

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: 37998

Pizza oven brush made of wood



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Pizza Oven Brush

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Pizza Oven Brush. This high-quality brush is specifically designed for maintaining cleanliness and efficiency in the use of pizza ovens. It features a durable wooden handle and robust bristles to effectively remove residues from your oven surfaces.

2. Safety Information

- Always ensure the pizza oven is turned off and cooled down before cleaning.
- Keep the brush out of reach of children to prevent any accidents.
- Do not use the brush while the oven is in operation.
- Inspect the brush regularly for any wear or damage, and discontinue use if any is found.
- Avoid using harsh chemicals or abrasive materials while cleaning.
- Use the brush only for its intended purpose – cleaning the pizza oven.

3. Product Specifications

- Brand: GGM Gastro
- Product: Pizza Oven Brush
- Material: Wooden handle; durable bristles
- Length: 50 cm
- Weight: 0.8 kg

4. Setup and Installation

1. Unbox the pizza oven brush and inspect it for any shipping damage.
2. Ensure that the bristles are intact and firmly attached to the brush head.
3. No assembly is required; the brush is ready to use out of the box.
4. Store the brush in a dry, clean place away from heat sources.

5. Operation

1. Before using, ensure the oven is turned off and cooled down sufficiently.
2. Grip the wooden handle firmly to maintain control.
3. Use the brush in a sweeping motion to remove any residues or debris from the oven floor and walls.
4. For best results, work in sections to ensure thorough cleaning.
5. After cleaning, inspect the oven to make sure no bristles have come loose.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the brush after each use by gently shaking off excess debris.
- Rinse the bristles with warm water to remove any food particles.
- Do not submerge the wooden handle in water to avoid damage.
- Allow the brush to air dry completely before storing to prevent mold or deterioration.

7. Troubleshooting

- If bristles become loose, do not attempt to reattach them; instead, discontinue use and replace the brush.
- If you experience difficulty cleaning stubborn residues, consider soaking the area with water prior to brushing to soften debris.

8. Disposal

- Dispose of the pizza oven brush according to local regulations for wood waste.
- The brush should not be incinerated as it may release harmful emissions.

9. Contact

For any further inquiries or assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Pizzaofenbürste aus Holz

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Pizzaofenbürste aus Holz entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Reinigen Ihres Pizzaofens zu helfen und die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern. Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effektiv verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung nur für den vorgesehenen Zweck: Diese Bürste ist ausschließlich zur Reinigung von Pizzaöfen bestimmt. Verwenden Sie sie nicht für andere Zwecke.
- Vorsicht bei der Verwendung der Bürste: Achten Sie darauf, dass Sie die Bürste nicht überhitzen oder in direkten Kontakt mit Flammen bringen.
- Geeignete Kleidung: Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe und Schutzkleidung, um Verletzungen zu vermeiden.
- Benutzung durch Erwachsene: Kinder dürfen die Bürste nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen verwenden.
- Reinigung der Bürste: Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel. Verwenden Sie stattdessen warmes Seifenwasser und lassen Sie die Bürste an der Luft trocknen.
- Lagerung: Lagern Sie die Bürste an einem trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Holz-Pizzaofenbürste
- Material: Holz und natürliche Borsten
- Abmessungen: 50 cm x 10 cm
- Gewicht: 400 g
- Einsatz: Vorzugsweise für Holz- und Gas-Pizzaöfen geeignet

4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie die Bürste vorsichtig aus der Verpackung.
2. Inspektion: Überprüfen Sie die Bürste auf Beschädigungen. Bei sichtbaren Schäden verwenden Sie das Produkt nicht.
3. Benutzung vorbereiten: Stellen Sie sicher, dass der Pizzaofen ausgeschaltet und abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

5. Betrieb

1. Reinigung des Pizzaofens: Nutzen Sie die Bürste, um die Innenseite des Pizzaofens gründlich zu reinigen. Achten Sie darauf, alle Rückstände und Asche abzubürsten.
2. Bewegung: Führen Sie die Bürste in sanften, gleichmäßigen Bewegungen hin und her. Vermeiden Sie starken Druck, um die Borsten nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach Gebrauch: Waschen Sie die Bürste in warmem Seifenwasser. Vermeiden Sie das Eintauchen der Bürste in Wasser für längere Zeit.
- Trocknung: Lassen Sie die Bürste vollständig an der Luft trocknen, bevor Sie sie lagern.
- Regelmäßige Inspektion: Überprüfen Sie die Borsten regelmäßig auf Abnutzung und ersetzen Sie die Bürste gegebenenfalls.

7. Fehlerbehebung

- Bürste reinigt nicht effektiv: Überprüfen Sie, ob die Borsten abgenutzt sind. Bei Bedarf die Bürste ersetzen.
- Bürste bleibt im Ofen stecken: Versuchen Sie, sanft zu wackeln, um die Bürste zu lösen. Verwenden Sie die Bürste in Zukunft vorsichtiger.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Bürste gemäß den lokalen Vorschriften für Holzprodukte. Achten Sie darauf, dass die Entsorgung umweltfreundlich erfolgt.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Pizzasteen Borstel van Hout

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Pizzasteen Borstel van Hout. Deze borstel is ontworpen om pizza-ovens en bakstenen effectief schoon te maken en te onderhouden. Het gebruik van hoogwaardige materialen zorgt ervoor dat deze borstel lang meegaat.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de borstel altijd voor het aanbevolen doel.
- Houd de borstel buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de borstel niet op een verhitte oppervlak om brand of verwondingen te voorkomen.
- Controleer de borstel regelmatig op slijtage; vervang indien nodig.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om de borstel te reinigen, dit kan de borstel beschadigen.
- Berg de borstel op een droge plaats op na gebruik om schimmelvorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Hout
- Afmetingen: 60 cm (lengte)
- Gewicht: 750 g
- Kleur: Natuurlijk hout

4. Installatie en Opstelling

1. Haal de borstel uit de verpakking.
2. Controleer of er geen beschadigingen zijn aan de borstel.
3. Plaats de borstel op een vlakke, veilige ondergrond in de buurt van de pizza-oven.
4. Zorg ervoor dat u voldoende ruimte heeft om de borstel te gebruiken zonder obstakels.

5. Bediening

1. Gebruik de borstel vlak nadat de pizza uit de oven is gehaald, terwijl de steen of oven nog warm is.
2. Beweeg de borstel heen en weer voorzichtig over de baksteen of de ovenwand.
3. Zorg ervoor dat u alle delen van de steen of oven bereikt voor een grondige reiniging.
4. Na gebruik, maak de borstel schoon met een droge doek om etensresten te verwijderen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de borstel na elk gebruik met een zachte, drogende doek.
- Vermijd het gebruik van water of reinigingsmiddelen, omdat dit het hout kan beschadigen.
- Bewaar de borstel op een droge plaats om de levensduur te verlengen.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang de borstel indien nodig.

7. Problemen oplossen

- Borstel werkt niet effectief: Controleer op slijtage of beschadiging van de borstelharen.
- Hout is gescheurd of gebroken: Vervang de borstel onmiddellijk om veilig gebruik te waarborgen.
- Vlekken op de borstel: Reinig met een droge doek. Vermijd nat reinigen om knappen te voorkomen.

8. Afvoer

- Gooi de borstel op een verantwoorde manier weg.
- Het hout kan als biomateriaal worden gerecycled, afhankelijk van lokale richtlijnen.
- Raadpleeg de lokale regelgeving voor het afvoeren van houten producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cepillo para Horno de Pizza de Madera

1. Información General

Este manual proporciona información esencial sobre el uso y mantenimiento del Cepillo para Horno de Pizza de Madera. Diseñado para facilitar la limpieza y el cuidado de su horno de pizza, este cepillo es una herramienta indispensable para los amantes de la cocina al aire libre y los profesionales de la pizzería.

2. Información de Seguridad

- Utilice el cepillo únicamente para su propósito previsto.
- No permita que niños menores de 12 años utilicen el cepillo sin supervisión.
- Mantenga el cepillo alejado de fuentes de calor excesivas.
- Inspeccione el cepillo antes de cada uso. Si observa signos de desgaste, como cerdas sueltas o deterioradas, no lo utilice.
- Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y libre de obstáculos.
- Evite el contacto con superficies afiladas o abrasivas durante la limpieza del horno.
- Almacene en un lugar fresco y seco después de su uso para prolongar la vida útil del cepillo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Madera
- Longitud: 50 cm
- Uso: Limpieza de hornos de pizza
- Tamaño de la cabeza del cepillo: 15 cm
- Peso: 300 g

4. Instalación y Configuración

1. Retire el cepillo de su embalaje.
2. Asegúrese de que el mango de madera esté libre de imperfecciones o daños.
3. El cepillo está listo para usarse, no requiere ensamblaje adicional.

5. Operación

1. Deje que su horno de pizza se enfríe.
2. Utilice el cepillo para eliminar la ceniza y los residuos de comida de la superficie del horno, haciendo movimientos suaves y uniformes.
3. Mantenga la cabeza del cepillo en contacto con la superficie a limpiar para una eficacia óptima.
4. Después de limpiar, revise las cerdas del cepillo y retire cualquier resto que pueda quedar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el cepillo con un paño húmedo para eliminar cualquier residuo acumulado.
- No sumerja el cepillo en agua ni use detergentes agresivos.
- Inspeccione las cerdas regularmente y reemplácelo si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Si nota que las cerdas están sueltas o desgastadas, es hora de reemplazar el cepillo.
- Si el cepillo no limpia correctamente, verifique que la superficie del horno esté suficientemente fría y libre de grasa.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del cepillo, deséchelo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos de madera.
- Recicle cualquier parte que sea reciclable donde sea posible.

9. Contacto

Para consultas, asistencia y más información sobre nuestros productos, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour Brosse à Pizza en Bois

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Brosse à Pizza en Bois. Cet outil de cuisine est conçu pour vous aider à manipuler vos pizzas avec facilité et sécurité. Il est fabriqué en bois de haute qualité et a été conçu pour un usage professionnel et domestique.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours la brosse dans des conditions de sécurité appropriées.
- Évitez tout contact avec des surfaces brûlantes pour prévenir les brûlures.
- Ne laissez pas la brosse à la portée des enfants.
- Inspectez la brosse avant chaque utilisation pour vérifier qu'elle n'est pas endommagée.
- Ne nettoyez pas la brosse à l'aide de produits chimiques agressifs ou abrasifs.
- N'utilisez pas la brosse pour d'autres usages que celui pour lequel elle a été conçue.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Bois
- Dimensions : 50 x 10 cm
- Poids : 0,5 kg
- Utilisation : Manipulation de pizzas dans un four
- Convient pour : Fours à pizza et autres types de fours

4. Configuration et Installation

1. Déballez soigneusement la brosse à pizza et retirez tout emballage.
2. Inspectez le produit pour vous assurer qu'il est en bon état.
3. Placez la brosse à pizza à proximité de votre four dans un endroit sec et propre pour un accès facile.
4. Ne nécessite pas d'installation supplémentaire.

5. Opération

- Avant d'utiliser la brosse, assurez-vous que le four est en préchauffage à la température désirée.
- Utilisez la brosse pour transférer votre pizza dans le four en la glissant sous celle-ci.
- Une fois la pizza cuite, utilisez la brosse pour retirer la pizza du four avec précaution.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, retirez les résidus de pizza et nettoyez la brosse avec un chiffon humidifié.
- Ne plongez pas la brosse dans l'eau ni ne la laissez tremper.
- Conservez dans un endroit sec pour éviter la déformation.

7. Dépannage

- Si la brosse commence à se fissurer ou à se déformer, cessez de l'utiliser immédiatement.
- Pour toute anomalie ou dommage avéré, contactez le service client pour assistance.

8. Élimination

- Ne jetez pas la brosse à la poubelle. Recyclez-la si possible selon les recommandations locales de traitement des déchets.
- Si vous ne pouvez pas recycler, assurez-vous qu'elle soit éliminée dans un centre de déchets approprié.

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: Spazzola per Forno a Pizza in Legno

1. Informazioni Generali

La spazzola per forno a pizza in legno è progettata per rimuovere i residui di cibo e farina dalla superficie del forno, garantendo una cottura ottimale delle vostre pizze. Realizzata con materiali di alta qualità, questa spazzola è essenziale per mantenere il vostro forno pulito e funzionante.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la spazzola solo per gli scopi previsti.
- Assicurarsi che il forno sia spento e raffreddato prima di utilizzare la spazzola.
- Non utilizzare la spazzola in presenza di fiamme o materiali infiammabili.
- Controllare regolarmente la spazzola per verificare eventuali usure o danni.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare di esercitare troppa pressione durante la pulizia per non danneggiare le superfici.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Legno
- Dimensioni: 50 cm di lunghezza
- Utilizzo: Pulizia di forni a pizza
- Manico ergonomico per un'ottima presa
- Testa in legno resistente

4. Installazione e Setup

La spazzola non richiede alcuna installazione. Prima dell'uso, controllare che sia pulita e in buone condizioni. Non è necessaria alcuna preparazione particolare.

5. Funzionamento

1. Assicurarsi che il forno sia spento e freddo.
2. Tenere la spazzola per il manico ergonomico.
3. Passare la testa della spazzola sulla superficie del forno, rimuovendo i residui di cibo e farina.
4. Ripetere l'operazione fino a ottenere una superficie pulita.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire la spazzola rimuovendo eventuali residui.
- Non immergere la spazzola in acqua.
- Conservare la spazzola in un luogo asciutto e ventilato.
- Si consiglia di trattare il legno con olio per legno ogni tanto per preservarne la qualità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la spazzola si presenta usurata o danneggiata, interrompere l'uso e sostituirla.
- In caso di difficoltà nel rimuovere i residui, verificare se la superficie del forno è fredda e se la spazzola è pulita.

8. Smaltimento

- Non gettare la spazzola nella spazzatura comune.
- La spazzola in legno può essere smaltita nel compost, se applicabile, o presso un centro di raccolta rifiuti.
- Assicurarsi di seguire le normative locali per lo smaltimento del legno.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania