

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: TOZL

Cake tongs - 230mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cake Tongs (230mm)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cake Tongs (230mm). Designed for effortless serving, these tongs provide precision and efficiency in handling cakes, pastries, and other delicate food items. Made from high-quality materials, they are durable and easy to use in both professional and home kitchens.

2. Safety Information

- Intended Use: The cake tongs are designed specifically for serving cakes and pastries. Do not use for other purposes.
- Handling: Always handle the tongs with care to avoid injuries. The tongs have a firm grip to ensure a secure hold on the food.
- Heat Resistance: The tongs are not heat resistant. Avoid contact with hot surfaces or boiling liquids to prevent burns or melting.
- Cleaning: Ensure that tongs are cleaned after each use to prevent contamination. Follow the cleaning instructions provided in section 6.
- Storage: Store in a cool, dry place away from direct sunlight and moisture.

3. Product Specifications

- Model: Cake Tongs 230mm
- Material: Stainless Steel
- Length: 230mm
- Weight: 0.12kg
- Color: Silver
- Brand: GGM Gastro

4. Setup and Installation

1. Remove the cake tongs from the packaging.
2. Inspect the tongs for any visible defects or damage. Do not use if damaged.
3. The tongs do not require assembly. They are ready for use.
4. Ensure that the working surface is clean and dry before using the tongs.

5. Operation

1. Open the tongs by squeezing the handles apart.
2. Position the tongs around the item you wish to serve (e.g., cake or pastry).
3. Release the handles to grip the item securely.
4. Lift the item and transfer it to the desired location.
5. To release the item, simply squeeze the handles apart again.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand Washing: Wash the tongs with warm, soapy water after each use. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- Dishwasher Safe: The tongs can also be cleaned in the dishwasher on a gentle cycle. Ensure they are secured to avoid movement.
- Avoid Abrasive Cleaners: Do not use steel wool or abrasive cleaners as they may scratch the surface.
- Store in a dry area to prevent rusting.

7. Troubleshooting

- Issue: Tongs do not grip items properly.
 - Solution: Ensure that the tongs are clean and free of food residue. Check for any damage to the tongs.
- Issue: Tongs are stained or discolored.
 - Solution: Use a non-abrasive cleaner to remove stains. For persistent stains, soak in a vinegar solution before washing.

8. Disposal

Dispose of the product responsibly. If it is no longer usable, please recycle whenever possible. Follow your local waste disposal regulations for stainless steel products.

9. Contact

For further inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro Cake Tongs. We hope you enjoy using your new product!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Tortenheber 230mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Tortenhebers 230mm. Dieses Produkt ist speziell dafür entwickelt, um Ihnen beim Servieren und Teilen von Torten und anderen gebackenen Waren zu helfen. Es bietet eine robuste Bauweise und ein ergonomisches Design für eine einfache Handhabung.

2. Sicherheitsinformationen

- Achtung: Verwenden Sie den Tortenheber nicht für heiße Torten oder Backwaren direkt aus dem Ofen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie den Tortenheber außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Produkt nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit schädlichen Chemikalien, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Nicht im Geschirrspüler reinigen, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Tortenheber 230mm
- Material: Edelstahl
- Länge: 230mm
- Gewicht: 150g
- Farbe: Silber
- Verwendung: Servieren und Teilen von Torten, Kuchen und anderen Backwaren

4. Aufbau und Installation

1. Entfernen Sie den Tortenheber vorsichtig aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie den Tortenheber auf etwaige Beschädigungen. Verwenden Sie ihn nicht, wenn er beschädigt ist.
3. Halten Sie den Tortenheber an dem ergonomisch geformten Griff fest.
4. Der Tortenheber ist sofort einsatzbereit; es sind keine zusätzlichen Installationsschritte erforderlich.

5. Betrieb

- Platzieren Sie den Tortenheber vorsichtig unter dem gewünschten Stück Kuchen oder Torte.
- Heben Sie das Stück an und wenden Sie es vorsichtig, um es auf einen Teller zu transportieren.
- Achten Sie darauf, dass die Tortenheberkante den Kuchen nicht zerreißt und das Stück unversehrt bleibt.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Tortenheber nach Gebrauch kurz abkühlen.
- Reinigen Sie den Tortenheber mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Tortenheber gründlich, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Problem: Tortenheber rutscht vom Kuchen.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Tortenheber vollständig unter dem Kuchen platziert ist, bevor Sie anheben.
- Problem: Tortenheber zeigt Anzeichen von Rost.
Lösung: Reinigen Sie den Tortenheber regelmäßig und bewahren Sie ihn an einem trockenen Ort auf.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Denken Sie daran, dass Mitarbeiter bei Recyclingstellen Ihnen auch zur Entsorgung des Produkts behilflich sein können.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Tortenheber 230mm entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Taartscheppen (230mm)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Taartscheppen (230mm). Deze hoogwaardige taartscheppen zijn ontworpen voor het efficiënt serveren van taarten, gebak en andere lekkernijen. Dit product is vervaardigd met oog voor kwaliteit en gebruiksvriendelijkheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de taartscheppen alleen voor het serveren van voedingsmiddelen.
- Vermijd contact met scherpe of hete oppervlakken om beschadiging van de taartscheppen te voorkomen.
- Houd de taartscheppen buiten het bereik van kinderen en zorg ervoor dat ze niet als speelgoed worden gebruikt.
- Controleer de taartscheppen voor gebruik op beschadigingen. Gebruik ze niet als ze beschadigd zijn.
- Was de taartscheppen af met de hand en vermijd de vaatwasser om de levensduur te verlengen.

3. Product Specificaties

- Afmetingen: 230mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Kleur: Zilver
- Gewicht: 200g

4. Installatie en Setup

De Taartscheppen zijn gebruiksklaar bij aankoop. Volg de onderstaande stappen voor een goede bediening:

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Controleer de taartscheppen op eventuele beschadigingen.
3. Zorg ervoor dat de taartscheppen schoon zijn voordat u deze gebruikt.
4. Positioneer de taartscheppen op een vlakke en stabiele ondergrond voor gebruik.

5. Bedieningsinstructies

1. Plaats de taartscheppen onder het gewenste stuk taart of gebak.
2. Til voorzichtig het stuk omhoog met behulp van de taartscheppen.
3. Serveer het stuk met precisie op het bord van uw keuze.
4. Na gebruik, maak de taartscheppen schoon zoals beschreven in de sectie "Schoonmaak en Onderhoud".

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de taartscheppen met de hand in warm zeepsop. Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Spoel grondig af met schoon water en droog ze af met een schone doek.
- Bewaar de taartscheppen op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Taartscheppen blijven plakken aan gebak.
Oplossing: Zorg ervoor dat de taartscheppen goed zijn schoongemaakt en droog zijn voordat u deze gebruikt.
- Probleem: Beschadiging of vervorming van de taartscheppen.
Oplossing: Inspecteer de taartscheppen regelmatig en vervang ze indien nodig.

8. Afvoer

Gooi dit product op een verantwoorde manier weg. Het roestvrij staal kan gerecycled worden. Volg de lokale richtlijnen voor afvalbeheer.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen, 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 - Pinzas para Pasteles 230mm

1. Información General

Las pinzas para pasteles de 230mm son utensilios de cocina diseñados para ofrecer una forma segura y eficiente de servir y manipular pasteles y otros alimentos delicados. Este producto combina funcionalidad y ergonomía, lo que lo convierte en una herramienta indispensable en cualquier cocina profesional o doméstica.

2. Información de Seguridad

- Utilice las pinzas únicamente para el propósito para el cual han sido diseñadas.
- Mantenga las pinzas fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
- No utilice las pinzas en temperaturas extremas o en contacto con fuentes de calor directo.
- Asegúrese de que las pinzas estén limpias antes y después de cada uso para evitar la contaminación de alimentos.
- Inspeccione regularmente el producto en busca de daños o desgaste. En caso de daño, no utilice el producto.
- No utilice las pinzas con alimentos que contienen huesos o que puedan dañar el material.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud: 230 mm
- Peso: 150 g
- Color: Acero inoxidable brillante
- Usos recomendados: Pasteles, postres, aperitivos y otros alimentos delicados.

4. Configuración e Instalación

1. Retire las pinzas de su embalaje.
2. Asegúrese de que el área donde se usarán esté limpia y seca.
3. No se requiere ninguna instalación adicional; las pinzas están listas para usar directamente después de la apertura del embalaje.

5. Operación

1. Abra las pinzas presionando los mangos.
2. Coloque las pinzas bajo el pastel o alimento que desee servir.
3. Cierre las pinzas para recoger el alimento de manera segura.
4. Levante y sirva en el plato deseado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave las pinzas a mano con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para una limpieza más profunda, coloque las pinzas en el lavavajillas.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Se recomienda secar las pinzas con un paño suave para mantener su brillo.

7. Solución de Problemas

- Las pinzas no se abren o cierran correctamente: Asegúrese de que no haya objetos atascados en la articulación.
- Se observan manchas o manchas: Realice la limpieza con vinagre blanco o bicarbonato de sodio para eliminar manchas difíciles.
- Las pinzas presentan daños: Deje de usar el producto y contáctenos.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos de metal. No lo incinere. Recicle siempre que sea posible.

9. Contacto

Para consultas, asistencia y más información:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation des Pincés à Gâteau 230 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi nos pincés à gâteau de 230 mm. Cet outil est conçu pour faciliter le service et la manipulation des gâteaux et autres pâtisseries. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir un fonctionnement optimal et assurer votre sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ces pincés sont destinées uniquement à la manipulation de produits alimentaires tels que les gâteaux. Évitez de les utiliser pour des objets lourds ou tranchants.
- Échauffement: Ne laissez pas les pincés en contact avec des surfaces chaudes pour éviter les blessures.
- Lavage: Ne pas laver les pincés dans un lave-vaisselle à haute température, car cela pourrait endommager le produit.
- Manipulation: Utilisez toujours les pincés avec les deux mains lorsque vous soulevez des objets lourds.
- Environnement de travail: Assurez-vous que votre espace de travail est propre et sec pour éviter les glissades et les chutes.
- Inspection: Vérifiez régulièrement l'état des pincés pour détecter toute usure ou dommage. Remplacez-les si nécessaire.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Pincés à Gâteau
- Longueur: 230 mm
- Matériaux: Acier inoxydable
- Poids: 200 g
- Couleur: Argenté
- Éléments supplémentaires: Conception antidérapante

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez les pincés de leur emballage.
2. Inspectez les pincés pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages avant de les utiliser.
3. Placez les pincés dans un endroit de travail pratique, à portée de main pour une utilisation rapide.

5. Fonctionnement

1. Ouvrez les pincés en les écartant délicatement.
2. Placez les pincés sous le gâteau ou la pâtisserie en veillant à bien saisir le produit.
3. Soulevez lentement les pincés tout en maintenant le gâteau en place.
4. Servez le gâteau sur l'assiette ou le plateau souhaité en relâchant doucement la pression sur les pincés.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les pincés à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation, puis rincez à l'eau claire.
- Séchez soigneusement les pincés avec un chiffon doux avant de les ranger.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour le nettoyage.

7. Résolution de Problèmes

- Problème: Les pincés ne saisissent pas correctement le gâteau.
Solution: Vérifiez que les pincés sont propres et en bon état. Essayez de les ouvrir plus largement.
- Problème: Les pincés sont difficiles à ouvrir.
Solution: Assurez-vous qu'aucun débris ne bloque le mécanisme des pincés. Nettoyez si nécessaire.

8. Élimination

Ne jetez pas les pincés à la poubelle avec les déchets ménagers. Consultez les directives locales concernant le recyclage des métaux et éliminez-les de manière responsable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser nos pincés à gâteau et de contribuer à un service de qualité.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pinze per Torta 230mm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale delle Pinze per Torta 230mm. Questo prodotto è progettato per facilitare il servizio e il trasporto di fette di torta e dolci. Le pinze sono realizzate in acciaio inossidabile di alta qualità, rendendole robuste e durevoli.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente per il trasferimento di alimenti.
- Assicurarsi che le pinze non siano in contatto con fonti di calore diretto.
- Evitare di utilizzare le pinze su superfici abrasive per prevenire graffi.
- Tenere le pinze lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare pinze danneggiate o deformate per evitare infortuni.
- Lavare accuratamente le pinze prima di ogni utilizzo per garantire igiene.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 230 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Colore: Acciaio lucido
- Uso: Professionale/ Domestico
- Resistente al calore: Sì
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Peso: 200g

4. Installazione e Montaggio

Le pinze per torta non richiedono un'installazione complessa. Seguire i seguenti passaggi per prepararle all'uso:

1. Rimuovere le pinze dalla confezione.
2. Verificare che non ci siano parti danneggiate.
3. Lavare le pinze con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo per rimuovere eventuali residui.
4. Asciugare accuratamente prima di riporle per l'uso.

5. Funzionamento

- Per utilizzare le pinze, afferrare il manico e aprire le pinze premendo il manico.
- Posizionare le pinze sotto la fetta di torta e chiudere delicatamente per sollevarla.
- Trasferire la fetta su un piatto servitore e rilasciare premendo leggermente il manico.
- Ripetere il processo fino a quando tutte le fette sono state servite.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare le pinze a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Per rimuovere macchie ostinate, utilizzare una spugna morbida.
- Asciugare completamente prima di riporre per prevenire macchie d'acqua.
- Controllare regolarmente per eventuali segni di usura e sostituire se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se le pinze non si aprono o si chiudono correttamente, verificare che non siano bloccate da residui di cibo.
- In caso di deformazione, sostituire immediatamente il prodotto.
- Se le pinze presentano ruggine, non utilizzare e contattare il supporto.

8. Smaltimento

Le pinze per torta sono realizzate in acciaio inossidabile, quindi possono essere riciclate. Seguire le normative locali per la raccolta differenziata. Non gettare nel normale rifiuto domestico.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania