

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: AURSL353

Rolling pin - 35 x 330mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Rolling Pin 35 x 330mm

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Rolling Pin. This high-quality kitchen tool is designed for professional and home use, providing precision and durability for all your baking needs. Its robust construction and thoughtful design ensure a comfortable grip and effective rolling, making it an essential addition to your kitchen.

2. Safety Information

- **Personal Safety:** Always use the rolling pin on a clean, flat surface to avoid slipping. Ensure your hands are dry before handling to maintain a secure grip.
- **Operational Safety:** Do not use the rolling pin for unintended purposes. Avoid rolling over any hard materials that may damage the pin or your work surface.
- **Child Safety:** Keep the rolling pin out of reach of children when not in use. Supervise young children if they are using the rolling pin.
- **Cleaning Precautions:** Do not immerse in water for prolonged periods. Ensure it is dried immediately after cleaning to prevent warping and bacterial growth.
- **Material Safety:** The rolling pin is made of high-quality materials that are food-safe. Ensure to check for any damage or wear before use.

3. Product Specifications

- **Product Name:** Rolling Pin
- **Product Dimensions:** 35 x 330 mm
- **Material:** Food-grade wood
- **Weight:** 0.5 kg
- **Color:** Natural wood finish
- **Dishwasher Safe:** No
- **Suitable for:** All types of dough

4. Setup and Installation

To prepare the GGM Gastro Rolling Pin for use:

1. **Unboxing:** Remove the rolling pin from its packaging. Inspect for any damage caused during shipping.
2. **Surface Preparation:** Ensure your work surface is clean. If desired, lightly dust it with flour to prevent sticking.
3. **Temperature Acclimation:** Let the rolling pin sit at room temperature for at least 30 minutes before use if it has been stored in a cold environment.

5. Operation

1. **Using the Rolling Pin:**
 - Begin with a ball of dough placed on the prepared surface.
 - Hold the rolling pin by its handles and apply even pressure.
 - Roll forward and back, gradually flattening the dough to your desired thickness.
 - Rotate the dough as needed to ensure even rolling.
2. **Stopping Use:** After completion, place the rolling pin back in the designated storage area.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:**
 - Wipe the rolling pin with a damp cloth after each use.
 - For stubborn residue, use warm water and mild soap. Do not submerge in water.
 - Dry immediately with a clean towel.
- **Maintenance:**
 - Occasionally treat with food-safe mineral oil to keep the wood moisturized.
 - Inspect regularly for any signs of damage or wear.

7. Troubleshooting

- **Sticky Dough:** If the dough is sticking, dust both the surface and the rolling pin with flour.
- **Uneven Rolling:** Ensure you are applying even pressure and adjusting your grip as needed while rolling.
- **Cracks or Splits:** If you notice any damage, discontinue use immediately and consider contacting customer support.

8. Disposal

When the rolling pin has reached the end of its usable life:

- Dispose of it in accordance with local regulations regarding wooden products.

- If made from biodegradable materials, consider composting it if suitable.

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Nudelholz 35 x 330 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf unseres hochwertigen Nudelholzes. Dieses Produkt wurde entwickelt, um die Zubereitung von Teig zu erleichtern und Ihnen die besten Ergebnisse in der Küche zu liefern. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effektiv verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Nudelholz nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Nudelholz außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Prüfen Sie das Nudelholz vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Verwenden Sie es nicht, wenn es Risse oder andere Schäden aufweist.
- Verwenden Sie bei der Arbeit mit Teig keine übermäßige Kraft, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Nudelholz nach jeder Benutzung gründlich, um die Ansammlung von Bakterien zu verhindern.
- Lagern Sie das Nudelholz an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung und andere Schäden zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Nudelholz
- Maße: 35 x 330 mm
- Material: Hochwertiges, lebensmittelechtes Holz
- Anwendung: Ideal zum Ausrollen von Teig für Brot, Kuchenteig und mehr

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Nudelholz vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
3. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
4. Das Nudelholz ist sofort gebrauchsfertig und benötigt keine zusätzliche Installation.

5. Betrieb

1. Bestäuben Sie die Arbeitsfläche leicht mit Mehl, um ein Kleben des Teigs zu verhindern.
2. Legen Sie den vorbereiteten Teig auf die Arbeitsfläche.
3. Halten Sie das Nudelholz mit beiden Händen an den Griffen.
4. Rollen Sie den Teig gleichmäßig von der Mitte nach außen, um die gewünschte Dicke zu erreichen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Nudelholz nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Drahtbürsten, um Kratzer zu vermeiden.
- Lassen Sie das Nudelholz an der Luft trocknen.
- Behandeln Sie es gelegentlich mit Lebensmittellagerer (z.B. mineralischem Öl), um das Holz in gutem Zustand zu halten.

7. Fehlersuche

- Problem: Teig klebt am Nudelholz.
 - Lösung: Bestäuben Sie die Oberfläche mit mehr Mehl und versuchen Sie es erneut.
- Problem: Risse im Holz.
 - Lösung: Verwenden Sie das Produkt nicht und setzen Sie es nicht der Feuchtigkeit aus. Bei schweren Schäden kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Nudelholz gemäß den örtlichen Vorschriften für Holzabfälle. Stellen Sie sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Rolling Pin 35 x 330mm

1. Algemene Informaties

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Rolling Pin met een afmeting van 35 x 330 mm. Dit product is ontworpen voor het eenvoudig en efficiënt uitrollen van deeg, geschikt voor zowel huishoudelijk gebruik als professioneel gebruik in keukens.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product uitsluitend voor zijn beoogde doel.
- Vermijd gebruik op oneffen of ruwe oppervlakken om schade aan de rolling pin en het oppervlak te voorkomen.
- Houd de rolling pin buiten het bereik van kinderen.
- Reinig de rolling pin grondig voor en na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Bewaar het product op een droge plaats en bescherm het tegen extreme temperaturen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage. Gebruik het product niet als beschadigd.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Rolling Pin
- Afmetingen: 35 x 330 mm
- Materiaal: Hout
- Gewicht: 600 gram

4. Installatie en Setup

1. Pak de rolling pin uit en verwijder eventuele verpakking.
2. Controleer het product op eventuele beschadigingen of defecten.
3. Plaats de rolling pin op een schoon, vlak oppervlak voor gebruik.
4. Zorg ervoor dat het oppervlak goed is bestoven met bloem om te voorkomen dat het deeg plakt.

5. Bediening

- Voor het uitrollen van deeg: Plaats het deegmiddel op het voorbereide oppervlak en begin in het midden van het deeg. Rol naar buiten in een gelijkmatige beweging om een uniforme dikte te bereiken.
- Vergeet niet tijdens het uitrollen regelmatig bloem toe te voegen op zowel de rolling pin als het deeg om plakken te voorkomen.

6. Onderhoud en Reiniging

- Maak de rolling pin na elk gebruik schoon met een zachte, vochtige doek en warm water.
- Gebruik geen afwasmiddel of chemische producten.
- Laat de rolling pin niet in water staan of weken.
- Bewaar de rolling pin op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De rolling pin plakt aan het deeg.
Oplossing: Voeg meer bloem toe aan zowel het deeg als de rolling pin om plakken te voorkomen.
- Probleem: De rolling pin is beschadigd of vertoont slijtage.
Oplossing: Stop met het gebruik van de rolling pin en neem contact op met de klantenservice voor advies.

8. Afvoer

Voordat u het product afvoert, zorg ervoor dat het is schoongemaakt. Hout is biologisch afbreekbaar, dus als het aan het einde van zijn levensduur is, kan het op een milieuvriendelijke manier worden weggegooid bij het houtafval.

9. Contactgegevens

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: Rodillo de Cocina AURSL35

1. Información General

El rodillo de cocina AURSL35 está diseñado para facilitar la elaboración de masas, pasteles y otros productos de panadería. Con un tamaño de 35 x 330 mm, es perfecto para una variedad de recetas y técnicas de cocina.

2. Información de Seguridad

- Este rodillo está destinado exclusivamente para uso en la cocina.
- Mantenga el rodillo fuera del alcance de los niños para evitar lesiones.
- No use el rodillo en una superficie inadecuada que pueda deteriorarse o causar accidentes.
- No utilice el rodillo para propósito distinto al de su funcionalidad especificada.
- Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y seca para evitar deslizamientos.
- Revise el rodillo antes de cada uso para detectar cualquier daño; si está dañado, no lo use.
- Al manipular el rodillo, evite caídas o golpes que puedan causar lesiones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 35 mm de diámetro x 330 mm de longitud
- Material: Madera de alta calidad, tratada para un uso seguro
- Acabado: Superficie lisa para un rodado óptimo
- Peso: Aproximadamente 450 gramos
- Uso recomendado: Ideal para extender masas para galletas, pasteles y pizzas.

4. Configuración e Instalación

1. Retire el rodillo de la caja y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Lave el rodillo con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
3. Seque completamente el rodillo con un paño limpio.
4. Coloque el rodillo en una superficie plana y estable que sea adecuada para trabajar con masa.

5. Operación

- Para extender la masa, coloque una porción en la superficie de trabajo.
- Espolvoree ligeramente harina sobre la masa y el rodillo para evitar que se pegue.
- Utilice ambas manos para aplicar una presión uniforme mientras gira el rodillo sobre la masa.
- Asegúrese de trabajar en secciones y añadir harina según sea necesario para evitar el pegado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpiar el rodillo después de cada uso.
- No sumerja el rodillo en agua; limpie la superficie con un paño húmedo y jabón suave.
- Seque bien el rodillo para prevenir la absorción de humedad.
- Para mantener el acabado y la calidad de la madera, aplique un poco de aceite mineral de cocina periódicamente.

7. Solución de Problemas

- Si la masa se pega al rodillo: asegúrese de usar suficiente harina.
- Si el rodillo tiene raspaduras o daños: no lo use y considere reemplazarlo.
- Si el rodillo no se desliza suavemente: revise que la superficie de trabajo esté limpia y seca.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, elimine el rodillo de manera responsable.
- Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de productos de madera.
- Si es posible, considere la reutilización o el reciclaje del producto.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Agradecemos su elección del rodillo de cocina AURSL35 y esperamos que lo disfrute al máximo.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Rouleau à pâtisserie 35 x 330 mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre rouleau à pâtisserie 35 x 330 mm. Ce produit est conçu pour offrir une expérience de pâtisserie optimale, que vous soyez débutant ou professionnel. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il est idéal pour préparer des pâtes, des biscuits et bien d'autres délices culinaires.

2. Informations de sécurité

Veillez lire attentivement les instructions de sécurité avant d'utiliser le rouleau à pâtisserie.

- Ne pas utiliser le rouleau à pâtisserie à proximité de sources de chaleur.
- Évitez tout contact avec des éléments tranchants ou des surfaces abrasives.
- Gardez ce produit hors de portée des enfants.
- Nettoyez le rouleau à pâtisserie après chaque utilisation pour éviter toute accumulation de bactéries.
- Ne pas immerger le rouleau dans l'eau pendant de longues périodes.
- En cas de dommages visibles, ne pas utiliser et contacter le service client.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 35 x 330 mm
- Matériau : Bois de hêtre de haute qualité
- Finition : Surface lisse pour un étalement facile
- Poids : 600 g
- Résistant à la chaleur et aux taches

4. Installation et mise en place

1. Retirez le rouleau à pâtisserie de son emballage.
2. Lavez le rouleau à l'eau chaude savonneuse et rincez-le soigneusement.
3. Séchez immédiatement avec un chiffon doux.
4. Placez le rouleau sur une surface plane et propre avant de l'utiliser.

5. Utilisation

1. Saupoudrez légèrement de farine sur la surface de travail et le rouleau.
2. Placez la pâte sur la surface et commencez à rouler avec des mouvements uniformes.
3. Continuez à rouler jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée.
4. Pour des motifs spécifiques, appliquez une pression uniforme lors du roulage.

6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation, nettoyez le rouleau à pâtisserie avec un chiffon humide et un savon doux.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de lave-vaisselle.
- Conservez dans un endroit sec pour éviter la déformation du bois.
- Appliquez de l'huile alimentaire une fois par mois pour maintenir la finition du bois.

7. Dépannage

- Si le rouleau présente des fissures, cessez son utilisation et contactez le service customer.
- En cas de pâte collante, ajoutez un peu de farine sur la surface et le rouleau.
- Si la surface devient rugueuse, un léger ponçage peut être nécessaire, suivi d'un huilage.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. En cas de mise au rebut, veillez à le recycler conformément aux réglementations locales sur les matériaux en bois.

9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Mattarello AURSL353

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Mattarello AURSL353. Questo prodotto è progettato per facilitare la preparazione della pasta, rendendo la lavorazione della pasta un'esperienza semplice e piacevole. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo sicuro e corretto.

2. Informazioni di Sicurezza

- Avvertenza di Uso: Utilizzare solo per lo scopo previsto. Non utilizzare per altri utilizzi non conformi.
- Maneggiamento: Tenere il mattarello lontano da bambini e animali domestici quando non è in uso.
- Superfici Dure: Assicurarsi di utilizzare il mattarello su superfici adeguate per evitare danni.
- Pulizia: Non immergere completamente in acqua. Pulire con un panno umido.
- Controllo Periodico: Controllare periodicamente il mattarello per eventuali segni di usura o danni.
- Conservazione: Conservare in luogo asciutto e fresco, lontano da fonti di calore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Mattarello AURSL353 è un attrezzo in legno di alta qualità progettato per consentire una facile manipolazione della pasta.

Specifiche Tecniche:

- Dimensioni: 35 x 330 mm
- Materiale: Legno
- Peso: 500 g

4. Installazione e Setup

Il mattarello è pronto per l'uso al momento dell'acquisto. Non richiede alcuna installazione. È consigliato pulirlo prima del primo utilizzo con un panno umido per rimuovere qualsiasi polvere di produzione.

5. Funzionamento

Per utilizzare il mattarello:

1. Posizionare la pasta sulla superficie di lavoro.
2. Posizionare il mattarello sopra la pasta.
3. Applicare una leggera pressione e rotolare uniformemente in avanti e indietro finché la pasta non raggiunge lo spessore desiderato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, pulire il mattarello con un panno umido.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi o sostanze chimiche.
- Conservare in un luogo asciutto per prevenire la formazione di muffe.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La pasta si attacca al mattarello.

Soluzione: Cospargere leggermente la superficie del mattarello e la pasta con farina per ridurre l'adesione.

Problema: Segni di usura visibili.

Soluzione: Se ci sono graffi o schegge, considerare di sostituire il mattarello.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire il mattarello in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti in legno. Non disperdere nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania