

# ggmgastro

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

## SKU: ESDOM9

**9-piece stainless steel bowl set - Ø 160, 200, 240mm - incl. grater and storage lid**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for 9 Piece Stainless Steel Bowl Set (O 160, 200, 240mm) with Grater and Storage Lid

## 1. General Information

Thank you for purchasing the 9 Piece Stainless Steel Bowl Set. This versatile set is designed for various kitchen applications, from mixing and storing to preparing ingredients. The bowls come with lids and a grater, enhancing their usability.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the bowls with care to avoid dropping or bumping them against hard surfaces.
- Sharp Objects: Be cautious when using the included grater as it has sharp edges. Keep away from children and use protective gloves if necessary.
- Hot Items: Do not place hot food directly into the bowls without allowing it to cool slightly.
- Dishwasher Safety: Ensure that bowls are secured in the dishwasher to prevent damage during washing.
- Avoiding Scratches: Use non-abrasive utensils to prevent scratching the surface of the bowls.
- Storage: When stacking bowls, ensure they are dry to prevent moisture buildup which could promote rusting.

## 3. Product Specifications

- Bowl Sizes: O 160 mm, O 200 mm, O 240 mm
- Material: Stainless Steel
- Included Accessories: Grater, Storage Lid
- Dishwasher Safe: Yes
- Oven Safe: No
- Freezer Safe: Yes
- Weight: Approximately 1.2 kg
- Color: Stainless Steel Finish

## 4. Setup and Installation

- Remove all items from packaging and ensure no parts are damaged.
- Inspect each bowl for any defects. If any issues are found, do not use the product and contact customer service.
- For grater usage, place it on a stable surface. Ensure it is securely held while grating to prevent accidents.
- Storage lids should be placed on top of the bowls with a firm press to ensure they seal properly.

## 5. Operation

- Using the Bowls: The bowls can be used for mixing various ingredients, storing leftovers, and serving.
- Using the Grater: Place the grater over a bowl and firmly hold it in place. Grate ingredients as needed.
- Storing Food: After use, cover the bowls with the lids to keep contents fresh.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the bowls with warm, soapy water or place them in the dishwasher.
- Avoid using steel wool or abrasive cleaners as these can scratch the stainless steel surface.
- Dry the bowls immediately to prevent water spots and maintain shine.
- Regularly check the grater for any food residue and wash thoroughly.

## 7. Troubleshooting

- Rust Spots: If rust appears, gently scrub the affected area with a non-abrasive cleaner and dry immediately.
- Stubborn Stains: For tough stains, use a mixture of vinegar and baking soda. Apply, let sit for 10 minutes, then wash off.
- Loose Lids: Ensure lids are properly aligned when sealing; check for any warping or damage.

## 8. Disposal

- This product is made from stainless steel, which is recyclable. When disposal is necessary, check local recycling guidelines to ensure proper disposal methods are followed.

## 9. Contact

For further inquiries or assistance, please 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 die 9-teilige Schüsselset aus Edelstahl mit Ø 160, 200, 240 mm inkl. Reibe und Deckel

## 1. Allgemeine Informationen

Das 9-teilige Schüsselset aus Edelstahl bietet eine vielseitige Lösung für die Zubereitung und Aufbewahrung von Lebensmitteln. Das Set umfasst drei Schalen in den Durchmessern 160 mm, 200 mm und 240 mm sowie eine Reibe und einen Aufbewahrungsdeckel.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für die Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln geeignet. Verwenden Sie die Schüsseln nicht für heiße Flüssigkeiten über 100°C.
- Handhabung: Schalen sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, achten Sie darauf, Kanten und Oberflächen nicht zu beschädigen.
- Reinigung: Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen. Nicht in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden.
- Aufbewahrung: Halten Sie die Schalen an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.
- Haushalt mit Kindern: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser der Schalen: 160 mm, 200 mm, 240 mm
- Zusätzliches Zubehör: Reibe, Aufbewahrungsdeckel
- Farbe: Silber
- Spülmaschinenfest: Ja
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 100°C

## 4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie alle Teile und Verpackungsmaterialien.
2. Überprüfen: Stellen Sie sicher, dass alle Teile im Lieferumfang enthalten sind und keine Schäden aufweisen.
3. Reinigung: Reinigen Sie die Schalen und die Reibe vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
4. Lagerung: Lagern Sie die Schalen gestapelt, um Platz zu sparen. Der Aufbewahrungsdeckel passt auf die größte Schüssel.

## 5. Betrieb

- Die Schalen können für die Zubereitung, das Servieren und die Aufbewahrung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Verwenden Sie die Reibe für Obst, Gemüse und Käse direkt in den Schalen.
- Der Deckel kann verwendet werden, um Lebensmittel frisch zu halten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch sorgfältig mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen.
- Für hartnäckige Flecken eine weiche Bürste oder Schwamm verwenden.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor der Lagerung vollständig trocken sind.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Schalen sind verkratzt.  
- Lösung: Verwenden Sie weiche Reinigungsmittel und vermeiden Sie das Kratzen mit scharfen Gegenständen.
- Problem: Deckel passt nicht.  
- Lösung: Überprüfen Sie, ob der Deckel mit der größten Schüssel korrekt ausgerichtet ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Metall-Abfällen. Verpackungsmaterialien sind recyclebar und sollten gemäß den örtlichen Bestimmungen entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de 9-delige RVS Schalen Set

### 1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de 9-delige RVS schalen set. Deze hoogwaardige set is ontworpen voor dagelijks gebruik in de keuken en is ideaal voor het bereiden, mengen, en serveren van voedsel. De set omvat schalen van verschillende groottes, een rasp en een deksel voor opslag.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de schalen alleen voor voedselbereiding en opslag.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen om krassen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de schalen niet op een open vuur of in een oven worden geplaatst, tenzij anders aangegeven.
- Laat de schalen niet in de buurt van warmtebronnen liggen.
- Houd de schalen buiten het bereik van kinderen.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Set omvat: 9 schalen (Ø 160mm, Ø 200mm, Ø 240mm), rasp en opslagdeksel
- Kleur: Zilver
- Geschikt voor vaatwasser: Ja
- Geschikt voor magnetron: Nee

### 4. Setup en Installatie

Er is geen specifieke installatie vereist. Volg deze stappen om de schalen set te gebruiken:

1. Haal alle onderdelen uit de verpakking.
2. Controleer of er geen beschadigingen zijn.
3. Voor het eerste gebruik, was de schalen met warm zeepwater en droog ze goed af.

### 5. Bediening

- Gebruik de schalen voor het mengen van ingrediënten of als serveerschalen.
- Plaats de rasp op een stevige ondergrond en gebruik volgens uw behoefte om groenten en kaas te raspen.
- Het opslaldeksel kan eenvoudig op de schalen worden geplaatst om voedsel vers te houden.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik kunnen de schalen in de vaatwasser worden geplaatst.
- Voor handmatige reiniging, gebruik warm water en een mild afwasmiddel. Droog ze goed af om vlekken te voorkomen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen om de levensduur van het roestvrij staal te verlengen.

### 7. Probleemoplossing

- Als de schalen niet goed in elkaar passen, zorg dan dat ze schoon en vrij van obstructies zijn.
- Bij eventuele zichtbare schade, zoals deuken of krassen, neem contact op met de klantenservice.

### 8. Afvalverwijdering

- De schalen set is volledig recyclebaar.
- Volg lokale richtlijnen voor het verwijderen van staal en andere materialen.

### 9. Contact

Voor technische ondersteuning of vragen, neem contact op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw nieuwe RVS schalen set!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de 9 Cuencos de Acero Inoxidable  
Modelo: ESDOM9

## 1. Información General

Este juego de cuencos de acero inoxidable es ideal para la preparación, almacenamiento y presentación de alimentos. Con tamaños que varían de 160 mm a 240 mm, incluye un rallador y una tapa de almacenamiento, lo que lo convierte en una solución versátil para su cocina.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este producto está diseñado únicamente para el procesamiento y almacenamiento de alimentos. No utilizar con productos químicos ni soluciones corrosivas.
- **Manipulación:** Mantenga los cuencos lejos del fuego directo y fuentes de calor extremo. Evite caídas para prevenir daños.
- **Limpieza:** Después de cada uso, limpie con agua tibia y jabón. No usar esponjas abrasivas que puedan dañar la superficie.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco y fresco, lejos de la luz solar directa.
- **Niños:** Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Tamaños:** Cuencos de 160 mm, 200 mm, 240 mm
- **Accesorios:** Rallador y tapa de almacenamiento
- **Usos:** Preparación, almacenamiento y presentación de alimentos
- **Apto para:** Lavavajillas

## 4. Instalación y Configuración

1. **Desembalar:** Retire el juego de cuencos del embalaje.
2. **Revisión:** Verifique que todos los componentes estén presentes: cuencos, rallador y tapa.
3. **Colocación:** Coloque los cuencos en una superficie plana y estable en su cocina.
4. **Uso del Rallador:** Coloque el rallador sobre el cuenco correspondiente para utilizarlo de manera segura.

## 5. Operación

- **Para Mezclar:** Coloque los ingredientes en el cuenco adecuado y mezcle usando utensilios de cocina no abrasivos.
- **Para Almacenar:** Use la tapa de almacenamiento para cubrir los cuencos y mantener los alimentos frescos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie cada cuenco con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Puede utilizar el lavavajillas para una limpieza más profunda.
- Seque bien los cuencos antes de guardarlos para evitar la acumulación de humedad.

## 7. Solución de Problemas

- **Dificultad para Limpiar:** Si los alimentos se adhieren, remoje el cuenco en agua tibia antes de lavar.
- **Daños visibles:** Si el cuenco presenta abolladuras o signos de corrosión, no lo utilice y contáctenos para asistencia.

## 8. Disposición

Al final de la vida útil del producto, deseche de acuerdo a las normativas locales para el reciclaje de acero inoxidable. No lo arroje a la basura común.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit - Ensemble de 9 Bols en Acier Inoxydable

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir acheté notre ensemble de 9 bols en acier inoxydable. Ce produit a été conçu pour répondre à vos besoins en cuisine, combinant fonctionnalité, durabilité et esthétique.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser les bols pour des applications autres que celles pour lesquelles ils ont été conçus.
- Précautions d'utilisation : Évitez les chocs violents. Ne pas laisser les bols à portée des enfants sans supervision.
- Chauffage : Ne pas utiliser les bols au micro-ondes ou au four.
- Propreté : Lavez les bols avant la première utilisation et après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Matériaux : Les bols sont en acier inoxydable de qualité alimentaire, exempt de tout produit chimique dangereux.

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

- Matériau : Acier inoxydable
- Taille des bols :
  - Bol de 160 mm
  - Bol de 200 mm
  - Bol de 240 mm
- Accessoires : Grille et couvercle de rangement inclus
- Utilisation : Idéal pour mélanger, préparer et servir des ingrédients.

### 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez tous les éléments de l'emballage.
2. Vérifiez que tous les composants sont présents selon la liste d'équipement.
3. Lavez chaque bol à l'eau chaude savonneuse avant utilisation.
4. Séchez soigneusement avec un chiffon propre.
5. Disposez les bols sur une surface plane, prête à être utilisée.

### 5. Fonctionnement

Les bols peuvent être utilisés pour mélanger, mélanger ou conserver des aliments. Utilisez le couvercle de rangement pour prolonger la fraîcheur de vos préparations. Évitez de les surcharger pour maintenir l'intégrité des bols.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage à la main : Lavez tous les bols avec une éponge douce et un détergent doux.
- Lavage au lave-vaisselle : Convient pour le lavage au lave-vaisselle, mais il est conseillé de placer les bols sur le panier supérieur.
- Stockage : Empilez les bols pour un rangement facile.

### 7. Dépannage

- Problème : Les bols sont rayés  
Solution : Évitez les ustensiles en métal pour réduire le risque de rayures.
- Problème : Mauvaise odeur persiste après le nettoyage  
Solution : Laissez les bols sécher complètement à l'air libre et déposez un sachet de bicarbonate de soude à l'intérieur pour une nuit.

### 8. Élimination

Ne jetez pas les bols avec les déchets normaux. Vérifiez les réglementations locales sur le recyclage de l'acier inoxydable.

### 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: Set di Ciotole in Acciaio Inossidabile da 9 Pezzi

## 1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto il nostro Set di Ciotole in Acciaio Inossidabile da 9 Pezzi. Questo prodotto è progettato per facilitare la preparazione e la conservazione dei cibi nella tua cucina, fornendo ciotole di varie dimensioni e un grattugia inclusa.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare solo per alimenti.
- Evitare di utilizzare utensili appuntiti all'interno delle ciotole per prevenire graffi.
- Non utilizzare in un forno a microonde o forno tradizionale.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini quando non in uso.
- Non lasciare mai il prodotto in acqua stagnante per periodi prolungati.
- Se il prodotto presenta segni di usura, non utilizzarlo.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

Il set è composto da 9 ciotole di diverse dimensioni, da 160 mm a 240 mm, una grattugia e un coperchio per la conservazione.

- Dimensioni delle ciotole:
  - Ciotola 1: Ø 160 mm
  - Ciotola 2: Ø 200 mm
  - Ciotola 3: Ø 240 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Grattugia: inclusa
- Coperchio per conservazione: incluso

## 4. Installazione e montaggio

1. Rimuovere tutte le ciotole dalla confezione e verificarne l'integrità.
2. Lavare le ciotole e la grattugia con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Assicurarsi che tutte le ciotole siano asciutte prima di riporle.

## 5. Funzionamento

Utilizzare le ciotole per mescolare, preparare e conservare gli alimenti. La grattugia è ideale per grattugiare formaggio, verdure e altri alimenti.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Lavare le ciotole e la grattugia a mano con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Non lavare in lavastoviglie.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Se le ciotole presentano segni di ruggine, assicurarsi di asciugarle completamente dopo ogni uso.
- Se la grattugia non grattugia bene, verificare che non ci siano alimenti incastrati nei fori.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltirlo in conformità con le normative locali relative ai materiali in acciaio inossidabile. Non gettare il prodotto nei rifiuti indifferenziati.

## 9. Contatti

Per domande e supporto, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania