fleischgabel wurde entwickelt, um das Schneiden, Servieren und Handling von Fleisch einfach und effizient zu gestalten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Fleischgabel nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Gabel von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie beim Umgang mit scharfen Gegenständen auf Ihre Sicherheit und verwenden Sie immer einen sicheren Griff.
- Stellen Sie sicher, dass die Gabel vor der Reinigung und Lagerung vom Stromnetz getrennt ist (falls elektrisch betrieben).
- Überprüfen Sie die Gabel regelmäßig auf Beschädigungen oder Abnutzung. Bei erkenntlichen Mängeln nutzen Sie das Produkt nicht weiter.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -gegenstände, um Kratzer an der Oberfläche zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Artikelnummer: TFGG37
- Material: Edelstahl
- Anzahl der Pranken: 3
- Gesamtlänge: 30 cm
- Gewicht: 200 g
- Farbe: Edelstahl
- Spülmaschinenfest: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

Die 4-teilig Carving Fleischgabel ist sofort einsatzbereit. Es sind keine besonderen Installationsschritte notwendig:

1. Entfernen Sie die Verpackung und alle Sicherheitsversiegelungen.
2. Überprüfen Sie die Gabel auf Schäden oder Mängel.
3. Reinigen Sie die Gabel vor der ersten Benutzung, um eventuelle Rückstände aus der Herstellung zu beseitigen.

## 5. Bedienung

1. Platzieren Sie das Fleisch sicher auf einem stabilen Schneidebrett.
2. Verwenden Sie die Gabel, um das Fleisch sicher zu halten, während Sie schneiden.
3. Zum Servieren stechen Sie die Gabel in das Fleisch und heben das Stück vorsichtig an.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Fleischgabel nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Sie können die Gabel auch in der Spülmaschine reinigen.
- Trocknen Sie die Gabel gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie die Gabel an einem trockenen Ort und vermeiden Sie den Kontakt mit anderen scharfen Gegenständen, um Beschädigungen zu verhindern.

## 7. Fehlerbehebung

- Falls die Gabel rostet, überprüfen Sie die Lagerungsbedingungen und reinigen Sie sie gründlich.
- Bei Beschädigungen verwenden Sie die Gabel nicht weiter und kontaktieren Sie den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Fleischgabel gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Falls die Gabel nicht mehr verwendbar ist, bringen Sie sie zu einem Recyclingzentrum.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer 4-teilig Carving Fleischgabel!

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor 4-delige Vleesvork met 3 Prongen (TFGG37)

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de 4-delige vleesvork met 3 prongen (TFGG37). Dit hoogwaardige keukengerei is ontworpen voor zowel professionele koks als thuis-koks en biedt een perfecte oplossing voor het snijden en serveren van vlees.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de vleesvork alleen voor het beoogde doel: het snijden en serveren van vlees.
- Houd de vleesvork buiten het bereik van kinderen.
- Controleer de vork regelmatig op beschadigingen. Gebruik deze niet bij gebroken of beschadigde onderdelen.
- Vermijd het gebruik van de vleesvork op hete oppervlakken zonder bescherming.
- Reinig de vleesvork grondig voor en na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik de vleesvork niet als gereedschap voor andere doeleinden, zoals het openen van pakken of het als een hefboom gebruiken.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Aantal prongen: 3
- Afmetingen: 30 x 5 cm
- Gewicht: 250 g
- Geschikt voor de vaatwasser: Ja

### 4. Setup en Installatie

De vleesvork vereist geen uitgebreide installatie. Volg de onderstaande stappen:

1. Haal de vleesvork uit de verpakking.
2. Controleer alle onderdelen op schade of defecten.
3. Reinig de vleesvork grondig met warm water en zeep voor het eerste gebruik.
4. Gebruik de vleesvork vervolgens met de handgreep naar beneden voor maximale controle tijdens het snijden en serveren.

### 5. Gebruik

- Plaats de vleesvork stevig in het vlees.
- Gebruik de vleesvork om het vlees op te tillen en te snijden.
- Zorg ervoor dat u altijd met een scherp mes werkt om de beste resultaten te behalen.
- Bij het serveren kan de vleesvork helpen bij het behouden van stabiliteit van grote stukken vlees.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de vleesvork na elk gebruik met warm water en afwasmiddel.
- Voor een grondige reiniging kan de vleesvork in de vaatwasser worden geplaatst.
- Controleer na het reinigen op roest of andere beschadigingen en neem indien nodig contact op met de leverancier.
- Bewaar de vleesvork op een droge plek.

### 7. Probleemoplossing

- Als de vleesvork niet goed in het vlees blijft zitten, controleer dan of het vlees goed gereed is en of de vork recht wordt vastgehouden.
- Bij roestvorming, zorg voor een juiste opslag en onderhoud.
- Neem contact op met de klantenservice als u andere problemen ondervindt.

### 8. Afvoer

- De vleesvork kan aan het einde van zijn levensduur worden gerecycled.
- Verwijder alle niet-recycleerbare onderdelen en zorg ervoor dat u zich houdt aan lokale regels voor afvalverwerking.

### 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

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto: Tenedor para Tallar Carne de 4 Piezas con 3 Púas

### 1. Información General

El tenedor para tallar carne de 4 piezas con 3 púas es una herramienta esencial para chefs y entusiastas de la cocina. Este utensilio está diseñado para facilitar la manipulación y el tallado de carnes, asegurando un servicio preciso y eficiente.

### 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado únicamente para el tallado de carne. No use para otros fines.
- Precauciones de Corte: Las púas son afiladas. Mantenga el tenedor alejado de niños y personas no capacitadas.
- Manipulación: Siempre sostenga el tenedor por el mango y evite tocar las púas.
- Superficies Estables: Utilice el tenedor en superficies estables y antideslizantes.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seguro y seco, evitando caídas y golpes.
- Inspección Regular: Revise el tenedor regularmente para detectar señales de daños o desgaste.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: De acuerdo a los datos técnicos del fabricante.
- Material: Acero inoxidable de alta calidad.
- Número de Púas: 3.
- Cantidad de Piezas: 4.

### 4. Configuración e Instalación

1. Retire el tenedor de su embalaje.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén intactas y libres de defectos.
3. Coloque el tenedor en un lugar limpio y seco, listo para su uso.
4. Si es necesario, utilice un soporte para mantener el tenedor en posición vertical.

### 5. Operación

1. Asegúrese de usar un cuchillo adecuado y una tabla de cortar estable.
2. Inserte las púas del tenedor en la carne, asegurándose de que estén bien sujetas.
3. Corte la carne mientras sostiene el tenedor firmemente, facilitando así un servicio controlado y preciso.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el tenedor después de cada uso con agua tibia y jabón.
- No use productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Se recomienda secar bien antes de almacenar para evitar la corrosión.
- Para un mantenimiento a largo plazo, lubrique las partes móviles con aceite de cocina ocasionalmente.

### 7. Resolución de Problemas

- Púas Dobradas: Si las púas están dobladas, no intente enderezarlas. Reemplace el tenedor.
- Dificultad para Sujetar la Carne: Asegúrese de que las púas estén insertadas correctamente en la carne y que no se utilice un cuchillo demasiado delgado.
- Acumulación de Suciedad: Si el tenedor no se limpia correctamente, una limpieza más a fondo puede ser necesaria.

### 8. Eliminación

Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, considere llevarlo a un centro de reciclaje adecuado o seguir las normativas locales para la disposición de acero inoxidable.

### 9. Contacto

Para más información, consultas o asistencia, por favor contacte:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Número de teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Fourchette à découper de viande à 3 dents

## 1. Informations générales

Merci d'avoir acheté la fourchette à découper de viande à 3 dents GGM Gastro. Cet outil de cuisine est conçu pour rendre le découpage de la viande plus sûr et plus efficace. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation optimale.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours la fourchette sur des surfaces planes et stables.
- Évitez de toucher les dents de la fourchette lorsque celle-ci est en contact avec des aliments chauds.
- Ne laissez pas l'ustensile à la portée des enfants sans supervision.
- Ne pas utiliser la fourchette à découper comme un outil pour d'autres tâches que la découpe de viande.
- Vérifiez l'état de la fourchette avant chaque utilisation pour détecter d'éventuels dommages.

## 3. Présentation du produit et spécifications

### Caractéristiques techniques

- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Nombre de dents : 3
- Longueur : 30 cm
- Poignée : Antidérapante
- Poids : 250 g

## 4. Installation et mise en place

1. Déballez la fourchette à découper de viande et retirez tout emballage.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes selon les spécifications.
3. Avant utilisation, lavez la fourchette à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez-la soigneusement.
4. Ne nécessite aucune installation particulière ; l'ustensile est prêt à être utilisé après nettoyage.

## 5. Utilisation

- Tenez la fourchette par la poignée antidérapante.
- Placez les dents de la fourchette dans la viande pour la maintenir fermement pendant le découpage.
- Utilisez un couteau à découper pour trancher la viande tout en maintenant une pression avec la fourchette.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez la fourchette avec de l'eau savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives qui pourraient rayer la surface.
- Séchez complètement avant de ranger pour éviter la rouille.

## 7. Dépannage

- Si la fourchette se plie ou présente des éclats, ne l'utilisez pas et contactez le service client.
- En cas de difficultés avec la prise en main, assurez-vous que les mains ne sont pas humides ou grasses.

## 8. Élimination

- À la fin de sa durée de vie utile, éliminez la fourchette de manière responsable.
- Consultez les règlements locaux concernant le recyclage des métaux.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, 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: Forchetta da Taglio per Carne a 3 Punte - TFGG37

## 1. Informazioni Generali

La Forchetta da Taglio per Carne a 3 Punte TFGG37 è un utensile da cucina progettato per facilitare la lavorazione e il taglio della carne. Realizzata con materiali di alta qualità, questa forchetta è ideale per uso domestico e professionale.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare la forchetta, assicurarsi che sia pulita e asciutta.
- Maneggiare la forchetta con cautela per evitare tagli accidentali.
- Non utilizzare la forchetta su alimenti congelati o duri per evitare danni all'utensile.
- Tenere la forchetta lontana dalla portata dei bambini quando non è in uso.
- Non utilizzare la forchetta per scopi diversi da quelli previsti.
- Verificare regolarmente che non ci siano segni di usura o danni. In caso di danni, non utilizzare il prodotto.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

La Forchetta da Taglio per Carne TFGG37 è dotata di tre punte affilate per una presa sicura della carne.

Specifiche Tecniche:

- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Lunghezza: 30 cm
- Peso: 250 g
- Manico: Ergonomico in plastica antiscivolo

## 4. Installazione e Configurazione

Non è richiesta alcuna installazione particolare per la forchetta. Prima dell'uso:

- Rimuovere eventuali imballaggi.
- Lavare la forchetta con acqua calda e sapone.
- Asciugare accuratamente antes di utilizzare.

## 5. Operazione

Per utilizzare la forchetta:

- Posizionare la forchetta saldamente nella carne.
- Utilizzare le punte per afferrare e stabilizzare la carne durante il taglio.
- Assicurarsi di mantenere una presa salda per evitare scivolamenti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la forchetta dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi per evitare graffi.
- Lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano per preservare la qualità.
- Conservare in un luogo asciutto e pulito.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la forchetta non afferra correttamente la carne, controllare che le punte non siano danneggiate o usurate.
- In caso di stallo o usura del manico, sostituire il prodotto.

## 8. Smaltimento

Smaltire la forchetta secondo le normative locali. Riciclare il materiale di acciaio inossidabile quando possibile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattare il servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania