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: UZHW19

Universal tongs - half-open - length: 19 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Universal Tongs Half Open Length 19 cm (Model: UZHW19)

1. General Information
Congratulations on your purchase of the Universal Tongs (Model: UZHW19). These tongs are designed for safe and efficient handling of food in various cooking and serving applications. Made from high-quality materials, they provide durability and ease of use.

2. Safety Information
- Intended Use: This product is designed for cooking, grilling, and serving food. Do not use it for any other purpose.
- Keep Away from Heat Sources: Do not expose the tongs to open flames or high heat sources beyond their specified limits.
- Child Safety: Keep out of reach of children. Adult supervision is required when children are in the vicinity.
- Use on Stable Surfaces: Ensure that tongs are used on a stable and flat surface to avoid slipping and accidents.
- Inspect Before Use: Check for any damage before each use. Do not use if damaged or worn.
- Food Safety: Ensure that the tongs are clean and suitable for use with food items to avoid any contamination.

3. Product Specifications
- Product Name: Universal Tongs Half Open Length
- Model: UZHW19
- Length: 19 cm
- Material: Stainless Steel
- Color: Silver
- Weight: [Specific weight not provided in the source]
- Heat Resistance: Up to [specific temperature not provided in the source]

4. Setup and Installation
1. Unpack the Tongs: Remove the Universal Tongs from the packaging.
2. Inspect the Product: Ensure all parts are included and undamaged before use.
3. User Familiarization: Identify the grip handles and the clamping mechanism to understand how to operate the tongs efficiently.

5. Operation
1. Grip: Hold the tongs at the handles to ensure maximum control.
2. Clamping: Squeeze the handles together to open the tongs. Release to clamp onto food items.
3. Serving: Use the tongs to lift and serve food safely. Ensure the item is stable before lifting to avoid dropping.

6. Cleaning and Maintenance
- Hand Washing: It is recommended to wash the tongs by hand using warm, soapy water. Avoid using abrasive sponges to maintain the tongs' surface.
- Dishwasher Safe: The Universal Tongs can be placed in a dishwasher, but hand washing is recommended for longevity.
- Drying: After washing, dry the tongs thoroughly to prevent water spots and corrosion.
- Storage: Store in a dry place away from direct sunlight to prolong its life.

7. Troubleshooting
- Sticking or Difficulty in Clamping: Ensure that the tongs are clean and free from food residue. If they are jammed, gently clean around the clamping area.
- Rust or Discoloration: If rust appears, clean the area with a mild abrasive cleaner and dry completely afterward. Avoid prolonged exposure to moisture.
- Loss of Grip: Make sure there are no food particles lodged in the gripping area. Clean as necessary.

8. Disposal
- Environmental Responsibility: Dispose of the product in accordance with local regulations. Metals can often be recycled, so consider taking the tongs to a recycling center if they are no longer usable.

9. Contact
For further assistance, please reach out:
- Email: info@ggmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Universal Tongs (Model: UZHW19). Enjoy your cooking and serving experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Universelle Zangen, halb offen, Länge 19 cm (UZHW19)

1. Allgemeine Informationen
Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Entscheidung für die Universellen Zangen (UZHW19). Diese Zangen sind speziell für den Einsatz in der Gastronomie entwickelt und vereinen Funktionalität mit einem ergonomischen Design. Sie sind ideal zum Greifen und Wenden von Lebensmitteln und werden aus hochwertigen Materialien hergestellt, um Ihnen eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen
- Benutzung: Verwenden Sie die Zangen nur wie angegeben. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen oder Schäden führen.
- Erwärmung: Die Zangen sind für den Einsatz mit heißen Lebensmitteln konzipiert. Vermeiden Sie direkten Kontakt mit offenen Flammen.
- Reinigung: Lassen Sie die Zangen abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder abrasive Schwämme.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Zangen an einem trockenen Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Überprüfung: Überprüfen Sie die Zangen regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie sie bei sichtbaren Mängeln nicht.

3. Produktübersicht und Spezifikationen
- Produktname: Universelle Zangen, halb offen
- Länge: 19 cm
- Farbe: Silber
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Verwendungszweck: Für die Gastronomie, Grillen, Kochen
- Besonderheiten: Ergonomisches Design, leicht zu bedienen

4. Einrichtung und Installation
1. Entpackung: Entfernen Sie die Zangen vorsichtig aus der Verpackung und kontrollieren Sie sie auf Beschädigungen.
2. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass die Zangen sauber sind, bevor Sie sie verwenden.
3. Verwendung: Halten Sie die Zangen mit einer Hand an dem ergonomischen Griff und öffnen Sie sie, um das gewünschte Essen zu greifen.

5. Betrieb
Die Verwendung der Zangen ist einfach:
- Öffnen Sie die Zangen, indem Sie den Griff zusammendrücken.
- Platzieren Sie die Zangen um das Lebensmittel, das Sie greifen möchten.
- Lassen Sie den Griff los, um das Lebensmittel sicher und fest zu halten.

6. Reinigung und Wartung
- Spülen Sie die Zangen nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und vermeiden Sie abrasive Schwämme.
- Lassen Sie die Zangen an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch ab.
- Bewahren Sie die Zangen an einem trockenen Ort auf.

7. Fehlersuche
- Problem: Die Zangen lassen sich schwer öffnen/ schließen.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob etwas die Mechanik behindert oder ob Schmutz oder Lebensmittelreste vorhanden sind.
- Problem: Sichtbare Schäden oder Rost.
- Lösung: Verwenden Sie die Zangen nicht mehr und kontaktieren Sie den Kundenservice für Unterstützung.

8. Entsorgung
Entsorgen Sie die Zangen gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Trennen Sie die Materialien, wenn möglich.

9. Kontakt
Für weitere Informationen, Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Universele Tang Half-open - Lengte 19 cm (UZHW19)

1. Algemene Informatie
Gefeliciteerd met uw aankoop van de Universele Tang Half-open - Lengte 19 cm (UZHW19). Deze hoogwaardige tang is ontworpen voor veelzijdig gebruik in de keuken en is ideaal voor het oppakken en serveren van voedsel. Met een robuuste constructie en een ergonomisch ontwerp biedt deze tang zowel comfort als functionaliteit.

2. Veiligheidsinformatie
- Gebruik de tang alleen voor het beoogde doel.
- Houd de tang buiten het bereik van kinderen om verwondingen te voorkomen.
- Vermijd contact met scherpe of zeer hete oppervlakken.
- Controleer de tang regelmatig op slijtage. Gebruik de tang niet als er zichtbare schade is.
- Vermijd het gebruik van de tang met agressieve chemicaliën of schurende schoonmaakmiddelen.
- Gebruik de tang nooit in de magnetron of op een open vlam.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn wanneer u de tang gebruikt om uitglijden te voorkomen.

3. Productspecificaties
- Productnaam: Universele Tang Half-open
- Lengte: 19 cm
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Kleur: Zilver
- Geschikt voor: Koude en warme voedingsmiddelen

4. Installatie en Opstelling
De Universele Tang Half-open vereist geen installatie. Voordat u de tang gebruikt, zorg ervoor dat deze schoon en vrij van stof is. U kunt de tang direct uit de verpakking halen en deze is klaar voor gebruik.

5. Bediening
- Open de tang door de handgrepen uit elkaar te trekken.
- Om voedsel op te pakken, sluit u de handgrepen totdat de tang het voedsel stevig vasthoudt.
- Om het voedsel te laten vallen, opent u de handgrepen opnieuw.
- Na gebruik, zorg ervoor dat de tang goed schoon is voordat u deze opbergt.

6. Reiniging en Onderhoud
- Reinig de tang na elk gebruik met warm zeepwater.
- U kunt de tang ook in de vaatwasser plaatsen, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Droog de tang na het reinigen grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de tang op een droge plaats, weg van direct zonlicht.

7. Probleemoplossing
- Probleem: De tang sluit moeilijk.
  - Oplossing: Controleer op vuil of voedselresten rond de scharnierpunten. Reinig deze indien nodig.
- Probleem: De tang is roestig.
  - Oplossing: Zorg ervoor dat de tang altijd goed gedroogd en opgeborgen wordt. Schuur de roestige plekken voorzichtig weg en reinig de tang grondig.
- Probleem: De tang is gebroken.
  - Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor garantietypen of vervangingsopties.

8. Afvalverwerking
Bij het weggooien van de Universele Tang Half-open, zorg ervoor dat u dit op een milieuvriendelijke manier doet. Als het product niet meer bruikbaar is, kunt u deze in de recyclebak voor metaal deponeren, indien beschikbaar.

9. Contact
Voor vragen of opmerkingen over dit product kunt u contact met ons opnemen:
- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw Universele Tang Half-open!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Pinzas Universales Semi-abiertas - Longitud 19 cm

1. Información General
Las pinzas universales semi-abiertas son una herramienta esencial en la cocina, diseñada para un manejo seguro y eficiente de alimentos. Con una longitud de 19 cm, son ideales para asar, servir y mezclar ingredientes.

2. Información de Seguridad
- Uso Adecuado: Solo utilice las pinzas para la manipulación de alimentos en superficies adecuadas.
- Calor: Evite el contacto directo con fuentes de calor extremo.
- Higiene: Lávese las manos antes de usar las pinzas y asegúrese de que estén limpias y secas.
- Superficie Resbaladiza: Mantenga las pinzas lejos de superficies húmedas o resbaladizas para evitar caídas.
- Almacenamiento: Guarde las pinzas en un lugar seco y fresco, lejos de niños pequeños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones
- Material: Acero inoxidable
- Longitud: 19 cm
- Color: Plata
- Uso: Sobre todo para cocina y servicio
- Características: Diseño semi-abierto para un agarre eficiente y cómodo.

4. Instalación y Configuración
1. Retire las pinzas de su embalaje.
2. Inspeccione las pinzas para asegurarse de que no haya daños.
3. Si es necesario, limpie las pinzas con un paño húmedo antes del primer uso.
4. No se requiere ensamblaje adicional.

5. Operación
- Para operar las pinzas, agarre el extremo de las mismas y abra y cierre según sea necesario para manipular los alimentos.
- Mantenga un agarre firme para evitar deslizamientos durante el uso.

6. Limpieza y Mantenimiento
- Lave las pinzas a mano con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Se pueden desinfectar sumergiendo las pinzas en una solución de agua y vinagre.

7. Solución de Problemas
- Problema: Las pinzas no se cierran correctamente.
- Solución: Asegúrese de que no haya obstrucciones en el mecanismo. Pruebe limpiarlas.
- Problema: Dificultad para agarrar alimentos.
- Solución: Verifique que las pinzas estén limpias y secas.

8. Desecho
- Al final de su vida útil, las pinzas deben desecharse de manera responsable.
- Las pinzas de acero inoxidable pueden ser recicladas. Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje y desechos.

9. Contacto
Para más información, asistencia o preguntas sobre el producto, contáctenos:
- Correo Electrónico: info@ggmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manual d'utilisation des pinces universelles à demi-ouvertes - longueur 19 cm

1. Informations Générales
Les pinces universelles à demi-ouvertes de 19 cm sont conçues pour une manipulation efficace des aliments. Fabriquées en matériaux durables, elles sont idéales pour une utilisation professionnelle dans des environnements de cuisine commerciale ou domestique.

2. Informations de Sécurité
- Ne pas utiliser les pinces pour soulever des objets lourds ou tranchants qui pourraient causer des blessures.
- Évitez le contact avec des surfaces pointues ou chaudes pour prévenir les brûlures.
- Ne pas plier ou forcer les pinces au-delà de leur capacité normale pour éviter les dommages.
- Gardez les pinces hors de portée des enfants.
- Toujours laver les pinces après utilisation pour éviter la contamination alimentaire.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Longueur : 19 cm
- Conception : Demi-ouverte pour une manipulation facile
- Résistant à la chaleur : Oui
- Poids : Léger et facile à manier

4. Installation et configuration
1. Retirez les pinces de leur emballage.
2. Vérifiez qu'il n'y a pas de débris ou d'objets étrangers sur les pinces.
3. Les pinces sont prêtes à l'emploi et n'ont besoin d'aucune installation supplémentaire.

5. Fonctionnement
Pour utiliser les pinces :
1. Ouvrez-les en appuyant sur les poignées.
2. Saisissez l'aliment désiré.
3. Relâchez les poignées pour maintenir les aliments en place.
4. Manipulez les aliments selon les besoins sans exercer trop de pression.

6. Nettoyage et entretien
- Lavez les pinces à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour un nettoyage en profondeur, elles sont compatibles avec le lave-vaisselle.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez complètement avant de ranger pour éviter la rouille.

7. Dépannage
- Si les pinces ne se ferment pas correctement :
  - Vérifiez qu'il n'y a pas de débris coincés dans les articulations.
  - Assurez-vous que les poignées ne sont pas endommagées.
- En cas de déformation, ne pas essayer de redresser ; remplacez les pinces.

8. Élimination
- Ne jetez pas les pinces dans des déchets non recyclables.
- Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des objets en métal.
- Si les pinces sont endommagées, veillez à supprimer les bords tranchants avant de les jeter.

9. Contact
Pour toute question ou information supplémentaire, contactez-nous :
Email : info@ggmgastro.com
Téléphone : 0800 7000 220
Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pinze Universali Mezze Apertura - Lunghezza 19 cm

1. Informazioni Generali
Le pinze universali a mezza apertura da 19 cm sono progettate per facilitare la manipolazione di cibi in cucina e nei servizi di ristorazione. Realizzate con materiali di alta qualità, sono resistenti e adatte per un uso intensivo.

2. Informazioni sulla Sicurezza
- Non utilizzare le pinze su superfici che superano la temperatura di 200 °C.
- Maneggiare con cura per evitare lesioni.
- Tenere lontano da fonti di calore diretto.
- Lavare le pinze prima del primo utilizzo per garantire l'igiene.
- Non utilizzare le pinze per alimenti chimicamente reattivi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche
- Lunghezza: 19 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Uso: Adatto per la manipolazione di cibi caldi e freddi
- Design: Ergonomico e antiscivolo
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

4. Installazione e Configurazione
Non è necessaria alcuna installazione. Prima dell'uso, assicurarsi che le pinze siano pulite e asciutte. Le pinze possono essere utilizzate direttamente dopo il lavaggio.

5. Operazione
1. Afferrate il manico delle pinze.
2. Aprire le pinze premendo i manici insieme per afferrare il cibo.
3. Rilasciare il manico per lasciar cadere l'alimento.
4. Pulire le pinze dopo ogni utilizzo con un panno umido o in lavastoviglie.

6. Pulizia e Manutenzione
- Lavare a mano con acqua e sapone.
- Può essere lavato in lavastoviglie.
- Asciugare bene dopo il lavaggio per evitare la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi
- Se le pinze non afferrano correttamente, controllare se vi è del cibo o dei residui tra i manici.
- In caso di ruggine, verificare se sono state lasciate umide a lungo e pulire con un detergente inossidabile.

8. Smaltimento
Smaltire il prodotto rispettando le normative locali sui rifiuti. Non gettare nel suolo o in corsi d'acqua. Preferibilmente riciclare il materiale.

9. Contatti
Per ulteriori informazioni, contattare:
Email: info@ggmgastro.com
Telefono: 0800 7000 220
Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania