

# ggmgastro

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

## SKU: C30X40-90

**Vacuum bag - smooth - 300 x 400 mm - 90 µm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Flat Culinary Vacuum Bag 300x400 C30x40/90

### 1. General Information

The Flat Culinary Vacuum Bag 300x400 C30x40/90 is designed for the safe and efficient storage of food. This bag is compatible with most vacuum sealing systems and is ideal for sous-vide cooking, preserving freshness, and preventing freezer burn.

### 2. Safety Information

- Usage Safety: Only use the vacuum bag with compatible vacuum sealing machines. Ensure the machine is turned off and unplugged during setup.
- Temperature Safety: The vacuum bag can withstand temperatures up to 90°C (194°F) for sous-vide and can be used in freezers.
- Chemical Safety: Do not expose the bag to any chemicals or solvents that may degrade the material.
- Food Safety: Ensure the food items are safe for storage in vacuum bags and maintain proper sealing to prevent contamination.
- Physical Safety: Handle the vacuum bag with clean hands to prevent any contamination, and be cautious of sharp objects while packing to avoid puncturing the bag.

### 3. Product Specifications

- Material: High-quality, food-safe plastic
- Dimensions: 300 mm x 400 mm (30 cm x 40 cm)
- Thickness: 90 microns
- Temperature Range: -40°C to 90°C
- Quantity: Available in packs of various amounts

### 4. Setup and Installation

- Before use, ensure your vacuum sealing machine is clean and in good working order.
- Select the Flat Culinary Vacuum Bag 300x400 and lay it flat on a clean surface.
- Open the bag and fill it with food items, avoiding overfilling to ensure a proper seal.
- Place the open end of the bag into the vacuum sealing machine according to the manufacturer's instructions.
- Close the machine lid and activate the vacuum sealing process.

### 5. Operation

- Once sealed, the bag can be used for cooking, storing, or freezing food.
- For sous-vide, heat the water bath to the desired temperature and immerse the sealed bag. Ensure it remains submerged throughout the cooking process.
- Always follow food safety guidelines for the storage duration of vacuum-packed items.

### 6. Cleaning and Maintenance

- The vacuum bags are designed for single-use. Do not attempt to clean or reuse.
- For the vacuum sealing machine, follow the manufacturer's guidelines for cleaning after each use.

### 7. Troubleshooting

- Issue: The vacuum bag does not seal properly.  
Solution: Check the vacuum sealing machine for obstructions, and ensure the bag is not overfilled or wet.
- Issue: Vacuum bag leaks after sealing.  
Solution: Ensure that the bag is free of punctures and that the seal was created correctly.
- Issue: Food items spoil quickly.  
Solution: Confirm the vacuum seal is intact and check food safety practices.

### 8. Disposal

- Dispose of the vacuum bag according to local regulations pertaining to plastic waste.
- Do not burn or compost the bags as they are made of synthetic materials.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Flat Culinary Vacuum Bag 300x400 C30x40/90. Your satisfaction and food safety are our top priorities.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Flach-Kulinarische Vakuumbbeutel 300x400 - C30x40

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Flach-Kulinarischen Vakuumbbeutel 300x400. Diese Vakuumbbeutel sind ideal für die Sous-Vide-Kochmethode, das Vakuumieren von Lebensmitteln und das Lagern von frischen oder gekochten Lebensmitteln. Sie bieten eine hervorragende Haltbarkeit und Qualität.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie vor der Verwendung des Produkts dieses Handbuch vollständig durch.
- Verwenden Sie die Beutel ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Beutel nicht beschädigt sind, bevor Sie sie nutzen.
- Lagern Sie die Vakuumbbeutel an einem trockenen und kühlen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.
- Verwenden Sie keine Vakuumbbeutel in der Mikrowelle oder im Ofen, es sei denn, sie sind ausdrücklich dafür geeignet.
- Achten Sie beim Vakuumieren darauf, dass keine scharfen Gegenstände die Beutel durchstechen können.
- Halten Sie das Produkt von Kindern fern, um das Risiko einer Erstickung oder Verletzung zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Flach-Kulinarische Vakuumbbeutel
- Abmessungen: 300mm x 400mm
- Material: Hochwertiges, BPA-freies Material
- Temperaturbereich: -40°C bis 100°C
- Eigenschaft: Wiederverwendbar und für Sous-Vide geeignet
- Verpackungseinheit: 100 Beutel pro Packung

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entnehmen Sie die benötigte Anzahl an Vakuumbbeuteln aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie jeden Beutel auf Beschädigungen oder Risse.
3. Bereiten Sie die Lebensmittel vor, die vakuumiert werden sollen, und legen Sie diese in den Beutel.
4. Lassen Sie am oberen Rand des Beutels ausreichend Platz, um eine ordnungsgemäße Versiegelung zu gewährleisten.
5. Verwenden Sie ein Vakuumiergerät, um die Luft aus dem Beutel zu entfernen und ihn ordnungsgemäß zu versiegeln. Befolgen Sie die Bedienungsanleitung Ihres Vakuumiergerätes für die besten Ergebnisse.

## 5. Betrieb

Nach der Versiegelung eignen sich die Vakuumbbeutel hervorragend zur Lagerung von Lebensmitteln im Kühlschrank oder Gefrierschrank. Beachten Sie die empfohlene Lagerungsdauer für verschiedene Lebensmittel, um die Frische zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Beutel nach Gebrauch gründlich mit warmem Wasser aus, um Rückstände zu entfernen.
- Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Lassen Sie die Beutel an der Luft trocknen, bevor Sie sie lagern.
- Achten Sie darauf, die Beutel nicht wiederzuverwenden, wenn sie stark abgenutzt oder beschädigt sind.

## 7. Fehlersuche

- Wenn der Beutel nicht ordnungsgemäß versiegelt ist, überprüfen Sie die Versiegelungsmaschine und die Kante des Beutels auf Verunreinigungen.
- Bei Überhitzungsproblemen beim Vakuumieren die Temperatur des Vakuumiergerätes überprüfen.
- Wenn der Beutel Risse zeigt, vermeiden Sie die Verwendung und verwenden Sie stattdessen einen neuen Beutel.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Vakuumbbeutel gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Das Material ist recycelbar, sofern die örtlichen Recyclingprogramme dies unterstützen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder im Falle von Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Handleiding voor het Flat Culinaire Vacuumzak 300x400 C30x40

### 1. Algemene Informatie

Deze handleiding bevat essentiële informatie voor het veilig en effectief gebruik van de Flat Culinaire Vacuumzak 300x400 C30x40. Dit product is ontworpen voor gebruik in combinatie met vacuümmachines en is ideaal voor het conserveren van voedsel, het marinieren van ingrediënten, en sous-vide koken.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de vacuumzakken alleen voor het verpakken van voedsel.
- Controleer de zakken altijd op beschadigingen voordat u deze gebruikt. Gebruik geen beschadigde zakken.
- Bewaar de zakken op een koele, droge plaats, uit de buurt van directe zonnestraling en hittebronnen.
- Niet gebruiken in de magnetron of oven tenzij specifiek aangegeven door de fabrikant.
- Volg altijd de richtlijnen voor voedselveiligheid bij het verpakken en bewaren van voedsel.
- Zorg ervoor dat er geen scherpe objecten in de zakken komen die de zak kunnen beschadigen.
- Na gebruik de zakken niet opnieuw gebruiken voor vacuümverpakking van voedsel.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 300 mm x 400 mm
- Materiaal: Polyethyleen
- Dikte: 90 micron
- Geschikt voor: Vacuümverpakking en sous-vide koken
- Temperatuurbestendigheid: Tot 70°C

### 4. Installatie en Setup

1. Zorg ervoor dat uw vacuümmachine goed is aangesloten en functioneert.
2. Neem een vacuumzak van 300x400 mm uit de verpakking.
3. Plaats het voedsel in het midden van de zak, waarbij u ervoor zorgt dat er voldoende ruimte aan de bovenkant van de zak overblijft om een goede afsluiting te kunnen maken.
4. Zorg ervoor dat de rand van de zak schoon en droog is voordat u deze in de vacuümmachine plaatst.
5. Plaats de open kant van de zak in de vacuümpomp volgens de instructies van de fabrikant van uw vacuümmachine.
6. Sluit de machine en start het vacuümproces. Volg de aanwijzingen van uw specifieke machine voor het vacumeren en verzegelen van de zak.

### 5. Bedieningsinstructies

- Na het vacumeren, controleer of de zak goed afgesloten is.
- Bewaar de vacuumzakken op een geschikte plek, bij voorkeur in de koelkast of vriezer, afhankelijk van het type voedsel dat u hebt verpakt.
- Voor sous-vide koken, volg de instructies van uw sous-vide apparaat met betrekking tot temperatuur en tijd.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Vacuumzakken zijn voor eenmalig gebruik. Verwijder etensresten en kijk na of ze geen scheuren hebben.
- Reinig de vacuümmachine zelf volgens de instructies van de fabrikant om optimale prestaties te garanderen.

### 7. Probleemoplossing

- Zak lekt: Controleer op beschadigingen en gebruik een nieuwe zak.
- Vacuümmachine sluit niet goed: Zorg ervoor dat de zak goed in de machine is geplaatst en dat er geen voedselresten aan de randen zitten.
- Geen vacuüm: Controleer of de machine goed is aangesloten en goed functioneert.

### 8. Afvalverwerking

- Dit product is niet biologisch afbreekbaar. Gooi het weg bij het reguliere afval.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerking voor specifieke instructies over recycling opties.

### 9. Contact

Voor vragen of meer informatie, neem contact met ons op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

MANUAL DEL PRODUCTO: Bolsa de vacío culinaria plana 300x400 C30x40

## 1. Información General

Gracias por elegir la bolsa de vacío culinaria plana 300x400. Este producto ha sido diseñado para conservar alimentos de manera eficiente, mejorando su frescura y prolongando su vida útil.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para uso alimentario.
- Temperatura máxima: No exceder la temperatura de 70°C.
- Compatibilidad con alimentos: Asegúrese de que los alimentos no contengan espinas o bordes afilados que puedan dañar la bolsa.
- Almacenamiento: Mantenga las bolsas en un lugar seco y fresco, alejadas de fuentes de calor.
- Manipulación: Evite el contacto de la bolsa con objetos afilados durante su uso para prevenir el desgaste.
- Mantén fuera del alcance de los niños: Para evitar riesgos de asfixia.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Tipo de producto: Bolsa de vacío culinaria plana
- Dimensiones: 300x400 mm
- Material: Plástico apto para alimentos
- Uso: Ideal para conservación de alimentos, marinados y sous-vide.
- Cantidad en el paquete: 100 unidades

## 4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de tener una selladora al vacío compatible.
2. Prepare los alimentos que desea almacenar en la bolsa.
3. Coloque los alimentos en la bolsa dejando al menos 5 cm de espacio en la parte superior.
4. Inserte la bolsa en la selladora, asegurándose de que la parte abierta esté completamente dentro de la máquina.
5. Inicie el proceso de sellado según las instrucciones de su selladora.
6. Verifique que la bolsa esté completamente sellada antes de almacenar.

## 5. Operación

- Para usar la bolsa, simplemente siga los pasos de la sección de configuración.
- Asegúrese de no sobrecargar la bolsa, ya que esto puede impedir un sellado adecuado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Las bolsas son desechables después de cada uso.
- Si utiliza la bolsa para marinar, asegúrese de desecharla después del uso para evitar contaminación.
- No lave las bolsas, ya que están diseñadas para un solo uso.

## 7. Solución de Problemas

- La bolsa no se sella correctamente: Asegúrese de que no haya alimentos en la parte de sellado y que la máquina esté limpia.
- La bolsa tiene pequeñas perforaciones: Verifique si hay objetos afilados o borde dañino que hayan comprometido la bolsa.
- Lo que se almacenó tiene mal olor: Esto puede indicar que el alimento no fue fresco o se guardó por demasiado tiempo.

## 8. Eliminación

- Deseche las bolsas usadas junto con los residuos sólidos. No las reutilice ni las incinere.
- Asegúrese de que la eliminación esté en conformidad con las regulaciones locales sobre residuos.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit - Sac de Vide Culinaire Plat 300x400 (C30x40)

### 1. Informations Générales

Le Sac de Vide Culinaire Plat 300x400 (C30x40) est conçu pour la conservation des aliments sous vide, permettant de prolonger la durée de vie des produits tout en préservant leur goût et leur qualité. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, ce produit est idéal pour une utilisation à la maison ou dans des environnements professionnels.

### 2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser pour des aliments avec une forte teneur en liquide sans une protection adéquate.
- Évitez de surcharger les sacs, car cela peut compromettre le scellage.
- Ne pas exposer les sacs à des températures supérieures à 90°C ou inférieures à -20°C.
- Tenir hors de portée des enfants pour éviter tout risque d'étouffement.
- Ne pas utiliser le sac dans un micro-ondes ou dans un four traditionnel.
- Vérifiez toujours le produit pour des signes d'usure ou de dommages avant utilisation.

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

- Dimensions: 300 mm x 400 mm
- Matériau: Polyéthylène de haute qualité
- Résistance à la chaleur: Haute
- Utilisation: Conservation des aliments sous vide
- Compatibilité: Compatible avec la plupart des machines à vider l'air

### 4. Installation et Configuration

- Assurez-vous que votre machine à vide est propre et en bon état de fonctionnement.
- Ouvrir le sac de vide culinaire et insérer les aliments en laissant suffisamment d'espace en haut.
- Vérifiez que l'ouverture du sac est lisse et exempte de plis.
- Positionnez l'extrémité ouverte du sac dans le seau d'aspiration de la machine à vide.
- Suivez les instructions spécifiques de votre machine à vide pour le processus de scellage.

### 5. Fonctionnement

- Une fois le sac correctement positionné, activez la machine à vide selon les indications de l'appareil.
- Attendez que la machine termine le cycle de vide et de scellement.
- Retirez délicatement le sac scellé de la machine.
- Étiquetez les sacs si nécessaire avec la date de stockage et le contenu.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Les sacs de vide culinaire peuvent être essuyés avec un chiffon humide.
- Ne jamais plonger les sacs dans l'eau ou les mettre au lave-vaisselle.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager le matériau.
- Rangez les sacs dans un endroit frais et sec pour éviter la dégradation.

### 7. Dépannage

- Si le sac ne se scelle pas correctement, vérifiez qu'il n'est pas trop plein et que l'ouverture n'est pas plissée.
- En cas de fuite d'air, vérifiez si le sac est perforé ou endommagé.
- Si la machine à vide ne fonctionne pas, consultez le manuel d'instructions de votre machine pour le dépannage.

### 8. Élimination

- Les sacs de vide culinaire ne doivent pas être jetés dans la nature.
- Disposez-les dans un conteneur de déchets approprié ou recyclez-les si possible, selon les réglementations locales.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez 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: Sacchetto Sottovuoto Piatto

### 1. Informazioni Generali

Il sacchetto sottovuoto piatto è progettato per mantenere freschi gli alimenti, prolungarne la durata e preservarne il sapore. Questo prodotto è ideale per l'uso domestico, ristoranti e attività di catering.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che il sacchetto sia adatto per il contatto con alimenti e conforme alle normative vigenti.
- Non utilizzare mai il sacchetto con alimenti caldi o liquidi.
- Non riempire il sacchetto oltre la linea di riempimento consigliata.
- Tenere il sacchetto lontano da fonti di calore o fiamme libere.
- Non utilizzare il sacchetto per la cottura in forno o alla griglia.
- Controllare sempre che il sacchetto sia integro prima dell'uso per evitare perdite e contaminazioni.
- In caso di allergie alimentari, consultare il produttore per assicurarsi che non ci siano materiali pericolosi.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 300 mm x 400 mm
- Spessore: 90 µm
- Materiale: Poliammide/Polietilene (PA/PE)
- Adatto per: Sottovuoto e conservazione alimentare
- Resistente a basse temperature: Sì
- Adatto al microonde: No
- Riutilizzabile: Sì
- Compatibile con: Macchine per sottovuoto standard

### 4. Installazione e Configurazione

1. Preparare la macchina per sottovuoto seguendo le istruzioni del produttore.
2. Posizionare il sacchetto sottovuoto sulla superficie piana della macchina.
3. Assicurarsi che l'apertura del sacchetto sia allineata correttamente con l'unità di aspirazione.
4. Chiudere il coperchio della macchina con forza per garantire una corretta tenuta.
5. Selezionare le impostazioni appropriate per il tipo di alimento da conservare e avviare il processo di aspirazione.

### 5. Operazione

- Riempire il sacchetto con cibi solidi o sfusi, evitando liquidi.
- Chiudere il sacchetto, assicurandosi che non ci siano pieghe o imperfezioni.
- Posizionare il sacchetto nella macchina per sottovuoto e seguire i passaggi indicati nella sezione di installazione.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la macchina per sottovuoto regolarmente secondo le istruzioni del produttore.
- Il sacchetto sottovuoto può essere lavato a mano con acqua e sapone neutro, ma non è consigliato il lavaggio in lavastoviglie.
- Conservare il sacchetto in un luogo fresco e asciutto quando non in uso.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il sacchetto perde aria, controllare che non ci siano fori o fessure visibili.
- Se la macchina per sottovuoto non funziona, verificare il collegamento elettrico e il corretto posizionamento del sacchetto.
- In caso di dubbi, consultare il manuale della macchina o contattare il fornitore.

### 8. Smaltimento

- I sacchetti sottovuoto in materiale plastico devono essere smaltiti in conformità alle normative locali sul riciclaggio.
- Non gettare i sacchetti nell'ambiente; utilizzare gli appositi contenitori per plastica.

### 9. Contatti

Per ulteriore assistenza o domande, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania