

# ggmgastro

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

**SKU: 1003596**

**STAUB | Risotto spoon - 310mm - Silicone - Black**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Staub Risotto Spoon 310mm Silicone Black

## 1. General Information

The Staub Risotto Spoon is designed for preparing and serving risottos and other liquid-rich dishes. Made from high-quality silicone, this spoon is heat resistant, flexible, and perfect for non-stick cookware. Its ergonomic design ensures a comfortable grip while cooking.

## 2. Safety Information

- Always keep the spoon away from open flames and extreme heat sources.
- Do not use the spoon in high-temperature cooking applications above 250°C (482°F).
- Avoid using metal utensils with the silicone spoon to prevent damage.
- Regularly inspect the spoon for signs of wear or damage. Do not use if damaged.
- Keep out of reach of children to prevent accidents.

## 3. Product Specifications

- Material: Silicone
- Length: 310mm
- Color: Black
- Heat resistance: Up to 250°C (482°F)
- Dishwasher safe: Yes

## 4. Setup and Installation

1. Remove the Staub Risotto Spoon from its packaging.
2. Clean the spoon with warm soapy water before first use.
3. Ensure the spoon is completely dry before storing it in a designated kitchen utensil drawer or holder.

## 5. Operation

- Use the spoon to stir and serve risottos and similar dishes.
- The flexible head allows you to scrape the sides of pots and pans easily.
- The ergonomic handle provides comfort while cooking.

## 6. Cleaning and Maintenance

- The Staub Risotto Spoon is dishwasher safe for easy cleaning.
- Alternatively, wash the spoon by hand using warm soapy water. Rinse thoroughly and dry before storing.
- Avoid abrasive cleaners or scouring pads that could damage the silicone.

## 7. Troubleshooting

- If the spoon becomes discolored or retains odors, soak it in a mixture of warm water and baking soda for 30 minutes, then wash as usual.
- Should the spoon lose its flexibility or show cracks, discontinue use immediately and replace.

## 8. Disposal

- Dispose of the product responsibly at a recycling facility that accepts silicone. Do not incinerate or dispose of in regular household waste.

## 9. Contact

For inquiries, support, or further assistance, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für die Staub Risotto-Löffel 310mm Silikon Schwarz

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub Risotto-Löffel! Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Zubereiten perfekter Risottos zu helfen. Mit einer Länge von 310mm und einem Silikonmaterial ist es sowohl langlebig als auch benutzerfreundlich.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Risotto-Löffel nur für den vorgesehenen Zweck, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen oder spitzen Gegenständen, um die Oberfläche des Silikons nicht zu beschädigen.
- Setzen Sie den Löffel nicht höheren Temperaturen als 230°C aus, um Verformungen zu verhindern.
- Lassen Sie den Löffel nicht in heißen Flüssigkeiten liegen, wenn er nicht verwendet wird.
- Halten Sie den Löffel außerhalb der Reichweite von Kindern.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Länge: 310 mm
- Material: Silikon
- Farbe: Schwarz
- Hitzebeständig bis: 230 °C
- Spülmaschinenfest: Ja

### 4. Einrichtung und Installation

Die Staub Risotto-Löffel ist sofort einsatzbereit:

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Waschen Sie den Löffel vor der ersten Benutzung gründlich mit warmem Seifenwasser und spülen Sie ihn gut ab.
3. Trocknen Sie den Löffel mit einem sauberen Tuch ab.

### 5. Betrieb

- Verwenden Sie den Risotto-Löffel, um Zutaten vorsichtig zu mischen und zu servieren.
- Achten Sie darauf, beim Rühren das Material nicht zu zerkratzen.
- Der Löffel kann in der normalen Kochumgebung verwendet werden, ohne dass zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen erforderlich sind.

### 6. Reinigung und Pflege

- Der Silikonlöffel kann einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Alternativ können Sie ihn mit warmem Wasser und mildem Spülmittel von Hand reinigen.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln, um die Oberflächen zu schonen.

### 7. Fehlersuche

- Falls der Löffel verformt erscheint, überprüfen Sie, ob er über längere Zeit hohen Temperaturen ausgesetzt war. Lassen Sie ihn bei Zimmertemperatur abkühlen und formen Sie ihn vorsichtig zurück.
- Bei Verfärbungen kann eine Reinigung mit Backpulver helfen. Mischen Sie Backpulver mit Wasser und reiben Sie die betroffenen Stellen sanft ab.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Löffel gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Versuchen Sie, den Löffel zu recyceln, wenn dies möglich ist.

### 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anregungen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Risotto Lepel 310 mm - Silicoon Zwart (1003596)

## 1. Algemene Informatie

De Staub Risotto Lepel is een speciaal ontworpen keukentool die ideaal is voor het bereiden van risotto. Met een comfortabele grip en een duurzame constructie is deze lepel perfect voor het mengen van ingrediënten zonder je pan te beschadigen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de lepel niet in contact komt met scherpe of metalen voorwerpen om beschadiging te voorkomen.
- Gebruik de lepel niet bij temperaturen boven 230 °C om smelten of vervorming te vermijden.
- Vermijd contact met open vuur of met directe hittebronnen.
- Houd de lepel buiten het bereik van kinderen om verwondingen of gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Controleer de lepel regelmatig op slijtage of schade en vervang deze indien nodig.
- Gebruik de lepel alleen voor zijn bedoelde doeleinden.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Silicoon
- Lengte: 310 mm
- Kleur: Zwart
- Warmtebestendig tot: 230 °C
- Geschikt voor: Gebruik met antiaanbaklagen

## 4. Setup en Installatie

De Staub Risotto Lepel vereist geen complexe installatie. Volg deze eenvoudige stappen:

1. Haal de lepel uit de verpakking.
2. Controleer of de lepel vrij is van beschadigingen.
3. Plaats de lepel op een schone, droge plek in uw keuken voor gebruik.

## 5. Bedieningsinstructies

1. Gebruik de lepel voor het mengen en serveren van risotto, maar ook voor andere gerechten.
2. Dompel de lepel in de pan en roer voorzichtig om te voorkomen dat de bodem bekrast wordt.
3. Na gebruik, reinig de lepel grondig zoals aangegeven in de onderhoudssectie.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was de lepel met warm, zeepsop en een zachte spons.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of staalwol.
- De lepel is ook vaatwasmachinebestendig, maar handafwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Droog de lepel goed af na het wassen en bewaar deze op een droge plaats.

## 7. Probleemoplossing

- **Probleem:** De lepel heeft vlekken of is verkleurd.  
**Oplossing:** Dit kan worden verholpen door de lepel met een mengsel van baking soda en water te reinigen.
- **Probleem:** De lepel is vervormd.  
**Oplossing:** Dit kan optreden bij blootstelling aan te hoge temperaturen. Vervang de lepel als de vervorming ernstig is.

## 8. Afvoer

- Zorg ervoor dat de lepel op de juiste manier wordt afgevoerd. Neem bij voorkeur contact op met uw lokale afvalbeheerder voor specifieke richtlijnen.
- Dit product kan als huishoudelijk afval worden weggegooid, omdat het is gemaakt van een recyclebaar materiaal.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto - Cuchara para Risotto Staub 310mm

### 1. Información General

La cuchara para risotto Staub está diseñada para facilitar la preparación de risottos y otros platos. Fabricada con silicona de alta calidad, es resistente al calor y adecuada para utensilios de cocina antiadherentes.

### 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este utensilio está diseñado para uso en cocina. No utilizar para fines distintos.
- Temperatura: Resistente hasta 250°C. No exponga a llamas directas o fuentes de calor intenso.
- Manipulación: Evite el contacto con bordes afilados y superficies abrasivas para prolongar la vida útil del producto.
- Mantenimiento: Limpie antes del primer uso y tras cada uso. No utilizar estropajos abrasivos.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco, lejos de la luz solar directa.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Cuchara para Risotto Staub
- Material: Silicona
- Dimensiones: 310 mm
- Color: Negro
- Resistencia al Calor: Hasta 250°C
- Compatibilidad: Utensilios antiadherentes

### 4. Instalación y Setup

La cuchara para risotto no requiere montaje. Siga estos pasos para su uso correcto:

1. Retire la cuchara del embalaje.
2. Lave la cuchara con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso.
3. Seque completamente antes de guardar.

### 5. Operación

Para utilizar la cuchara:

1. Caliente el recipiente a fuego medio.
2. Inserte la cuchara en el recipiente para mezclar o servir el risotto.
3. Después de su uso, limpie la cuchara con agua y jabón suave.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

Para mantener su cuchara en óptimas condiciones:

- Lávela a mano con agua tibia y jabón.
- Si se desea, puede ser lavada en el lavavajillas en la parte superior, pero se recomienda el lavado a mano.
- Evite el uso de abrillantadores y productos químicos agresivos.

### 7. Solución de Problemas

- La cuchara se ha deformado: Este utensilio es resistente al calor, pero una exposición prolongada a altas temperaturas puede causar deformaciones. No exponga a temperaturas superiores a 250°C.
- Manchas difíciles de quitar: Utilice una pasta de bicarbonato de sodio y agua para limpiar manchas persistentes.

### 8. Disposición

Este producto es reciclable. Para desecharlo, retírelo de su embalaje y dépositelo en el contenedor de reciclaje correspondiente a plásticos.

### 9. Contacto

Para consultas o soporte adicional, contáctenos a:

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

Gracias por elegir la cuchara para risotto Staub. ¡Disfrute de su cocina!

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la cuillère à risotto en silicone Staub (310 mm)

## 1. Informations générales

La cuillère à risotto en silicone Staub est un ustensile de cuisine conçu pour préparer le risotto et autres plats. Sa conception ergonomique et ses matériaux de haute qualité garantissent durabilité et performance.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez la cuillère uniquement sur des surfaces de cuisson appropriées et résistantes à la chaleur.
- Ne laissez pas la cuillère en contact direct avec des flammes nues ou des sources de chaleur au-dessus de 230°C.
- Évitez de la plier ou de l'étirer excessivement pour éviter des dommages.
- Ne plongez pas la cuillère dans des liquides chauds ou sur des surfaces bouillonnantes sans la manipuler avec précaution.
- Lavez la cuillère après chaque utilisation pour éviter les résidus alimentaires.
- Gardez hors de la portée des enfants.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Silicone de haute qualité
- Longueur : 310 mm
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 230°C
- Non adhésif : Oui
- Lavable au lave-vaisselle : Oui

## 4. Mise en place et installation

La cuillère à risotto en silicone Staub ne nécessite aucune installation spéciale. Suivez simplement ces étapes :

- Retirez la cuillère de son emballage.
- Lavez la cuillère à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
- Séchez-la avant de l'utiliser.

## 5. Fonctionnement

Pour cuisiner avec la cuillère à risotto en silicone :

- Utilisez la cuillère pour remuer et mélanger les ingrédients pendant la cuisson du risotto.
- La cuillère est conçue pour ne pas rayer les surfaces de vos casseroles et poêles.
- Servez facilement vos plats à l'aide de la cuillère.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavage à la main : Utilisez de l'eau chaude et du savon doux.
- Lavable au lave-vaisselle : Placez la cuillère sur le rack supérieur.
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives qui pourraient rayer le silicone.

## 7. Dépannage

- Si la cuillère présente des décolorations : Lavez-la avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.
- Si la cuillère se déforme : Évitez de l'exposer à des températures extrêmes. Retournez à la forme d'origine en la plaçant dans de l'eau chaude pendant quelques minutes.

## 8. Élimination

Ne jetez pas la cuillère à risotto en silicone avec les déchets ménagers. Consultez votre déchetterie locale pour les options de recyclage appropriées pour le silicone.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale per l'Utilizzo della Cucchiaino per Risotto in Silicene Staub 310mm

### 1. Informazioni Generali

La Cucchiaino per Risotto in Silicene Staub di 310mm è un utensile da cucina progettato per preparare risotti perfetti e altre pietanze. Realizzato in silicene di alta qualità, è resistente al calore e facile da maneggiare.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il cucchiaino solo per scopi alimentari.
- Evitare il contatto diretto con fiamme o sorgenti di calore.
- Non utilizzare utensili metallici per mescolare, poiché potrebbero danneggiare la superficie.
- Non superare la temperatura massima di 230°C per garantire la durata del prodotto.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini per evitare incidenti.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome prodotto: Cucchiaino per Risotto in Silicene Staub
- Dimensione: 310 mm
- Materiale: Silicene di alta qualità
- Colori disponibili: Nero
- Temperatura massima di utilizzo: 230°C
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

### 4. Setup e Installazione

- Rimuovere il cucchiaino dalla confezione e controllare che non vi siano danni.
- Lavare il cucchiaino con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Asciugare accuratamente prima di riporlo.

### 5. Funzionamento

- Utilizzare il cucchiaino per mescolare ingredienti in pentole e padelle antiaderenti.
- Non utilizzare il cucchiaino in pentole direttamente sulla fiamma.
- È ideale anche per porzionare risotti e servire altre pietanze.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Il cucchiaino è lavabile in lavastoviglie. In alternativa, si consiglia di lavarlo a mano con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di spugne abrasive per non danneggiare il silicene.
- Conservare in un luogo asciutto.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di odori sgradevoli, lavare il cucchiaino con aceto bianco e acqua.
- Se il cucchiaino presenta segni di usura, considerare di sostituirlo per garantire prestazioni ottimali.

### 8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nell'ambiente. Smaltire secondo le normative locali per i rifiuti di plastica.

### 9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania