

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: C20X30-90

Vacuum bag - smooth - 200 x 300 mm - 90 µm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Flat Culinary Vacuum Bags 200x300 C20x30

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Flat Culinary Vacuum Bags. These high-quality vacuum bags are specifically designed for storing food safely while maximizing freshness and flavor. Ideal for commercial kitchens and home use, these bags ensure that your food is well-preserved and protected from freezer burn, spoilage, and contamination.

2. Safety Information

- Ensure that the vacuum bags are used only with compatible vacuum sealers.
- Do not exceed the recommended temperature limits during sealing and storage.
- Avoid direct contact with sharp objects to prevent punctures and leaks.
- Store vacuum-sealed bags at room temperature or below to maintain food safety.
- Do not reuse previously sealed vacuum bags as they may compromise food safety.
- Always label the bags with contents and date before vacuum sealing to keep track of food freshness.
- Keep vacuum bags out of reach of children to avoid choking hazards.

3. Product Specifications

- Dimensions: 200 mm x 300 mm
- Material: Durable polyethylene and nylon composite
- Maximum Temperature: -40°C to +90°C
- Suitable for microwave, sous-vide, and boil-in-bag cooking
- BPA-free for safe food storage
- Compatible with all vacuum sealers

4. Setup and Installation

- Ensure that your vacuum sealer is clean and functioning properly.
- Cut the vacuum bag to the desired size if needed; however, the dimensions of 200x300 mm are optimal for proper sealing.
- Place the food item inside the bag, ensuring not to overfill. Leave at least 5 cm of space from the top of the bag.
- Position the open end of the bag into the vacuum sealer, ensuring it is straight and free from wrinkles.
- Close the lid of the vacuum sealer and press the 'seal' button. Follow the manufacturer's instructions for the specific vacuum sealer model.
- Once the sealing process is complete, remove the bag and check for an airtight seal.

5. Operation

- Use the vacuum bag to store meats, vegetables, fruits, and other perishables to extend shelf life and maintain quality.
- For sous-vide cooking, make sure the bag is securely sealed before submerging it in water.
- When reheating, use suitable methods such as microwave or boiling, ensuring the bag is microwave-safe and can withstand hot temperatures.

6. Cleaning and Maintenance

- Vacuum bags are intended for single use and should not be washed or reused.
- Store unused bags in a cool, dry place away from direct sunlight to prevent degradation.
- Discard any bags that show signs of wear, tears, or punctures.

7. Troubleshooting

- If the vacuum sealer does not create a proper seal, ensure the bag is not overfilled or wrinkled at the sealing edge.
- In case of leaks, confirm that there are no punctures in the bag and that the sealing process was followed correctly.
- For ineffective vacuum sealing, check the vacuum sealer's filters and seals for obstructions or damage.

8. Disposal

- Dispose of used vacuum bags in accordance with local waste disposal regulations.
- Vacuum bags are not biodegradable, so they should not be composted. Place in general waste unless recycling options are available in your area.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Flach-Vakuumverpackungsbeutel 200x300 C20x30

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf unseres Flach-Vakuumverpackungsbeutels. Dieser Beutel ist ideal für die Vakuumverpackung von Lebensmitteln, um deren Frische und Geschmack zu bewahren. Er ist langlebig, BPA-frei und für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur zur Vakuumverpackung von Lebensmitteln bestimmt. Nicht für die Verwendung mit Flüssigkeiten geeignet.
- Erhitzen: Nicht in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden, es sei denn, die Verpackung ist ausdrücklich dafür vorgesehen.
- Altersbeschränkung: Vor der Verwendung dürfen nur Personen ab 18 Jahren die Geräte und Produkte bedienen.
- Aufbewahrung: Lagern Sie die Beutel an einem kühlen, trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.
- Gesundheit: Bei Kontakt mit Lebensmitteln achten Sie darauf, dass die Beutel sauber sind und keine Risse aufweisen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktgröße: 200mm x 300mm
- Material: Polyethylen (PE) und Polyamid (PA)
- Verpackungseinheit: 100 Beutel pro Packung
- Zugfestigkeit: Hohe Zug- und Reißfestigkeit
- Temperaturbeständigkeit: -40°C bis +70°C
- Verwendung: Geeignet für Vakuumiergeräte

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass Ihr Vakuumiergerät korrekt eingestellt und funktionsfähig ist.
2. Nehmen Sie einen Flach-Vakuumverpackungsbeutel und überprüfen Sie ihn auf Risse oder Beschädigungen.
3. Legen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Beutel und lassen Sie genügend Platz am oberen Rand für den Vakuumprozess.
4. Führen Sie den offenen Rand des Beutels in das Vakuumiergerät ein. Achten Sie darauf, dass er sauber und unbeschädigt ist.
5. Schließen Sie das Vakuumiergerät und drücken Sie die entsprechende Taste zum Vakuumieren.
6. Warten Sie, bis der Vakuumierungsprozess abgeschlossen ist, bevor Sie das Gerät öffnen.

5. Betrieb

- Der Beutel ist bereit zur Verwendung, sobald er vakuumversiegelt ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob der Beutel noch ordnungsgemäß verschlossen ist.
- Vermeiden Sie es, den Beutel nach dem Vakuumieren zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Vakuumiergerät regelmäßig gemäß dessen Bedienungsanleitung.
- Die Vakuumverpackungsbeutel sind nicht wiederverwendbar, entsorgen Sie diese nach dem Gebrauch ordnungsgemäß.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Beutel entleert sich nach dem Vakuumieren.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob der Beutel beschädigt ist oder ob er nicht richtig im Gerät platziert wurde.
- Problem: Vakuumiergerät funktioniert nicht.
- Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt funktioniert.

8. Entsorgung

Die Vakuumverpackungsbeutel sind nicht biologisch abbaubar. Entsorgen Sie die Beutel gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Flat Culinary Vacuum Bag 200x300 C20x30 90

1. Algemene Informatie

De Flat Culinary Vacuum Bag 200x300 C20x30 90 is ontworpen voor het vacuüm verpakken van voedingsmiddelen, waardoor de versheid en smaak behouden blijven. Deze zakken zijn ideaal voor sous-vide koken en voor de opslag van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de zakken uitsluitend voor voedselverpakking en -opslag.
- Zorg ervoor dat de zakken niet in direct contact komen met zuur of olie om schade aan de verpakking te voorkomen.
- Vermijd het verpakken van scherpe voorwerpen die de zakken kunnen beschadigen.
- Bewaar de zakken op een koele, droge plaats, uit de buurt van direct zonlicht.
- Gebruik de zakken niet meer dan één keer voor vacuümverpakking en gooi ze weg na gebruik.
- Volg altijd de aanbevolen gebruiksrichtlijnen en zorg ervoor dat de zak te allen tijde goed is afgesloten.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 200 mm x 300 mm
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof
- Temperatuurbestendigheid: Tot -40 °C en tot +90 °C
- Geschikt voor sous-vide koken
- Gewicht: Lichtgewicht, ideaal voor het verpakken van voedsel zonder extra belasting

4. Setup en Installatie

Volg de onderstaande stappen voor het voorbereiden van de vacuümzakken:

- zorg ervoor dat de vacuümseal machine goed is ingesteld en functioneert.
- Plaats het voedsel in de vacuümzak zonder de zak te overbelasten.
- Zorg ervoor dat de openstaande kant van de zak schoon en vrij is van voedselresten.
- Plaats de open kant van de zak correct in de vacuümseal machine.
- Volg de instructies van de fabrikant van de vacuümseal machine voor het vacuüm trekken en afdichten van de zak.

5. Gebruik

- Voor gebruik, vul de zakken met voedsel en zorg ervoor dat het voedsel gelijkmatig verdeeld is.
- Gebruik de vacuümseal machine om lucht uit de zak te verwijderen en de zak te sluiten.
- Bewaar de vacuümverpakte producten in de koelkast of vriezer, afhankelijk van het soort voedsel.

6. Reiniging en Onderhoud

- De vacuümzakken kunnen niet worden gewassen. Na gebruik, gooi ze direct weg.
- Zorg ervoor dat de vacuümseal machine vrij blijft van voedselresten. Reinig de machine volgens de instructies van de fabrikant.

7. Probleemoplossing

- Als de zak lekt, controleer dan of het voedsel scherp was of dat de zak overbelast was.
- Controleer of de vacuümseal machine goed functioneert en volg de schoonmaakprocedures.
- Bij herhaaldelijke problemen, neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Gooi gebruikte vacuümzakken weg in de reguliere afvalinzameling.
- Verspreid geen lege zakken in het milieu en zorg ervoor dat ze niet in de natuur terechtkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bolsa de Vacío Culinaria Plana 200x300mm (C20x30)

1. Información General

La Bolsa de Vacío Culinaria Plana 200x300mm está diseñada para el almacenamiento y conservación de alimentos. Su construcción de alta calidad garantiza la frescura y seguridad de los productos alimenticios, permitiendo una cocción sous-vide eficiente.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para el almacenamiento de alimentos. No utilizar para líquidos a temperaturas superiores a 70°C.
- Manipulación: Evite el contacto con objetos afilados que puedan perforar la bolsa.
- Calor: No exponga la bolsa a fuentes directas de calor o al fuego.
- Almacenamiento: Mantenga en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar directa.
- Comprobación: Antes de usar, revise que la bolsa no tenga agujeros o daños visibles. En caso de detectarlos, no la utilice.

3. Vista General y Especificaciones

- Dimensiones: 200x300 mm
- Material: Plástico poliolefínico de alta calidad, apto para alimentos
- Capacidad de vacío: Resistencia al vacío eficaz para alimentos sólidos y líquidos
- Temperatura de uso: Apto para congelación, calentamiento y cocción sous-vide hasta 70°C
- Cantidad: Disponibles en paquetes de 100 unidades

4. Instalación y Configuración

1. Preparación de la bolsa: Asegúrese de que la bolsa esté completamente expandida y sin arrugas.
2. Llenado: Coloque los alimentos en la bolsa, dejando un pequeño espacio en la parte superior.
3. Uso de la envasadora al vacío:
 - a. Conecte la máquina de envasar al vacío y enciéndala.
 - b. Inserte la apertura de la bolsa en la ranura de sellado de la máquina.
 - c. Seleccione el ciclo de vacío deseado y presione el botón de inicio.
 - d. Una vez sellada, retire la bolsa de la máquina con cuidado.

5. Operación

La Bolsa de Vacío Culinaria Plana puede utilizarse para almacenamiento, cocción sous-vide y marinado. Para cocción sous-vide, sumerja la bolsa sellada en agua caliente a la temperatura deseada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Las bolsas son de un solo uso y deben ser desechadas después de utilizarse.
- No lave ni reutilice la bolsa, ya que puede comprometer la seguridad alimentaria.

7. Solución de Problemas

- La bolsa no se sella correctamente: Verifique si la bolsa está húmeda o si hay residuos en la zona de sellado.
- Fugas en la bolsa: Inspeccione la bolsa antes de sellar. Si hay daños, no la use.
- Imposibilidad de retirar el aire: Asegúrese de que la máquina de envasar esté funcionando correctamente y que la bolsa esté colocada correctamente.

8. Eliminación

Deseche la bolsa en un contenedor de residuos domésticos. No incinere ni recicle este producto una vez utilizado.

9. Contacto

Para consultas, puede comunicarse con nosotros al siguiente contacto:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Sac Sous Vide Culinaire Plat 200x300 C20x30

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Sac Sous Vide Culinaire Plat 200x300. Ce produit est conçu pour assurer la fraîcheur et la qualité de vos aliments grâce à la technologie de mise sous vide. Utilisez-le pour la conservation, la cuisson sous vide ou le marinage.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas surcharger le sac. Respectez la limite de capacité pour éviter les fuites.
- Ne placez pas le sac sous vide dans un four, un micro-ondes ou une source de chaleur directe.
- Évitez de couper ou de percer le sac.
- Gardez hors de portée des enfants, car il peut représenter un risque d'étouffement.
- Vérifiez toujours l'intégrité du sac avant utilisation. Ne pas utiliser un sac endommagé.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimension: 200 x 300 mm
- Capacité: 90 microns
- Matériau: Nylon/polyéthylène
- Résistant à la chaleur: Oui
- Compatible avec les machines à vide: Oui
- Usage: Conservation sous vide

4. Installation et Configuration

1. Assurez-vous d'avoir un appareil de mise sous vide compatible.
2. Placez le sac ouvert sur une surface propre et plane.
3. Remplissez le sac avec des aliments sans dépasser la limite de capacité.
4. Évitez d'inclure des éléments pointus qui pourraient percer le sac.
5. Positionnez l'ouverture du sac dans le compartiment de votre machine à vide.
6. Suivez les instructions de votre machine pour lancer le processus de mise sous vide.

5. Fonctionnement

Le sac peut être utilisé pour conserver une variété d'aliments, y compris la viande, le poisson, les légumes, et même des liquides en respectant les limites de capacité. Pour le cuire sous vide, placez le sac dans un bain-marie à température contrôlée.

6. Nettoyage et Entretien

- Ne pas laver le sac sous vide dans un lave-vaisselle.
- Nettoyez-le à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Rincez soigneusement et laissez sécher à l'air libre.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient endommager le sac.

7. Dépannage

- Si le sac fuit, vérifiez la façon dont il a été scellé. Recommencez le processus si nécessaire.
- Si le sac ne se scelle pas correctement, vérifiez que l'ouverture et les bords sont exempts de nourriture ou d'humidité.

8. Élimination

Veillez éliminer ce produit conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Ne jetez pas le sac dans les eaux usées. Consultez les installations de recyclage de votre région.

9. Contact

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

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La busta per sottovuoto culinario piatto GGM Gastro 200x300 è progettata per la conservazione degli alimenti. Realizzata con materiali di alta qualità, offre una barriera efficace contro l'umidità e l'ossigeno, prolungando la freschezza degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare le buste per sottovuoto solo con apparecchiature per il sottovuoto compatibili.
- Non utilizzare in microonde o forni.
- Non esporre a fonti di calore diretto.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Verificare che non ci siano fori o strappi nella busta prima dell'uso.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

Dimensioni: 200x300 mm

Spessore: 90 micron

Materiale: Polietilene (PE) e Nylon

Utilizzo: Conservazione alimenti, sous-vide

Compatibilità: Adatto per tutti i dispositivi di sottovuoto

4. Installazione e Configurazione

- Assicurarsi che l'apparecchio per il sottovuoto sia pulito e in buone condizioni.
- Posizionare gli alimenti all'interno della busta, lasciando spazio sufficiente per la chiusura.
- Inserire l'estremità aperta della busta nella macchina per il sottovuoto, seguendo le istruzioni dell'apparecchio.
- Attivare il dispositivo secondo le istruzioni del produttore e attendere il completamento del processo.

5. Operazione

- Controllare la chiusura della busta dopo il processo di sottovuoto.
- Per riutilizzare, assicurarsi che la busta non presenti danni e pulirla se necessario.
- Conservare gli alimenti in frigo o nel freezer secondo le indicazioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, sciacquare la busta con acqua tiepida e detergente non abrasivo.
- Evitare l'uso di utensili appuntiti che potrebbero danneggiare la superficie della busta.
- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la busta non si sigilla correttamente, controllare che non ci siano residui sulla parte di apertura.
- In caso di perdite, esaminare se ci sono fori o strappi visibili.

8. Smaltimento

- Le buste per sottovuoto utilizzate devono essere smaltite secondo le normative locali riguardanti i rifiuti plastici.
- Non gettare nella natura; smaltire nei contenitori appropriati.

9. Contatti

Per domande o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania