

ggmgastro

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: 38933

Wooden spoon – Length: 35 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual: GGM Gastro Wooden Spoon 35 cm

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Wooden Spoon 35 cm. This high-quality kitchen utensil is designed for stirring, serving, and food preparation. Crafted from durable wood, it provides an excellent alternative to metal or plastic utensils, ensuring that your cookware remains scratch-free and safe for usage.

2. Safety Information

- Always use the wooden spoon for its intended purpose.
- Avoid using the spoon with hot surfaces or in boiling liquids to prevent warping or damage.
- Do not leave the wooden spoon in a pot while cooking, as it may overheat.
- Ensure the spoon is kept away from sharp objects to maintain its integrity.
- Clean the spoon after each use to prevent bacteria growth and to prolong its lifespan.
- Do not soak the spoon in water for extended periods, as this can lead to cracking.
- Keep the wooden spoon out of reach of children to prevent accidents.

3. Product Specifications

- Length: 35 cm
- Material: Wood

4. Setup and Installation

The GGM Gastro Wooden Spoon requires no setup or installation. Simply remove the spoon from its packaging, and it is ready for immediate use. Ensure it is free from dust or debris before use.

5. Operation

To use the wooden spoon:

1. Position the spoon in the pot or bowl containing the food.
2. Stir gently to mix the ingredients, ensuring consistent blending.
3. Adjust pressure as needed to avoid damaging the cookware.
4. Use the spoon to serve portions as required.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the wooden spoon with warm soapy water immediately after use.
- Rinse thoroughly to remove all soap residues.
- Dry the spoon with a clean cloth or allow it to air dry completely before storage.
- Occasionally, treat the spoon with food-safe mineral oil to maintain its finish and prevent drying or cracking.

7. Troubleshooting

- If the spoon develops a strong odor, clean it with a mixture of baking soda and water.
- If the spoon appears to be warped, avoid using it until it has returned to its original shape.
- For any visible cracks, discontinue use to prevent splinters.

8. Disposal

At the end of its life cycle, the GGM Gastro Wooden Spoon can be disposed of in the compost bin if made from natural wood. Ensure any synthetic coatings or finishes are removed prior to composting. Check local regulations for disposal of wood products.

9. Contact

For any inquiries, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Holzlöffel (35 cm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Holzlöffels (35 cm). Dieses Produkt wurde aus hochwertigem Holz hergestellt und ist darauf ausgelegt, Ihre Kocherfahrung zu verbessern. Der Löffel ist ideal zum Rühren, Mischen und Servieren von Speisen und kann in einer Vielzahl von Kochstilen eingesetzt werden.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise zur Verwendung dieses Produkts:

- Stellen Sie sicher, dass der Löffel vor und nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt wird, um Bakterienwachstum zu verhindern.
- Verwenden Sie den Holzlöffel nicht für heiße Flüssigkeiten über 100 °C, um Verformungen zu vermeiden.
- Lagern Sie den Löffel an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.
- Verwenden Sie den Löffel nicht in der Mikrowelle oder im Geschirrspüler.
- Überprüfen Sie den Löffel regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen. Verwenden Sie ihn nicht, wenn er beschädigt ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Holzlöffel
- Länge: 35 cm
- Material: Hochwertiges Holz
- Farbe: Naturholz
- Verwendung: Zum Rühren, Mischen und Servieren

4. Einrichtung und Installation

Eine spezielle Installation des Holzlöffels ist nicht erforderlich. Um den Holzlöffel zu verwenden:

1. Nehmen Sie den Löffel aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass der Löffel sauber und unbeschädigt ist.
3. Der Wender kann sofort verwendet werden, nach Bedarf gereinigt und getrocknet werden.

5. Betrieb

Um den Holzlöffel zu verwenden:

- Tauchen Sie den Löffel in die zu rührende Masse oder Flüssigkeit.
- Verwenden Sie sanfte Rührbewegungen, um die Zutaten nicht zu beschädigen.
- Der Löffel kann auch zum Servieren von Speisen genutzt werden.

6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie den Holzlöffel nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Lassen Sie den Löffel an der Luft trocknen.
- Vermeiden Sie es, den Löffel in Wasser einzuweichen, um Verformung und Rissbildung zu verhindern.
- Ölen Sie den Löffel etwa einmal im Monat mit lebensmittelechtem Holzöl, um die Haltbarkeit und das Aussehen zu erhalten.

7. Fehlersuche

Falls der Löffel:

- Aussehen oder Geruch verändert – reinigen und ölen Sie ihn.
- Risse aufweist – benutzen Sie ihn nicht und entsorgen Sie ihn ordnungsgemäß.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Holzlöffel gemäß den örtlichen Vorschriften für Holzabfälle. Das Produkt ist biologisch abbaubar und kann umweltfreundlich entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Houten Lepel 35 cm

1. Algemene Informatie

De houten lepel van 35 cm is een veelzijdig en duurzaam keukengerei, ideaal voor het roeren van soepen, sauzen en andere gerechten. Het natuurlijke materiaal zorgt voor een optimale temperatuurregeling en is veilig voor gebruik in alle soorten kookgerei.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de houten lepel niet voor het werken met hete vloeistoffen boven 90°C om vervorming of verkoling te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van de lepel in de magnetron of oven.
- Reinig de lepel altijd met de hand en gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Controleer de lepel regelmatig op splinters of beschadigingen. Vervang de lepel indien nodig om verwondingen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Hout
- Lengte: 35 cm
- Kleur: Natuurlijk hout
- Gewicht: 100 g

4. Setup en Installatie

De houten lepel vereist geen installatie. Voor gebruik, haal de lepel uit de verpakking. Voor optimale prestaties is het aan te raden om de lepel voor het eerste gebruik te reinigen met warm water en mild afwasmiddel. Droog de lepel goed af om schimmelvorming te voorkomen.

5. Bediening

Gebruik de lepel voor het roeren van ingrediënten in pannen en bakplaten. Vermijd gebruik in hoge temperatuur om de levensduur van de lepel te waarborgen. Na gebruik, koel de lepel af alvorens deze schoon te maken.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de lepel met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd het onderdompelen van de lepel in water voor langere tijd om het hout niet te laten splijten.
- Laat de lepel drogen op een schone, droge doek.
- Smeer de lepel regelmatig in met plantaardige olie om het hout te voeden en uit te drogen.

7. Probleemoplossing

Probleem: Leiding niet glad, splinters zichtbaar.

Oplossing: Vervang de lepel bij zichtbare splinters of slijtage.

Probleem: Lage levensduur of vervorming.

Oplossing: Vermijd langdurig gebruik in hoge hitte en volg onderhoudsadvies.

8. Afvoer

De houten lepel is volledig biologisch afbreekbaar. Gooi de lepel weg bij de compost of in de gewone vuilnis, afhankelijk van lokale richtlijnen voor houtafval.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen 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: Cuchara de Madera de 35 cm

1. Información General

La cuchara de madera de 35 cm está diseñada para ser una herramienta esencial en la cocina, ideal para mezclar y servir una variedad de alimentos. Fabrica con materiales de alta calidad, esta cuchara asegura durabilidad y funcionalidad.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Esta cuchara está destinada únicamente para su uso en la cocina. Evite su uso en altas temperaturas o con ingredientes muy calientes que puedan dañarla.
- **Almacenamiento:** Mantenga la cuchara en un lugar seco y fresco, lejos de la luz directa del sol.
- **Manejo:** Evite dejar la cuchara en agua por períodos prolongados para prevenir la hinchazón y el deterioro de la madera.
- **Inspección:** Verifique regularmente que la cuchara no presente signos de desgaste, rajaduras o daños. Si se observa algún defecto, deje de usarla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Madera
- **Longitud:** 35 cm
- **Color:** Natural
- **Peso:** 50 g
- **Uso:** Mezclar, servir y cocinar.

4. Configuración e Instalación

La cuchara de madera de 35 cm no requiere ningún tipo de configuración o instalación. Simplemente retire el producto del empaque y esté listo para usar. Asegúrese de limpiarla adecuadamente antes del primer uso.

5. Operación

Use la cuchara para mezclar ingredientes en sartenes, cacerolas y ensaladeras. Evite utilizarla en utensilios de cocina que posean superficies antiadherentes para no dañar el recubrimiento. Para servir, simplemente use la cuchara para tomar y transferir alimentos a los platos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave la cuchara a mano con agua tibia y jabón suave. Evite sumergirla en agua por mucho tiempo.
- **Secado:** Séquela cuidadosamente con un paño limpio.
- **Mantenimiento:** Para prolongar la vida útil de la cuchara, aplique ocasionalmente aceite mineral con un paño limpio para mantener la madera hidratada.

7. Solución de Problemas

- **Deterioro de la Madera:** Si la cuchara presenta grietas o decoloración, considere reemplazarla.
- **Mal Olor:** Si la cuchara tiene un olor desagradable, lávala bien con agua caliente y jabón y déjala secar al aire.

8. Eliminación

Deseche la cuchara de madera de manera responsable. También puede ser compostada si se encuentra en un estado deteriorado. No la arroje en vertederos.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la cuillère en bois 35 cm (38933)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la cuillère en bois 35 cm (38933). Ce produit est conçu pour la préparation et le mélange des aliments dans une variété de contextes culinaires. Fabriquée en bois de haute qualité, cette cuillère est un outil indispensable pour les chefs à domicile et professionnels.

2. Informations de sécurité

- Toujours utiliser la cuillère dans un environnement approprié et éviter tout contact avec des flammes ouvertes.
- Ne pas utiliser la cuillère en bois pour les aliments très chauds afin d'éviter les brûlures.
- Ne pas exposer la cuillère à des produits chimiques agressifs ou à des nettoyants abrasifs.
- Évitez de laisser la cuillère immergée dans l'eau pendant de longues périodes pour prévenir la déformation.
- Vérifiez régulièrement la cuillère pour tout signe de fissure ou d'usure. Si endommagée, retirez-la de l'utilisation.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Longueur : 35 cm
- Matériau : Bois de hêtre
- Poids net : 50 g
- Couleur : Naturel
- Utilisation : Utile pour mélanger, servir et goûter des aliments.

4. Installation et mise en place

Aucune installation physique n'est requise pour l'utilisation de la cuillère en bois. Il suffit de la sortir de l'emballage et de la rincer sous l'eau tiède pour enlever toute poussière résiduelle avant la première utilisation.

5. Fonctionnement

Utilisez la cuillère pour mélanger, servir ou goûter des aliments. Elle est idéale pour les casseroles antiadhésives, car elle n'endommage pas la surface. Pour mélanger, plongez la cuillère dans le mélange et remuez doucement.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la cuillère à la main avec un détergent doux et de l'eau chaude après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager le bois.
- Séchez la cuillère immédiatement après le lavage avec un chiffon doux pour éviter la déformation.
- Pour maintenir la surface en bon état, appliquez de l'huile minérale sur la cuillère tous les quelques mois.

7. Dépannage

Si la cuillère présente des fissures ou des éclats, arrêtez de l'utiliser immédiatement. Vous pouvez poncer légèrement la zone endommagée, mais si elle est trop abîmée, il est préférable de la jeter.

8. Élimination

Disposez de la cuillère en bois en respectant les réglementations locales. Les cuillères en bois peuvent généralement être compostées ou recyclées selon les infrastructures disponibles dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

La cucchiaino di legno GGM Gastro da 35 cm è un utensile da cucina versatile realizzato in legno di alta qualità. È progettato per resistere a temperature elevate e per essere utilizzato su tutte le superfici di cottura, nonché per mescolare e servire con sicurezza.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi alimentari.
- Non lasciare il cucchiaino in acqua per lunghi periodi per evitare deformazioni.
- Non utilizzare strumenti metallici o abrasivi per pulire il cucchiaino.
- Evitare l'esposizione a fiamme libere o temperature estreme.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini, se non utilizzato sotto la supervisione di un adulto.
- Se il cucchiaino presenta segni di usura o crepe, sostituirlo immediatamente.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Legno (faggio)
- Lunghezza: 35 cm
- Colore: Naturale
- Utilizzo: Utensile per mescolare, servire e cucinare
- Resistente al calore: Sì
- Non adatto per lavastoviglie

Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione per il cucchiaino di legno. Assicurarsi di sciacquarlo con acqua calda prima del primo utilizzo per rimuovere eventuali residui.

Funzionamento

Utilizzare il cucchiaino di legno per mescolare e servire cibi caldi e freddi. È ideale per zuppe, stufati e pietanze. Non utilizzare su utensili di cottura antiaderenti se si utilizza un rivestimento metallico, per evitare graffi.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone, evitando detersivi aggressivi.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio.
- Applicare occasionalmente un olio naturale per mantenere la superficie e prevenire fessurazioni.
- Non esporre il cucchiaino a fonti di calore diretto o in lavastoviglie.

Risoluzione dei Problemi

Problema: il cucchiaino si è deformato.

Soluzione: immergerlo in acqua calda per ripristinare la forma, quindi asciugarlo e trattarlo con olio naturale.

Problema: macchie o odori persistenti.

Soluzione: utilizzare una miscela di bicarbonato di sodio e acqua per pulire, quindi risciacquare e asciugare.

Smaltimento

Il cucchiaino di legno è biodegradabile. Può essere smaltito con i rifiuti organici o nel compost, seguendo le normative locali sullo smaltimento dei materiali biodegradabili.

Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania