



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: 20445

Piping bag – size 4





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

EN ENGLISH

Product Manual for Piping Bag Size 4

1. General Information

The Piping Bag Size 4 is designed for professional bakers and home cooks alike, providing a reliable tool for decorating cakes, cupcakes, and other confectioneries. Made from durable materials, this piping bag ensures precision and control during application for a variety of frosting and filling techniques.

2. Safety Information

- Usage: Ensure the piping bag is appropriate for the type of icing or filling being used. Always avoid excessively hot contents to prevent damage to the bag.
- Maintenance: Regularly inspect the piping bag before each use. Do not use if damaged or torn.
- Cleaning: Clean the piping bag thoroughly after each use to prevent bacterial growth.
- Storage: Store in a cool, dry place away from direct sunlight to maintain material integrity.
- Children: Keep out of reach of children to avoid choking hazards from small components or any potential accidents.

3. Product Specifications

- Size: 4
- Material Composition: High-quality, food-safe plastic
- Capacity: Suitable for a variety of fillings
- Dishwasher Safe: Yes
- Reusable: Yes

4. Setup and Installation

1. Prepare the piping bag by ensuring it is clean and dry.
2. If using a nozzle, insert the desired piping tip into the opening of the bag.
3. Carefully fold the top of the bag down to create a cuff, allowing for easy filling.
4. Use a spatula or your hands to fill the bag with icing or filling, avoiding overfilling.
5. Once filled, remove the cuff and twist the top of the bag to secure the contents.

5. Operation

- Hold the piping bag firmly with one hand at the top and apply gentle pressure, squeezing from the top to control the flow of the icing or filling.
- Practice various techniques such as swirls, stars, and borders on a practice surface or parchment paper before applying directly to the cake or dessert.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, turn the piping bag inside out to remove any excess icing.
- Wash with warm, soapy water or place in the dishwasher for thorough cleaning.
- Allow the bag to air dry completely before storing to prevent mildew and retain its quality.

7. Troubleshooting

- Issue: Icing is not flowing smoothly.
Solution: Check for clogs in the nozzle; clean as necessary.
- Issue: Piping bag bursts or leaks.
Solution: Ensure the bag is not overfilled and inspect for damages.
- Issue: Difficulty controlling the flow of icing.
Solution: Adjust the grip and pressure on the bag; practice with smaller amounts.

8. Disposal

Dispose of the piping bag responsibly. If the bag is unusable or damaged, cut it to prevent potential hazards to wildlife and dispose of it in a recycling bin if applicable.

9. Contact

For further queries or assistance, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Spritzbeutel Größe 4

1. Allgemeine Informationen

Der Spritzbeutel Größe 4 von GGM Gastro ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das für das professionelle Backen und Dekorieren von Lebensmitteln konzipiert wurde. Er besteht aus robustem, lebensmittelechtem Material, das eine einfache Anwendung und Reinigung ermöglicht.

2. Sicherheitsinformationen

- Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Halten Sie den Spritzbeutel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Bei der Verwendung von heißen Füllungen oder anderen sensiblen Inhalten, beachten Sie die Temperatur des Inhalts, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Beschädigte Spritzbeutel nicht verwenden.
- Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass der Spritzbeutel sauber und frei von Verunreinigungen ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Lebensmittelechter Kunststoff
- Größe: 4 (Durchmesser)
- Verwendung: Backen und Dekorieren
- Farbe: Transparent
- Wiederverwendbar und spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

- Bevor Sie mit der Verwendung des Spritzbeutels beginnen, stellen Sie sicher, dass er sauber und frei von Rissen ist.
- Wählen Sie die gewünschte Tülle aus und befestigen Sie diese am Ende des Spritzbeutels.
- Füllen Sie den Spritzbeutel mit der gewünschten Mischung (z.B. Sahne, Teig) bis zu zwei Dritteln voll.
- Verschließen Sie den Spritzbeutel durch Aufrollen des oberen Teils und drücken Sie den Inhalt nach unten, um eine gleichmäßige Verwendung zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Halten Sie den Spritzbeutel mit einer Hand an der Oberseite und üben Sie mit der anderen Hand Druck auf den unteren Teil aus.
- Spritzen Sie gleichmäßig und kontrolliert, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Ändern Sie die Tüllen nach Belieben, um verschiedene Muster und Texturen zu erstellen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach Gebrauch den Spritzbeutel sofort mit warmem Wasser und etwas Spülmittel ausspülen.
- Bei Bedarf in der Spülmaschine reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Reste entfernt sind, um eine hygienische Verwendung zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie den Spritzbeutel regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen.

7. Fehlerbehebung

- Sollte der Spritzbeutel undicht sein, überprüfen Sie die Tülle auf eine sichere Befestigung.
- Bei Schwierigkeiten beim Spritzen, stellen Sie sicher, dass der Beutel nicht überfüllt ist und dass Sie gleichmäßigen Druck ausüben.
- Bei anhaltenden Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Spritzbeutel gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle.
- Überlegen Sie, ob das Produkt recycelbar ist, und handeln Sie entsprechend den Recyclingrichtlinien Ihrer Region.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Pijpzak - Grootte 4

1. Algemene Informatie

De piping bag grootte 4 is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en bakkerij. Het product is geschikt voor het decoreren van taarten, gebak en andere lekkernijen.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de piping bag bij gebruik niet in contact komt met scherpe voorwerpen om beschadiging te voorkomen.
- Gebruik het product uitsluitend voor het beoogde doel.
- Houd buiten bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen. Vervang indien nodig.
- Bij gebruik van warme of hete materialen, let op voor mogelijke brandwonden.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 35 cm (lengte)
- Materiaal: Voedselveilige kunststof
- Kleur: Transparant
- Capaciteit: Tot 1 liter
- Geschikt voor: Professioneel en thuisgebruik
- Wasbaar: Ja, herbruikbaar

4. Setup en Installatie

- Voorbereiding: Zorg ervoor dat de werkplek schoon en droog is.
- Vul de piping bag met de gewenste vulling door deze open te houden en zorgvuldig te vullen.
- Hoeveelheid: Vul de tas niet meer dan voor twee derde zodat deze comfortabel te hanteren is.
- Sluit de piping bag door de bovenkant stevig vast te knijpen en eventueel met een draadje of clip af te sluiten.
- Bevestig een spuitmond op de punt indien gewenst.

5. Gebruik

- Houd de piping bag met één hand vast en gebruik de andere hand om te knijpen.
- Begin met het decoreren of vullen van uw producten volgens uw gewenste ontwerp en techniek.
- Beweeg gelijkmatig en met gecontroleerde druk voor het beste resultaat.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de piping bag na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen om beschadiging van het materiaal te voorkomen.
- Laat de piping bag volledig drogen voordat u deze opbergt.
- Controleer op eventuele slijtage of beschadigen voor elk gebruik.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De piping bag lekt.
Oplossing: Controleer op beschadigingen en vervang indien nodig.
- Probleem: Vulling komt niet uit de spuitmond.
Oplossing: Controleer of de spuitmond verstopt is en maak deze indien nodig schoon.
- Probleem: Oncomfortabel in gebruik.
Oplossing: Controleer de vulhoeveelheid en pas deze aan.

8. Afvalverwerking

Gooi de piping bag weg in de daarvoor bestemde kunststof afvalcontainers of volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van huishoudelijk afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bolsa de Manga Tamaño 4

1. Información General

La bolsa de manga tamaño 4 es una herramienta esencial para decorar pasteles, galletas y otros productos de repostería. Diseñada para ser resistente y fácil de usar, permite un control preciso en la aplicación de cremas, glaseados y rellenos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Correcto:** Utilice la bolsa de manga únicamente para su propósito previsto. No la utilice para líquidos muy calientes o productos corrosivos.
- **Manejo:** Asegúrese de que la bolsa está bien sujeta para evitar derrames.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar fresco y seco. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- **Inspección:** Antes de usar, inspeccione la bolsa en busca de cualquier daño. No use si hay perforaciones o rasgaduras.
- **Limpieza:** Lave la bolsa antes del primer uso y después de cada uso para evitar contaminaciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 38 cm
- **Material:** Polietileno
- **Color:** Transparente
- **Resistencia:** Adecuada para uso en frío y caliente
- **Capacidad:** Apta para diversas cantidades de crema y rellenos

4. Instalación y Configuración

1. **Selección de Puntas:** Elija la punta adecuada para el tipo de decoración deseada.
2. **Colocación de la Punta:** Introduzca la punta en la apertura de la bolsa.
3. **Relleno:** Llene la bolsa con el producto deseado hasta 2/3 de su capacidad.
4. **Cierre:** Evite que el producto se salga al cerrar la parte superior de la bolsa con un lazo firme o cintas.

5. Operación

- Sostenga la bolsa con una mano en la parte superior y utilice la otra mano para presionar suavemente en la parte inferior.
- Controle la cantidad de producto que sale ajustando la presión ejercida.
- Para líneas finas, aplique una presión constante. Para aumentos de volumen, presione con mayor fuerza.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la bolsa de manga inmediatamente después de su uso con agua tibia y jabón suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos.
- Se puede utilizar una esponja suave para limpiar el interior.
- Deje secar completamente antes de almacenar.

7. Solución de Problemas

- **Fugas en la Bolsa:** Verifique si hay más de un producto en la bolsa o si la punta está limpia y sin obstrucciones.
- **Dificultad para Presionar:** Asegúrese de que la bolsa no esté demasiado llena y de que las puntas no estén obstruidas.
- **Dañada:** Si la bolsa presenta un desgaste o rasgaduras, deséchela y reemplace.

8. Eliminación

Deseche la bolsa de manga de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos de plástico. No la arroje en el medio ambiente.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contacte con nosotros:

Correo Electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour Sac à Douille Taille 4

1. Informations Générales

Le sac à douille taille 4 est un outil essentiel pour toutes vos créations culinaires, permettant de décorer et de garnir vos plats avec précision. Fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, ce sac à douille est idéal pour une utilisation à la maison ou dans un environnement professionnel.

2. Informations de Sécurité

- Vérifiez toujours l'intégrité du sac avant utilisation. Les sacs endommagés doivent être rejetés.
- Ne pas surcharger le sac lors de son utilisation, cela pourrait entraîner des déchirures.
- Toujours utiliser avec des embouts adaptés pour éviter tout éclaboussement.
- Garder hors de portée des enfants pour éviter tout risque d'étouffement.
- Ne pas utiliser pour des aliments chauds (au-dessus de 60°C) afin d'éviter toute brûlure ou déformation du produit.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Taille : 4
- Matériau : Plastique alimentaire
- Capacité : Environ 1 litre
- Couleur : Transparent
- Adapté pour : Crèmes, garnitures, sauces

4. Configuration et Installation

1. Dépliez le sac à douille et assurez-vous qu'il est propre et sec.
2. Choisissez l'embout souhaité et placez-le à l'extrémité du sac.
3. Remplissez le sac avec votre crème ou garniture jusqu'à environ 2/3 de sa capacité.
4. Tournez le haut du sac pour fermer hermétiquement et évacuer l'air excessif.
5. Tenez le sac avec un poing ferme pour une meilleure prise lors de l'utilisation.

5. Utilisation

- Positionnez l'embout à l'endroit désiré sur le plat.
- Appliquez une pression constante pour guider la garniture en ligne ou en motif.
- Relâchez la pression pour interrompre le flux de garniture.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez immédiatement après utilisation pour éviter le séchage des résidus.
- Rincez le sac à l'eau froide et nettoyez avec un détergent doux.
- Ne pas utiliser d'outils abrasifs qui pourraient rayer ou endommager le sac.
- Laissez sécher à l'air libre, à l'abri de la chaleur directe.

7. Dépannage

- Si le sac se déchire : passez à un autre sac et vérifiez l'application de la pression.
- Si la garniture ne sort pas : vérifiez que l'embout n'est pas obstrué.
- Si le sac se remplit trop rapidement : réduisez la quantité de garniture ajoutée.

8. Élimination

- Jetez le sac à douille utilisé conformément aux réglementations locales en matière de déchets.
- Si possible, recyclez dans les installations appropriées pour les plastiques.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Sac à Poche Size 4

1. Informazioni Generali

Il sac à poche Size 4 è un utensile professionale progettato per facilitare la decorazione e la preparazione di dolci, dessert e piatti vari. Realizzato con materiali di alta qualità, offre durata e facilità d'uso per chef professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima dell'uso, verificare che il sac à poche non sia danneggiato. Non utilizzare se presenta segni di usura.
- Non esporre il sac à poche a temperature elevate o sorgenti di calore.
- Lavare il sac à poche prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo per evitare contaminazioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il sac à poche per scopi diversi da quelli per cui è progettato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 4
- Materiale: Plastica resistente
- Colore: Trasparente
- Utilizzo: Perfetto per decorazioni dolci, crema, panna, e altri alimenti
- Capacità: 1,5 litri

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il sac à poche dalla confezione.
2. Scegliere una punta adatta in base all'uso desiderato e fissarla saldamente all'estremità del sac à poche.
3. Piegare la parte superiore del sac à poche per facilitare il riempimento.
4. Riempire il sac à poche con il contenuto scelto, evitando di riempirlo eccessivamente.
5. Arrotondare la parte superiore del sac à poche e spremere delicatamente per rimuovere l'aria in eccesso.
6. Assicurarsi che la punta sia rivolta verso il basso e pronta per l'uso.

5. Uso

- Tenere il sac à poche con una mano alla base e utilizzare l'altra mano per spremere il contenuto.
- Modificare la pressione per controllare il flusso del contenuto.
- Applicare il contenuto su dolci e piatti seguendo la forma e il design desiderati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il sac à poche dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone neutro.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Risciacquare abbondantemente e lasciare asciugare all'aria.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il contenuto non esce.
Soluzione: Controllare che la punta non sia ostruita e che ci sia una pressione sufficiente.
- Problema: Il sac à poche perde.
Soluzione: Verificare che la punta sia fissata correttamente e che non ci siano fori o strappi nel materiale.

8. Smaltimento

Smaltire il sac à poche secondo le normative locali sui rifiuti. Se il sac à poche è danneggiato, non gettarlo nell'ambiente ma conferirlo ai punti di raccolta appositamente designati.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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