



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: 20340

Piping bag – size 3





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

EN ENGLISH

Product Manual for Piping Bag Size 3 (20340)

1. General Information

Thank you for choosing the Piping Bag Size 3 (20340). This product is designed to provide a reliable and durable solution for all your cake decoration and food handling needs. The piping bag is suitable for professional and home use, allowing for precise piping of cream, icing, and other toppings.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always use the piping bag in accordance with the intended purpose. Do not use it for any other unapproved applications.
- **Material Safety:** The piping bag is made from food-grade materials. Ensure that the product is not exposed to extreme temperatures (above 80°C) as it may compromise its integrity.
- **Use Instructions:** Before filling the bag, ensure it is clean and free of any sharp objects. Do not overfill the bag to prevent bursting during use.
- **Child Safety:** Keep the piping bag and any nozzles out of reach of children to prevent choking hazards.
- **Inspection:** Regularly inspect the bag for any signs of wear or damage. If found, discontinue use immediately.

3. Product Specifications

- **Size:** 3
- **Material:** Food-grade plastic
- **Capacity:** 1 liter
- **Color:** Transparent

4. Setup and Installation

1. **Preparation:** Rinse the piping bag with warm, soapy water before use and dry it thoroughly.
2. **Nozzle Attachment:**
 - Select the desired piping nozzle and place it at the end of the piping bag.
 - Ensure it fits snugly to prevent leakage.
3. **Filling the Bag:**
 - Open the bag by holding the top firmly and folding it down to create a cuff.
 - Using a spatula or spoon, fill the bag with icing or cream, avoiding overfilling.
 - Unfold the cuff back over the filled section.

5. Operation

- **Piping:** To pipe, hold the bag at the top with one hand and apply light pressure with your other hand at the bottom where the filling is.
- **Technique:** Use steady pressure to control the flow of the filling. Practice different piping techniques for various decorative effects.

6. Cleaning and Maintenance

- **Immediate Cleaning:** Clean the piping bag immediately after use to avoid hardening of residues inside.
- **Washing:** Wash with warm, soapy water. Rinse thoroughly until all residues are removed.
- **Storage:** Store in a cool, dry place, away from direct sunlight. Do not fold or crumple the bag excessively to maintain its shape.

7. Troubleshooting

- **Leaking:** If the bag leaks, check if it is overfilled. Adjust the amount filled accordingly. Also, verify that the nozzle is properly attached.
- **Difficult to Use:** If the piping bag feels stiff, ensure it is clean and free of residues. Try warming it slightly in your hands.

8. Disposal

The piping bag should be disposed of according to local regulations regarding plastic waste. It is recommended to recycle the bag where facilities exist, as it is made from recyclable materials.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please reach out to us via:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Spritzbeutel Größe 3

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Spritzbeutel Größe 3 von GGM Gastro. Dieser hochwertige Spritzbeutel ist ideal für Konditoren und Bäcker, die Präzision und Qualität in ihrer Arbeit schätzen. Er wurde entwickelt, um das Dekorieren und Füllen von Gebäck zu erleichtern.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für die in der Anleitung beschriebenen Anwendungen verwenden. Nicht zum Spritzen von heißen Flüssigkeiten verwenden.
- Benutzung durch Kinder: Dieses Produkt ist nicht für Kinder geeignet. Halten Sie den Spritzbeutel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Material: Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Schäden. Verwenden Sie keinen beschädigten Spritzbeutel.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass der Beutel vor dem Reinigen vollständig entleert ist. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungswerkzeuge.
- Lagerung: Lagern Sie den Spritzbeutel an einem kühlen, trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Beutelgröße: Größe 3
- Material: Hochwertiger, lebensmittelechter Kunststoff
- Fassungsvermögen: 1L
- Farbe: Transparent
- Wiederverwendbarkeit: Ja, in der Spülmaschine bis 60°C waschbar
- Geeignet für: Spritzgebäck, Torten, Cupcakes und mehr

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie den Spritzbeutel vorsichtig aus der Verpackung.
2. Aufziehen der Tülle: Setzen Sie die gewünschte Spritztülle auf die Öffnung des Spritzbeutels.
3. Befüllung: Falten Sie den oberen Teil des Beutels zurück, um ein Verschütten zu vermeiden. Füllen Sie den Beutel mit der gewünschten Masse.
4. Schließen: Klappen Sie den oberen Teil zurück und halten Sie den Beutel an der Schaftöffnung geschlossen.

5. Betrieb

1. Halten Sie die Spritzbeutelöffnung mit einer Hand fest.
2. Drücken Sie mit der anderen Hand den Beutel sanft zusammen, um die Masse gleichmäßig herauszupressen.
3. Bewegen Sie den Beutel in der gewünschten Richtung, um gleichmäßige Linien oder Muster zu spritzen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach der Benutzung sollten Sie den Spritzbeutel sofort mit warmem Wasser und milder Seife abspülen.
- Für die Spülmaschine geeignet, legen Sie den Beutel auf das obere Regal.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Abnutzung oder Beschädigungen und ersetzen Sie den Beutel bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Beutel bleibt beim Spritzen stecken
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob der Beutel voll ist oder die Tülle verstopft ist.
- Problem: Unregelmäßiges Spritzen
 - Lösung: Achten Sie darauf, gleichmäßig Druck auf den Beutel auszuüben.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Spritzbeutel gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Der Beutel ist recycelbar, wenn er nach Gebrauch in gutem Zustand ist.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anregungen erreichen Sie uns unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Spuitzak Maat 3

1. Algemene Informatie

De Spuitzak Maat 3 is een essentieel keukengerei voor het decoreren van taarten, cupcakes, en andere gebakken producten. Gemaakt van hoogwaardig, duurzaam materiaal dat bestand is tegen scheuren en lekkages, biedt deze spuitzak een betrouwbare oplossing voor al uw spuitbehoeften.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de spuitzak schoon en droog is voordat u deze gebruikt.
- Houd de spuitzak buiten het bereik van kinderen om verstikkingsgevaar te voorkomen.
- Gebruik de spuitzak alleen voor het beoogde doel; het is niet geschikt voor het spuiten van hete of zeer vloeibare substanties.
- Controleer de spuitzak op beschadigingen voor elk gebruik. Gebruik de spuitzak niet als er scheuren of gaten zichtbaar zijn.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen die de spuitzak kunnen beschadigen.

3. Product specificaties

- Productnaam: Spuitzak Maat 3
- Materiaal: Polyethyleen
- Afmetingen: Voorzien van voldoende lengte voor een optimale grip en gebruiksgemak
- Geschikt voor: Voedseldecoratie en spuitwerk

4. Opstelling en Installatie

1. Neem de spuitzak en vul deze met het gewenste mengsel, zoals slagroom of frosting.
2. Snijd de punt van de spuitzak af, afhankelijk van de grootte van de opening die u wilt creëren. Begin met een kleine snede en vergroot deze indien nodig.
3. Plaats de gewenste spuitmond op de opening van de spuitzak en druk deze goed aan.
4. Vul de spuitzak voor optimale prestaties. Zorg ervoor dat de inhoud gelijkmatig verdeeld is voor een consistente spuitervaring.

5. Bediening

- Houd de spuitzak stevig vast bij de basis en knijp voorzichtig om de inhoud eruit te spuiten.
- Werk in een constante, stevige beweging om een gelijkmatige toevoer te garanderen.
- Pas uw grip aan afhankelijk van de hoeveelheid inhoud die u wilt spuiten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel de spuitzak na gebruik onmiddellijk uit met warm water om voedselresten te verwijderen.
- Gebruik een milde zeep om vet en olie te verwijderen, indien nodig.
- Laat de spuitzak volledig drogen voordat u deze opbergt om schimmelvorming te voorkomen.
- Bewaar de spuitzak op een koele, droge plaats, uit de buurt van direct zonlicht.

7. Problemen oplossen

- Probleem: Verstopte spuitmond.
Oplossing: Verwijder de spuitmond en controleer op verstoppingen. Spoel door met warm water.
- Probleem: Huidige inhoud lekt uit de zijanten.
Oplossing: Controleer op scheuren in de spuitzak. Vervang deze indien beschadigd.
- Probleem: Moeite met spuiten.
Oplossing: Zorg ervoor dat de spuitzak goed gevuld is en de punt groot genoeg is voor de gewenste output.

8. Afvoer

- De spuitzak dient te worden weggegooid als deze beschadigd is of niet meer functioneel is.
- Neem contact op met lokale afvalverwerkingscentra voor richtlijnen over recycling of juiste afvoer van plastic producten.

9. Contact

Voor meer informatie of hulp kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Bolsa de Pastelería Tamaño 3

1. Información General

La bolsa de pastelería tamaño 3 de GGM Gastro es una herramienta esencial para profesionales y aficionados en la repostería. Diseñada para facilitar la decoración y el llenado de pasteles, cupcakes y otros postres, esta bolsa es útil en una variedad de aplicaciones culinarias.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este producto está destinado únicamente para fines de repostería y decoración de alimentos. No utilizar para otros fines.
- **Inspección:** Antes de usar la bolsa, inspeccione visualmente para detectar cualquier daño. No utilizar si presenta agujeros o desgastes.
- **Almacenamiento:** Mantener en un lugar fresco y seco, lejos de luz directa y fuentes de calor.
- **Higiene:** Asegúrese de que todas las manos y superficies estén limpias antes de manejar la bolsa para evitar la contaminación de los alimentos.
- **Uso Bajo Supervisión:** Los niños deben utilizar este producto bajo la supervisión de un adulto.
- **Presión:** No exceda la presión recomendada al apretar la bolsa para evitar rupturas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Plástico resistente
- **Tamaño:** 3 (aproximadamente 30 cm de longitud)
- **Capacidad:** Hasta 1,5 litros de mezcla
- **Color:** Transparente
- **Resistencia al calor:** Hasta 60°C

4. Configuración e Instalación

1. Preparación de la Bolsa:

- Corte la punta de la bolsa según el tamaño deseado para la apertura.
- Si lo desea, inserte una boquilla de decoración en la parte superior de la bolsa.

2. Llenado de la Bolsa:

- Coloque la bolsa en un vaso o recipiente alto para facilitar el llenado.
- Llénela con la mezcla deseada hasta 3/4 de su capacidad para evitar desbordamientos.

3. Cierre de la Bolsa:

- Torcer la parte superior de la bolsa varias veces para cerrarla bien y evitar fugas.
- Sujete la parte superior mientras utiliza la bolsa para un control óptimo.

5. Operación

- Sujete la bolsa desde la parte superior mientras presiona suavemente desde la parte inferior hacia la abertura.
- Practique la aplicación de presión constante para obtener un flujo uniforme de la mezcla.
- Cambie las boquillas según la decoración deseada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de su uso, enjuague la bolsa con agua tibia para eliminar los restos de mezcla.
- Lave con detergente suave y agua caliente si es necesario.
- No utilice estropajos abrasivos que puedan dañar el material.

7. Solución de Problemas

- **Fugas:** Asegúrese de que la parte superior de la bolsa esté completamente cerrada. Verifique si hay agujeros o rasgaduras.
- **Dificultad para Presionar:** Compruebe si la bolsa está demasiado llena. Reduzca la cantidad de mezcla para facilitar el manejo.
- **Obstrucción de la Boquilla:** Limpie la boquilla y la apertura con agua caliente y un cepillo suave.

8. Disposición

Al finalizar la vida útil de la bolsa, asegúrese de disponerse de ella de manera responsable. Si es reciclable, colóquela en el contenedor correspondiente. Si no, deséchela en la basura orgánica.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir la bolsa de pastelería tamaño 3 de GGM Gastro. ¡Feliz repostería!

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Sac à Pâtisserie Taille 3

1. Informations Générales

Le sac à pâtisserie Taille 3 est un outil de cuisine essentiel pour les professionnels et les amateurs de pâtisserie. Conçu pour une utilisation efficace et facile, ce sac est idéal pour le remplissage de pâtisseries, la décoration de gâteaux et d'autres applications gourmandes.

2. Informations de Sécurité

Veillez suivre cette section de sécurité pour garantir une utilisation sans risque de votre sac à pâtisserie.

- Utilisation Appropriée: Ne pas utiliser le sac à pâtisserie pour des liquides chauds. Cela peut entraîner des brûlures ou des fuites de contenu.
- Conservation: Stocker dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil.
- Inspection: Avant chaque utilisation, examiner le produit pour déceler toute déchirure ou dommages. Ne pas utiliser un sac endommagé.
- Hygiène: Toujours laver le sac avant et après chaque utilisation pour éviter la contamination alimentaire.
- Manipulation: Évitez de trop tirer sur le sac et manipulez-le avec soin pour ne pas l'endommager.

3. Vue d'ensemble du Produits et Spécifications

Caractéristiques Techniques:

- Taille: 3
- Matériau: Plastique alimentaire
- Capacité: 1,5 L
- Dimensions: 30 cm x 22 cm
- Couleur: Transparent
- Résistance: Jusqu'à 100°C

4. Configuration et Installation

Pour utiliser votre sac à pâtisserie, suivez ces étapes:

1. Préparation: Déballez le sac à pâtisserie et vérifiez l'intégrité du produit.
2. Remplissage: Ouvrez le sac en le tenant par le bas et assurez-vous que l'ouverture est propre.
3. Utilisation d'une Douille: Insérer une douille dans l'extrémité du sac. Coupez l'extrémité du sac, si nécessaire, pour s'adapter à la taille de la douille.
4. Remplissage du sac: Remplissez le sac de la préparation désirée sans le surcharger. Ne dépassez pas 2/3 de la capacité totale.
5. Fermeture: Tenez le sac fermement par le haut et pressez pour expulser l'air. Fermez le sac avec un nœud si nécessaire.

5. Opération

Pour utiliser le sac à pâtisserie, suivez ces instructions:

- Tenez le sac par le haut pour appliquer la pression nécessaire lors du remplissage.
- Appliquez une pression uniforme pour une distribution constante.
- Pour des motifs précis, déplacez lentement le sac dans le mouvement souhaité tout en exerçant une pression modérée.

6. Nettoyage et Entretien

Le nettoyage adéquat est essentiel pour conserver votre sac à pâtisserie en bon état:

1. Rincez: Rincez le sac à pâtisserie à l'eau froide immédiatement après utilisation.
2. Lavage: Lavez avec un détergent doux et de l'eau chaude. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
3. Séchage: Laissez sécher à l'air libre complètement avant de ranger. Évitez de plier ou d'écraser le sac.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes avec votre sac à pâtisserie, vérifiez ces points:

- Fuites: Vérifiez si le sac est endommagé ou si la douille est mal fixée.
- Difficulté à Presser: Assurez-vous que le sac n'est pas trop rempli. Appuyez doucement pour éviter une pression excessive.
- Formes Inégales: Pratiquez la technique de remplissage pour une application plus uniforme.

8. Élimination

Le sac à pâtisserie ne peut pas être recyclé. Veuillez le jeter avec vos ordures ménagères. Assurez-vous de le placer dans un sac fermé pour des raisons d'hygiène.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter:

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale dell'utente per sac à poche - Dimensione 3

1. Informazioni generali

Benvenuti nel manuale dell'utente per il sac à poche di dimensione 3. Questo prodotto è progettato per offrire un'ottima maneggevolezza e precisione nella decorazione di dolci e nella preparazione di alimenti. Realizzato con materiali di alta qualità, è ideale per professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni di sicurezza

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il sac à poche.

- Assicurarsi che il prodotto non sia danneggiato prima dell'uso.
- Non utilizzare il sac à poche con sostanze chimiche aggressive o calde.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non esporre a fonti di calore.
- Pulire il prodotto con acqua e sapone prima del primo utilizzo.
- In caso di problemi durante l'uso, interrompere immediatamente e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Nome prodotto: Sac à Poche Dimensione 3
- Materiale: Polietilene
- Dimensioni: Lunghezza 30 cm
- Capacità: 500 ml
- Colore: Trasparente
- Riutilizzabile: Sì

4. Installazione e montaggio

1. Lavare il sac à poche con acqua calda e sapone prima dell'uso.
2. Scegliere una bocchetta di dimensione appropriata e inserirla nell'apertura del sac à poche.
3. Riempire il sac à poche con il composto desiderato, prestando attenzione a non riempirlo eccessivamente.
4. Spingere delicatamente il composto verso la punta e chiudere l'apertura superiore stringendo il sac à poche.

5. Funzionamento

Tenere il sac à poche con una mano, mentre con l'altra si esercita una leggera pressione per far uscire il composto attraverso la bocchetta. Regolare la pressione per controllare il flusso del materiale.

6. Pulizia e manutenzione

Dopo ogni utilizzo, lavare il sac à poche con acqua calda e sapone per rimuovere i residui. Non utilizzare utensili appuntiti per evitare di danneggiare il materiale. Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei problemi

- Se il composto non esce: controllare che la bocchetta non sia ostruita e che ci sia spazio sufficiente nel sac à poche.
- Se il sac à poche perde: controllare se ci sono strappi o forature nel materiale. Sostituire se necessario.

8. Smaltimento

Smaltire il sac à poche secondo le normative locali sui rifiuti. Se il prodotto è danneggiato, non gettarlo nel riciclo ma smaltirlo come rifiuto indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro sac à poche. Buon divertimento nella tua esperienza culinaria!