

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: E996

Oven gloves – blue – up to 300 °C



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Oven Gloves - Blue (Up to 300 Celsius)

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Oven Gloves. Designed for high-temperature cooking and baking, these gloves offer protection against burns and heat exposure while providing excellent grip and comfort. Ideal for professional and home use, these gloves can withstand temperatures up to 300 degrees Celsius.

2. Safety Information

- Heat Resistance: The gloves can resist temperatures up to 300 degrees Celsius. However, prolonged exposure may result in burns; always be cautious when handling hot items.
- Usage: Do not use gloves for tasks involving open flames or in high-risk environments where flammable materials are present.
- Condition: Inspect gloves regularly for wear and tear. Discontinue use if holes or significant damage are found.
- Cleaning: Only clean gloves as instructed in the cleaning section. Using harsh chemicals may degrade the material.
- Child Safety: Keep gloves out of reach of children. Adult supervision is recommended when used around minors.
- Avoid Wet Conditions: Do not use when wet as they may slip, reducing grip and increasing the risk of accidents.

3. Product Specifications

- Material: Heat-resistant fabric
- Heat Resistance: Up to 300 degrees Celsius
- Color: Blue
- Size: Universal
- Use: Kitchen and professional cooking environments

4. Setup and Installation

1. Remove the oven gloves from the packaging.
2. Allow any protective non-slip coating (if applicable) to air for a few hours to ensure optimal grip.
3. They are ready for use; no additional setup or installation is required.

5. Operation

1. Ensure your hands are clean and dry before wearing the gloves.
2. Slide your hands into the gloves; ensure that fingers are fully inserted and comfortable.
3. Use the gloves to safely handle hot cookware, bakeware, or any items from the oven. Maintain a secure grip at all times.
4. When removing hot items, always be mindful of the direction of steam and bubbling liquids.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the gloves using a damp cloth with mild detergent.
- For thorough cleaning, you may machine wash on a gentle cycle. Do not use bleach or any aggressive detergents.
- Air dry completely and ensure they are stored in a cool, dry place.
- Avoid prolonged exposure to high temperatures when not in use.

7. Troubleshooting

- Gloves feel too tight or loose: If the gloves are improperly fitting, consider sizing adjustments or check for manufacturer sizing guidance.
- Material shows signs of wear: If damaged, cease use immediately to prevent injury.
- Poor heat resistance experienced: If you feel excessive heat, discontinue use and inspect gloves for damage.

8. Disposal

- Dispose of gloves in accordance with local regulations for textile waste. If the gloves are damaged beyond repair, they should not be reused and should be thrown away responsibly.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro Oven Gloves. For continued safe and effective use, please adhere to this manual. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Ofenhandschuhe

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Ofenhandschuhe von GGM Gastro. Diese Handschuhe sind für den professionellen Gebrauch in Küchen und Restaurants entwickelt worden und bieten Ihnen hervorragenden Schutz gegen hohe Temperaturen.

2. Sicherheitsinformationen

- Die Ofenhandschuhe sind bis zu 300°C hitzebeständig.
- Verwenden Sie die Handschuhe nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Handschuhe von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.
- Lassen Sie die Handschuhe nicht längere Zeit mit heißen Objekten in Kontakt.
- Überprüfen Sie die Handschuhe vor jedem Gebrauch auf Schäden oder Abnutzung.
- Lagern Sie die Handschuhe an einem trockenen Ort, fern von Feuchtigkeit.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Hitzebeständiges, strapazierfähiges Material
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 300°C
- Größe: Einheitsgröße
- Farbe: Blau

4. Einrichtung und Installation

Die Ofenhandschuhe sind sofort einsatzbereit, sobald Sie sie aus der Verpackung nehmen. Überprüfen Sie die Handschuhe auf eventuelle Schäden. Zur besseren Handhabung können Sie die Handschuhe an einem Haken in Ihrer Küche aufhängen oder in einer Schublade aufbewahren.

5. Betrieb

Ziehen Sie die Ofenhandschuhe an, bevor Sie heiße Gegenstände anfassen oder aus dem Ofen nehmen. Stellen Sie sicher, dass die Handschuhe richtig sitzen und dass die Finger gut Platz haben, um einen sicheren Griff zu gewährleisten. Verwenden Sie die Handschuhe entsprechend den Sicherheitsanweisungen.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie die Handschuhe von Hand mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Vermeiden Sie aggressive Chemikalien und Maschinenwäsche, da diese die hitzebeständigen Eigenschaften beeinträchtigen können. Lassen Sie die Handschuhe an der Luft trocknen, bevor Sie sie lagern.

7. Fehlersuche

- Das Material zeigt Anzeichen von Verschleiß: Ersetzen Sie die Handschuhe umgehend.
- Die Handschuhe rutschen beim Tragen: Überprüfen Sie, ob sie korrekt angezogen sind.

Sollten Probleme auftreten, die hier nicht aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

8. Entsorgung

Die Ofenhandschuhe sollten gemäß den örtlichen Vorschriften für Abfälle entsorgt werden. Materialien, die nicht im Restmüll entsorgt werden dürfen, trennen und recyclinggerecht entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Ovenhandschoenen (Blauw, tot 300°C)

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Ovenhandschoenen in blauw, geschikt voor gebruik tot 300°C. Deze handschoenen zijn ontworpen om een optimale bescherming te bieden tijdens het koken en bakken. Ze zijn vervaardigd met hoogwaardige materialen om zowel comfort als functionaliteit te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik deze ovenhandschoenen alleen voor hun bedoelde doel, namelijk het hanteren van heet keukenmateriaal.
- Vermijd direct contact met vlammen of hete oppervlakken boven de maximale temperatuur van 300°C.
- Controleer de handschoenen op beschadigingen voor elk gebruik. Beschadigde handschoenen niet gebruiken.
- Houd de handschoenen buiten bereik van kinderen wanneer ze niet in gebruik zijn.
- Was de handschoenen regelmatig om ophoping van vuil of vet te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: 100% katoen
- Maximaal thermische weerstand: 300°C
- Afmetingen: 30 cm x 15 cm
- Kleur: Blauw
- Gewicht: 250 gram per paar

4. Installatie en set-up

- De ovenhandschoenen hoeven niet geïnstalleerd te worden. Zorg ervoor dat ze droog en schoon zijn voor gebruik.
- Opbergen: Bewaar de handschoenen op een droge plaats, bij voorkeur op een haak of in een lade voor gemakkelijke toegang.

5. Bediening

- Trek de ovenhandschoenen aan voordat u heet materiaal hanteert.
- Zorg ervoor dat de handschoenen goed passen en vrij zijn van vuil of vet.
- Gebruik beide handen voor een betere grip en stabiliteit bij het hanteren van zware voorwerpen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was de handschoenen met de hand in warm water met een mild reinigingsmiddel.
- Vermijd het gebruik van bleekmiddelen, omdat deze het materiaal kunnen beschadigen.
- Laat de handschoenen aan de lucht drogen en vermijd directe hittebronnen zoals radiators of de zon.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Slechte grip of verlies van bescherming
Oplossing: Controleer op slijtage of schade. Vervang indien nodig.
- Probleem: Vlekken of vuil op de handschoenen
Oplossing: Volg de schoonmaakindicaties. Vlekken kunnen soms moeilijk te verwijderen zijn, maar regelmatig onderhoud helpt voorkomen dat ze gevaarlijk worden.

8. Afvoer

- Wanneer de ovenhandschoenen niet meer bruikbaar zijn, zorg ervoor dat ze op een milieuvriendelijke manier worden weggegooid.
- Controleer lokale regelgeving voor de juiste afvalverwerking van textiel.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

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

Dank u voor uw vertrouwen in onze producten. We hopen dat u veel plezier zult hebben van uw Ovenhandschoenen!

ES ESPAÑOL

MANUAL DE PRODUCTO DEL GUANTE PARA HORNO AZUL HASTA 300 °C

1. Información General

Gracias por elegir el Guante para Horno Azul, diseñado para proteger sus manos y antebrazos de altas temperaturas durante la manipulación de utensilios de cocina calientes. Este producto ha sido fabricado con materiales de alta calidad y cumple con las normativas de seguridad europeas.

2. Información de Seguridad

- Uso correcto: Este guante es adecuado para uso en entornos de cocina, manipulación de alimentos y otros escenarios que involucren calor hasta 300 °C.
- No utilizar con líquidos calientes: El guante no es resistente a líquidos. Evite el contacto con agua o cualquier otro líquido caliente.
- Inspección: Inspeccione el guante antes de cada uso. No lo utilice si presenta daños visibles, como quemaduras, rasgaduras o desgastes.
- Evitar superficies afiladas: Este guante no está diseñado para resistir cortes; no lo use para manipular objetos afilados.
- Almacenamiento adecuado: Guarde en un lugar fresco y seco, fuera del alcance de fuentes directas de calor.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Color: Azul
- Temperatura máxima de protección: 300 °C
- Material: Fibra aramidica
- Tamaño: Un tamaño ajustable
- Uso: Adecuado para cocina, parrilla y repostería

4. Instalación y Configuración

El Guante para Horno Azul no requiere instalación. Siga estos pasos para asegurarse de que se ajuste correctamente:

- Coloque su mano dentro del guante, asegurándose de que la parte de la muñeca esté completamente ajustada.
- Ajuste el guante a su mano para garantizar un ajuste cómodo y seguro.

5. Operación

Para una operación segura, use el guante:

- Siempre que maneje platos, bandejas o utensilios calientes.
- Asegúrese de que el guante esté seco y en buen estado antes de su uso.
- Al retirar objetos del horno o de otras fuentes de calor, agarre firmemente el objeto y asegúrese de que su agarre sea seguro.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el guante a mano con agua tibia y jabón suave.
- No use blanqueadores ni productos químicos agresivos.
- Deje secar al aire completamente. No lo coloque en secadoras o cerca de fuentes directas de calor.

7. Solución de Problemas

- Guante dañado: Si el guante presenta rasgaduras o signos de deterioro, deje de usarlo inmediatamente.
- No protege adecuadamente: Verifique si el guante se ajusta correctamente. Un ajuste inadecuado puede comprometer la protección.

8. Eliminación

Para la eliminación del guante, asegúrese de:

- Seguir las regulaciones locales para la eliminación de textiles.
- No incinerar ni desechar en vertederos no autorizados.

9. Contacto

Para consultas o más información, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el Guante para Horno Azul. Su seguridad y satisfacción son nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit

1. Informations générales

Nous vous remercions d'avoir choisi nos gants de cuisine bleus capables de résister à des températures allant jusqu'à 300 °C. Ce produit a été conçu pour assurer votre sécurité et votre confort dans la cuisine tout en répondant aux normes de qualité les plus élevées.

2. Informations de sécurité

Pour garantir une utilisation sûre, veuillez suivre les consignes ci-dessous :

- Usage approprié : Utilisez uniquement les gants pour manipuler des objets chauds. Ne les utilisez pas pour d'autres tâches.
- Surveillance : Ne laissez pas les gants à proximité de sources de chaleur lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Intégrité du produit : Vérifiez régulièrement les gants pour détecter tout signe de dommage. Ne les utilisez pas s'ils sont usés ou déchirés.
- Rangement : Gardez les gants hors de portée des enfants pour éviter les accidents.
- Conforme aux normes : Ce produit est conforme aux réglementations en matière de sécurité des produits de l'UE.

3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit : Gants de cuisine bleu jusqu'à 300 °C
- Matériau : Silicorne résistant à la chaleur
- Dimensions : 30 cm de long
- Température maximale : 300 °C
- Couleur : Bleu
- Poids : 200 g

4. Configuration et installation

1. Déballage : Retirez les gants de l'emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommage.
2. Vérification : Identifiez les deux gants de chaque main. Assurez-vous de pouvoir les enfiler facilement.
3. Rangement : Rangez les gants dans un endroit sec et frais, loin des sources de chaleur pendant leur stockage.

5. Fonctionnement

- Enfillez le gant approprié avant de manipuler toute surface chaude.
- Assurez-vous que le gant est bien en place et couvre entièrement votre main et votre poignet.

6. Nettoyage et entretien

- Lavable à la main : Lavez les gants à l'eau tiède avec un savon doux et rincez soigneusement.
- Séchage : Laissez sécher à l'air libre. Ne pas mettre au sèche-linge ni utiliser de chaleur directe.
- Storage : Gardez les gants dans un endroit propre après utilisation.

7. Dépannage

- Problème : Gant endommagé ou usé
- Solution : Cesser l'utilisation immédiatement et remplacer les gants.

- Problème : Difficile à enfiler
- Solution : Vérifiez que la taille est appropriée. Si nécessaire, essayez un autre modèle.

8. Élimination

Consignes relatives à l'élimination :

- Disposez du produit usagé conformément aux règlements locaux de gestion des déchets. Ne le jetez pas dans les eaux usées ou dans la nature.

9. Contact

Pour toute question ou réclamation, veuillez nous contacter :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Guanti da Forno Blu fino a 300°C

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per i guanti da forno blu, progettati per resistere a temperature fino a 300°C. Ideali per la manipolazione di cibi caldi e per l'uso in cucina, questi guanti offrono una protezione eccellente e un comfort superiore.

2. Informazioni di Sicurezza

- I guanti sono progettati per resistere al calore, ma non sono ignifughi. Evitare il contatto diretto con fiamme libere.
- Non utilizzarli per periodi prolungati a temperature elevate.
- Non immergere i guanti in liquidi caldi.
- Assicurarsi che i guanti siano asciutti prima dell'uso.
- Non usare i guanti come protezione per oggetti pesanti che possono schiacciare le mani.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici quando non in uso.
- Controllare regolarmente i guanti per eventuali segni di usura o danno.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: 100% fibra di aramidica
- Temperatura massima: 300°C
- Colore: Blu
- Dimensioni: Taglia universale
- Caratteristiche aggiuntive: Anti-scivolo, flessibili e comodi

4. Setup e Installazione

1. Prima dell'uso, controllare i guanti per eventuali difetti o danni.
2. Assicurarsi che i guanti siano completamente asciutti.
3. Indossare il guanto sinistro sulla mano sinistra e il guanto destro sulla mano destra. Non sono necessarie ulteriori installazioni.

5. Operazione

- Utilizzare i guanti quando si maneggiano pentole, padelle e teglie calde.
- Per migliorare la presa, afferrare gli oggetti saldamente e controllare sempre la posizione delle mani per evitare scivolamenti.
- I guanti possono essere indossati tanto a sinistra quanto a destra.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua e sapone neutro.
- Non utilizzare candeggina o detergenti abrasivi.
- Asciugare all'aria lontano da fonti di calore diretto per evitare danni al materiale.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: I guanti presentano danni.
Soluzione: Non utilizzare e contattare il servizio clienti per assistenza.
- Problema: I guanti non aderiscono come previsto.
Soluzione: Verificare che siano asciutti e privi di oli o altri contaminanti.

8. Smaltimento

- I guanti devono essere smaltiti secondo le norme locali per i materiali tessili. Non gettarli nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto i nostri guanti da forno. Assicurati di seguire queste istruzioni per garantire una lunga durata e un uso sicuro.