

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: 1003594

STAUB | Dough scraper - 300mm - Silicone - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Dough Scraper 300mm Silicone Black

1. General Information

The Staub Dough Scraper is an essential kitchen tool designed for professional and home bakers alike. Crafted from high-quality silicone, this dough scraper is perfect for shaping, cutting, and scraping dough with efficiency and ease. Its ergonomic design ensures comfort during use, making it a staple in any culinary setting.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is designed for culinary applications. Do not use it for any purpose other than its intended use.
- Avoiding Injury: Always handle the scraper with care. Keep fingers and other body parts clear of sharp edges when cutting or scraping.
- Heat Resistance: The silicone material is heat resistant; however, do not expose it directly to flame or high-heat elements to avoid melting or damage.
- Food Safety: Ensure that the scraper is thoroughly cleaned before and after use to prevent cross-contamination.
- Storage: Store in a dry area away from direct sunlight to maintain integrity and functionality. Avoid heavy pressure against the scraper when storing to preserve its shape.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub Dough Scraper
- Material: Silicone
- Size: 300mm
- Color: Black
- Dishwasher Safe: Yes
- Heat Resistance: Up to 230°C (450°F)

4. Setup and Installation

The Staub Dough Scraper requires no complex installation. Simply remove the product from its packaging and it is ready for use. Ensure that the scraper is clean and dry before using it with food products.

Usage Instructions

1. Before use, wash the scraper in warm, soapy water and rinse thoroughly.
2. Dry the scraper with a clean cloth.
3. It is now ready for use with your dough or other culinary applications.

5. Operation

To use the Staub Dough Scraper effectively:

1. Position the scraper at the edge of the dough.
2. Apply gentle pressure and scrape along the surface to cut or shape the dough.
3. For mixing ingredients, use the scraper in a folding motion to blend without overworking the dough.
4. Clean the scraper periodically during use to prevent sticking.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the scraper after each use with warm, soapy water or place it in the dishwasher (top rack recommended).
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads, as they can damage the silicone surface.
- Allow the scraper to air dry completely before storage.

7. Troubleshooting

Problem: Dough is sticking to the scraper.

- Solution: Ensure the scraper is clean and dry before use. If necessary, lightly dust it with flour or cornstarch.

Problem: Scraper has an unpleasant odor.

- Solution: Wash the scraper thoroughly with a mix of vinegar and baking soda to eliminate odors. Rinse well and dry.

8. Disposal

When disposing of the Staub Dough Scraper, please follow local waste disposal regulations. The silicone material is durable but should be discarded responsibly at the end of its life cycle. Do not incinerate or compost.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Staub Teigschaber 300mm Silikon Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Der Staub Teigschaber ist ein hochfunktionales Küchenwerkzeug, das speziell für die Verarbeitung von Teig entwickelt wurde. Dank seiner silikonbasierten Beschichtung ermöglicht es müheloses Schaben und Reinigen, ohne die Oberflächen zu beschädigen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Teigschaber nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Halten Sie den Teigschaber von heißen Oberflächen fern, um Schäden zu vermeiden.
- Bei Beschädigung des Materials verwenden Sie das Produkt nicht weiter und entsorgen Sie es.
- Der Teigschaber ist spülmaschinenfest, vermeiden Sie jedoch extreme Temperaturen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zur Reinigung, um Kratzer zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Silikon
- Länge: 300 mm
- Farbe: Schwarz
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 230 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie den Teigschaber auf Schäden.
2. Waschen Sie den Teigschaber vor der ersten Verwendung mit warmem Seifenwasser.
3. Trocknen Sie den Schaber vollständig ab, um eine optimale Leistung zu garantieren.
4. Platzieren Sie den Teigschaber an einem geeigneten Ort in Ihrer Küche, um eine einfache Zugänglichkeit zu gewährleisten.

5. Bedienung

- Verwenden Sie den Teigschaber, um Teig gleichmäßig zu verteilen, Formen zu glätten oder um Ränder abzuschaben.
- Drücken Sie vorsichtig auf den Schaber, um sicherzustellen, dass er den Kontakt zur Oberfläche hat, ohne diese zu verkratzen.
- Nach der Verwendung reinigen Sie den Schaber sofort, um das Anhaften von Teigresten zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie den Teigschaber nach jeder Verwendung mit warmem Seifenwasser ab.
- Der Teigschaber ist spülmaschinenfest, verwenden Sie jedoch die obere Ablage.
- Lagern Sie den Teigschaber an einem trockenen Ort, um die Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlerbehebung

- Falls der Teigschaber nicht richtig funktioniert, überprüfen Sie, ob er sauber ist und keine Reste vorhanden sind.
- Bei Verfärbungen nach der Verwendung von färbenden Lebensmitteln kann ein mildes Reinigungsmittel hilfreich sein.
- Bei Fragen zur Sicherheit und Anwendung wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Teigschaber gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Deegschrapper 300mm Siliconen Zwart 1003594

1. Algemeen Informatie

De Staub Deegschrapper is een essentieel keukengereedschap voor elke bakliefhebber. Deze degelijke schrapper is ideaal voor het beheeren van deeg en andere kleverige substanties, waardoor het een must-have is voor het maken van de perfecte pizza, brood of gebak. Dit product is vervaardigd uit hoogwaardige siliconen, wat zorgt voor duurzaamheid en gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de deegschrapper uitsluitend voor de bedoelde doeleinden.
- Houd de schrapper buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen om beschadiging te voorkomen.
- Reinig de schrapper regelmatig om kruisbesmetting te vermijden.
- Bij gebruik in de oven, zorg ervoor dat de temperatuur de aanbevolen limiet niet overschrijdt.

3. Productspecificaties

- Merk: Staub
- Materiaal: Siliconen
- Afmeting: 300mm
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor vaatwasmachine: Ja
- Temperatuurbestendigheid: Tot 230°C

4. Setup en Installatie

De Staub deegschrapper hoeft niet te worden geïnstalleerd. Voor gebruik, haal de schrapper uit de verpakking. Zorg ervoor dat de schrapper schoon is voordat u deze gebruikt.

5. Bediening

- Gebruik de deegschrapper om deeg te schraperen van werkoppervlakken.
- Druk de schrapper stevig tegen het deeg om het effectief van de ondergrond los te maken.
- Dankzij de flexibele rand is de schrapper geschikt voor het vormen en verdelen van deeg.

6. Reiniging en Onderhoud

- De deegschrapper kan eenvoudig worden gereinigd met warm water en een mild afwasmiddel.
- Voor extra hygiëne kan de schrapper in de vaatwasmachine worden gewassen.
- Droog de schrapper grondig af na het reinigen voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Deeg blijft plakken aan de schrapper.
Oplossing: Bestuif de schrapper met een beetje bloem voordat u deze gebruikt.
- Probleem: Schrapper is vervormd.
Oplossing: Bewaar de schrapper op een koele, droge plaats en vermijd blootstelling aan extreme temperaturen.

8. Afvoer

Wanneer de deegschrapper aan het einde van zijn levensduur is, kan deze in de reguliere afvalverwerking worden weggegooid. Zorg ervoor dat u het product op een milieuvriendelijke manier afvoert.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met onze klantenservice:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Raspador de Masa de Silicona Staub 300 mm

1. Información General

Gracias por adquirir el Raspador de Masa de Silicona Staub de 300 mm. Este producto ha sido diseñado para facilitar la manipulación de masas y otros alimentos, garantizando un uso eficiente y seguro en la cocina.

2. Información de Seguridad

- **Uso Correcto:** Este raspador está diseñado específicamente para la manipulación de masas y no debe ser utilizado para cortar objetos duros o como cuchillo.
- **Superficies Adecuadas:** Asegúrese de utilizar el raspador sobre superficies limpias y estables.
- **Manejo Cauteloso:** Mantenga el raspador fuera del alcance de los niños para evitar riesgos de asfixia.
- **Condiciones de Calor:** No exponga el raspador a temperaturas superiores a 230°C.
- **Cuidado con los Detalles:** Inspeccione el raspador regularmente. Si presenta daños visibles, no lo use.
- **Almacenamiento Seguro:** Almacene en un lugar seco y fresco, lejos de la exposición directa al sol.

3. Visión General y Especificaciones

- **Nombre del Producto:** Raspador de Masa de Silicona Staub
- **Material:** Silicona
- **Tamaño:** 300 mm
- **Color:** Negro
- **Resistente al Calor:** Hasta 230°C
- **Uso en Lavavajillas:** Seguro

4. Configuración e Instalación

El Raspador de Masa de Silicona Staub no requiere instalación. Simplemente, retire el raspador del empaque y esté listo para usar.

5. Funcionamiento

Para usar el raspador:

1. Coloque la masa sobre una superficie de trabajo limpia.
2. Use el raspador para recoger, dividir y moldear la masa según sea necesario.
3. Una vez finalizado, puede utilizar el raspador para limpiar su superficie de trabajo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Método de Limpieza:** Lave a mano el raspador con agua tibia y jabón suave.
- **Uso en Lavavajillas:** El raspador es apto para lavavajillas, preferiblemente en la bandeja superior para un mejor cuidado.
- **Secado:** Deje secar al aire o seque con un paño limpio.

7. Solución de Problemas

- **Residuo de Alimentos:** Si los alimentos se adhieren al raspador, asegúrese de que esté limpio y seco antes de su uso.
- **Deformación:** Si el raspador se deforma por exposición a altas temperaturas, déjelo reposar a temperatura ambiente y recuperará su forma original.

8. Eliminación

Este producto no debe eliminarse con residuos sólidos. Para su disposición, colóquelo en el contenedor correspondiente para plásticos reciclables. Asegúrese de cumplir con las normativas locales de reciclaje.

9. Contacto

Para consultas o más información, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Spatule à Pâte en Silicone Staub 300 mm Noir

1. Informations Générales

La spatule à pâte en silicone Staub de 300 mm est un outil essentiel pour toute cuisine. Conçue pour faciliter le pétrissage, le mélange et le découpage de la pâte, elle offre une efficacité inégalée grâce à son matériau en silicone durable.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser le produit.
- Ne pas utiliser près de flammes nues ou sur des surfaces chaudes.
- Évitez toute exposition prolongée à des températures supérieures à 230 °C.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques qui pourraient rayer la surface.
- Gardez hors de portée des enfants.
- En cas de dommage, ne pas utiliser le produit.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Silicone de qualité alimentaire
- Longueur : 300 mm
- Résistant à la chaleur : Jusqu'à 230 °C
- Couleur : Noir
- Facile à nettoyer et à maintenir

4. Installation et Configuration

- Déballez la spatule de son emballage.
- Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche.
- Pas d'installation nécessaire ; prêt à l'emploi dès son déballage.

5. Fonctionnement

- Utilisez la spatule pour mélanger, étaler ou couper la pâte.
- Sa flexibilité permet d'accéder aux coins des bols et des moules.
- Pour un meilleur résultat, manipulez doucement.

6. Nettoyage et Entretien

- Lave-vaisselle sécurisé.
- Peut être lavé à l'eau chaude savonneuse à la main.
- Essuyez avec un chiffon doux pour éviter les rayures.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs.

7. Dépannage

- Si la spatule présente des décolorations, nettoyez-la avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.
- En cas de dommage (déchirure ou fissure), retirez le produit de l'utilisation.

8. Élimination

- Ne jetez pas dans les ordures ménagères sans vérifier les directives locales de gestion des déchets.
- Recyclez lorsque c'est possible, selon les règlements locaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spatola per Impasto in Silicone Staub 300mm Nero

1. Informazioni Generali

La spatola per impasto in silicone Staub da 300mm è uno strumento professionale progettato per facilitare la preparazione e la lavorazione degli impasti. Realizzata in silicone di alta qualità, offre resistenza e flessibilità per un uso prolungato in cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la spatola solo per gli scopi per cui è stata progettata.
- Non utilizzare utensili metallici o taglienti sulla spatola per evitare danni.
- Lavare la spatola con acqua e sapone dopo ogni utilizzo per prevenire contaminazioni.
- Non esporre la spatola a temperature superiori ai 250°C per evitare deformazioni.
- Tenere la spatola lontana dalla portata dei bambini per evitare incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Silicone
- Colore: Nero
- Dimensioni: 300mm
- Resistenza al calore: fino a 250°C
- Lavabile in lavastoviglie
- Adatta per l'uso con superfici antiaderenti

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la spatola dall'imballaggio.
2. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e priva di oggetti estranei.
3. Non è necessaria alcuna installazione; la spatola è pronta all'uso.

5. Operazione

- Utilizzare la spatola per mescolare, raschiare e modellare impasti.
- Per raschiare, mantenere un angolo di 45 gradi rispetto alla superficie.
- Per mescolare ingredienti, utilizzare movimenti circolari o avanti e indietro, a seconda della consistenza dell'impasto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la spatola a mano con acqua calda e sapone, oppure in lavastoviglie.
- Asciugare bene prima di riporla.
- Controllare regolarmente che non ci siano segni di usura o danni prima dell'uso.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la spatola presenta deformazioni, non utilizzare strumenti danneggiati. Sostituirla con un nuovo prodotto.
- In caso di difficoltà nella pulizia, immergere in acqua calda per alcuni minuti prima di lavare.

8. Smaltimento

La spatola per impasto in silicone è riciclabile. Quando si decide di smaltirla, assicurarsi di seguire le normative locali sul riciclo dei materiali in silicone.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, è possibile contattare il servizio clienti:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania