

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: 1003598

STAUB | Rice spoon - 220mm - Silicone - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Rice Spoon (220mm, Silicone, Black)

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Rice Spoon. This high-quality kitchen tool is designed for serving and cooking rice and other grains. The spoon is made from durable silicone, ensuring it is both heat-resistant and safe to use on non-stick cookware.

2. Safety Information

- Usage: The Staub Rice Spoon is intended for use in cooking and serving food. Avoid using it on open flames or in situations exceeding the manufacturer's temperature specifications.
- Heat Resistance: The silicone material withstands high temperatures up to 250°C (482°F). Avoid exposing the spoon to direct heat sources.
- Suitable Cookware: The spoon is safe for use with non-stick cookware. Do not use metal utensils with a non-stick surface.
- Cleaning: Ensure the spoon is cleaned before its first use. It is dishwasher safe, but hand washing is recommended to extend the lifespan.
- Children: Keep the product out of reach of children to prevent misuse or injury.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub Rice Spoon
- Material: Silicone
- Color: Black
- Length: 220 mm

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the Staub Rice Spoon from its packaging. Ensure all parts are included and inspect for any damage.
2. Preparation: Rinse the spoon under warm water with mild detergent before the first use. Allow to air dry.
3. Ready to Use: The spoon does not require any further assembly. It is ready for immediate use upon cleaning.

5. Operation

- The Staub Rice Spoon can be used to scoop, serve, and mix rice and other grain dishes.
- For best results, hold the handle firmly and scoop with the spoon's bowl to serve portions accurately.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, wash the spoon with warm soapy water or place it in the dishwasher.
- For stubborn stains or residue, use a mild abrasive sponge.
- Avoid using metal scrubs or harsh chemicals to preserve the silicone.

7. Troubleshooting

- Staining: If the spoon becomes discolored, soak it in a mixture of vinegar and water for about 30 minutes, then rinse thoroughly.
- Deformations: If the spoon is exposed to high heat and warps, allow it to cool and reshape gently by hand.

8. Disposal

- The Staub Rice Spoon is made of silicone, which can be recycled at designated facilities. Check local guidelines for waste disposal.
- Do not dispose of the spoon in incinerators; check for proper recycling methods.

9. Contact

For further inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing Staub. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Staub Reislöffel 220mm, Silikon, Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Staub Reislöffels. Dieser hochwertig gefertigte Löffel ist ideal zum Servieren und Portionieren von Reis und anderen Beilagen. Das strapazierfähige Silikon schützt Ihre Kochgeschirre und sorgt für eine einfache Handhabung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Reislöffel nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Löffel nicht über direkter Hitzequelle wie offenem Feuer platziert wird.
- Verwenden Sie den Löffel nicht, wenn er beschädigt ist.
- Nach der Benutzung immer gründlich reinigen, um Bakterienwachstum zu vermeiden.
- Halten Sie den Löffel außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Silikon
- Farbe: Schwarz
- Länge: 220 mm
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 230 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung des Reislöffels.
2. Vor der ersten Nutzung unter heißem Wasser gründlich abspülen.
3. Stellen Sie sicher, dass der Löffel an einem trockenen, sauberen Ort aufbewahrt wird.

5. Betrieb

Um den Reislöffel zu verwenden, tauchen Sie ihn einfach in den gekochten Reis und heben Sie die gewünschte Menge an. Durch die Silikonstruktur lassen sich Reis und andere Lebensmittel einfach portionieren, ohne die Kochgeschirre zu zerkratzen.

6. Reinigung und Wartung

- Der Reislöffel ist spülmaschinenfest, kann jedoch leicht mit warmem Seifenwasser per Hand gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Schwämme oder aggressive Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Lagern Sie den Löffel an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Wenn der Reislöffel Risse oder Verfärbungen aufweist, nutzen Sie ihn nicht weiter und entsorgen Sie ihn.
- Bei Schwierigkeiten bei der Reinigung versuchen Sie, den Löffel mit Essig oder Backpulver einzuweichen.

8. Entsorgung

Der Reislöffel besteht aus Silikon, das recyclebar ist. Bitte entsorgen Sie den Löffel gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Rijstlepel 220mm Silicone Zwart

1. Algemene Informatie

De Staub Rijstlepel is ontworpen voor het gemakkelijk scheppen van rijst en granen, en is ideaal voor dagelijks gebruik in de keuken. Gemaakt van hoogwaardig silicone, is deze lepel hittebestendig en veilig voor gebruik op anti-aanbakoppervlakken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de rijstlepel niet boven een open vuur of andere hittebronnen.
- Laat de lepel niet langdurig in hete vloeistoffen liggen.
- Controleer voor elk gebruik op tekenen van slijtage of beschadiging. Gebruik de lepel niet als deze beschadigd is.
- Houd de lepel buiten het bereik van kinderen om verstikkingsgevaar te voorkomen.
- Reinig de lepel altijd voor het eerste gebruik en na elk gebruik om voedselveiligheid te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Silicone
- Lengte: 220 mm
- Kleur: Zwart
- Hittebestendig tot: 220°C

4. Installatie en Ingebruikname

De Staub Rijstlepel is gebruiksklaar en vereist geen installatie. Volg de onderstaande stappen voor het beste gebruik:

1. Voor het eerste gebruik, reinig de lepel grondig met warm water en afwasmiddel.
2. Spoel af met schoon water en droog de lepel af met een schone doek.
3. De lepel is nu klaar voor gebruik.

5. Bediening

- Gebruik de rijstlepel om rijst of granen uit de pan te scheppen.
- Zorg ervoor dat de lepel de bodem van de pan niet krast als u deze gebruikt op anti-aanbakoppervlakken.
- Bij gebruik met hete gerechten, houd rekening met de hittebestendigheid van de lepel.

6. Reiniging en Onderhoud

- De lepel is vaatwasmachinebestendig, maar u kunt deze ook met de hand wassen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen om beschadiging van de lepel te voorkomen.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Leiding is moeilijk te hanteren of gebruiken.
Oplossing: Controleer op slijtage en zorg ervoor dat de lepel schoon is.
- Probleem: Vervorming of beschadiging van de lepel.
Oplossing: Stop met het gebruiken van de lepel en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

De Staub Rijstlepel is gemaakt van silicone en kan samen met huishoudelijk afval worden weggegooid. Controleer lokale richtlijnen voor het afvoeren van kunststof materialen.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

MANUAL DE USUARIO - Cucharón de Arroz de Silicona Staub 220mm

1. Información General

Este cucharón de arroz Staub está diseñado para facilitar la preparación y servir arroz, risotto y otros granos. Fabricado en silicona de alta calidad, es ideal para usar en utensilios de cocina antiadherentes sin rayar su superficie.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este utensilio está diseñado exclusivamente para cocinar y servir alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Temperatura: Puede soportar temperaturas de hasta 250 °C. No lo exponga directamente a fuentes de calor.
- Cuidado en su uso: Evite usar el cucharón en superficies afiladas o con bordes duros que podrían dañarlo.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar el cucharón después de cada uso. Puede ser lavada en el lavavajillas.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de los niños.
- Inspección: Verifique regularmente el estado del utensilio para asegurarse de que no esté desgastado o dañado.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Material: Silicona
- Longitud: 220 mm
- Color: Negro
- Uso: Apto para utensilios de cocina antiadherentes

4. Instalación y Configuración

No requiere ensamblaje previo. Simplemente retire el cucharón de su embalaje y esté listo para usar. Si es necesario, enjuáguelo con agua tibia antes del primer uso.

5. Operación

Para utilizar el cucharón:

1. Sumerja el cucharón en el recipiente con arroz o granos.
2. Levante suavemente para servir.
3. Evite usar movimientos bruscos para no dañar el utensilio.
4. Puede utilizar el cucharón para mezclar ingredientes suaves en sartenes antiadherentes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso: Enjuague con agua tibia y jabón suave.
- Lavavajillas: Apto para lavavajillas en la bandeja superior.
- Secado: Deje secar completamente antes de guardar.
- No use: productos abrasivos o limpiadores duros que puedan dañar la superficie de silicona.

7. Solución de Problemas

- Deterioro del material: Si observa daños en el cucharón, deje de usarlo para evitar riesgos.
- Residuos difíciles: Si quedan residuos de alimentos, remoje el cucharón en agua caliente con jabón antes de limpiar.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deséchelo de acuerdo a las regulaciones locales de reciclaje de silicona. No lo arroje al fuego.

9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit

Informations générales

Merci d'avoir choisi la cuillère à riz Staub en silicone noir de 220 mm. Ce produit est conçu pour vous aider à servir le riz de manière efficace tout en préservant l'intégrité de votre vaisselle.

Informations de sécurité

- Utilisation sécuritaire : La cuillère à riz est conçue pour un usage domestique. Ne pas l'utiliser avec des ustensiles de cuisine en métal, car cela peut endommager le silicone.
- Résistance à la chaleur : Ne pas exposer la cuillère à des températures supérieures à 220 °C, car cela pourrait entraîner une déformation ou une dégradation du matériau.
- Manipulation : Toujours manipuler la cuillère avec soin pour éviter de la faire tomber sur des surfaces dures, ce qui pourrait provoquer des dommages.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants pour éviter tout risque d'étouffement.
- Nettoyage : Assurez-vous de nettoyer le produit avant la première utilisation et après chaque utilisation pour maintenir l'hygiène.

Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit : Cuillère à riz Staub
- Matériau : Silicone
- Longueur : 220 mm
- Couleur : Noir
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 220 °C

Installation et configuration

1. Retirez la cuillère de son emballage.
2. Avant la première utilisation, lavez la cuillère à l'eau chaude savonneuse pour enlever les résidus de fabrication.
3. Séchez-la complètement avec un chiffon propre.

Fonctionnement

Utilisez la cuillère pour servir le riz ou d'autres aliments. Glissez-la doucement sous le riz et soulevez-la pour un service uniforme. Évitez tout mouvement brusque pour prévenir les éclaboussures.

Nettoyage et entretien

- Après utilisation : Lavez la cuillère à la main avec de l'eau chaude et du savon ou placez-la au lave-vaisselle.
- Stockage : Conservez la cuillère dans un endroit sec et propre, de préférence à l'abri de la lumière directe du soleil.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer le silicone.

Dépannage

- Démangeaisons ou irritation de la peau : Si des irritations apparaissent lors de l'utilisation, cessez d'utiliser le produit immédiatement.
- Changements de couleur : Le silicone peut se décolorer légèrement après une utilisation prolongée, surtout s'il a été exposé à des colorants alimentaires. Cela n'affecte pas la performance du produit.

Élimination

Ce produit est recyclable. Vérifiez les directives locales concernant le recyclage des matériaux en silicone. Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères.

Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'utiliser la cuillère à riz Staub pour améliorer votre expérience culinaire.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cucchiaino per Riso in Silicene Staub 220mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Cucchiaino per Riso in Silicene Staub. Questo prodotto è progettato per offrire eccellenti prestazioni in cucina, rendendo la preparazione e il servizio del riso un'esperienza semplice e piacevole.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo cucchiaino è progettato per essere utilizzato con alimenti e non è destinato a scopi diversi.
- Sicurezza del materiale: Il silicene è privo di BPA e resiste a temperature elevate, rendendolo sicuro per l'uso in cucina.
- Utilizzo su superfici calde: Non utilizzare il cucchiaino direttamente su fiamme libere o fonti di calore diretto.
- Pulizia: Lavare il cucchiaino dopo ogni utilizzo; non lasciare residui di cibo o liquidi per evitare deterioramento.
- Manutenzione: Ispezionare regolarmente il prodotto per verificare la presenza di eventuali danni; non utilizzare un prodotto danneggiato.
- Bambini: Tenere il cucchiaino lontano dalla portata dei bambini se non supervisionati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Cucchiaino per Riso in Silicene Staub
- Materiale: Silicene
- Dimensioni: 220 mm
- Colore: Nero
- Caratteristiche:
 - Antiscivolo
 - Resistente al calore
 - Facile da pulire

4. Installazione e Configurazione

Non è richiesta alcuna installazione particolare per utilizzare il Cucchiaino per Riso. Seguendo i passaggi seguenti, il prodotto è pronto per l'uso immediato:

1. Rimuovere il cucchiaino dalla confezione.
2. Lavare il cucchiaino in acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione.
3. Asciugare completamente prima dell'uso.

5. Operazione

Utilizzare il Cucchiaino per Riso per servire o mescolare riso e altri alimenti. È ideale per piatti caldi e non graffia le superfici antiaderenti.

- Assicurarsi che il cucchiaino sia pulito e asciutto prima di utilizzarlo per evitare contaminazioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire sempre il cucchiaino dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone.
- Può essere lavato in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano per una maggiore durata.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Odore sgradevole: Lavare accuratamente il cucchiaino in acqua calda e sapone. Se persiste, immergere in una soluzione di acqua e aceto.
- Macchie o scolorimento: Assicurarsi di pulire il cucchiaino immediatamente dopo l'uso, soprattutto dopo l'uso con cibi colorati.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltirlo in conformità con le normative locali sui materiali plastici. Non gettare il cucchiaino nel compattatore dei rifiuti generali; optare per il riciclaggio o la raccolta differenziata quando possibile.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare il servizio clienti:

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

Grazie per aver scelto il Cucchiaino per Riso in Silicene Staub!