

# 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: CG20X30-105

**Vacuum bag - corrugated - 200 x 300 mm - 105 µm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Textured Culinary Vacuum Bag 200x300 (CG20X30)

### 1. General Information

The Textured Culinary Vacuum Bag 200x300 (CG20X30) is designed for sous-vide cooking, food storage, and preservation. The unique textured surface enhances the suction process, ensuring maximum air removal and extending the shelf life of food. This product is suitable for both professional kitchens and home use.

### 2. Safety Information

- Food Safety: Ensure that the bags used are BPA-free and compliant with food safety standards. Avoid using the bags for storing food at temperatures exceeding the recommended limits.
- Hot Contents: Do not place hot contents directly into the vacuum bag; allow food to cool to room temperature first.
- Microwave and Oven Use: The bags are suitable for microwave reheating but should not be placed directly in the oven unless specified by the manufacturer.
- Fumes: If any odor or fume is released during use, discontinue use immediately and ventilate the area.
- Avoid Sharp Objects: Do not use sharp tools that can puncture the bag.
- Child Safety: Store bags out of reach of children.

### 3. Product Specifications

- Dimensions: 200 x 300 mm
- Material: Multi-layered polyethylene with a textured surface
- Thickness: Suitable for vacuum sealing applications
- Heat Resistance: Up to 95°C (203°F)
- Freezer Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes (top rack recommended)
- BPA Free: Yes

### 4. Setup and Installation

1. Preparation of the Vacuum Sealer: Ensure your vacuum sealer is clean and free of debris.
2. Selecting the Bag: Choose the appropriate size of the textured culinary vacuum bag (200x300mm).
3. Loading the Bag: Open the bag and fill it with food items, leaving enough space at the top for sealing (minimum 5 cm).
4. Sealing the Bag:
  - Place the open end of the bag into the vacuum sealer's sealing chamber.
  - Activate the sealing process according to your vacuum sealer's instructions.
  - Ensure the bag is positioned correctly for optimal suction.

### 5. Operation

To use the textured culinary vacuum bag for food preservation or cooking:

1. Fill the bag with your desired food items.
2. Follow the setup and installation guidelines above to ensure proper sealing.
3. Once sealed, store in the refrigerator, freezer, or proceed with sous-vide cooking as desired.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning after Use: If reusable, wash the bag in warm, soapy water. Rinse thoroughly and allow to air dry.
- Storage: Store bags in a cool, dry place away from direct sunlight. Keep unused bags flat to prevent any deformities.

### 7. Troubleshooting

- Bag Not Sealing Properly: Ensure the bag is clean and dry at the sealing edge. Check if the vacuum sealer settings are appropriate.
- Air Remaining in Bag: Confirm that the bag is correctly positioned in the vacuum sealer. Inspect for any punctures or damages to the bag.
- Bags Melting: Ensure the bags are not exposed to heat exceeding the specified temperature limits.

### 8. Disposal

Dispose of used or damaged bags according to local regulations. Do not place in a recycling bin unless specified as recyclable material. Generally, discard as regular waste.

### 9. Contact

For further questions or support, contact us at:  
Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Texturierte Kulinarische Vakuumbbeutel 200x300 CG20X30

## Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Texturierten Kulinarischen Vakuumbbeutel 200x300 CG20X30. Diese Vakuumbbeutel sind speziell für das Sous-Vide-Garen sowie zur Aufbewahrung von Lebensmitteln in einer Vakuum-Umgebung entwickelt worden. Sie bieten eine ausgezeichnete Möglichkeit, die Frische und den Geschmack Ihrer Lebensmittel zu bewahren.

## Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise:

- Diese Vakuumbbeutel sind ausschließlich für Lebensmittel geeignet.
- Lagern Sie die Vakuumbbeutel an einem kühlen, trockenen Ort, fern von Wärmequellen und direkter Sonneneinstrahlung.
- Überprüfen Sie vor der Anwendung, dass die Beutel unversehrt sind und keine Risse oder Löcher aufweisen.
- Stellen Sie sicher, dass die Vakuuiermaschine für die Verwendung mit diesen Beuteln geeignet ist, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Die Beutel sind nicht mikrowellengeeignet, es sei denn, dies wird ausdrücklich angegeben.
- Seien Sie vorsichtig beim Öffnen von vakuumverpackten Lebensmitteln, um Verletzungen durch scharfe Kanten oder Späne zu vermeiden.

## Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Texturierte Kulinarische Vakuumbbeutel
- Größe: 200mm x 300mm
- Material: BPA-freies Kunststoffmaterial
- Verpackungsinhalt: 100 Vakuumbbeutel pro Packung
- Temperaturbereich: -40°C bis 90°C
- Geeignet für: Sous-Vide, Langzeitlagerung, Lebensmittelverpackung

## Einrichtung und Installation

1. Legen Sie die Vakuumbbeutel flach auf eine saubere, trockene Oberfläche.
2. Füllen Sie den Vakuumbbeutel mit den gewünschten Lebensmitteln, wobei Sie sicherstellen, dass die Beuteloberfläche sauber bleibt.
3. Falten Sie die offene Kante des Beutels zurück, um sicherzustellen, dass kein Lebensmittelrest an die Dichtkante gelangt.
4. Befolgen Sie die Anweisungen Ihrer Vakuuiermaschine zur Versiegelung des Beutels:
  - Legen Sie die geöffnete Kante des Beutels in die Vakuumkammer.
  - Schließen Sie die Maschine und aktivieren Sie den Vakuuierprozess.

## Betrieb

- Die vakuumierten Lebensmittel können nun in einem Sous-Vide-Wasserbad bei den gewünschten Temperaturen gekocht werden oder zur Lagerung in den Kühlschrank oder Gefrierschrank gelegt werden.
- Beachten Sie die empfohlene Kochzeit und Temperatur für das jeweilige Lebensmittel.

## Reinigung und Wartung

- Die Vakuumbbeutel sind für den einmaligen Gebrauch bestimmt und sollten nach jeder Verwendung entsorgt werden.
- Reinigen Sie die Vakuuiermaschine gemäß den Anweisungen des Herstellers.

## Fehlersuche

- Problem: Beutel hält das Vakuum nicht.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Dichtkante sauber ist. Stellen Sie sicher, dass die Vakuuiermaschine richtig funktioniert.
- Problem: Lebensmittel im Beutel sind gefroren oder überhitzt.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Lagertemperatur und die Kochanweisungen.

## Entsorgung

Entsorgen Sie gebrauchte Vakuumbbeutel gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Vermeiden Sie die Entsorgung in der Natur.

## Kontakt

Bei Fragen oder für weitere Informationen können Sie uns kontaktieren:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Textured Culinary Vacuum Bag 200x300 (CG20X30)

## 1. Algemene Informatie

Deze vacuümzakken zijn speciaal ontworpen voor het behoud van de versheid van voedsel. Ze zijn geschikt voor sous-vide koken en het langdurig bewaren van levensmiddelen. De textuur van de zakken bevordert een betere afvoer van lucht tijdens het vacuümproces.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de zakken alleen gebruikt worden in overeenstemming met de instructies.
- Gebruik geen beschadigde of lekke zakken.
- Voorkom contact met scherpe voorwerpen die de zakken kunnen doorboren.
- Niet gebruiken met vloeistoffen die kunnen expanderen tijdens het vacuümproces.
- Bewaar de zakken op een koele, droge plaats en uit de buurt van directe zonlicht.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik in de magnetron, oven of voor bereiding in een vloeistof.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 200 x 300 mm
- Materiaal: Polyethyleen en nylon
- Geschikt voor: Sous-vide koken en voedselopslag
- Max. temperatuur: 80 °C
- Dikte: 90 microns
- Kleur: Transparant met textuur

## 4. Installatie en Opstelling

- Plaats de voedingsmiddelen die u wilt vacuüm verpakken in de zak, zorg ervoor dat ze niet de voegen van de zak raken.
- Gebruik een geschikte vacuümmachine om de lucht uit de zak te verwijderen.
- Zorg ervoor dat de zak goed in de machine past en dat de sluiting stevig is.

## 5. Gebruik

- Volg de instructies van uw vacuümmachine voor het vacuüm verpakken van de zakken.
- Zorg ervoor dat de zakken volledig luchtdicht zijn om bederf te voorkomen.
- Voor sous-vide koken, zorg ervoor dat de zakken geschikt zijn voor de temperatuur die u gaat gebruiken.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Deze zakken zijn bedoeld voor eenmalig gebruik. Na gebruik dienen ze weggegooid te worden.
- Bewaar ongeopende zakken op een koele, droge plaats om de houdbaarheid te waarborgen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De zakken blijven niet vacuüm.  
Oplossing: Controleer of de sluiting goed is aangebracht en of er geen scherpe randen zijn die de zak kunnen beschadigen.
- Probleem: Voedsel is niet goed opgeslagen.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de zakken goed zijn afgesloten en geen lucht bevatten.

## 8. Afvoer

Oude of gebruikte zakken mogen niet in het milieu worden weggegooid. Afval moet worden weggegooid volgens de lokale richtlijnen voor plastic afval.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mail: [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 Texturizada 200x300 CG20X30

## 1. Información General

La bolsa de vacío texturizada de GGM Gastro es ideal para la conservación de alimentos, permitiendo una mayor durabilidad y sabor. Diseñada para uso tanto doméstico como profesional, este producto es esencial para quienes buscan almacenar alimentos de manera eficiente y segura.

## 2. Información de Seguridad

- No utilice la bolsa para sellar líquidos a temperaturas superiores a 85°C.
- Asegúrese de que la bolsa esté completamente sellada antes de almacenar los alimentos.
- No repita el uso de bolsas dañadas o desgastadas. Reemplace la bolsa si presenta cortes, rasgaduras o cambios en la textura.
- Mantenga las bolsas fuera del alcance de los niños.
- Evite la exposición directa a fuentes de calor o luz solar.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 200 mm x 300 mm
- Material: Poliéster y polietileno
- Grosor: 90 micrones
- Uso: Apto para selladoras al vacío, resistente a congelación y cocción a baja temperatura.
- Cantidad por paquete: 100 unidades

## 4. Instalación y Configuración

- Asegúrese de que la selladora al vacío esté en una superficie plana y estable.
- Conecte la selladora a una toma de corriente adecuada.
- Encienda la máquina y seleccione el modo de funcionamiento apropiado según las instrucciones del fabricante de la selladora.
- Coloque la bolsa de vacío en la entrada de la selladora de modo que el borde de la bolsa esté adecuadamente alineado con el sello previsto.
- Cierren la tapa de la selladora y presione el botón de inicio. Espere a que la máquina complete el proceso de sellado.

## 5. Operación

- Prepare los alimentos que desee envasar, asegurándose de que estén secos.
- Llena la bolsa, dejando al menos 5 cm de espacio en la parte superior.
- Siga el proceso de sellado como se describió en la sección de instalación.
- Al finalizar, almacene la bolsa sellada en un lugar fresco y seco o en el congelador.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la selladora y el área de trabajo después de cada uso para evitar la contaminación de alimentos.
- No lave la bolsa de vacío texturizada en lavavajillas. Limpiar con un paño húmedo.
- Almacene las bolsas en un lugar seco y fresco.

## 7. Solución de Problemas

- Si la bolsa no se sella correctamente, verifique si hay objetos o restos en el borde de la bolsa.
- Si hay fugas de aire, examine la bolsa en busca de cortes o agujeros.
- Si la selladora no funciona, revise el cable de alimentación y asegúrese de que la máquina esté encendida.

## 8. Eliminación

Las bolsas de vacío usadas deben ser desechadas de acuerdo a las normativas de reciclaje locales. No deseche en la naturaleza. Póngase en contacto con su servicio de eliminación local para obtener más información.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit pour Sac Sous Vide Texturé 200x300 CG20x30

### Informations Générales

Le sac sous vide texturé 200x300 CG20x30 est conçu pour la conservation optimale des aliments. Fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, il permet de prolonger la durée de vie des produits alimentaires en les protégeant de l'air, de l'humidité et des contaminants extérieurs.

### Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ce produit doit être utilisé uniquement pour la conservation des aliments. Ne pas utiliser pour des applications autres que la mise sous vide.
- Chauffage : Ne pas exposer directement le sac sous vide à des sources de chaleur, telles que des plaques de cuisson ou des casseroles, car cela pourrait endommager le sac.
- Micro-ondes : Vérifiez toujours que le contenu ne contient pas de parties métalliques avant de placer le sac sous vide dans le micro-ondes.
- Conservation au congélateur : Le sac peut être utilisé au congélateur, mais ne le surchargez pas pour éviter les ruptures.
- Contrôle des fuites : Avant toute utilisation, inspectez le sac pour détecter d'éventuels dommages ou fuites. Ne pas utiliser un sac endommagé.

### Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Dimensions : 200 mm x 300 mm
- Matériau : Polyéthylène et nylon
- Propriétés : Résistant au congélateur, compatible avec la cuisson sous vide, résistant à la déchirure et à l'humidité
- Couleur : Transparent
- Quantité par paquet : À déterminer lors de l'achat

### Configuration et Installation

1. Préparation des aliments : Placez les aliments dans le sac sous vide en veillant à ne pas le surcharger.
2. Scellement : Utilisez un appareil de mise sous vide pour retirer l'air du sac. Assurez-vous que le bord du sac est propre et exempt de débris avant de sceller.
3. Vérification : Une fois scellé, vérifiez l'étanchéité en pressant légèrement sur le sac ; aucun air ne doit s'échapper.

### Fonctionnement

Pour optimiser la mise sous vide, ajustez le temps et le niveau de vide de votre appareil selon le type d'aliment. Pour les aliments liquides ou humides, scellez-les partiellement, puis terminez le processus une fois qu'une bonne quantité d'air a été extraite.

### Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Rincez le sac à l'eau chaude savonneuse. Évitez les abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Sécher : Essuyez le sac avec un chiffon propre et laissez sécher à l'air libre avant de le ranger.
- Réutilisation : Les sacs sous vide peuvent être réutilisés après un bon nettoyage, mais veuillez vérifier régulièrement leur état.

### Dépannage

- Fuites : Si vous trouvez une fuite dans le sac, ne le réutilisez pas. Remplacez-le par un nouveau sac.
- Préjudice au scellage : Si le scellage échoue, vérifiez que le sac est correctement positionné dans l'appareil de mise sous vide et que le bord n'est pas souillé.

### Élimination

Les sacs sous vide sont généralement recyclables. Consultez votre service local de gestion des déchets pour des directives spécifiques sur l'élimination de ce produit.

### 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 per Sacchetto per Sottovuoto Culinaire Testurizzato 200x300 CG20X30

## 1. Informazioni Generali

Il sacchetto per sottovuoto culinaire testurizzato è progettato per la conservazione ottimale degli alimenti. Realizzato in materiale di alta qualità, garantisce freschezza e sapore prolungati.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare il sacchetto per sottovuoto in forno o microonde.
- Assicurarsi che il sacchetto non venga esposto a fonti di calore diretto.
- Evitare il contatto con oggetti affilati per non comprometterne l'integrità.
- Non utilizzare il sacchetto per conservare alimenti che non possono essere riscaldati o cotti.
- Tenere i sacchetti lontano dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 200 mm x 300 mm
- Materiale: Polietilene/Polipropilene
- Resistente all'umidità e alle ustioni
- Adatto per la conservazione di alimenti
- Non tossico e privo di BPA

## 4. Installazione e Setup

1. Assicurati di avere un'apparecchiatura per sottovuoto compatibile.
2. Taglia il sacchetto alla lunghezza desiderata, mantenendo almeno 5 cm di margine.
3. Inserisci gli alimenti all'interno del sacchetto.
4. Posiziona l'apertura del sacchetto nella bocca della macchina per sottovuoto.
5. Seleziona il ciclo di sottovuoto e avvia il processo.
6. Una volta completato, chiudere il sacchetto secondo le istruzioni della macchina.

## 5. Operazione

Utilizzare il sacchetto per sottovuoto per conservare carne, pesce, frutta e verdura. Dopo la sigillatura, conservare in frigorifero o congelatore. È possibile marinarli direttamente nel sacchetto.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il sacchetto con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo, se riutilizzabile.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Non utilizzare candeggina o detergenti abrasivi.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il sacchetto perde aria, controllare se ci sono fori o punti di rottura.
- Se la macchina per sottovuoto non funziona, controllare il collegamento elettrico e il manuale della macchina.
- Non riutilizzare sacchetti danneggiati.

## 8. Smaltimento

- I sacchetti per sottovuoto sono rispettosi dell'ambiente, ma devono essere smaltiti secondo le normative locali.
- Verificare le linee guida per la raccolta differenziata della plastica nella propria area.

## 9. Contatti

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania