

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

**SKU: AURSL355**

**Rolling pin - 35 x 500mm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Rolling Pin 35 x 500mm

### 1. General Information

The GGM Gastro Rolling Pin is designed for professional baking and culinary applications. Made from premium materials, this rolling pin ensures optimal performance and durability in rolling dough to the desired thickness. It measures 35 mm in diameter and 500 mm in length, making it suitable for various baking tasks.

### 2. Safety Information

- Usage Safety: Always ensure the rolling pin is clean before use. Avoid using the rolling pin on surfaces that are not designed for food contact.
- Supervision: Keep out of reach of children when not in use. Adults should supervise children who are using the rolling pin.
- Personal Safety: Use proper handholds while using the rolling pin to prevent slipping and control.
- Storage: Store in a cool, dry place. Do not expose to extreme temperatures or moisture which may affect the integrity of the material.

### 3. Product Specifications

- Material: Beechwood
- Dimensions: 35 mm (diameter) x 500 mm (length)
- Weight: 0.83 kg
- Color: Natural wood finish

### 4. Setup and Installation

- Preparation: Remove any protective packaging from the rolling pin.
- Surface Setup: Choose a flat and clean surface for rolling. Ideally, a food-grade cutting board or a countertop.
- Using the Rolling Pin: Place the desired amount of dough in the center of the surface. Hold the rolling pin with both hands, ensuring a firm grip on each end. Begin by applying even pressure as you roll from the center outward. Adjust your grip based on thickness preference.

### 5. Operation

To effectively use the rolling pin:

- Ensure dough is slightly floured to prevent sticking.
- Roll the pin back and forth using even pressure.
- Rotate the dough occasionally for uniform thickness.
- Clean frequently to avoid residue buildup on the surface.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleanup: Wipe the rolling pin with a damp cloth after each use to remove moisture and dough residue.
- Deep Cleaning: For stubborn stains, use a mild detergent with warm water. Avoid submerging the rolling pin in water or placing it in a dishwasher.
- Drying: Wipe with a dry cloth and allow to air-dry completely before storing.
- Conditioning: Periodically apply food-safe mineral oil to maintain the wood and prevent drying or cracking.

### 7. Troubleshooting

- Sticking Dough: If dough sticks to the rolling pin, lightly flour the surface of the pin or the dough before rolling.
- Uneven Rolling: Ensure consistent pressure is applied and rotate the dough frequently for an even thickness.
- Cracking: Prevent exposure to extreme temperatures and moisture. Regularly condition with mineral oil.

### 8. Disposal

At the end of its lifecycle, dispose of the rolling pin responsibly. Wood can be recycled or composted. Check local regulations for disposal guidelines.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Product Manual for Rolling Pin 35 x 500mm

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres Rolling Pins 35 x 500mm. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist ideal für das Ausrollen von Teig in einer Vielzahl von Anwendungen, einschließlich Backen und Pizzazubereitung. Die Benutzerfreundlichkeit und die langlebige Konstruktion machen es zu einem unverzichtbaren Bestandteil Ihrer Küchenausstattung.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass alle Teile vor der Benutzung unbeschädigt sind.
- Halten Sie den Rolling Pin von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Rolling Pin auf stabilen Oberflächen, um ein Verrutschen zu verhindern.
- Reinigen Sie den Rolling Pin nach jedem Gebrauch, um die Hygiene zu gewährleisten und eine Verunreinigung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort, um Schäden durch Feuchtigkeit zu vermeiden.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Rolling Pin 35 x 500mm
- Länge: 500mm
- Durchmesser: 35mm
- Material: Hartholz
- Gewicht: 600g
- Verwendung: Ideal für Teigausrollen, Plätzchen und Pizzateig

### 4. Einrichtung und Installation

- Der Rolling Pin ist sofort einsatzbereit und benötigt keine Installation.
- Reinigen Sie den Rolling Pin vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie den Rolling Pin vorsichtig mit einem weichen Tuch ab.

### 5. Betrieb

- Mehl auf die Arbeitsfläche streuen, um ein Anhaften des Teigs zu verhindern.
- Legen Sie den Teig auf die mehlbestäubte Fläche.
- Greifen Sie den Rolling Pin an beiden Enden und rollen Sie gleichmäßig über den Teig, bis die gewünschte Dicke erreicht ist.
- Wechseln Sie bei Bedarf die Richtung, um gleichmäßiges Ausrollen zu gewährleisten.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Rolling Pin nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Spülmaschinen, da diese das Holz beschädigen können.
- Trocknen Sie den Rolling Pin sofort nach der Reinigung ab, um Wasserschäden zu vermeiden.
- Ölen Sie den Rolling Pin regelmäßig mit lebensmittelechtem Holzöl, um seine Lebensdauer zu verlängern.

### 7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Teig klebt am Rolling Pin.  
Lösung: Verwenden Sie mehr Mehl auf der Arbeitsfläche und dem Rolling Pin.
- Problem: Risse oder Beschädigungen im Holz.  
Lösung: Dies kann passieren, wenn der Rolling Pin nicht richtig gepflegt wird. Ölen Sie den Rolling Pin regelmäßig nach den Pflegeanweisungen.

### 8. Entsorgung

Der Rolling Pin ist aus Holz gefertigt und kann als biologisch abbaubares Produkt entsorgt werden. Falls das Produkt nicht mehr verwendet wird, entsorgen Sie es bitte umweltgerecht, z. B. durch Kompostierung oder in einem Holzabfallcontainer.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen erreichen Sie uns unter:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Rolling Pin 35 x 500mm

## 1. Algemene Informatie

Deze rolling pin is vervaardigd voor professioneel gebruik in keukens en bakkers. Het product is ontworpen om deeg effectief uit te rollen voor een verscheidenheid aan toepassingen, van het maken van taarten tot pizza's.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit product alleen voor het beoogde doel.
- Houd de rolling pin buiten het bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Controleer het product regelmatig op beschadigingen. Gebruik geen beschadigd product om letsel te voorkomen.
- Gebruik de rolling pin op een vlakke en stabiele ondergrond om uitglijden en ongevallen te voorkomen.
- Reinig de rolling pin na elk gebruik om kruisbesmetting en bacteriën te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 35 x 500 mm
- Materiaal: Hout
- Gewicht: 0,75 kg

## 4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de rolling pin uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Zorg voor een schone en vlakke ondergrond.
3. Plaats de rolling pin op de gewenste locatie, bij voorkeur in de nabijheid van andere bakgereedschappen en ingrediënten.
4. Zorg ervoor dat de rolling pin toegankelijk is voor gebruik.

## 5. Gebruik

1. Bestrooi de werkruimte met bloem om te voorkomen dat het deeg aan de rolling pin plakt.
2. Plaats het deeg op de bloem bedekte werkruimte.
3. Rol de rolling pin over het deeg met een gelijkmatige druk, zodat het deeg gelijkmatig uitgerold wordt.
4. Draai het deeg regelmatig om een gelijkmatige dikte te behouden.
5. Na het gebruik, maak de rolling pin schoon voordat je deze opbergt.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de rolling pin met een vochtige doek na elk gebruik.
- Gebruik geen abrasieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Laat de rolling pin niet weken in water om beschadiging te voorkomen.
- Bewaar de rolling pin op een droge plaats, weg van direct zonlicht.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Deeg plakt aan de rolling pin.  
Oplossing: Bestrooi de rolling pin en de werkruimte met meer bloem.
- Probleem: De rolling pin is beschadigd.  
Oplossing: Gebruik de rolling pin niet en neem contact op met de fabrikant voor ondersteuning.

## 8. Afvalverwerking

- Het product is vervaardigd uit hout. Bij het weggoaien, recycle waar mogelijk. Volg lokale richtlijnen voor het recyclen van houtproducten.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Rodillo de Amasar AURSL355 - 35 x 500 mm

## 1. Información General

El Rodillo de Amasar AURSL355 es una herramienta esencial para panaderos y cocineros. Con un diseño ergonómico y materiales de alta calidad, este rodillo permite extender masa de manera uniforme, facilitando la preparación de una variedad de productos horneados.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Autorizado: Este rodillo está diseñado exclusivamente para uso en la cocina, destinado a amasar todo tipo de masas.
- Peligro de Lesiones: No utilizar el rodillo en superficies inadecuadas que puedan producir deslizamientos. Siempre manejar con cuidado para evitar golpes.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar el rodillo antes y después de cada uso. No sumergir en agua.
- Almacenamiento: Mantenga el rodillo en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de los niños.
- Materiales: Evite el contacto con productos químicos agresivos que puedan dañar el rodillo.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: AURSL355
- Dimensiones: 35 x 500 mm
- Material: Madera de alta calidad
- Uso: Amasar, extender masas
- Color: Natural

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el rodillo de su embalaje y verifique que no presente daños.
- Paso 2: Coloque el rodillo sobre una superficie limpia y plana.
- Paso 3: Si lo desea, espolvoree un poco de harina en la superficie de trabajo para evitar que la masa se pegue.
- Paso 4: Su rodillo está listo para usar. No se requiere ensamblaje adicional.

## 5. Operación

- Para utilizar el rodillo, coloque una porción de masa sobre la superficie de trabajo.
- Aplique una ligera presión sobre el rodillo y comience a rodar hacia adelante y hacia atrás, extendiendo la masa uniformemente.
- Revise regularmente el grosor de la masa para asegurarse de que se logra la consistencia deseada.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie el rodillo con un paño húmedo.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni lo sumerja en agua.
- Almacene en un lugar seco para prevenir deformaciones.
- Verifique regularmente el estado del rodillo, prestando atención a posibles astillas o desgastes.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La masa se pega al rodillo.  
- Solución: Aplique un poco más de harina a la superficie de trabajo.
- Problema: El rodillo está astillado.  
- Solución: Interrumpa su uso y deséchelo para evitar lesiones. Considere contactar al servicio al cliente.

## 8. Eliminación

- Cuando el rodillo haya llegado al final de su vida útil, deséchelo de manera responsable. Asegúrese de seguir las regulaciones locales sobre la eliminación de productos de madera.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, no dude en contactar con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL DE PRODUIT POUR ROULEAU À PÂTE 35 X 500 MM

### 1. Informations générales

Ce rouleau à pâtisserie de 35 x 500 mm est conçu pour faciliter la préparation de diverses pâtes, offrant une solution pratique et efficace pour les boulangers et les chefs à domicile.

### 2. Informations de sécurité

- Utiliser le produit uniquement à des fins de pâtisserie.
- Ne pas laisser les enfants utiliser le rouleau sans surveillance.
- Éviter les surfaces abrasives qui pourraient rayer ou endommager le rouleau.
- Ne pas utiliser une force excessive lors du roulage pour éviter les blessures.
- Nettoyer le rouleau après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de résidus.
- Ne pas immerger le rouleau dans l'eau chaude ou le mettre au lave-vaisselle, car cela peut l'endommager.

### 3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Matériau: Bois de hêtre
- Longueur: 500 mm
- Diamètre: 35 mm
- Poids: 350 g
- Fini: Naturel, sans vernis
- Utilisation: Pâtisserie

### 4. Installation et configuration

Aucune installation spéciale n'est nécessaire. Avant la première utilisation, suivez ces étapes:

- Lavez le rouleau avec de l'eau tiède et un savon doux.
- Séchez soigneusement avec un chiffon propre.
- Appliquez une fine couche d'huile minérale pour le conserver.

### 5. Utilisation

- Assurez-vous que la surface sur laquelle vous travaillez est propre et sèche.
- Farinez légèrement la surface et le rouleau avant utilisation.
- Placez la pâte sur la surface.
- Roulez de manière uniforme pour obtenir l'épaisseur désirée, en vérifiant régulièrement.

### 6. Nettoyage et entretien

- Laver à la main avec de l'eau tiède et un savon doux après chaque utilisation.
- Évitez de laisser le rouleau tremper dans l'eau.
- Séchez immédiatement avec un chiffon doux.
- Appliquez de l'huile minérale tous les quelques mois pour maintenir le rouleau.

### 7. Dépannage

- Si la pâte colle au rouleau, ajoutez un peu de farine ou de fécule.
- Si la surface du rouleau devient rugueuse, poncez doucement avec du papier de verre fin et appliquez de l'huile minérale.

### 8. Élimination

- Dans le respect de l'environnement, le rouleau en bois peut être composté ou recyclable avec des déchets en bois.
- Ne pas jeter dans les ordures ménagères ordinaires.

### 9. Contact

Pour toute question ou demande, merci de nous contacter :

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Mattarello 35 x 500 mm AURSL355

## 1. Informazioni Generali

Il mattarello AURSL355 è progettato per facilitare la stesura della pasta in cucina. Realizzato con materiali di alta qualità, questo strumento è ideale per panificatori e chef professionisti così come per appassionati di cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare il mattarello esclusivamente per la preparazione di alimenti.
- Controllo della qualità: Verificare che non ci siano parti danneggiate o difettose prima dell'uso.
- Superficie di lavoro: Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e stabile.
- Manutenzione: Pulire il mattarello dopo ogni utilizzo per evitare contaminazioni.
- Conservazione: Conservare il mattarello lontano da fonti di calore e umidità per preservarne la qualità.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 35 x 500 mm
- Materiale: Legno di alta qualità
- Peso: 1,2 kg
- Colore: Naturale
- Utilizzo: Ideale per stesura di pasta, biscotti e altro

## 4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione specifica per il mattarello. Prima dell'uso, seguire i seguenti passaggi:

1. Rimuovere il mattarello dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano difetti visivi.
3. Posizionare il mattarello su una superficie piana e pulita.

## 5. Funzionamento

1. Spolverare la superficie di lavoro con farina per evitare che la pasta si attacchi.
2. Posizionare un pezzo di pasta al centro della superficie.
3. Utilizzare il mattarello per stendere la pasta con movimenti uniformi, partendo dal centro verso l'esterno fino a raggiungere lo spessore desiderato.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Lavare il mattarello a mano con acqua calda e sapone delicato. Non utilizzare lavastoviglie o immersione in acqua.
- Asciugatura: Asciugare immediatamente con un panno morbido. Non lasciare asciugare all'aria.
- Oliatura: Applicare olio minerale alimentare occasionalmente per mantenere il legno in buone condizioni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Pasta che si attacca: Utilizzare più farina sulla superficie di lavoro.
- Danni visibili: Se il mattarello si danneggia, ritirare dall'uso e contattare il supporto clienti.

## 8. Smaltimento

Il mattarello è realizzato in legno naturale. Al termine della sua vita utile, smaltire il prodotto secondo le normative locali per il legno. Non bruciare.

## 9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania