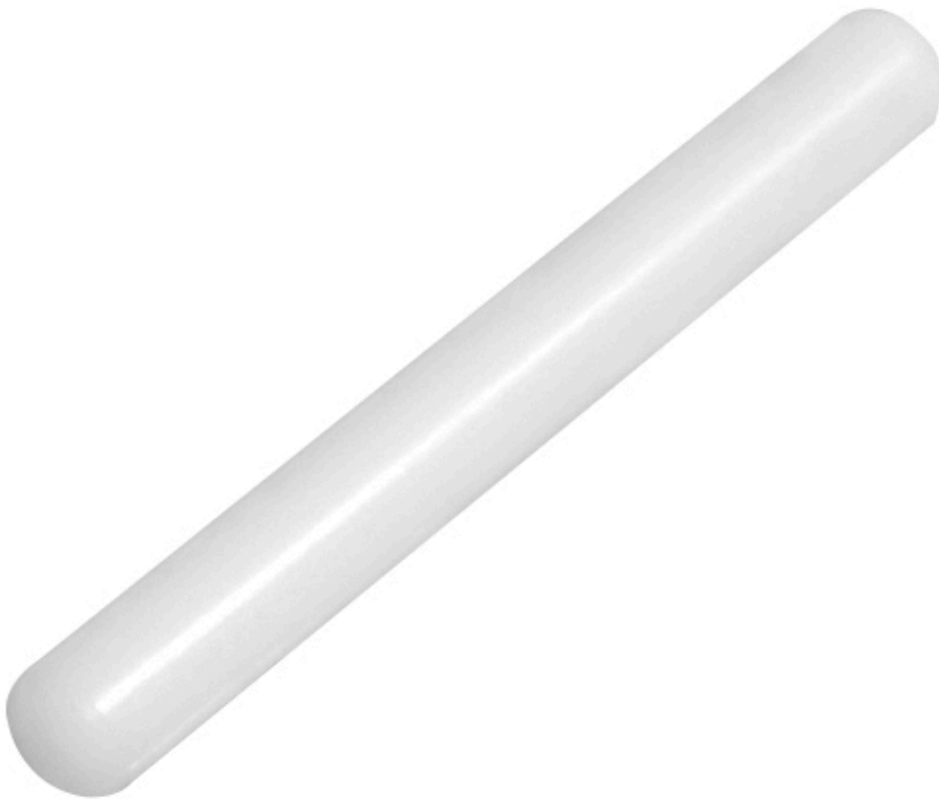


ggmgastro

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: AURSL352

Rolling pin - 35 x 250mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Rolling Pin 35 x 250mm (AURSL352)

1. General Information

Thank you for your purchase of the Rolling Pin 35 x 250mm (Model: AURSL352). This high-quality kitchen tool is designed to assist in rolling out dough for various baking applications. Made with durable materials, it ensures efficient performance and longevity.

2. Safety Information

- Always use the rolling pin on a clean, dry surface to prevent slips and contamination.
- Keep the rolling pin out of reach of children when not in use.
- Do not use the rolling pin near open flames or on hot surfaces.
- Inspect the rolling pin for any damage prior to use. If any cracks or signs of wear are present, discontinue use immediately.
- Avoid using excessive force while rolling to prevent injury or damage to the pin.
- For food preparation, ensure that the rolling pin is free from any cleaning agents or residues that may harm the food.
- If using the rolling pin with colored dough, check for any potential dyestuff transfer to the surface material.

3. Product Specifications

- Model: AURSL352
- Material: Wood
- Size: 35 x 250 mm
- Weight: 600 g
- Color: Natural Wood
- Surface Finish: Smooth

4. Setup and Installation

- Before first use, wash the rolling pin with warm, soapy water and dry it thoroughly.
- To enhance the longevity, it is recommended to periodically seal the wood with food-safe mineral oil.
- Place the rolling pin on a clean, flat work surface, ensuring it is stable for use.

5. Operation

- Lightly dust the rolling pin and the surface with flour to prevent sticking.
- Begin rolling from the center of the dough outward, applying even pressure to ensure uniform thickness.
- For thicker doughs, simply repeat the rolling exercise until the desired thickness is achieved.
- Ensure to rotate the dough periodically for even rolling.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, clean the rolling pin with a damp cloth or sponge.
- Avoid soaking the rolling pin in water or placing it in a dishwasher as this may warp the wood.
- If needed, use a mixture of vinegar and water for disinfecting. Ensure to let it dry completely after cleaning.
- Periodically apply food-safe mineral oil to maintain the surface and prevent drying out.

7. Troubleshooting

- If dough sticks to the rolling pin, dust it lightly with flour before use.
- If the rolling pin feels rough, a fine sandpaper can be used gently to smooth it out.
- For stubborn stains, a mild abrasive cleaner may be used, followed by thorough cleaning with a damp cloth.

8. Disposal

- When the rolling pin reaches the end of its useful life, dispose of it responsibly.
- If the wood is untreated and free from harmful finishes, it can be composted.
- Check local regulations for disposal of kitchen utensils.

9. Contact

For any inquiries or concerns regarding your Rolling Pin 35 x 250mm, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Nudelholz 35 x 250 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Nudelholzes 35 x 250 mm von GGM Gastro. Dieses hochwertige Küchengerät ist ideal für das Ausrollen von Teig für verschiedene Gerichte. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Nudelholz nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Nudelholz außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Kanten und heißen Oberflächen.
- Reinigen Sie das Produkt vor der ersten Verwendung gründlich.
- Lagern Sie das Nudelholz an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Material: Buchenholz
- Länge: 250 mm
- Durchmesser: 35 mm

Das Nudelholz ist aus robustem Buchenholz gefertigt und bietet eine glatte, langlebige Oberfläche.

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Nudelholz aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen. Bei Beschädigung nicht verwenden.
3. Reinigen Sie das Nudelholz mit einem feuchten Tuch, um etwaige Rückstände zu entfernen.
4. Lagern Sie das Nudelholz auf einer geeigneten Unterlage oder in einem Küchenschrank.

5. Betrieb

- Zum Ausrollen des Teigs verwenden Sie eine gleichmäßige Drucktechnik.
- Beginnen Sie in der Mitte des Teigs und rollen Sie nach außen.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche ausreichend bemehlt ist, um ein Ankleben zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser abspülen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen Reinigungsmitteln oder Scheuermitteln.
- Lagern Sie das Nudelholz an einem trockenen Ort, um die Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Sollte der Teig am Nudelholz haften bleiben, verwenden Sie mehr Mehl auf der Arbeitsfläche.
- Bei Anzeichen von Rissen oder Beschädigungen, stellen Sie die Verwendung sofort ein und kontaktieren Sie den Hersteller.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Nudelholz gemäß den örtlichen Vorschriften für Holzabfälle. Es kann in einer Kompostieranlage entsorgt werden, wenn keine schädlichen Chemikalien aufgetragen wurden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen können Sie uns kontaktieren:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Rolling Pin 35 x 250 mm (AURSL352)

1. Algemene informatie

De GGM Gastro Rolling Pin (AURSL352) is een hoogwaardige deegroller, ontworpen voor professioneel en thuisgebruik. Deze deegroller is ideaal voor het gelijkmatig uitrollen van deeg, marsepein en andere voedingsmiddelen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de deegroller altijd op een schone en stevige ondergrond.
- Vermijd het gebruik van de deegroller op oneffen of kapotte oppervlakken om verwondingen te voorkomen.
- Deze deegroller is niet geschikt voor de vaatwasmachine; handwas is aanbevolen.
- Houd de deegroller buiten bereik van kinderen wanneer deze niet in gebruik is.
- Controleer de deegroller regelmatig op beschadigingen. Bij zichtbare schade, stop met het gebruik en neem contact op met de fabrikant.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 35 x 250 mm
- Materiaal: Hout
- Gewicht: 300 g
- Geschikt voor: Professioneel gebruik en thuisgebruik
- Kleur: Natuurlijk hout
- Voedselveilig: Ja

4. Setup en installatie

1. Haal de deegroller uit de verpakking.
2. Controleer de deegroller op eventuele beschadigingen.
3. Was de deegroller met warm water en een mild afwasmiddel. Droog deze goed af voor eerste gebruik.
4. Plaats de deegroller op een schone, vlakke ondergrond. De deegroller is klaar voor gebruik.

5. Bediening

1. Strooi een beetje bloem op het oppervlak en op de deegroller om plakken te voorkomen.
2. Plaats het deeg op het oppervlak en begin met gelijkmatig rollen.
3. Rol het deeg uit tot de gewenste dikte, draai de deegroller regelmatig voor een gelijkmatig resultaat.
4. Na gebruik, haal eventuele deegresten af en maak de deegroller schoon.

6. Reiniging en onderhoud

- Was de deegroller met de hand in warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen om beschadiging te voorkomen.
- Droog de deegroller onmiddellijk af met een schone doek.
- Om de levensduur te verlengen, kan de deegroller regelmatig worden behandeld met een plantaardige olie.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Deeg blijft plakken aan de roller.
Oplossing: Strooi meer bloem op het deeg en de roller.
- Probleem: Deegroller is moeilijk schoon te maken.
Oplossing: Laat de deegroller weken in warm water voor het schoonmaken.
- Probleem: Zichtbare schade aan de deegroller.
Oplossing: Stop met het gebruik van de deegroller en neem contact op met de fabrikant.

8. Afvalverwerking

De GGM Gastro Rolling Pin is vervaardigd van natuurlijk hout en kan worden gerecycled. Neem de deegroller mee naar een lokale recyclingfaciliteit of volg de plaatselijke richtlijnen voor het afvoeren van houtafval.

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: RODILLO DE MASA 35 x 250 mm

1. Información General

El rodillo de masa AURSL352 es una herramienta esencial para panaderos y amantes de la cocina. Su diseño ergonómico y materiales de alta calidad lo hacen ideal para amasar diferentes tipos de masa para pan, pasteles y más.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este rodillo está diseñado únicamente para usos relacionados con la cocina.
- Superficies: Utilice el rodillo sobre superficies limpias y adecuadas para evitar daños y mantener la higiene.
- Manejo: Mantenga el rodillo fuera del alcance de los niños para evitar lesiones o accidentes.
- Daños: Inspeccione el rodillo antes de cada uso. Si presenta daños visibles, no lo utilice.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar el rodillo adecuadamente después de cada uso para prevenir la acumulación de bacterias.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 35 mm de diámetro x 250 mm de longitud
- Material: Madera de alta calidad
- Peso: Aproximadamente 300 g
- Color: Madera natural
- Uso: Amasar y extender masa

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. Para utilizar el rodillo de masa:

1. Asegúrate de que la superficie de trabajo esté limpia y nivelada.
2. Coloca la masa sobre la superficie.
3. Utiliza el rodillo ejerciendo una presión uniforme para extender la masa a la categoría deseada.

5. Operación

1. Comience colocando la masa en la superficie de trabajo.
2. Sostenga el rodillo con ambas manos y aplíquelo sobre la masa.
3. Rote el rodillo hacia adelante y hacia atrás mientras aplica una presión uniforme.
4. Asegúrese de enharinar la superficie de trabajo y el rodillo si la masa está pegajosa.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie el rodillo con un paño húmedo.
- No sumerja el rodillo en agua ni lo lave en el lavavajillas.
- Para desinfectar, utilice un paño con una solución suave de agua y vinagre.
- Almacene el rodillo en un lugar seco para evitar la acumulación de humedad.

7. Solución de Problemas

- Problema: La masa se pega al rodillo.
Solución: Aplique más harina a la masa y al rodillo antes de usarlo.
- Problema: Dificultad al rodar.
Solución: Asegúrese de que la masa esté a la temperatura adecuada y no esté demasiado fría o dura.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deséchelo de manera responsable. Si el rodillo se encuentra en un estado ajeno a la reutilización, considere descomponerlo en sus materiales componentes y reciclarlos según las normativas locales.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le rouleau à pâtisserie 35 x 250 mm

1. Informations générales

Le rouleau à pâtisserie GGM Gastro (modèle AURSL352) est un outil essentiel pour les chefs et les amateurs de cuisine. Il est conçu pour lisser et étendre des pâtes avec précision, assurant des résultats de haute qualité dans vos préparations culinaires.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte: Ne pas utiliser le rouleau à pâtisserie pour d'autres fins que celles prévues.
- Surfaces de travail: Assurez-vous de travailler sur des surfaces plane et propre pour éviter les accrocs ou les accidents.
- Enfants: Gardez hors de portée des enfants. Utilisez toujours sous la supervision d'un adulte.
- Stockage: Rangez le rouleau à pâtisserie dans un endroit sec et sécurisé pour éviter les dommages.
- Matériaux: Vérifiez l'absence de fissures ou d'autres défauts avant chaque utilisation. N'utilisez pas de rouleau endommagé.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle: AURSL352
- Dimensions: 35 x 250 mm
- Matériau: Bois de hêtre
- Poids: 600 g
- Couleur: Naturel
- Utilisation: Idéal pour travailler toutes sortes de pâtes, y compris la pâte à pain, à tarte et à pizza.

4. Installation et mise en place

Aucune installation spéciale n'est requise pour ce produit. Avant la première utilisation, suivez ces étapes :

1. Nettoyez le rouleau avec de l'eau chaude savonneuse et rincez-le soigneusement.
2. Séchez le rouleau avec un chiffon propre.
3. Appliquez une petite quantité d'huile minérale pour nourrir le bois si nécessaire.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le rouleau à pâtisserie :

1. Farinez légèrement la surface de travail et les extrémités du rouleau pour éviter que la pâte n'adhère.
2. Placez la pâte au centre de la surface.
3. Avec une pression uniforme, commencez à rouler vers l'extérieur, en travaillant de l'intérieur vers l'extérieur jusqu'à obtenir l'épaisseur désirée.
4. Tournez la pâte à intervalles pour obtenir une forme uniforme et éviter qu'elle n'adhère à la surface.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage: Ne pas immerger dans l'eau. Essuyez avec un chiffon humide après chaque utilisation. Pour des nettoyages plus approfondis, utilisez une brosse douce.
- Désinfection: Utilisez un désinfectant alimentaire si nécessaire.
- Entretien: Pour préserver le bois, appliquez régulièrement une petite quantité d'huile minérale sur la surface.

7. Dépannage

- Problèmes d'adhésion: Si la pâte colle au rouleau, assurez-vous d'utiliser suffisamment de farine ou de lisser le rouleau avant de commencer.
- Rayures ou dommages: Ne pas utiliser un rouleau présentant des fissures. Remplacez-le si nécessaire.

8. Élimination

Lorsque le rouleau à pâtisserie arrive en fin de vie, il doit être éliminé conformément aux règlements locaux sur le bois. Il est composé de matériaux naturels qui peuvent être recyclés ou compostés dans de nombreuses régions.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Mattarello 35 x 250 mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Mattarello 35 x 250 mm. Questo strumento è progettato per facilitare l'impasto e la stesura della pasta. Realizzato con materiali di alta qualità, offre un'esperienza di utilizzo ottimale per qualsiasi amante della cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il mattarello solo per scopi alimentari.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e priva di sostanze abrasive prima dell'uso.
- Tenere il mattarello lontano da fonti di calore e umidità.
- Non utilizzare il prodotto in presenza di bambini senza supervisione.
- In caso di danneggiamento, non utilizzare il prodotto per evitare infortuni.
- Lavare il mattarello a mano con acqua tiepida e sapone, non utilizzare il lavastoviglie.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 35 x 250 mm
- Materiale: Legno di alta qualità
- Peso: 400 g
- Colore: Naturale

4. Installazione e Montaggio

Il mattarello non richiede alcuna installazione. È pronto all'uso non appena estratto dalla confezione. Assicurarsi di lavarlo come indicato nella sezione 2 prima di utilizzarlo per la prima volta.

5. Operazione

- Posizionare il mattarello sulla superficie di lavoro.
- Spargere un po' di farina sulla superficie e sul mattarello per evitare che l'impasto si attacchi.
- Utilizzare entrambe le mani per rotolare l'impasto in direzione desiderata fino al raggiungimento dello spessore desiderato.
- Periodicamente, sollevare l'impasto e aggiungere farina se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire il mattarello con un panno umido.
- Evitare l'uso di detergenti aggressivi o abrasivi.
- Asciugare il mattarello con un panno pulito e lasciare asciugare completamente all'aria.
- Conservare il mattarello in un luogo asciutto e fresco per prolungarne la vita utile.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: L'impasto si attacca al mattarello.

Soluzione: Spargere più farina sia sulla superficie di lavoro che sul mattarello.

Problema: Il mattarello presenta macchie.

Soluzione: Pulire con un panno umido. Se le macchie persistono, utilizzare un detergente delicato.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire il mattarello in accordo con le normative locali relative ai rifiuti di legno. Non disperdere il prodotto nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro prodotto e per la vostra fiducia!