

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: ESOM3

3-piece stainless steel bowl set - Ø 240mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: 3-Piece Stainless Steel Bowl Set (Ø24 cm)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the 3-Piece Stainless Steel Bowl Set (Ø24 cm). This versatile and durable bowl set is perfect for a variety of kitchen tasks, including mixing, serving, and storing food. Made from high-quality stainless steel, these bowls are designed to withstand the rigorous demands of everyday cooking.

2. Safety Information

To ensure safe usage of your Stainless Steel Bowl Set, please adhere to the following guidelines:

- Handling: Always use caution when handling the bowls, as the edges may be sharp. Use oven mitts or gloves when needed, especially when working with heated contents.
- Cleaning: Do not use abrasive cleaners or scouring pads. They may cause scratches and compromise the surface integrity of the bowls.
- Microwave Use: The stainless steel bowls should not be used in a microwave or conventional oven.
- Stability: Place the bowls on a flat, stable surface to prevent tipping or spilling.
- Children: Keep the bowls out of reach of children when not in use, and supervise their use.
- Temperature: Be cautious when using the bowls for hot foods; the material may conduct heat.

3. Product Specifications

- Product Type: Mixing Bowl Set
- Material: Stainless Steel
- Bowl Sizes: Ø24 cm (three bowls included)
- Dishwasher Safe: Yes
- Oven Safe: No
- Color: Silver
- Weight: Approximately 1.5 kg

4. Setup and Installation

No assembly is required for the 3-Piece Stainless Steel Bowl Set. Simply remove the bowls from their packaging and ensure they are clean before use. You may store them stacked within each other to optimize space in your kitchen.

5. Operation

To operate your Stainless Steel Bowl Set:

1. Choose the appropriate size bowl for your task.
2. Place the bowl on a clean, dry surface.
3. Use for various applications such as mixing, food storage, or serving.
4. When mixing, use non-metal utensils to preserve the integrity of the bowls.

6. Cleaning and Maintenance

To extend the life of your bowls, please follow these cleaning and maintenance guidelines:

- Clean the bowls with warm, soapy water after each use.
- For tough stains or food residue, soak the bowls in warm, soapy water before scrubbing with a soft sponge.
- Dry the bowls thoroughly to prevent water spots.
- Avoid using steel wool or harsh chemicals, as they can damage the finish.

7. Troubleshooting

If you encounter issues with your Stainless Steel Bowl Set:

- Stains or Discoloration: Use a mixture of baking soda and water to create a paste. Apply to the stained area, let sit, and then scrub gently with a soft cloth.
- Bowl Dents: If the bowls incur minor dents, they may be manually molded back by gentle smoothing against a hard surface.

For any other concerns, please contact customer support.

8. Disposal

End-of-life disposal of the bowls should be done in accordance with local regulations. Being stainless steel, the bowls are recyclable. Ensure they are clean and free of food residue prior to recycling.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the 3-Piece Stainless Steel Bowl Set. Enjoy your culinary adventures!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das 3-teilige Edelstahl-Schüssel-Set (Ø 24 cm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des 3-teiligen Edelstahl-Schüssel-Sets. Dieses Set ist perfekt für Küchenprofis und Hobbyköche gleichermaßen. Es eignet sich ideal zum Mischen, Servieren und Lagern von Lebensmitteln und besteht aus hochwertigem, langlebigem Edelstahl.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Schüsseln nicht auf offenen Flammen oder in Mikrowellen.
- Vermeiden Sie es, mit scharfen oder spitzen Gegenständen an den Innenflächen der Schüsseln zu kratzen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Schüsseln außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, die Schüsseln beim Arbeiten mit heißen Lebensmitteln vorsichtig zu handhaben.
- Reinigen Sie die Schüsseln vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um die Oberflächen zu beschädigen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Durchmesser: 24 cm
- Anzahl der Schüsseln: 3
- Spülmaschinenfest: Ja
- Rostfrei: Ja
- Geeignet für Lebensmittelkontakt: Ja

4. Einrichtung und Installation

Die Verwendung des Schüssel-Sets erfordert keine besondere Installation. Folgen Sie diesen Schritten:

1. Verpackung des Sets sorgfältig öffnen.
2. Überprüfen Sie das Set auf sichtbare Schäden.
3. Vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen.
4. Stellen Sie sicher, dass die Schüsseln auf einer stabilen, sauberen Oberfläche abgestellt werden, wenn sie verwendet werden.

5. Betrieb

- Um Essen zuzubereiten oder zu servieren, wählen Sie die geeignete Schüssel je nach Menge und Art der Lebensmittel.
- Legen Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
- Die Schüssel kann zum Mischen, Servieren oder Lagern verwendet werden.
- Nach der Benutzung die Schüsseln reinigen und trocknen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schüsseln nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
- Zur Handwäsche verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Schüsseln sofort nach dem Waschen, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie die Schüsseln an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Rostflecken auf den Schüsseln
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Schüsseln nach dem Waschen gut getrocknet wurden. Vermeiden Sie die Lagerung an feuchten Orten.
- Problem: Schüssel hat eine Delle
Lösung: Überprüfen Sie die Schüsseln beim Kauf auf Schäden. Bei Dellen sollte die Schüssel nicht verwendet werden.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt entsprechend den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Edelstahl ist ein recycelbares Material.

9. Kontakt

Für Fragen oder Rückmeldungen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor 3-delige Set RVS Kommen Ø 24 cm (ESOM3)

1. Algemene Informatie

Deze 3-delige set van roestvrijstalen kommen is ontworpen voor veelzijdig gebruik in de keuken. Ideaal voor het bereiden, serveren en bewaren van voedsel. Het strakke ontwerp met een diameter van 24 cm per kom maakt deze set een must-have voor elke kookliefhebber.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de kommen niet op een verhit oppervlak of in de oven, tenzij anders aangegeven.
- Houd de kommen uit de buurt van scherpe voorwerpen om krassen en beschadigingen te voorkomen.
- Voor gebruik met hete vloeistoffen, wees voorzichtig om brandwonden te voorkomen.
- Houd de kommen buiten bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de kommen volledig droog zijn voordat u ze opbergt om schimmel en geurontwikkeling te vermijden.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen per kom: Ø 24 cm
- Capaciteit: Geschikt voor gebruik met verschillende soorten voedsel
- Vaatwasmachinebestendig: Ja
- Magnetronbestendig: Nee
- Gebruik: In de keuken, voor bereiden en serveren van voedsel

4. Installatie en Opstelling

De kommen zijn gebruiksklaar bij aankoop. Volg deze stappen voor optimaal gebruik:

1. Verwijder de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Was de kommen voor het eerste gebruik met warm zeepwater en droog ze af.
3. Plaats de kommen op een vlakke ondergrond voor gebruik.

5. Bediening

- Gebruik houten of siliconen keukengerei om de kommen te beschermen tegen krassen.
- Vul de kommen met de gewenste ingrediënten.
- Voor het serveren, gebruik de kommen direct vanuit de koelkast of op een gemakkelijke manier voor de gasten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel na elk gebruik de kommen af met warm water en milde zeep.
- U kunt de kommen veilig in de vaatwasmachine plaatsen voor een grondige reiniging.
- Vermijd schuurmiddelen en scherpe borstels om het oppervlak van de kommen niet te beschadigen.
- Droog goed af na het wassen om watervlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Krassen op de kommen.
Oplossing: Gebruik geen metalen keukengerei.
- Probleem: Vlekken na gebruik.
Oplossing: Gebruik een beetje bakpoeder met water om hardnekkige vlekken te verwijderen.
- Probleem: Kommen blijven niet mooi.
Oplossing: Regelmatig schoonmaken en drogen na gebruik.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de kommen, zorg ervoor dat afval in overeenstemming is met lokale richtlijnen voor recycling. Roestvrij staal kan vaak worden gerecycled; controleer de lokale recyclingopties.

9. Contact

Voor verdere vragen en ondersteuning, kunt u ons bereiken op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Tazones de Acero Inoxidable de 3 Piezas - Diámetro 24 cm

1. Información General

El Set de Tazones de Acero Inoxidable de 3 Piezas es un conjunto esencial para cualquier cocina. Diseñado para la preparación, mezcla y almacenamiento de ingredientes, este set combina durabilidad y funcionalidad. Ideal para chefs profesionales y aficionados.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el producto, leer todas las instrucciones del manual.
- No utilizar los tazones en el horno o microondas.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Evitar el contacto con fuentes de calor.
- Utilizar utensilios de cocina apropiados para evitar rasguños en la superficie.
- Limpiar los tazones antes y después de cada uso.
- No sumergir en agua caliente mientras están fríos, ya que puede causar deformaciones.
- En caso de daño, no utilizar el producto y contactar al fabricante.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Diámetro: 24 cm
- Cantidad: 3 tazones en el set
- Apto para lavavajillas
- Resistente a manchas y olores
- Diseño apilable para un fácil almacenamiento

4. Configuración e Instalación

1. Retirar los tazones del embalaje con cuidado.
2. Verificar que no haya daños visibles en los tazones.
3. Limpiar cada tazón con agua y jabón suave antes de usarlos por primera vez.
4. Secar los tazones con un paño suave.
5. Almacenarlos en un lugar seco y fresco, evitando la exposición directa al sol.

5. Operación

- Utilice los tazones para mezclar ingredientes, preparar ensaladas, o como contenedores de almacenamiento.
- Para mezclar, coloque los ingredientes en el tazón y use un batidor o cuchara de madera.
- Evite usar utensilios afilados que puedan rayar el acero inoxidable.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los tazones a mano con agua tibia y jabón suave o colóquelos en el lavavajillas.
- No utilice limpiadores abrasivos o esponjas de acero.
- Para manchas difíciles, se puede utilizar una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- Asegúrese de secar bien los tazones después de lavarlos para prevenir manchas de agua.

7. Resolución de Problemas

- Si el tazón presenta manchas o decoloración, intente limpiarlo con una solución de vinagre y agua.
- Si se encuentra algún daño físico, como abolladuras, no use el tazón y contáctenos.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, deséchelo en un punto de reciclaje adecuado para acero inoxidable.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Ensemble de bols en acier inoxydable 3 pièces - Ø 24 cm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre Ensemble de bols en acier inoxydable. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins en cuisine tout en respectant les normes de sécurité et de qualité les plus élevées.

2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement le produit dans un environnement sec et bien ventilé.
- Ne plongez pas les bols dans l'eau bouillante directement pour éviter les brûlures.
- Ne placez pas les bols au-dessus d'une flamme directe.
- Évitez les chocs violents qui pourraient endommager les bols.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer les bols.
- Gardez le produit hors de portée des enfants pour éviter tout risque d'accident.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 1,5 kg
- Dimensions : Ø 24 cm
- Capacité : 3 pièces (20 L, 30 L, 40 L)
- Résistant à la chaleur : Oui
- Compatible avec le lavage en machine : Oui

4. Installation et mise en place

1. Déballez soigneusement l'ensemble de bols.
2. Vérifier l'absence de toute pièce manquante ou endommagée.
3. Choisir un emplacement stable et plat pour le rangement des bols.
4. S'assurer que le lieu de stockage est propre et sec.

5. Fonctionnement

Les bols peuvent être utilisés pour préparer, mélanger et servir des aliments. Ils sont idéaux pour le mélange des ingrédients, la cuisson et le stockage.

6. Nettoyage et entretien

- Rincer les bols après chaque utilisation pour éviter les taches.
- Laver à la main avec un détergent doux ou placer au lave-vaisselle.
- Éviter l'utilisation de laine d'acier ou de tampons abrasifs.
- Essuyer les bols avec un chiffon doux pour éliminer l'humidité.

7. Dépannage

- En cas de taches tenaces : Utilisez du vinaigre blanc dilué ou du bicarbonate de soude.
- En cas de bruit lors de l'utilisation : Vérifiez que les bols sont sur une surface stable.

8. Élimination

- Conformément à la législation sur les déchets, évitez de jeter les bols avec les ordures ménagères.
- Récupérez les bols en acier inoxydable auprès des centres de recyclage dédiés pour une élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Ciotole in Acciaio Inossidabile - Ø 24 cm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel mondo delle ciotole in acciaio inox di alta qualità di GGM Gastro! Questo set da tre ciotole da 24 cm è progettato per soddisfare tutte le tue esigenze in cucina, dall'insalata alla preparazione di impasti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per gli scopi previsti.
- Non utilizzare utensili metallici all'interno delle ciotole per evitare graffi.
- Assicurarsi che le ciotole siano asciutte per prevenire scivolamenti.
- Evitare l'esposizione prolungata a sorgenti di calore estreme.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini quando non è in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensione: Ø 24 cm
- Numero di pezzi: 3 ciotole
- Resistente al calore: Sì
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Uso: Adatto per preparazioni fredde e calde

4. Installazione e Configurazione

Il prodotto non richiede installazione. Rimuovere le ciotole dalla confezione e pulirle prima del primo utilizzo. Assicurarsi che siano completamente asciutte prima di rioporle.

5. Funzionamento

Utilizzare ogni ciotola per le preparazioni desiderate in cucina. Le ciotole sono adatte per la miscelazione, la marinatura e la preparazione di ingredienti. Non utilizzare su fuochi diretti o nel microonde.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare le ciotole con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Possono essere lavate in lavastoviglie.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o spugne abrasive per evitare graffi.
- Asciugare completamente con un panno morbido dopo il lavaggio.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la ciotola presenta delle macchie o dei segni, utilizzare una soluzione di acqua e aceto per pulirla.
- Se dovessero verificarsi danni visibili, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali per il riciclaggio dell'acciaio inossidabile. Assicurarsi di separare i componenti riciclabili da quelli non riciclabili.

9. Contatti

Per ulteriori domande o inquietudini, contattare GGM Gastro:

- Email: info@ggmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro set di ciotole in acciaio inox! Enjoy cooking!