

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: 5995

Fries spoon - Stainless steel - 120mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Stainless Steel Fries Spoon 120mm

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Stainless Steel Fries Spoon. This high-quality utensil is designed for serving fries and other fried foods with ease. Crafted from durable stainless steel, it ensures a long-lasting performance while maintaining a sleek appearance.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the fries spoon with care to avoid any injuries.
- Heat Resistance: The stainless steel material is heat resistant, but it is advised not to expose the spoon to direct flame or high temperatures that exceed its intended use.
- Cleaning Safety: When cleaning the spoon, avoid using abrasive materials that may scratch the surface.
- Child Safety: Keep the spoon out of reach of children when not in use to prevent any accidents.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Length: 120 mm
- Weight: 0.15 kg
- Color: Silver
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

The GGM Gastro Fries Spoon requires no special setup or installation. For best performance:

- Before first use, wash the utensil in warm, soapy water to remove any manufacturing residues.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.

5. Operation

To use the fries spoon effectively:

1. Ensure the spoon is clean and dry.
2. Use the spoon to scoop up fries and serve them directly onto a plate or into a serving vessel.
3. For optimal serving, tilt the spoon slightly to allow excess oil to drain away.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the fries spoon with mild soap and warm water.
- The utensil is also dishwasher safe. Place it in the dishwasher for an effortless clean.
- To maintain its shine, regularly polish with a soft cloth. Avoid abrasive cleaners that could damage the finish.

7. Troubleshooting

- If the spoon appears tarnished or loses its shine, use a stainless-steel cleaner to restore its finish.
- Any warping or bending of the spoon indicates misuse; discontinue use and replace it.

8. Disposal

This product is made of stainless steel, which is recyclable. Dispose of the fries spoon properly according to local recycling regulations. Do not dispose of it in general waste as it can be recycled.

9. Contact

For further support or inquiries, please reach out to us:

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

Thank you for choosing the GGM Gastro Stainless Steel Fries Spoon. We hope you enjoy using it!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Frittierlöffel Edelstahl 120 mm (Artikelnummer: 5995)

1. Allgemeine Informationen

Der GGM Gastro Frittierlöffel aus Edelstahl ist ein hochwertiges Küchenutensil, ideal zum Frittieren, Servieren und Entnehmen von frittierten Lebensmitteln. Hergestellt aus rostfreiem Edelstahl, bietet er Langlebigkeit und eine hygienische Lösung für den Gastronomiebetrieb.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß den Anweisungen: Verwenden Sie den Frittierlöffel ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Hitzebeständigkeit: Der Löffel kann hohen Temperaturen ausgesetzt werden. Bitte berühren Sie die Metallfläche nicht mit bloßen Händen, wenn der Löffel heiß ist.
- Kanten und Spitzen: Seien Sie vorsichtig bei den scharfen Kanten. Verletzungsgefahr, wenn der Löffel fallengelassen wird.
- Kinder: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass der Löffel vor der Reinigung von der Hitzequelle entfernt wird.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Länge: 120 mm
- Gewicht: 0,1 kg
- Verwendungszweck: Frittieren, Servieren
- Besonderheiten: Robuste Konstruktion, leicht zu reinigen

4. Aufbau und Installation

1. Überprüfen Sie das Produkt: Stellen Sie sicher, dass der Frittierlöffel in einwandfreiem Zustand ist und keine Beschädigungen aufweist.
2. Verwendung: Der Frittierlöffel ist sofort einsatzbereit, kein Zusammenbau erforderlich.
3. Einstellung der Arbeitsfläche: Stellen Sie sicher, dass Ihre Arbeitsfläche sauber und stabil ist, wenn Sie frittieren.

5. Betrieb

- Tauchen Sie den Löffel in das heiße Öl, um frittiertes Essen sicher zu entnehmen.
- Verwenden Sie den Löffel zum Servieren direkt aus dem Frittierpfanne.
- Achten Sie darauf, bei der Verwendung vorsichtig zu sein, um Verbrennungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Frittierlöffel nach der Verwendung abkühlen.
- Spülen Sie ihn mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Materialien, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Löffel nach der Reinigung gründlich ab, um Korrosion zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Löffel bleibt am Essen haften.
 - Lösung: Achten Sie darauf, dass die richtige Temperatur des Öls verwendet wird. Bei zu niedriger Öltemperatur kann es zur Haftung kommen.
- Problem: Löffel verzieht sich.
 - Lösung: Verwenden Sie den Löffel nicht über der empfohlenen Temperatur.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Frittierlöffel umweltgerecht, indem Sie ihn zum Recyclinghof bringen, wenn er das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat. Achten Sie darauf, lokale Vorschriften zur Entsorgung von Edelstahl oder Metallware zu beachten.

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 de RVS Friesschep 120 mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de RVS Friesschep van 120 mm. Dit product is ontworpen om efficiënt te zijn in professioneel gebruik en voldoet aan alle relevante veiligheids- en kwaliteitsnormen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat de friesschep schoon en vrij van verontreinigingen is voordat u deze gebruikt.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen die de RVS coating kunnen beschadigen.
- Laat het product niet in contact met vuur of hete oppervlakken om te voorkomen dat het smelt of vervormt.
- Bewaar de friesschep op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.
- Gebruik de friesschep niet wanneer deze beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Afmetingen: 120 mm
- Gewicht: 100 g
- Geschikte temperatuur: tot 250 °C
- Geschikt voor vaatwasser: Ja

4. Opzet en installatie

1. Verwijder de friesschep uit de verpakking.
2. Controleer de friesschep op eventuele schade. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
3. U hoeft de friesschep niet te monteren, maar zorg ervoor dat deze op een geschikte gebruiksplek in de keuken ligt.

5. Bediening

- Gebruik de friesschep om frites op te scheppen en te serveren.
- Zorg ervoor dat de schep volledig in de frites wordt gedompeld voor een optimale opname.
- Til de schep voorzichtig op om morsen te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de friesschep na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Voor hardnekkige vlekken kan een niet-agressieve schuurmiddel worden gebruikt.
- De friesschep is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Bewaar de friesschep op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Vlekken op de RVS surface.
 - Oplossing: Gebruik een RVS-reiniger of een mengsel van azijn en water om vlekken te verwijderen.
- Probleem: De schep is vervormd.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de schep niet wordt blootgesteld aan hoge temperaturen of vuur.

8. Afvoer

- De RVS Friesschep kan worden gerecycled. Gooi hem niet weg via het normale huishoudelijke afval.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor informatie over recyclinglocaties.

9. Contact

Voor vragen en 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

1. Información General

Este cucharón para freír de acero inoxidable de 120mm es una herramienta esencial para la cocina profesional. Diseñado para facilitar la manipulación de alimentos fritos, combina durabilidad y funcionalidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Utilice el cucharón únicamente para freír y manipular alimentos. No lo utilice para propósitos no destinados.
- Calor: Este utensilio puede calentarse durante el uso. Maneje con cuidado y utilice guantes de cocina si es necesario.
- Prevención de Quemaduras: Evite el contacto directo con superficies calientes o aceites hirviendo.
- Lesiones: Mantenga alejado de los niños y supervise su uso.
- Mantenimiento: Inspeccione el cucharón regularmente por daños. Reemplace si está desgastado o dañado.

3. Descripción General y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Longitud: 120 mm
- Uso: Cucharón para freír
- Diseño: Ergonómico para un mejor agarre
- Resistente al Calor: Sí
- Apto para Lavavajillas: Sí

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación previa. Antes de usar, asegúrese de que el cucharón esté limpio. Lave con agua caliente y jabón, enjuague bien y seque completamente.

5. Operación

- Uso: Sumerja el cucharón en el aceite caliente para retirar alimentos fritos.
- Técnica: Evite llenar el cucharón en exceso para prevenir derrames.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seguro y seco, alejado de fuentes de calor.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Lave el cucharón a mano o en el lavavajillas.
- Revisión Regular: Inspeccione por mellas o decoloración. Limpie cualquier residuo de alimentos inmediatamente después del uso.
- Almacenamiento: Mantenga en un lugar seco y fresco.

7. Solución de Problemas

- Problema: El cucharón se deforma.
Solución: Este utensilio está fabricado para soportar altas temperaturas. Si aparece deformación, revise el uso de temperaturas extremas.
- Problema: Manchas difíciles de quitar.
Solución: Utilice un limpiador suave o bicarbonato de sodio. Evite productos abrasivos.

8. Disposición

Este producto puede ser reciclado. Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje y elimínelo de forma responsable. No deseche en la basura común.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation du Produit - Cuillère à Frites en Acier Inoxydable 120mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir acheté la cuillère à frites en acier inoxydable de 120mm. Ce produit est conçu pour faciliter le service des frites de manière professionnelle, tout en garantissant durabilité et confort d'utilisation.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser la cuillère sur des surfaces chaudes ou en feu.
- Évitez tout contact avec des objets tranchants pour prévenir les blessures.
- Toujours utiliser la cuillère pour son usage prévu afin de garantir la sécurité de l'utilisateur.
- Tenir hors de portée des enfants lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Inspectez la cuillère avant chaque utilisation pour détecter toute usure ou dommage.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Dimension : 120mm
- Poids : 100g
- Conception ergonomique pour un confort optimal lors de l'utilisation.
- Résistant à la corrosion et aux taches pour une utilisation prolongée.

4. Installation et Mise en Place

L'installation de la cuillère à frites ne nécessite aucune étape particulière. Assurez-vous simplement de la placer dans un endroit accessible de votre cuisine ou de votre espace de service. La cuillère est prête à l'emploi dès la sortie de l'emballage.

5. Fonctionnement

Pour utiliser la cuillère à frites :

- Plongez la cuillère dans l'huile chaude ou placez-la sous la friteuse pour collecter les frites.
- Servez les frites directement à partir de la cuillère.

Assurez-vous d'utiliser des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface en acier inoxydable.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver la cuillère à frites à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs pour éviter d'endommager la finition.
- Rincer abondamment et sécher avec un chiffon propre pour éviter les taches d'eau.
- Il est recommandé de désinfecter régulièrement la cuillère pour garantir l'hygiène.

7. Dépannage

- Si la cuillère ne collecte pas les frites correctement, vérifiez qu'elle n'est pas endommagée.
- En cas de corrosion visible, veuillez contacter le service clientèle pour obtenir des conseils.

8. Élimination

La cuillère à frites en acier inoxydable est recyclable. Veuillez la jeter dans un conteneur approprié pour le métal. Suivez les règlements locaux concernant le recyclage des ustensiles de cuisine.

9. Contact

Pour toute question supplémentaire ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Cucchiaino per patatine in acciaio inossidabile 120 mm

1. Informazioni Generali

Il cucchiaino per patatine in acciaio inossidabile da 120 mm è progettato per garantire una facile manipolazione e un servizio efficiente delle patatine fritte. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, è resistente, durevole e adatto per un uso professionale e domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per l'uso previsto.
- Evitare il contatto diretto con fonti di calore e fiamme.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- In caso di danneggiamento del prodotto, non utilizzarlo e smaltirlo in modo appropriato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Lunghezza: 120 mm
- Resistente alla corrosione
- Facile da pulire
- Adatto per lavastoviglie

4. Installazione e Montaggio

Il cucchiaino per patatine non richiede un'installazione complessa. È pronto per l'uso immediato:

- Rimuovere il prodotto dalla confezione.
- Assicurarsi che sia pulito prima del primo utilizzo.
- Non richiede assemblaggi o accessori aggiuntivi.

5. Funzionamento

- Utilizzare il cucchiaino per prelevare le patatine fritte e servirle in porzioni.
- Non immergere il prodotto in un liquido troppo caldo per prolungarne la durata.
- Perfetto per ristoranti, fast food e per uso domestico.

6. Pulizia e Manutenzione

- Risciacquare il cucchiaino con acqua calda e detersivo dopo ogni utilizzo.
- Può essere lavato in lavastoviglie per una pulizia profonda.
- Asciugare completamente prima di riporlo.
- Controllare regolarmente il prodotto per segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

In caso di problemi nel funzionamento del prodotto:

- Verificare che il cucchiaino non sia danneggiato.
- Se il prodotto presenta macchie, provare a pulirlo con un detergente specifico per acciaio inossidabile.
- Contattare il supporto clienti per assistenza, se necessario.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti. L'acciaio inossidabile è riciclabile; depositare negli appositi contenitori per il riciclo dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania