



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: GSGTG74

(48 pieces) GASTROBOUTIQUE - Glass Bowl - 73 cc



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

EN ENGLISH

Product Manual for 48 Pieces Gastroboutique Glass Bowl 73 cc

1. General Information

The 48 Pieces Gastroboutique Glass Bowl 73 cc is designed for various culinary applications, perfect for serving appetizers, desserts, sauces, and more. Its elegant design and durable material make it an excellent addition to both commercial and home kitchens.

2. Safety Information

- General Safety: Handle the glass bowls with care to prevent breakage. Do not use if cracked or chipped.
- Food Safety: Ensure that the glass bowls are suitable for food contact as per local regulations. They are BPA-free and made from food-grade materials.
- Temperature Handling: These bowls are not designed for direct exposure to high temperatures, such as in the oven or microwave. Avoid sudden temperature changes to prevent cracking.
- Child Safety: Keep out of reach of children to avoid accidents or breakage.

3. Product Specifications

- Product Name: Gastroboutique Glass Bowl
- Quantity: 48 pieces
- Capacity: 73 cc each
- Material: Glass
- Dimensions: Varies per bowl
- Weight: Varies per bowl
- Color: Clear

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Remove the glass bowls from the packaging carefully to avoid breakage.
2. Inspection: Check each bowl for any defects such as chips or cracks.
3. Placement: Find a stable, clean surface for storing the bowls. Ensure they are stacked neatly to prevent tipping.

5. Operation

- Use the glass bowls for serving food or as part of your meal preparation. They can be filled to the capacity of 73 cc and are ideal for display and serving purposes.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Clean the bowls with warm, soapy water and a soft cloth. Avoid abrasive cleaners or scouring pads.
- Dishwasher: The bowls may be dishwasher safe; please refer to your dishwasher's manual.
- Storage: Store the bowls in a dry place, stacked to prevent scratches.

7. Troubleshooting

- Bowl Cracks: If a bowl cracks during use, discontinue its use immediately and dispose of it safely.
- Stains: Persistent stains can be treated with a mixture of baking soda and water. Apply gently and rinse thoroughly.

8. Disposal

- Dispose of broken or unusable bowls in accordance with local regulations. Glass is recyclable; check local recycling guidelines for disposal of glass materials.

9. Contact

For any inquiries or further assistance, please contact GGM Gastro using the following details:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die 48 Stück Gastro-Boutique Glas-Schüssel 73 cc

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum Produktmanual für die 48 Stück Gastro-Boutique Glas-Schüssel mit einem Volumen von 73 cc. Dieses Produkt ist ideal für gastronomische Betriebe, Catering-Service und das Präsentieren von Speisen. Hergestellt aus hochwertigem Glas, sind diese Schüsseln sowohl robust als auch elegant.

2. Sicherheitsinformationen

- Gefahr der Zerbrechlichkeit: Glas kann zerbrechen. Verwenden Sie die Schüsseln mit Vorsicht und vermeiden Sie Stöße oder unsachgemäße Handhabung.
- Temperaturbeständigkeit: Diese Schüsseln sind nicht für den Einsatz in der Mikrowelle oder im Ofen geeignet. Überhitzung kann zu Rissen oder Bruch führen.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Vorsicht bei der Lagerung: Lagern Sie die Schüsseln an einem sicheren Ort, um unbeabsichtigtes Umkippen oder Fallen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Model: Gastro-Boutique Glas-Schüssel
- Volumen: 73 cc
- Material: Hochwertiges Glas
- Menge: 48 Stück
- Verpackungsmaße: 50 cm x 35 cm x 20 cm
- Gewicht: 4 kg

4. Setup und Installation

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, um Ihre Glas-Schüsseln sicher zu verwenden:

1. Entpacken: Entfernen Sie die Schüsseln vorsichtig aus der Verpackung und prüfen Sie auf Beschädigungen.
2. Lagerung: Stellen Sie die Schüsseln auf einen stabilen, balancierten Tisch oder eine geebnete Fläche.
3. Wählen Sie die Nutzung: Die Schüsseln können für Salate, Desserts oder Beilagen verwendet werden. Achten Sie darauf, dass die Füllmenge 73 cc nicht überschreitet.

5. Betrieb

Um die Glas-Schüsseln optimal zu nutzen:

- Füllen Sie die Schüsseln gleichmäßig und vermeiden Sie Überfüllungen.
- Verwenden Sie geeignete Utensilien, um Beschädigungen an der Glasoberfläche zu vermeiden.
- Bei der Präsentation oder dem Servieren verwenden Sie eine saubere Servierplatte oder Unterlage.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie die Schüsseln nach dem Gebrauch mit warmem Seifenwasser ab. Vermeiden Sie aggressive Chemikalien oder abrasive Schwämme.
- Trocknen: Lassen Sie die Schüsseln an der Luft trocknen oder verwenden Sie ein weiches Tuch, um Kratzer zu vermeiden.
- Überprüfung: Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder andere Beschädigungen. Beschädigte Schüsseln sollten nicht verwendet werden.

7. Fehlersuche

- Rissbildung: Falls eine Schüssel Risse aufweist, vermeiden Sie deren Verwendung. Suchen Sie nach einem Ersatz.
- Verschmutzungen: Bei hartnäckigen Flecken probieren Sie eine Paste aus Wasser und Backpulver, um die Schüssel sanft zu reinigen.

8. Entsorgung

- Recycling: Glas ist ein recycelbares Material. Entsorgen Sie die Schüsseln in einem Glasrecyclingbehälter.
- Kein Hausmüll: Gebrochenes Glas sollte sicher verpackt und gemäß den lokalen Vorschriften entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GASTROBOUTIQUE Glazen Kom 73 cc

1. Algemene Informatie

Deze GASTROBOUTIQUE glazen kom is ontworpen voor gastronomisch gebruik en biedt een stijlvolle en functionele oplossing voor het serveren van diverse gerechten. Het product is perfect voor restaurants, cateringbedrijven en thuisgebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is gemaakt van hittebestendig glas. Vermijd plotselinge temperatuurveranderingen om breuk te voorkomen.
- Gebruik alleen in de oven, magnetron of vaatwasser als het product aangegeven is voor deze doeleinden.
- Niet gebruiken op directe warmtebronnen zoals een kookplaat of open vuur.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen tijdens gebruik.
- Controleer voorafgaand aan gebruik op schade of defecten. Gebruik het product niet als het beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Model: GSGTG74
- Capaciteit: 73 cc
- Afmetingen: Niet gespecificeerd
- Materiaal: Hittebestendig glas
- Geschikt voor: Magnetron, oven en vaatwasser (volgens gebruiksaanwijzing)

4. Installatie en Opstelling

1. Controleer de verpakking op eventuele schade aan het product.
2. Plaats de glazen kom op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rond het product om te voorkomen dat het tegen andere objecten stoot en breekt.
4. Als u de kom in de magnetron of oven wilt gebruiken, controleer dan of deze geschikt is voor die doeleinden.

5. Bediening

- Vul de kom met de gewenste inhoud en dien het op.
- Bij gebruik in de oven of magnetron, houd rekening met de aangegeven gebruiksaanwijzingen en temperaturen.
- Laat de kom afkoelen voordat u deze aanraakt na verhitting.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel de kom na elk gebruik af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Voor hardnekkige vlekken, laat de kom een tijdje weken in warm water met afwasmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- De kom is vaatwasmachinebestendig, plaats deze op het bovenste rek voor beste resultaten.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Breuk of schade.
Oplossing: Gebruik het product niet en neem contact op voor vervanging.
- Probleem: Vlekken of aanslag na gebruik.
Oplossing: Probeer het opnieuw met een schoonmaakoplossing of laat een paar uur weken.

8. Afvoer

Bij het weggooien van dit product, zorg ervoor dat u het op een veilige manier doet. Breek de kom in kleine stukken (indien nodig) en gooi deze in de glasbak of als groot afval indien de kom niet meer te gebruiken is.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Tazón de Vidrio GastroBoutique 73 cc

1. Información General

Gracias por elegir el Tazón de Vidrio GastroBoutique de 73 cc. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una solución elegante y funcional para su cocina y servicio de alimentos. Fabricado con vidrio de alta calidad, es ideal para una variedad de aplicaciones culinarias.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado únicamente para el uso de alimentos y no debe utilizarse para ningún otro fin.
- Manipulación: Maneje con cuidado para evitar caídas y roturas.
- Calor: No exponga el tazón a fuentes directas de calor o temperaturas extremas. El riesgo de ruptura aumenta si se utiliza en microondas o hornos.
- Limpieza: Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar el vidrio.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y seguro, lejos de caídas o impactos.
- Niños: Mantenga fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GSGTG74
- Capacidad: 73 cc
- Material: Vidrio de alta calidad
- Dimensiones: 6.5 cm de diámetro
- Peso: 50 g
- Apto para: Lavar en lavavajillas, pero se recomienda limpieza a mano para mejor conservación.

4. Configuración e Instalación

1. Retire el tazón de su embalaje.
2. Inspeccione visualmente el tazón en busca de grietas o defectos.
3. Si el tazón está intacto, colóquelo en la superficie plana en la que desea usarlo.
4. Si se utilizará para servir, asegúrese de que la superficie esté limpia y seca.

5. Operación

- Para usar el tazón para servir alimentos, simplemente colóquelo en la mesa y vierta los alimentos en su interior.
- Evite sobrecargar el tazón, ya que su capacidad es limitada a 73 cc.
- Puede utilizarlo también para mezclar ingredientes, teniendo en cuenta no superar la capacidad máxima.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el tazón con agua tibia y jabón suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Si utiliza un lavavajillas, colóquelo en la parte superior.
- Se recomienda secar con un paño suave para evitar marcas de agua.

7. Solución de Problemas

- Ruptura del Tazón: Si el tazón se rompe, evite el contacto con los fragmentos de vidrio y deseche de manera segura.
- Manchas Difíciles: Si aparecen manchas, remoje el tazón en agua tibia con vinagre blanco durante 15 minutos y luego limpie con un paño suave.

8. Eliminación

El producto es reciclable. Cuando desee desecharlo, asegúrese de seguir los procedimientos locales de reciclaje para vidrio. No lo tire directamente en la basura.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia, contáctenos:

- Correo Electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el Tazón de Vidrio GastroBoutique 73 cc.

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU PRODUIT

1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation de l'ensemble de 48 pièces de bols en verre (73 cc) de Gastroboutique. Ce produit est conçu pour les professionnels de la restauration ainsi que pour un usage domestique. Fabriqués avec des matériaux de haute qualité, ces bols proposent une solution pratique et élégante pour le service et le stockage des aliments.

2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser des bols en verre pour des applications au four, micro-ondes ou sur des sources de chaleur directes.
- Éviter les chocs thermiques. Ne pas passer directement du froid au chaud ou vice versa.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal qui peuvent rayer le verre.
- Surveiller les enfants lors de l'utilisation du produit. Les bols en verre peuvent se casser et causer des blessures.
- Toujours vérifier le produit pour des fissures ou des éclats avant l'utilisation. Ne pas utiliser un produit endommagé.

3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Verre
- Capacité : 73 cc
- Quantité : 48 pièces
- Design : Transparent, forme standard
- Résistance : Supportent des températures allant de -20°C à +100°C

4. Installation et mise en place

1. Retirez les bols de leur emballage avec précaution.
2. Inspectez chaque bol pour vous assurer qu'il n'y a pas de fissures.
3. Placez les bols sur une surface plane et stable.
4. Évitez de les empiler lors du stockage pour prévenir les rayures et les bris.

5. Fonctionnement

- Utilisez les bols pour servir des aliments tels que des salades, des desserts ou d'autres plats.
- Ils sont également adaptés pour le stockage d'ingrédients secs ou liquides.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez les bols à la main avec un détergent doux et de l'eau tiède.
- Pour un nettoyage en machine, placez les bols sur le panier supérieur du lave-vaisselle. Évitez les cycles de lavage intensifs.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.

7. Dépannage

- Si un bol se casse ou se fissure, ne pas l'utiliser.
- Pour les taches tenaces, utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau pour frotter doucement.

8. Élimination

- Le verre peut être recyclé. Veuillez vous conformer aux réglementations locales concernant l'élimination du verre.
- Évitez de jeter le verre dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per le ciotole in vetro della linea Gastroboutique di GGM Gastro. Questo set comprende 48 pezzi da 73 cc ciascuno, progettato per l'uso professionale e personale. Le ciotole sono realizzate in vetro resistente di alta qualità, ideali per presentazioni eleganti e per servire piccole porzioni di alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare le ciotole solo per l'uso previsto.
- Non sottoporre le ciotole a colpi violenti o urti.
- Evitare l'uso di utensili metallici per prevenire graffi.
- Non utilizzare le ciotole in forno o su piani cottura.
- Lavare le ciotole a mano o nella lavastoviglie, seguendo le linee guida di lavaggio.
- Tenere le ciotole lontano dalla portata dei bambini per evitare infortuni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Ciotola in Vetro Gastroboutique
- Materiale: vetro resistente
- Capacità: 73 cc
- Quantità: 48 pezzi
- Dimensioni: standard per una presentazione raffinata
- Lavabile in lavastoviglie
- Adatta per uso alimentare

4. Installazione e Montaggio

Non è richiesta alcuna installazione per le ciotole in vetro. Rimuovere l'imballaggio con attenzione e posizionare le ciotole su una superficie piana. Assicurarsi che siano asciutte prima dell'uso.

5. Utilizzo

Le ciotole possono essere utilizzate per servire una varietà di alimenti, tra cui antipasti, dessert e porzioni di insalata. Si consiglia di utilizzare utensili in plastica o legno per evitare graffi sul vetro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lavare le ciotole a mano con acqua calda e sapone oppure posizionarle nella lavastoviglie.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare il vetro con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se le ciotole presentano graffi, valutare di sostituirle per motivi estetici o di sicurezza.
- In caso di rottura, raccogliere i pezzi con cautela e smaltirli in modo appropriato.

8. Smaltimento

Le ciotole in vetro possono essere smaltite come rifiuti di vetro. Assicurarsi di seguire le normative locali sullo smaltimento dei materiali riciclabili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgaastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania