

ggmgastro

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: 100-42

Pizza plate with juice groove - Ø 42 cm | Pizza board | Wooden plate



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

EN ENGLISH

Product Manual

1. General Information

Thank you for purchasing our product. This manual provides essential information on the safe and effective use of your device. Please read it thoroughly before use to ensure proper installation, operation, and maintenance.

2. Safety Information

- General Safety: This product is intended for indoor use only. Do not operate in wet or damp environments.
- Electrical Safety: Ensure that the device is connected to a power outlet with the correct voltage and current. Use only the provided power cord.
- Mechanical Safety: Avoid placing heavy objects on the product. Ensure it is placed on a stable and level surface to prevent tipping.
- Child Safety: Keep out of the reach of children. Do not allow unsupervised use by minors.
- Emergency Procedures: In case of smoke or fire, disconnect the product from the power supply and evacuate the area. Do not attempt to extinguish electrical fires with water.

3. Product Specifications

- Dimensions: [Insert dimensions]
- Voltage: [Insert voltage]
- Power: [Insert power]
- Capacity: [Insert capacity]

4. Setup and Installation

1. Unpack the product and ensure all components are included.
2. Choose a suitable location that is flat, dry, and free from direct sunlight.
3. Connect the power cord to the device and plug it into the wall outlet.
4. Ensure all screws and fixtures are properly tightened.
5. Follow any additional setup procedures as instructed in the product documentation included in the package.

5. Operation

- Power on the device using the main switch.
- Follow the controls as indicated on the control panel for desired operations.
- Refer to other product-specific instructions for advanced functionalities.

6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect the product from the power supply before cleaning.
- Use a soft, damp cloth to wipe the surface. Avoid using abrasive materials.
- Regularly check for any build-up of dust or debris and clean as necessary.
- Inspect power cords and connections periodically for wear or damage.

7. Troubleshooting

- Device won't power on: Check the power source and ensure the power cord is securely connected.
- Strange noises: Inspect for foreign objects. Turn off and check internal components if necessary.
- Overheating: Ensure proper ventilation around the device. Disconnect and allow it to cool before use.

8. Disposal

- Please dispose of the product responsibly. Follow local regulations for electronic waste disposal.
- Do not dispose of in regular household waste. Recycle when possible.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual: Pizza-Teller mit Saft-Rille Ø 42 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Pizza-Tellers mit Saft-Rille. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine optimale Nutzung bei der Zubereitung und dem Servieren von Pizzen zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Teller ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Lassen Sie den Teller nicht in der Nähe von offenen Flammen oder heißen Oberflächen.
- Vermeiden Sie spitze Gegenstände, um Kratzer oder Beschädigungen zu verhindern.
- Halten Sie den Teller außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigen Sie den Teller nach jedem Gebrauch, um Hygiene und Sicherheit zu gewährleisten.
- Lagern Sie den Teller an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 42 cm
- Material: Hochwertiges Holz
- Design: Mit Saft-Rille zur Auffangung von Flüssigkeiten
- Verwendung: Ideal zum Servieren von Pizza und anderen Speisen

4. Einrichtung und Installation

- Der Pizza-Teller ist gebrauchsfertig. Stellen Sie sicher, dass der Tisch oder die Fläche, auf der Sie ihn verwenden, stabil und sauber ist.
- Entfernen Sie jegliche Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie den Teller auf Beschädigungen.
- Platzieren Sie den Teller auf der Wandfläche, die Sie für den Servierbereich vorgesehen haben.

5. Betrieb

- Vor dem Servieren können Sie den Teller mit Mehl oder Hartweizengrieß bestäuben, um ein Festkleben der Pizza zu verhindern.
- Verwenden Sie den Teller zum Servieren von Pizza, indem Sie die Pizza vorsichtig auf die Oberfläche legen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Teller sofort nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, um die Holzoberfläche zu schützen.
- Lassen Sie den Teller an der Luft trocknen; stellen Sie ihn nicht in die Spülmaschine.
- Behandeln Sie das Holz regelmäßig mit Lebensmittelöl, um die Lebensdauer des Tellers zu verlängern.

7. Fehlerbehebung

- Bei Rissen oder Splintern im Holz: Nutzen Sie den Teller nicht weiter und ersetzen Sie ihn.
- Wenn der Teller unangenehm riecht, reinigen Sie ihn gründlich mit Essigwasser und lassen Sie ihn gut trocknen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Teller nach der Lebensdauer umweltgerecht. Holz kann in der Regel kompostiert werden, sofern es nicht mit schädlichen Chemikalien behandelt ist.

9. Kontakt

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

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Verwendungszwecke auf. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Pizza-Teller!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Pizza Plate met Sapgroef Ø42 cm

1. Algemene Informatie

Deze pizza plate met sapgroef is ontworpen voor het serveren van pizza's met een diameter van 42 cm. Het is een hoogwaardig houten bord dat een stijlvolle aanvulling zal zijn voor elke keuken of eetgelegenheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit product is bedoeld voor huishoudelijk en professioneel gebruik.
- Brandgevaar: Gebruik het product niet in de nabijheid van een open vuur of andere hittebronnen.
- Voedselveiligheid: Dit product is vervaardigd van voedselveilige materialen. Zorg ervoor dat het bord goed schoon is voordat je het in contact brengt met voedsel.
- Houdbaarheid: Voorkom langdurige blootstelling aan vochtige omstandigheden om schimmelvorming te voorkomen.

3. Product specificaties

- Afmeting: Ø42 cm
- Materiaal: Hout
- Gewicht: 1,5 kg
- Kleur: Natuurlijk hout
- Behandeling: Geolied voor extra bescherming

4. Installatie en Setup

Er is geen speciale installatie nodig voor dit product. Volg deze stappen voor optimaal gebruik:

- Zorg ervoor dat het oppervlak waar het bord wordt geplaatst schoon en droog is.
- Plaats het bord op een stevige, vlakke ondergrond.
- Vermijd het gebruik van het bord op grillplaten of hete oppervlakken om beschadiging te voorkomen.

5. Bedieningsinstructies

- Plaats de pizza voorzichtig op het bord.
- Gebruik de sapgroef om overtollig vocht en ingrediënten op te vangen om een vlekkeloze presentatie te behouden.
- Serveer de pizza direct vanaf het bord voor een authentieke eetervaring.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het bord na elk gebruik schoon met warm water en een milde zeep.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Laat het bord volledig drogen voordat je het opbergt.
- Behandel het bord regelmatig met voedselveilige olie om de levensduur te verlengen en het hout te beschermen.

7. Probleemoplossing

- Kras op het oppervlak: Gebruik fijn schuurpapier om de kras voorzichtig te verwijderen en behandel het daarna met olie.
- Vlekken: Gebruik een mengsel van zuiveringszout en water voor hardnekkige vlekken en spoel goed af.

8. Afvoer

Dit product is biologisch afbreekbaar. Wanneer het bord niet meer bruikbaar is, kun je het hout op een milieuvriendelijke manier afvoeren. Afhankelijk van de lokale regels, kan het ook als compost worden behandeld.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Plato de Pizza con Canal de Jugo Ø 42 cm

1. Información General

Este plato de pizza de madera es ideal para servir y presentar pizzas de manera atractiva. Con un diámetro de 42 cm y un diseño elegante, es un accesorio imprescindible para su cocina o pizzería, garantizando una experiencia gastronómica única.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Utilice este plato exclusivamente para servir pizzas. No utilizar para otros fines, como cortar o cocinar.
- **Superficie Segura:** Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y seca antes de colocar el plato.
- **Manipulación:** Maneje con cuidado para evitar lesiones. El plato puede ser resbaladizo al estar en contacto con líquidos.
- **Almacenamiento:** Guarde el plato en un lugar seco y lejos de la luz solar directa para evitar la deformación de la madera.
- **Verificación de Daños:** Inspeccione regularmente el plato en busca de astillas o daños. Si encuentra alguno, deje de usarlo inmediatamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Madera de alta calidad
- **Diámetro:** 42 cm
- **Peso:** 1.5 kg
- **Características:** Canal de jugo para recoger líquidos, superficie natural para un corte limpio.

4. Configuración e Instalación

- **Paso 1:** Retire el plato del embalaje y verifique que no haya daños visibles.
- **Paso 2:** Limpie el plato con un paño húmedo y déjelo secar completamente.
- **Paso 3:** Coloque el plato sobre una superficie plana y estable. No es necesario ensamblar.
- **Paso 4:** Asegúrese de que esté alejado de fuentes de calor y humedad para prolongar su vida útil.

5. Operación

- Utilice este plato para colocar la pizza ya cocinada y retirada del horno.
- El canal de jugo ayudará a mantener el área limpia al recoger cualquier líquido que pueda filtrarse.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave a mano con agua tibia y jabón suave. Evite el uso de productos químicos agresivos.
- **Secado:** Seque inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- **Mantenimiento:** Aplique aceite mineral ocasionalmente para mantener la superficie de la madera en buenas condiciones.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** Daños en la superficie
Solución: Deje de usar el plato y considere reparaciones o reemplazo.
- **Problema:** El plato se deforma
Solución: Asegúrese de que se almacene en un lugar seco y con una temperatura adecuada.

8. Eliminación

Cuando decida deshacerse del plato, hágalo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos de madera. No queme el producto.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la planche à pizza en bois avec canal de jus Ø 42 cm

1. Informations générales

La planche à pizza en bois avec canal de jus de Ø 42 cm est conçue pour faciliter la préparation et la dégustation de vos pizzas. Fabriquée à partir de bois de haute qualité, cette planche est robuste et durable, idéale pour une utilisation professionnelle et domestique.

2. Informations de sécurité

- Ne pas exposer la planche à des températures extrêmes.
- Ne pas immerger dans l'eau ou au lave-vaisselle.
- Éviter les chocs physiques pour prévenir les fissures.
- Assurez-vous que la planche est propre avant et après utilisation pour éviter la contamination.
- Gardez la planche hors de portée des enfants lors de l'utilisation.
- Ne pas utiliser d'outils de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager la surface de la planche.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Matériau: Bois
- Diamètre: 42 cm
- Caractéristiques: Canal de jus intégré pour récupérer les liquides
- Poids: 1,5 kg
- Utilisation: Convient pour la coupe et le service de pizza

4. Configuration et installation

1. Retirez la planche de son emballage.
2. Placez la planche sur une surface stable et plane.
3. Assurez-vous que l'espace de travail est propre et dégagé.
4. Si nécessaire, appliquez une légère couche d'huile alimentaire pour entretenir le bois avant la première utilisation.
5. La planche est prête à l'emploi et ne nécessite pas d'assemblage supplémentaire.

5. Fonctionnement

Pour utiliser la planche à pizza, procédez comme suit :

1. Placez votre pizza sur la planche.
2. Utilisez un couteau ou une roulette à pizza pour coupe, en faisant attention de ne pas rayer la surface.
3. Servez directement depuis la planche ou déplacez la pizza sur une assiette.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez la planche avec un chiffon humide après chaque utilisation.
- Ne pas immerger dans l'eau ou au lave-vaisselle.
- Pour désinfecter, utilisez un mélange de vinaigre et d'eau ou un nettoyeur doux.
- Appliquez une huile alimentaire tous les quelques mois pour maintenir le bois en bon état.

7. Dépannage

- Problème: La planche présente des fissures.
Solution: Appliquez une huile alimentaire pour aider à restaurer l'humidité du bois et éviter de futurs dommages.
- Problème: Difficulté à couper la pizza.
Solution: Vérifiez que la pizza est correctement positionnée et utilisez un couteau bien aiguisé.

8. Élimination

En fin de vie, ne jetez pas la planche à la poubelle. Envisagez de la recycler ou de la composter, car le bois est biodégradable. Respectez les réglementations locales sur l'élimination des produits en bois.

9. Contact

Pour toute question ou besoin de support, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Piano per Pizza con Scanalatura per Succo Ø 42 cm - Tavola in Legno

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Piano per Pizza con Scanalatura per Succo. Questo prodotto è realizzato in legno di alta qualità e progettato per una lunga durata e un uso efficiente. È ideale per la preparazione e il servizio di pizze e altri piatti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzo Tema: Assicurarsi che il piano per pizza sia utilizzato solo per la preparazione e il servizio di alimenti.
- Manutenzione: Non immergere il piano in acqua e non utilizzare detergenti aggressivi.
- Temperatura: Non esporre il piano a temperature estremamente elevate o basse.
- Tagli e Lesioni: Utilizzare sempre coltelli e utensili da cucina adeguati per evitare tagli accidentali. Tenere il piano lontano da fonti di calore diretto.
- Stoccaggio: Conservare in un luogo asciutto e fresco per evitare deformazioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Legno di alta qualità
- Diametro: 42 cm
- Caratteristiche: Scanalatura per succo che impedisce fuoriuscite e mantiene il piano pulito.
- Uso: Ideale per servire pizza, torte e alimenti vari.

4. Installazione e Setup

- Passo 1: Rimuovere il piano per pizza dalla confezione.
- Passo 2: Controllare il piano per verificare la presenza di eventuali difetti o danni.
- Passo 3: Posizionare il piano su una superficie piana e stabile.
- Passo 4: Per un miglior utilizzo, riscaldare leggermente il piano prima di adagiarvi la pizza.

5. Operazione

- Preparazione: Spolverare la superficie del piano con un po' di farina per evitare che la pizza aderisca.
- Servizio: Posizionare la pizza al centro del piano per una presentazione ottimale. Utilizzare la scanalatura per raccogliere eventuali succhi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Dopo l'uso, pulire il piano con un panno umido e sapone neutro. Asciugare immediatamente.
- Disinfezione: Periodicamente, utilizzare una soluzione di aceto e acqua per una disinfezione leggera.
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato. Evitare l'esposizione diretta al sole.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il piano sembra deformato.
Soluzione: Assicurarsi di conservarlo in posizione orizzontale e in un luogo asciutto.
- Problema: I succhi non vengono raccolti nella scanalatura.
Soluzione: Verificare che il piano sia livellato e in buone condizioni.

8. Smaltimento

Il prodotto è riciclabile. Si prega di smaltire il componente secondo le normative locali riguardo al legno. Non gettare nel rifiuto indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:
Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Conservare questo manuale per riferimenti futuri. Grazie per aver scelto il nostro prodotto.