

# ggmgastro

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

**SKU: 100-34**

**Pizza plate with juice groove - Ø 34 cm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Pizza Plate with Juice Groove (O 34 cm)

## 1. General Information

Thank you for your purchase of the Pizza Plate with Juice Groove. This high-quality ceramic plate is designed for serving pizzas and other dishes while ensuring that excess juices and toppings are contained within the groove. Ideal for both home and professional use, this pizza plate combines functionality with elegance.

## 2. Safety Information

- This product is not suitable for microwave use.
- Handle the pizza plate with care as it is made of ceramic and may shatter if dropped.
- Ensure the plate is placed on a stable, heat-resistant surface when in use.
- Allow the plate to cool down completely before cleaning to avoid burns.
- Keep the product out of the reach of children to prevent accidents.
- Inspect the product regularly for any signs of damage or wear. If damaged, discontinue use immediately.

## 3. Product Specifications

- Diameter: 34 cm
- Material: Ceramic
- Features: Juice groove to retain excess moisture
- Color: Varies by design
- Weight: Specific weight not provided, handle with care

## 4. Setup and Installation

1. Unbox the pizza plate and inspect for any damages.
2. Place the pizza plate on a flat, sturdy surface suitable for food service.
3. Ensure that there is enough space around the plate for serving and cutting pizzas.
4. The plate is ready to use; no assembly is required.

## 5. Operation

1. Preheat your oven according to pizza cooking instructions.
2. Place the pizza on the plate, ensuring it fits comfortably within the groove.
3. Bake the pizza as recommended, keeping an eye on it to prevent burning.
4. Carefully remove the plate from the oven using oven mitts, as it will be hot.
5. Serve using a pizza cutter or spatula, allowing the juice groove to capture excess moisture.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pizza plate to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a non-abrasive sponge.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads, as they may scratch the surface.
- The plate is not dishwasher safe; hand washing is recommended to preserve quality.
- Store the pizza plate in a dry, stable environment to prevent chipping and cracking.

## 7. Troubleshooting

- If the plate develops cracks or chips, discontinue use immediately to prevent injury.
- If the pizza sticks to the plate, ensure that it is properly preheated and lightly oil the surface before placing the pizza.
- For staining, soaking the plate in a mixture of baking soda and water may help remove discoloration.

## 8. Disposal

- If the product reaches the end of its life, dispose of it according to local regulations.
- As a ceramic item, it cannot be recycled and should be disposed of in general waste.
- Do not dispose of ceramic products in compost or recycling.

## 9. Contact

For any inquiries or customer support, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Pizza Plate with Juice Groove. Enjoy your culinary creations!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Pizza-Platte mit Saft-Rille Ø 34 cm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Pizza-Platte mit Saft-Rille. Dieses Produkt ist ideal für die Zubereitung und den Servier von Pizza, während die Saft-Rille das ungewollte Auslaufen von Zutaten verhindert.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie vor der Verwendung die gesamten Informationen und achten Sie auf die Sicherheitshinweise.
- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Überhitzen Sie die Platte nicht, um Verformungen oder Schäden zu vermeiden.
- Lassen Sie das Produkt nach der Benutzung abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um Kratzer zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Keramik
- Durchmesser: 34 cm
- Mit Saft-Rille zur Vermeidung von Überschwemmungen
- Hitzebeständig bis 250 °C

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und alle Schutzfolien.
2. Überprüfen Sie, ob die Pizza-Platte beschädigt ist. Bei Beschädigung nicht verwenden.
3. Platzieren Sie die Platte auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
4. Für den Einsatz im Ofen: Stellen Sie sicher, dass Ihr Ofen auf die richtige Temperatur vorgeheizt ist, bevor Sie die Platte verwenden.

## 5. Betrieb

- Die Pizza-Platte kann im Ofen oder unter dem Grill verwendet werden.
- Stellen Sie die Platte nicht auf eine direkte Hitzequelle (z. B. auf den Herd).
- Verwenden Sie beim Herausnehmen immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Nach Gebrauch, lassen Sie die Platte zunächst abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Produkt nach der Benutzung abkühlen.
- Reinigen Sie die Platte mit warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder scheuernde Schwämme, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie die Platte gut ab, bevor Sie sie lagern.

## 7. Fehlersuche

- Bei Rissen oder Brüchen in der Platte, verwenden Sie diese nicht mehr.
- Bei Verfärbungen, einfach wie gewohnt reinigen.
- Bei übermäßigem Kleben von Teig, verwenden Sie mehr Mehl beim Vorbereiten der Pizza.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle.
- Keramische Materialien sind nicht im Recycling enthalten, bitte in den regulären Müll geben.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung, kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## # Producthandleiding voor de Pizza-schotel met Sapgroef Ø 34 cm

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Pizza-schotel met sapgroef van GGM Gastro. Dit product is ontworpen voor het serveren van pizza's en andere gerechten, met een innovatieve sapgroef die het morsen van vloeistoffen voorkomt. De schotel is geschikt voor professioneel gebruik in horeca-omgevingen, zoals restaurants en cafés.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Deze pizza-schotel is uitsluitend bedoeld voor het serveren van voedsel. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.
- Temperatuur: Vermijd schokbelasting door plotselinge temperatuurveranderingen.
- Reiniging: Gebruik geen agressieve chemische middelen of schurende materialen nodig om de schotel schoon te maken. Dit kan schade veroorzaken aan het oppervlak.
- Let op: Houd de schotel buiten het bereik van kinderen wanneer deze in gebruik is of net is schoongemaakt.
- Vervorming: Plaats de schotel niet in de oven of op een directe warmtebron.

### 3. Productspecificaties

- Productnaam: Pizza-schotel met sapgroef
- Diameter: 34 cm
- Materiaal: Hoogwaardig materiaal, geschikt voor voedselcontact
- Kleur: Wit
- Afmetingen: Ø 34 cm
- Gewicht: 600 g
- Temperatuurbestendigheid: Tot 250 graden Celsius

### 4. Setup en Installatie

1. Ontpak de schotel: Haal de schotel voorzichtig uit de verpakking en inspecteer deze op eventuele beschadigingen.
2. Vermijd hittebronnen: Plaats de schotel op een vlakke, stevige ondergrond uit de buurt van open vuren of andere hittebronnen.
3. Controleer het oppervlak: Zorg ervoor dat het oppervlak waarop de schotel wordt geplaatst schoon en droog is om stabiliteit te waarborgen.
4. Klaar voor gebruik: De schotel is klaar voor gebruik na installatie en vereist geen verdere assemblage.

### 5. Gebruik

- Plaats de pizza of andere gerechten in het midden van de schotel.
- De sapgroef rond de schotel vangt eventuele overtollige vloeistoffen op en voorkomt morsen.
- Serveer direct aan de gasten of gebruik in verschillende settings.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Spoel de schotel met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Diepe reiniging: Bij hardnekkige vlekken kunt u een mengsel van azijn en water gebruiken. Spoel daarna grondig af.
- Opslag: Berg de schotel op een droge plaats op, uit de buurt van direct zonlicht om verkleuring te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Vlekken of aanslag: Probeer een mild schuurmiddel of een mengsel van baking soda en water te gebruiken om hardnekkige vlekken te verwijderen.
- Beschadigingen: Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de schotel kunnen beschadigen. Controleer op schade bij ontvangst.

### 8. Afvoer

Dit product mag niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid. Bij het weggoaien, neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over het recyclen van keramische producten.

### 9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Dank u voor uw aankoop. Geniet van uw pizza-schotel met sapgroef!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Plato de Pizza con Canal de Jugos Ø 34 cm

## 1. Información General

El Plato de Pizza con Canal de Jugos Ø 34 cm está diseñado para ofrecer una experiencia culinaria excepcional. Su diseño específico permite servir pizzas de manera eficiente, mientras que el canal evita el desbordamiento de salsas o jugos, manteniendo la presentación y limpieza de la mesa.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice el plato únicamente para su propósito previsto, que es la presentación y servicio de pizzas.
- No exponga el plato a temperaturas extremas (por encima de 300°C o bajo 0°C), ya que esto podría dañar su calidad.
- Asegúrese de que el plato esté en una superficie estable durante su uso para evitar caídas.
- Mantenga el plato fuera del alcance de niños pequeños para evitar accidentes.
- Al limpiar, evite el uso de productos químicos abrasivos que puedan rayar o dañar la superficie del plato.
- No utilizar en hornos microondas o en el congelador.

## 3. Visión General y Especificaciones

Este plato de pizza está fabricado con materiales de alta calidad diseñados para soportar el uso cotidiano en la cocina.

- Diámetro: 34 cm
- Material: Cerámica
- Color: Blanco
- Con canal de jugos para evitar derrames

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el plato de la caja y examine si hay daños visibles.
2. Limpie el plato con un paño húmedo para eliminar cualquier residuo de fabricación.
3. Coloque el plato en una superficie plana y estable, idealmente en una mesa o en una estación de servicio.
4. Asegúrese de que el plato esté seco antes de colocar alimentos sobre él.

## 5. Operación

- Coloque la pizza de manera uniforme en el centro del plato.
- Puede calentar el plato a una temperatura segura utilizando un horno convencional, pero nunca use el plato en un microondas.
- El canal de jugos recibirá cualquier exceso de salsa, manteniendo la presentación de la pizza.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Se recomienda lavar el plato a mano con agua tibia y jabón suave.
- Evite el uso de utensilios de metal que puedan rayar la superficie.
- Se puede limpiar en lavavajillas en la rejilla superior, pero el lavado a mano es preferible para prolongar su vida útil.
- Almacene el plato en un lugar seco y seguro.

## 7. Solución de Problemas

- Si el plato presenta manchas persistentes, pruebe a remojarlo en agua tibia con bicarbonato de sodio antes de lavarlo.
- Si el plato se agrieta, deje de usarlo inmediatamente, ya que esto puede afectar su seguridad y funcionalidad.
- Si nota un olor desagradable, asegúrese de que esté bien limpio y seco antes de usarlo nuevamente.

## 8. Eliminación

- Al final de su vida útil, asegúrese de desechar el plato de manera responsable.
- Investigue las normativas locales para la eliminación de cerámica y contribuya a la protección del medio ambiente.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit

### 1. Informations Générales

Le plateau à pizza avec rainure pour jus de 34 cm est conçu pour offrir une expérience de cuisson et de service optimale. Fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, ce plateau est idéal pour les restaurants, les traiteurs et les cuisines à domicile.

### 2. Informations de Sécurité

- Toujours manipuler le plat avec précaution pour éviter les brûlures. Utilisez des gants de cuisine si nécessaire.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de nettoyeurs agressifs qui pourraient endommager la surface du plateau.
- Évitez de dépasser la température maximale recommandée pour prolonger la durée de vie du produit.
- Gardez le produit hors de portée des enfants lorsqu'il est chaud ou après utilisation.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Diamètre: 34 cm
- Matériau: Acier inoxydable
- Poids: 1,2 kg
- Couleur: Argent
- Caractéristiques: Rainure pour jus

### 4. Installation et Mise en Place

- Retirez le plateau de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
- Lavez le plateau à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
- Séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Placez le plateau sur une surface stable dans votre cuisine ou votre lieu de service.

### 5. Fonctionnement

- Préchauffez votre four selon la recette de pizza choisie.
- Disposez la pizza sur le plateau. La rainure pour jus permettra de recueillir tout excès de sauce ou de graisse.
- Cuisez la pizza selon les instructions de la recette.
- Servez directement sur le plateau ou utilisez une spatule pour transférer la pizza sur une assiette.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, laissez le plateau refroidir complètement.
- Lavez le plateau à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Séchez complètement pour éviter la rouille.
- Stockez dans un endroit sec et frais.

### 7. Dépannage

- Si des résidus de nourriture collent au plateau, laissez-le tremper dans de l'eau chaude savonneuse avant de nettoyer.
- En cas de déformation due à des températures extrêmes, laissez-le retrouver sa forme à température ambiante.
- Vérifiez régulièrement si le plateau présente des signes d'usure et remplacez-le si nécessaire.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas le plateau dans des déchets non recyclables.
- Consultez les réglementations locales concernant le recyclage de l'acier inoxydable.
- Essayez de le réutiliser ou de le donner à une œuvre de charité si le produit est en bon état.

### 9. Contact

Pour toute question ou support, veuillez contacter:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piatto per Pizza con Scanalatura per Succo Ø 34 cm

## 1. Informazioni Generali

Il piatto per pizza con scanalatura per succo è progettato per offrire una soluzione pratica e funzionale per servire le pizze in modo elegante. Realizzato in materiali di alta qualità, questo piatto è ideale per ristoranti, pizzerie e uso domestico.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il prodotto esclusivamente per l'uso previsto.
- Evitare di esporre il piatto a temperature estremamente elevate o a fonti di calore diretto.
- Non utilizzare utensili metallici che possono graffiare la superficie del piatto.
- Pulire il piatto correttamente dopo ogni utilizzo per evitare accumuli di batteri.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini per evitare incidenti.
- In caso di rottura, non utilizzare il piatto danneggiato.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: Ø 34 cm
- Materiale: Ceramica di alta qualità
- Colore: Bianco
- Design: Scanalatura per succo integrata

## 4. Installazione e Setup

Il piatto per pizza non richiede alcun tipo di installazione complessa. Rimuovere il piatto dalla sua confezione e fare attenzione a non danneggiare il prodotto. Posizionare il piatto sulla superficie di servizio desiderata. Assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta prima dell'uso.

## 5. Funzionamento

Per utilizzare il piatto per pizza, posizionare la pizza al centro del piatto. La scanalatura per succo aiuterà a raccogliere eventuali succhi o condimenti, mantenendo la vostra superficie di servizio pulita. Servire la pizza direttamente dal piatto.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il piatto a mano con acqua calda e sapone.
- Evitare detergenti abrasivi che possano graffiare la superficie.
- È possibile utilizzare la lavastoviglie, ma si consiglia di posizionare il piatto nella parte superiore per una maggiore protezione.
- Dopo la pulizia, asciugare il piatto con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.

## 7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Macchie sul piatto.

- Soluzione: Provare a rimuoverle utilizzando una soluzione di aceto e acqua. Risciacquare bene.

Problema: Il piatto presenta graffi.

- Soluzione: Assicurarsi di utilizzare solo utensili in legno o plastica per evitare danneggiamenti.

## 8. Smaltimento

Quando il prodotto non è più utilizzabile, smaltirlo secondo le normative locali per i rifiuti. Non disperdere il prodotto nell'ambiente.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, si prega di contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania