

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: 76515

pizza server/Lasagne server 15 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual: GGM Gastro Pizza Server/Lasagne Server 15 cm

1. General Information

The GGM Gastro Pizza Server/Lasagne Server is a versatile kitchen tool designed for serving pizza, lasagne, and other delicious dishes with ease. Made from high-quality materials, it ensures durability and effectiveness in your kitchen.

2. Safety Information

- General Precautions: Always use the server with caution to avoid injury. Handle the server by its handle and avoid contact with sharp edges.
- Usage Guidelines: Ensure the server is used on stable surfaces to prevent accidental slips. Do not use for any purpose other than serving food.
- Cleaning and Maintenance: Always clean the server after use. Ensure it is completely dry before storing to prevent rust and maintain hygiene.
- Storage: Store in a dry place away from children. Do not expose to extreme heat or direct sunlight.
- Inspection: Regularly check for any wear and tear. Discontinue use if any parts are damaged.

3. Product Specifications

- Product Name: Pizza Server/Lasagne Server
- Dimensions: 15 cm
- Material: Stainless Steel
- Handle: Ergonomic Design
- Dishwasher Safe: Yes
- Weight: Lightweight for easy handling

4. Setup and Installation

The GGM Gastro Pizza Server/Lasagne Server does not require any installation. Simply unpack the product and ensure it is clean and dry before first use. Follow these steps for optimal use:

1. Remove the server from packaging.
2. Rinse under warm water and dry with a soft cloth.
3. Store in a designated kitchen utensil drawer or holder.

5. Operation

Using the pizza server:

1. Place the server under the desired slice of pizza or portion of lasagne.
2. Lift gently, ensuring the food remains on the server.
3. Transfer to the plate or serving dish with a smooth motion.
4. For best results, serve food while still warm.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, wash with warm soapy water or place in the dishwasher for easy cleaning.
- Drying: Ensure the pizza server is thoroughly dried before storage to avoid water spots and prolong the lifespan.
- Storage: Store in a dry place, avoiding contact with sharp objects that may cause scratching.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the server: Ensure the server is clean before use. Using a small amount of cooking spray or oil may help prevent sticking.
- If server appears damaged: Inspect for any visible wear or rust. Discontinue use and contact customer service for assistance.

8. Disposal

Dispose of the pizza server in accordance with local regulations. Consider recycling options if available. Do not throw in general waste if it is recyclable.

9. Contact

For further inquiries, troubleshooting guidance, or assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your culinary experiences with our products.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Pizza- und Lasagnenheber 15 cm (Artikelnummer: 76515)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Pizza- und Lasagnenhebers. Dieses Produkt ist ideal für den professionellen Einsatz in gastronomischen Einrichtungen sowie im häuslichen Gebrauch. Der Heber wurde entwickelt, um Ihnen die einfache und sichere Handhabung von heißen Gerichten zu ermöglichen.

2. Sicherheitsinformationen

- Warnungen: Betreiben Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von flammenden oder heißen Oberflächen.
- Schutz vor Verbrennungen: Verwenden Sie immer Handschuhe oder andere Schutzmittel, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Benutzung nur für den vorgesehenen Zweck: Das Produkt ist ausschließlich zum Servieren von Pizza und Lasagne vorgesehen.
- Aufbewahrung: Stellen Sie sicher, dass der Heber außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.
- Überprüfung: Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Heber. Bei sichtbaren Schäden nicht verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Griff: Wärmeisolierter Kunststoff
- Größe: 15 cm
- Gewicht: 250 g
- Funktion: Perfekt zum Servieren von verschiedenen Speisen ohne Beschädigung der Oberfläche.

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Reinigen Sie den Heber vor der ersten Benutzung mit heißem Wasser und mildem Spülmittel.
3. Der Heber ist gebrauchsfertig; keine Montage erforderlich.

5. Betrieb

1. Halten Sie den Heber sicher am Griff.
2. Schieben Sie die Kante des Hebers unter die Pizza oder Lasagne.
3. Heben Sie vorsichtig an und platzieren Sie das Gericht auf dem gewünschten Servierteller.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie den Heber nach jedem Gebrauch mit Wasser ab und verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen: Um die Materialintegrität zu wahren, reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
- Trocknen: Lassen Sie den Heber an der Luft trocknen, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Heber klebt an der Pizza oder Lasagne.
Lösung: Verwenden Sie etwas Mehl oder Öl, um das Ankleben zu verhindern.
- Problem: Der Griff wird während des Gebrauchs heiß.
Lösung: Verwenden Sie eine Servierhilfe oder schützen Sie Ihre Hände mit einem Handtuch.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden Gesetzen und Vorschriften für die Abfallentsorgung in Ihrer Region. Metallteile können recycelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Pizza Server / Lasagne Server 15 cm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Pizza Server / Lasagne Server van GGM Gastro. Dit product is ontworpen voor het veilig en efficiënt serveren van pizza en lasagne, en is gemaakt van hoogwaardige materialen voor een lange levensduur en optimale prestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Vermijd in contact komen met scherpe randen of hete oppervlakken.
- Bewaar het product buiten het bereik van kinderen.
- Controleer voor gebruik op tekenen van schade. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Reinig het product altijd voor en na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het product stabiel staat tijdens gebruik om morsen of vallen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Diameter: 15 cm
- Gewicht: 0.5 kg
- Kleur: Zilver
- Geschikt voor: Oven, vaatwasmachine

4. Opstelling en Installatie

- Haal het product uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Zorg ervoor dat het aanrecht waar u het product gebruikt schoon en vrij van vuil is.
- Plaats de server rechtop op een stabiele ondergrond.
- Zodra de server op zijn plaats is, is hij gereed voor gebruik.

5. Bediening

- Gebruik de pizza server om pizza in zijn geheel of in stukken op te tillen en op te dienen.
- Voor lasagne, gebruik de server om de traditionele porties op te tillen.
- Druk de server voorzichtig onder het voedsel en til het omhoog met een stevige grip.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het product met warm zeepwater en een zachte spons of doek na elk gebruik.
- Het product is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen om de afwerking te behouden.
- Bewaar het product op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Product is moeilijk te gebruiken.
Oplossing: Zorg ervoor dat het voedsel goed is voorbereid en niet vastkleeft aan de server. Gebruik een snijplank voor het snijden van het voedsel voor optimale levering.
- Probleem: Er is roest of vlekken zichtbaar.
Oplossing: Reinig het product grondig met een roestverwijderaar en spoel het daarna goed af. Droog het product helemaal af voor opslag.

8. Afvoer

- Zorg ervoor dat het product volledig is gereinigd voordat u het weggooit.
- Het product kan als metaalafval worden afgevoerd, conform de lokale regels voor recycling en afvalbeheer.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Servidor de Pizza y Lasagna de 15 cm

1. Información General

El servidor de pizza y lasagna de 15 cm es una herramienta esencial para servir y presentar sus platos de manera elegante y eficiente. Diseñado para uso profesional y doméstico, su construcción robusta garantiza durabilidad y un rendimiento óptimo en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para servir pizzas y lasañas. No lo utilice para otros fines.
- Temperatura: Evite el contacto directo con fuentes de calor extremo. No exponga el servidor a temperaturas superiores a 250 °C.
- Manipulación: Utilice siempre guantes al manipular el servidor después de haber estado en contacto con alimentos calientes.
- Cuidado: Mantenga el servidor lejos del alcance de los niños. La supervisión es recomendable durante su uso.
- Material: Asegúrese de que el material no esté dañado antes de cada uso. No utilice si presenta signos de desgaste o rotura.
- Limpieza: Nunca utilice limpiadores abrasivos o materiales que puedan rayar la superficie del servidor.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud: 15 cm
- Peso: 200 g
- Uso: Apto para lavavajillas
- Resistencia a la temperatura: Hasta 250 °C

4. Configuración e Instalación

1. Saque el servidor de su empaque con cuidado, evitando el uso de cuchillos que puedan dañar el producto.
2. Inspeccione visualmente el servidor para asegurarse de que no haya daños visibles.
3. Lávelo antes de su primer uso en agua caliente con jabón suave.
4. Coloque el servidor en su área de trabajo o en su cocina, asegurándose de que esté en una superficie plana y estable para evitar deslizamientos.

5. Operación

- Para usar el servidor, deslícelo suavemente debajo de la porción de pizza o lasagna que desee servir.
- Levante con cuidado y sirva en el plato deseado.
- Evite utilizar utensilios de metal en la superficie para prolongar la vida útil del servidor.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el servidor a mano con agua jabonosa después de cada uso o colóquelo en el lavavajillas.
- Seque con un paño suave para evitar marcas de agua.
- Revise periódicamente el estado del material y realice un mantenimiento adecuado para asegurarse de que permanezca en buen estado.

7. Solución de Problemas

- Manchas difíciles: Si el servidor tiene manchas difíciles, remójelas en agua caliente con bicarbonato de sodio antes de limpiarlo.
- Desgaste del material: Si el servidor muestra signos de desgaste, considere reemplazarlo para garantizar un uso seguro.

8. Desecho

- Al final de su vida útil, deseche el servidor de acuerdo a las regulaciones locales sobre reciclaje de metal.
- No arroje el servidor a la basura común; asegúrese de que se recicle adecuadamente.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, no dude en comunicarse con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Serveur de Pizza / Serveur de Lasagne 15 cm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le serveur de pizza / serveur de lasagne de 15 cm. Cet outil de cuisine est idéal pour servir vos délicieuses pizzas et lasagnes. Conçu pour la durabilité et l'esthétique, il est parfait pour une utilisation domestique ou commerciale.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ce produit est destiné uniquement à servir des aliments. Ne pas utiliser à d'autres fins.
- Chaleur: Évitez le contact direct avec des surfaces chaudes pour prévenir les brûlures. Ne pas exposer aux flammes nues.
- Nettoyage: Ne pas immerger dans l'eau bouillante ni dans le four. Nettoyez avec un chiffon humide.
- Enfants: Gardez le produit hors de portée des enfants pour éviter les risques de blessures.
- Chocs: Évitez les chocs pour minimiser le risque de casse.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Serveur de Pizza / Serveur de Lasagne
- Dimensions: 15 cm
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Poids: Léger pour un maniement facile
- Couleur: Argent
- Utilisation: Convient pour servir des pizzas, lasagnes, et autres plats.

4. Configuration et Installation

1. Déballage: Retirez le serveur de pizza de l'emballage avec précaution.
2. Vérifiez: Assurez-vous que le produit est intact et exempt de défauts.
3. Préparation: Lavez le serveur à l'eau chaude savonneuse et rincez-le soigneusement.
4. Placez: Il n'y a pas d'installation requise. Placez le serveur sur une surface stable pour un accès facile.

5. Fonctionnement

- Utilisation: Utilisez le serveur pour soulever et transférer délicatement les portions de pizza ou de lasagne. Assurez-vous d'utiliser une pression modérée pour ne pas abîmer les aliments.
- Technique: Pour une efficacité maximale, soulevez d'un angle pour permettre un service facile.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, lavez le serveur à la main avec de l'eau savonneuse.
- Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs pour préserver la finition.
- Essuyez avec un chiffon doux et sec.

7. Dépannage

- Problème: Le serveur est difficile à manier.
- Solution: Assurez-vous que la surface de service n'est pas trop glissante.
- Problème: Démolition ou rouille visible.
- Solution: Vérifiez que le produit est utilisé et entretenu conformément aux instructions.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales pour l'élimination des produits en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, vous pouvez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Server per Pizza / Lasagna 15 cm - 76515

1. Informazioni Generali

Il Server per Pizza / Lasagna 15 cm è progettato per facilitare il servizio di pizze e lasagne in modo pratico e sicuro. Realizzato con materiali di alta qualità, è un'interessante aggiunta a ogni cucina professionale o domestica.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo prodotto è progettato esclusivamente per servire pizze e lasagne.
- Pericolo di ustioni: Non toccare la superficie del server se è caldo. Utilizzare guanti da cucina per evitare scottature.
- Uso corretto: Assicurarsi che il server non venga utilizzato per altri scopi oltre a quelli previsti.
- Manutenzione: Controllare regolarmente il server per eventuali segni di usura. Non utilizzare un server danneggiato.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: Server per Pizza / Lasagna 15 cm
- Materiale: Inossidabile e resistente al calore
- Dimensioni: 15 cm di diametro
- Colore: Acciaio inox

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il server dalla confezione.
- Assicurarsi che il piano di lavoro sia pulito e asciutto.
- Posizionare il server sulla superficie di servizio desiderata.
- Non è necessario un montaggio aggiuntivo.

5. Funzionamento

- Utilizzare il server per porzionare facilmente pizze o lasagne.
- Inserire il server sotto la porzione di cibo desiderata e fare leva per sollevarla delicatamente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lavare il server con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare bene dopo il lavaggio per prevenire macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il server presenta segni di ruggine, contattare il produttore per valutare il problema.
- Nel caso in cui si verificano problemi di funzionalità, esaminare il prodotto per danni e interrompere l'uso immediatamente.

8. Smaltimento

- Il prodotto deve essere smaltito secondo la normativa locale sui rifiuti.
- Rimuovere eventuali materiali di imballaggio e smaltirli separatamente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, domande o supporto, contattare:

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