



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: 20550

Piping bag – size 5





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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Piping Bag (Size 5)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Piping Bag (Size 5). This product is designed for both professional and home use, making it an essential tool for decorating and creating beautiful culinary presentations. Please read this manual carefully to ensure safe and effective use of the product.

2. Safety Information

- Proper Handling: Always handle the piping bag with care. Avoid sharp objects that may puncture the bag.
- Material Safety: Ensure the piping bag is safe for food use. Do not expose it to extreme temperatures beyond its specified range.
- Cleaning Precautions: Ensure the piping bag is thoroughly cleaned before and after use to avoid contamination.
- Storage: Store the bag in a cool, dry place away from direct sunlight to prevent degradation of materials.
- Children: Keep the piping bag and its components out of reach of children to avoid choking hazards.

3. Product Specifications

- Size: 5
- Material: High-quality food-safe plastic
- Capacity: Suitable for heavy cream and fondant decoration
- Color: Transparent
- Features: Reusable and easy to clean

4. Setup and Installation

1. Preparation: Before using the piping bag, ensure it is clean and dry.

2. Filling the Bag:

- Cut off the tip of the piping bag to your desired size if necessary.
- Place your chosen piping tip inside the bag if using one.
- Fill the bag with the desired filling, ensuring not to overfill it (maximum 2/3 full).
- Twist the open end of the bag to push contents down towards the tip.

3. Sealing the Bag: Hold the twisted end firmly to maintain pressure and avoid leakage during use.

5. Operation

To use the piping bag effectively:

- Grip the bag near the filled end, applying pressure to control the flow of the contents.
- Use consistent pressure to achieve even lines or shapes as desired.
- Practice on a separate surface if you are new to piping techniques.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: After use, rinse the piping bag under warm water to remove residue.
- Washing: Clean with mild soap and water, or place it on the top rack of the dishwasher if labeled as dishwasher-safe.
- Drying: Allow the piping bag to air dry completely before storing.

7. Troubleshooting

- Leakage: If the bag leaks, ensure it is properly sealed at the twisted end and the tip is intact.
- Clogged Tip: If the tip becomes clogged, remove it and rinse under warm water to clear the blockage.
- Difficulty in Control: If you cannot control the flow, check the filling amount and adjust your grip based on the contents.

8. Disposal

Dispose of the piping bag responsibly in accordance with local waste disposal regulations. If the bag is beyond repair, do not recycle but dispose of it in general waste to prevent environmental harm.

9. Contact

For any further questions or assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing the GGM Gastro Piping Bag. We hope you enjoy using it for all your culinary creations!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Spritztüte Größe 5 (20550)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf unserer Spritztüte Größe 5. Dieses Produkt ist ideal zum Dekorieren und Füllen von Kuchen, Gebäck und anderen Desserts. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um Sicherheitsinformationen, Anweisungen zur Installation, Bedienung, Reinigung und Wartung zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Spritztüte nicht für heiße Flüssigkeiten oder Mischungen über 70 °C, um Verbrühungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Spritztüte von scharfen Gegenständen fern, um Beschädigungen zu verhindern.
- Verwenden Sie die Spritztüte nur gemäß den angegebenen Anweisungen.
- Durch unsachgemäßen Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen. Die Spritztüte darf nicht von Kindern ohne Aufsicht verwendet werden.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Spritztüte auf Risse oder Beschädigungen. Verwenden Sie sie nicht, wenn sie beschädigt ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Spritztüte Größe 5 (20550)
- Material: Lebensmittelechter Kunststoff
- Höhe: 30 cm
- Breite: 18 cm
- Fassungsvermögen: 500 ml
- Reinigung: Spülmaschinenfest
- Farbe: Transparent

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Spritztüte vorsichtig aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig und unbeschädigt sind.
3. Wählen Sie eine geeignete Düse, die zu Ihrer Anwendung passt, und setzen Sie diese in die Spritztüte ein.
4. Füllen Sie die Spritztüte mit der gewünschten Mischung (z.B. Sahne, Zuckerguss) und drücken Sie die Luft heraus, um ein präzises Füllen zu gewährleisten.

5. Bedienung

1. Halten Sie die Spritztüte mit einer Hand an der Basis und mit der anderen Hand an der Spitze.
2. Drücken Sie sanft, um die Füllung gleichmäßig aus der Düse zu drücken.
3. Bewegen Sie die Spritztüte in der gewünschten Bewegung, um dekorative Muster zu erstellen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch die Spritztüte sofort mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Verwenden Sie keine kratzenden Schwämme oder Chemikalien, die das Material beschädigen könnten.
- Die Spritztüte ist spülmaschinenfest, aber zur besseren Pflege empfehlen wir die Handreinigung.

7. Fehlersuche

- Problem: Spritztüte gibt kein Material frei.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob die Düse richtig sitzt und die Spritztüte nicht überfüllt ist.
- Problem: Die Spritztüte ist beschädigt.
- Lösung: Entsorgen Sie die Spritztüte und verwenden Sie keine beschädigten Produkte.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Spritztüte gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Achten Sie darauf, Umweltschäden zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Spuitzak GROOTTE 5

1. Algemene Informatie

De spuitzak grootte 5 is een essentieel hulpmiddel voor zowel professionele als amateur-koks. Het product is ontworpen voor het decoreren van taarten, gebak en andere culinaire creaties. Deze spuitzak biedt een handige manier om glazuur, room of andere vullingen nauwkeurig aan te brengen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de spuitzak alleen voor het beoogde doel en volgens de instructies in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat de spuitzak vrij is van scheuren of beschadigingen voordat u deze gebruikt.
- Houd de spuitzak buiten het bereik van kinderen om verstikkingsgevaar te voorkomen.
- Was de spuitzak goed af na gebruik om schimmelvorming en bacteriegroei te voorkomen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om de spuitzak te reinigen, dit kan schade veroorzaken.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Polyethyleen
- Afmetingen: 50 cm (hoogte)
- Inhoud: Tot 3 liter
- Kleur: Transparant
- Geschikt voor: Voedselcontact

4. Setup en Installatie

- Kies een geschikte en schone plek om de spuitzak te gebruiken.
- Snijd het uiteinde van de spuitzak op de gewenste maat met een scherpe schaar. Hoe groter het gat, hoe breder de spuitopening.
- Plaats een spuitmondje op het gesneden uiteinde voor gedetailleerde decoratie, en zorg ervoor dat het goed vastzit.
- Vul de spuitzak met de gewenste vulling, zoals room of glazuur, tot maximaal 2/3 van de capaciteit om te voorkomen dat deze overloopt.
- Sluit de spuitzak door de bovenkant naar beneden te vouwen en stevig vast te houden tijdens het spuiten.

5. Gebruik

- Houd de spuitzak in een comfortabele positie, met de punt naar beneden gericht.
- Druk gelijkmatig en consistent op de spuitzak om de inhoud eruit te laten komen.
- Experimenteer met verschillende spuittechnieken voor optimale resultaten bij het decoreren.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, vul de spuitzak met warm water en een mild afwasmiddel.
- Spoel de binnenkant grondig uit om resten te verwijderen.
- Laat de spuitzak aan de lucht drogen, bij voorkeur in een schone en droge omgeving.
- Controleer de spuitzak op beschadigingen voordat u deze opnieuw gebruikt. Vervang indien nodig.

7. Problemen oplossen

- Probleem: Spuitzak lekt aan de onderkant.
Oplossing: Controleer of de spuitzak goed is gesloten en dat er geen scheuren zijn.
- Probleem: Inhoud komt niet goed uit de spuitmond.
Oplossing: Controleer of het mondstuk goed is bevestigd en of het gat niet te klein is.

8. Afvoer

- De spuitzak is niet recyclebaar en dient te worden weggegooid bij huishoudelijk afval. Zorg ervoor dat het veilig wordt afgevoerd in overeenstemming met lokale richtlijnen.

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 Pastelería Tamaño 5

1. Información General

La bolsa de pastelería tamaño 5 está diseñada para facilitar la decoración y el emplatado en repostería y gastronomía. Fabricada con materiales de alta calidad, garantiza resistencia y durabilidad. Es ideal para el uso tanto profesional como doméstico.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado únicamente para uso en repostería. No lo utilice para fines no relacionados.
- Advertencias: Mantenga fuera del alcance de los niños. Evite el contacto con objetos afilados que puedan perforar la bolsa.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar fresco y seco, lejos de fuentes de calor y luz solar directa.
- Materiales: Asegúrese de que no exista alergia a los materiales utilizados en la bolsa. Consulte la etiqueta de información de materiales si es necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Producto: Bolsa de Pastelería Tamaño 5
- Dimensiones: 32 cm x 18 cm
- Capacidad: Aprox. 1,5 litros
- Material: Polipropileno de alta calidad
- Color: Transparente
- Resistente a Temperatura: Hasta 80°C
- Uso: Descartable

4. Configuración e Instalación

1. Retire la bolsa de su envoltorio.
2. Corte la punta de la bolsa según el grosor deseado.
3. Inserte una boquilla de su elección si desea un acabado especial.
4. Llena la bolsa con el contenido deseado, asegurándose de no sobrellenarla.
5. Cierre la bolsa girando la parte superior y asegúrela con una banda elástica o clip.

5. Operación

- Sostenga la bolsa firmemente con una mano y aplique una presión suave y constante con la otra mano para distribuir el contenido.
- Cambie las boquillas según sea necesario para obtener diferentes efectos de decoración.

6. Limpieza y Mantenimiento

Este producto es desechable. Después de su uso, deséchelo adecuadamente sin intentar limpiar o reutilizar.

7. Solución de Problemas

- La bolsa se rompe: Asegúrese de no sobrecargar la bolsa o utilizar boquillas inadecuadas.
- Dificultad para aplicar presión: Verifique que la bolsa no esté demasiado llena o que no esté obstruida en la boquilla.

8. Eliminación

Deseche la bolsa de pastelería en un recipiente de residuos adecuado. No arroje al medio ambiente y siga las regulaciones locales para la eliminación de productos de plástico.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Poche à Douille Taille 5

1. Information Générale

La poche à douille Taille 5 est un outil essentiel pour les pâtisseries et les chefs qui souhaitent décorer des gâteaux, des desserts ou des plats de manière précise. Conçue pour une utilisation professionnelle et domestique, cette poche à douille facilite l'application de crèmes, de sauces et de pâtes.

2. Informations de Sécurité

- Avant utilisation, vérifier l'intégrité de la poche ; ne pas utiliser si elle présente des fissures ou des déchirures.
- Garder hors de portée des enfants.
- Ne pas exposer à des températures extrêmes.
- Ne pas utiliser avec des produits chimiques ou des substances corrosives.
- Pour éviter les obstructions, ne pas trop remplir la poche.
- Laver soigneusement après chaque utilisation.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Nom: Poche à Douille Taille 5
- Matériau: Polyéthylène de haute qualité
- Dimensions: Longueur 50 cm
- Capacité: 1000 ml
- Couleur: Transparent
- Type: Jetable

4. Configuration et Installation

1. Déballage: Retirer la poche de son emballage.
2. Préparation: S'assurer que la surface de travail est propre.
3. Insertion de la Douille: Couper l'extrémité de la poche à la longueur désirée puis insérer la douille choisie.
4. Remplissage: Remplir la poche avec le mélange souhaité en n'atteignant pas le bord supérieur.
5. Fermeture: Tourner et serrer le haut de la poche pour éviter tout déversement.

5. Fonctionnement

- Tenir la poche par la partie supérieure avec une main et utiliser l'autre pour diriger le jet.
- Appliquer une pression régulière pour contrôler le débit du contenu.
- Alterner la pression de la main sur le haut pour créer différents motifs et formes.

6. Nettoyage et Entretien

- Ne pas réutiliser les poches jetables après usage.
- Pour les poches réutilisables, rincer immédiatement après utilisation à l'eau chaude.
- Utiliser une brosse douce et un savon doux si nécessaire.
- Sécher complètement avant de ranger.

7. Dépannage

- Problème: Obstruction dans la douille.
- Solution: Retirer la douille et rincer sous l'eau chaude.
- Problème: Fuite au niveau de la couture.
- Solution: Jeter la poche et en utiliser une nouvelle.

8. Élimination

- Jeter les poches à douille usagées dans une poubelle adaptée.
- Respecter les réglementations locales concernant l'élimination des plastiques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Sacchetti da Pasticceria Dimensione 5

1. Informazioni Generali

Questo sacchetto da pasticceria è progettato per la decorazione di dolci e preparazioni culinarie. Realizzato in materiale di alta qualità, è resistente e facile da usare, ideale per professionisti e appassionati.

2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurati che il sacchetto non entri in contatto con fonti di calore eccessive per evitare il rischio di scioglimento o rottura.
- Non utilizzare il sacchetto per contenere sostanze chimiche o cibi non idonei.
- Tenere lontano dai bambini. L'uso sotto la supervisione di un adulto è consigliato.
- Non utilizzare se il sacchetto presenta segni di danneggiamento o deterioramento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 50 cm
- Materiale: Polietilene di alta qualità
- Capacità: Resistente all'uso continuo
- Utilizzo: Monouso

4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere la punta di decorazione appropriata in base al tipo di decorazione desiderata.
2. Inserire la punta nel sacchetto da pasticceria.
3. Tagliare la parte superiore del sacchetto in modo da alloggiare saldamente la punta.
4. Riempire il sacchetto con la crema o la pasta desiderata, evitando di riempirlo completamente.
5. Raccogliere il sacchetto con una mano e tenere la parte superiore chiusa con l'altra mano per evitare fuoriuscite.

5. Funzionamento

- Premere delicatamente il sacchetto per applicare la crema o la pasta.
- È possibile variare la pressione per ottenere risultati diversi.
- Per decorazioni più dettagliate, utilizzare movimenti lenti e controllati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Il sacchetto è monouso e non deve essere lavato o riutilizzato.
- Smaltire il sacchetto usato secondo le normative locali per la gestione dei rifiuti.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il sacchetto perde, controllare che non ci siano fori o strappi. Se si riscontra un danno, sostituire il sacchetto.
- Se la crema non fuoriesce, assicurarsi che la punta scelta sia adeguata e che non sia ostruita.

8. Smaltimento

Il sacchetto da pasticceria è realizzato in polietilene. Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei rifiuti di plastica.

9. Contatto

Per ulteriori domande o informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania