

# 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: 1004172**

**STAUB | Spatula - 300mm**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual: Staub Spatula 300mm

## 1. General Information

Thank you for choosing the Staub Spatula 300mm. This high-quality spatula is designed for both professional and home cooking, providing versatility and ease of use in food preparation. Made from durable materials, it is perfect for flipping, stirring, and serving a variety of dishes.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the spatula with care. Avoid using it on hot surfaces without appropriate protection.
- Heat Resistance: The spatula is heat resistant up to 220°C. Do not expose it to temperatures exceeding this limit.
- Avoid Sharp Objects: Do not use metal utensils to avoid scratching the spatula's surface.
- Child Safety: Keep the spatula out of reach of children to prevent accidental injuries.
- Cleaning Precautions: Ensure the spatula is cool before cleaning. Hand wash recommended to maintain its quality.

## 3. Product Specifications

- Product Dimensions: 300 mm
- Material: Silicone
- Heat Resistance: Up to 220°C
- Color: Black

## 4. Setup and Installation

The Staub Spatula 300mm requires no installation. Simply remove it from the packaging and it is ready for use. Ensure that you wash it with warm soapy water before first use to remove any manufacturing residues.

## 5. Operation

- Flipping and Turning: Use the spatula to flip pancakes, burgers, or other foods. Ensure the spatula is fully under the food item for optimal support.
- Serving: Use the spatula for serving dishes directly from the cooking surface to your plate.
- Stirring: Use the spoon-like end for stirring sauces or other mixtures.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the spatula immediately after use to prevent food residue from hardening.
- Hand wash with warm water and mild detergent. Avoid abrasive cleaning agents to preserve the spatula's surface.
- Do not place in the dishwasher as this may damage the silicone over time.
- Store in a dry place away from direct sunlight.

## 7. Troubleshooting

- Spatula Doesn't Flip Food Easily: Ensure the spatula is being used correctly, fully underneath the food item.
- Stains on the Spatula: Use a mixture of baking soda and water to scrub the stained area gently.
- Material Damage: If the spatula shows signs of wear or damage, discontinue use immediately for safety.

## 8. Disposal

At the end of its lifecycle, dispose of the spatula in accordance with your local waste management regulations. Recycle if possible, following guidelines for silicone materials.

## 9. Contact

For further assistance, 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 the Staub Spatula 300mm. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub-Spachtel 300mm (1004172)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub-Spachtel 300mm. Dieses Produkt wurde für professionelle Köche und Küchenliebhaber entwickelt und eignet sich ideal zum Wenden, Servieren und Zubereiten von Speisen.

## 2. Sicherheitshinweise

- Die Spachtel ist aus hochwertigem, hitzebeständigem Material gefertigt. Bei Kontakt mit extremen Temperaturen kann die Oberfläche beschädigt werden.
- Vermeiden Sie den Einsatz von scharfen Gegenständen, um Kratzer zu verhindern.
- Halten Sie die Spachtel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie die Spachtel nicht in der Nähe von offenen Flammen oder heißen Oberflächen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Staub-Spachtel
- Modell: 1004172
- Länge: 300mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Hitzebeständig bis: 230°C
- Farbe: Schwarz

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Spachtel vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Spachtel auf Beschädigungen. Bei Feststellung von Mängeln kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.
3. Stellen Sie sicher, dass die Spachtel für Ihre Kochutensilien geeignet ist.

## 5. Betrieb

- Nutzen Sie die Spachtel zum Wenden von Speisen in Töpfen und Pfannen. Achten Sie darauf, die Spachtel nicht an die Kanten von Kochtöpfen zu drücken, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Spachtel nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.

## 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Spachtel mit warmem Seifenwasser ab.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Lassen Sie die Spachtel an der Luft trocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Bei Rissen oder Absplitterungen der Spachtel: Sofort nicht mehr verwenden und ersetzen.
- Bei Ablagerungen an der Oberfläche: Gründlich mit Seifenwasser reinigen.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Achten Sie darauf, die Umwelt zu respektieren und verantwortungsbewusst zu handeln.

## 9. Kontakt

Für Rückfragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub-Spachtel 300mm entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

# NL NEDERLANDS

## # Producthandleiding voor de Staub Spatel 300mm

### 1. Algemeen Informatie

De Staub Spatel 300mm is een kwalitatief hoogwaardige keukenhulp die speciaal is ontworpen voor het koken en serveren. Deze spatel is vervaardigd uit duurzame materialen en is ideaal voor een verscheidenheid aan kooktoepassingen, waaronder het omroeren, schrapen en serveren van voedsel.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik van het product: Gebruik de spatel alleen voor het beoogde doel. Vermijd het gebruik voor hoge temperaturen boven de aanbevolen 250°C.
- Kindveiligheid: Houd het product buiten het bereik van kinderen om letsel of ongewenst gebruik te voorkomen.
- Vermijd beschadiging: Gebruik de spatel niet op scherpe of metalen oppervlakken om beschadiging van de spatel en uw kookgerei te voorkomen.
- Reiniging: Reinig de spatel na elk gebruik om bacteriegroei te minimaliseren.
- Gebruik handschoenen: Bij het reinigen of wanneer onderdelen erg heet zijn, is het raadzaam om hittebestendige handschoenen te dragen.

### 3. Productspecificaties

- Afmeting: 300mm
- Materiaal: Siliconen spateldouche met een houten handvat
- Kleur: Zwart
- Temperatuurbestendigheid: Tot 250°C
- Gewicht: 200 gram

### 4. Installatie en Opstelling

1. Ontpakken: Haal de spatel voorzichtig uit de verpakking.
2. Inspectie: Controleer de spatel op eventuele beschadigingen. Gebruik de spatel niet als deze beschadigd is.
3. Klaar voor gebruik: Er is geen installatie nodig; de spatel is direct gereed voor gebruik.

### 5. Bediening

- Omroeren: Gebruik de spatel om voedsel in pannen te roeren zonder het oppervlak te beschadigen.
- Serveren: De spatel kan ook worden gebruikt om voedsel veilig uit pannen of schalen te serveren.
- Schrapen: Gebruik de spatel om restjes van de bodem van kookgerei te schrapen zonder krassen te veroorzaken.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reiniging: Spoel de spatel af met warm water en zeep na elk gebruik. U kunt ook een vaatwasmachine gebruiken (bovenste rek).
- Opslag: Bewaar de spatel op een droge plaats, bij voorkeur aan een keukenhaak om schade te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Vervorming: Als de spatel vervormd raakt, voorkomt u dat u deze verwarmt boven de aanbevolen temperatuur.
- Kleefproblemen: Als voedsel aan de spatel blijft plakken, zorg dan dat u voldoende olie of andere vetstoffen gebruikt bij het koken.

### 8. Afvoer

De Staub Spatel is gerecycleerd, maar kan ook als huishoudelijk afval worden weggegooid. Het komt in aanmerking voor recycling, dus scheid het indien mogelijk.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula Staub 300mm

## 1. Información General

La espátula Staub de 300 mm está diseñada para ser una herramienta esencial en la cocina moderna. Fabricada con materiales de alta calidad, esta espátula es ideal para una variedad de tareas culinarias, incluyendo la manipulación de alimentos en sartenes y bandejas de hornear.

## 2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- No sumerja la espátula en líquidos muy calientes.
- Mantenga la espátula fuera del alcance de los niños.
- Evite usar la espátula sobre superficies afiladas o con objetos punzantes que puedan dañar su recubrimiento.
- Compruebe que la espátula esté completamente limpia antes de cada uso.
- No utilice la espátula en un entorno donde pueda entrar en contacto con productos químicos agresivos.

## 3. Visión General y Especificaciones

La espátula Staub 300 mm está elaborada para brindar resistencia y durabilidad.

- Material: Silicona resistente al calor
- Dimensiones: 300 mm de longitud
- Color: Negro
- Resistente hasta: 230 °C

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para la espátula Staub. Simplemente retire la espátula de su empaque y estará lista para usar.

## 5. Operación

Para utilizar la espátula Staub, siga estos sencillos pasos:

- Asegúrese de que la superficie de cocción esté limpia.
- Utilice la espátula para voltear, mezclar o servir alimentos.
- Evite aplicar demasiada presión para no dañar la superficie de la espátula.
- Lave la espátula después de cada uso para mantener su calidad.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la espátula con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- Se puede colocar en el lavavajillas, en la parte superior, para facilitar la limpieza.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie de silicona.
- Almacene en un lugar seco y limpie antes de guardarla.

## 7. Solución de Problemas

- Si la espátula presenta desgarros o daños visibles, no la utilice y considere la posibilidad de reemplazarla.
- Si siente que la espátula no se desliza de forma adecuada, verifique si hay residuos de alimentos que necesiten limpieza.

## 8. Eliminación

Deseche el producto de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos de plástico. No lo arroje al fuego.

## 9. Contacto

Para consultas y asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Número de teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la spatule Staub 300 mm

### Informations générales

Merci d'avoir choisi la spatule Staub de 300 mm, modèle 1004172. Ce produit est conçu pour vous offrir une expérience de cuisine exceptionnelle. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation pour garantir une utilisation en toute sécurité et pour en tirer le meilleur parti.

### Informations de sécurité

1. Usage prévu : Cette spatule est destinée à la manipulation d'aliments dans des récipients de cuisson. Ne l'utilisez pas pour d'autres fins non prévues.
2. Surface de travail : Assurez-vous que la spatule est utilisée sur des surfaces adaptées et résistantes à la chaleur.
3. Chaleur excessive : Ne plongez pas la spatule dans des liquides bouillants ou sur des plaques de cuisson chaudes.
4. Manipulation : Ne laissez pas les enfants utiliser la spatule sans supervision. Évitez les mouvements brusques pour ne pas vous blesser ni blesser les autres.
5. Nettoyage : Nettoyez la spatule avant et après chaque utilisation. Évitez les produits abrasifs qui peuvent endommager la surface.

### Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : Staub Spatule 300 mm
- Matériau : Silicone résistant à la chaleur
- Dimensions : Longueur 300 mm
- Poids : 200 g
- Couleur : Noir
- Caractéristiques : Résistant à la chaleur jusqu'à 230°C, flexible, facile à nettoyer

### Installation et mise en place

1. Déballez la spatule de son emballage. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Avant la première utilisation, lavez la spatule à l'eau chaude savonneuse pour enlever toute poussière ou résidu de fabrication.
3. Assurez-vous que l'environnement de cuisson est propre et dégagé.
4. La spatule est prête à être utilisée directement après nettoyage.

### Fonctionnement

- Utilisez la spatule pour retourner, soulever ou transférer des aliments. La flexibilité du silicone permet de manipuler efficacement les aliments sans les abîmer.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez des mouvements doux et contrôlés.

### Nettoyage et entretien

- Lavage à la main conseillé avec de l'eau chaude et du savon doux.
- La spatule est également compatible avec le lave-vaisselle.
- Évitez les produits chimiques agressifs ou les tampons abrasifs lors du nettoyage.

### Dépannage

- Déformation : En cas de déformation due à la chaleur excessive, laissez la spatule refroidir avant de tenter de la remodeler légèrement.
- Accumulateur de saleté : Si des résidus persistent, faites tremper la spatule dans de l'eau savonneuse chaude pendant quelques minutes avant de nettoyer.
- Éraflures : Évitez l'utilisation d'ustensiles en métal qui peuvent rayer la spatule. Privilégiez les ustensiles en bois ou en silicone.

### Élimination

Conformément aux normes environnementales, veuillez ne pas jeter le produit avec les ordures ménagères. Consultez les règlements locaux concernant le recyclage des matériaux en silicone.

### Contact

- Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :
- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
  - Téléphone : 0800 7000 220
  - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la spatule Staub. Nous vous souhaitons une excellente expérience de cuisine !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spatola Staub 300mm (Codice 1004172)

## 1. Informazioni Generali

La spatola Staub di 300mm è progettata per l'uso professionale e domestico. Realizzata con materiali di alta qualità, garantisce prestazioni ottimali e resistenza nel tempo.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo corretto: Utilizzare la spatola solo per le funzioni per cui è stata progettata.
- Manutenzione: Evitare l'uso di utensili affilati o metallici che potrebbero danneggiare la spatola.
- Pulizia: Non immergere in acqua calda immediatamente dopo l'uso. Lasciare raffreddare prima di pulire.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini quando non in uso.
- Componenti: Verificare regolarmente lo stato della spatola e sostituirla se presenta segni di usura o danni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Silicone resistente al calore
- Dimensioni: 300mm di lunghezza
- Colore: Nero
- Resistenza al calore: Fino a 230°C
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

## 4. Installazione e Configurazione

Non è richiesta alcuna installazione per l'uso della spatola Staub. Assicurarsi che sia completamente pulita prima del primo utilizzo e pronta per preparare i vostri piatti.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare la spatola per mescolare, raschiare e servire cibi in pentole e padelle.
- Grazie al suo design ergonomico, offre una presa sicura e confortevole.
- Evitare di utilizzare su superfici ruvide o affilate per prolungarne la durata.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la spatola a mano o in lavastoviglie.
- Utilizzare detergenti delicati e non abrasivi per evitare di danneggiare il silicone.
- Asciugare completamente prima di riporla.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la spatola si danneggia, sostituirla immediatamente.
- In caso di odori sgradevoli, lavare a fondo con una soluzione di acqua e aceto.

## 8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sul riciclaggio. Non gettare nell'indifferenziato. Controllare se il silicone può essere riciclato nella vostra area.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania