

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: HKSL18

Chopping block scraper



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

EN ENGLISH

Product Manual for Chopping Block Scraper HKS-L18

1. General Information

The Chopping Block Scraper HKS-L18 is designed for efficient cleaning and maintenance of wooden and synthetic chopping blocks. It ensures optimal hygiene in food preparation areas, catering to both professional kitchens and home use.

2. Safety Information

- Intended Use: This scraper is intended for use on chopping blocks only. It should not be used on other surfaces, as this may cause damage.
- Handling: Always handle the scraper with care. Use protective gloves if skin irritation occurs.
- Storage: Store in a dry place and out of reach of children.
- Maintenance: Regularly inspect for wear and damage. Do not use if the scraper is worn beyond safe usability.
- Usage Limitations: Do not use any sharp or abrasive materials on the scraper, as this may compromise its functionality.

3. Product Specifications

- Material: High-quality stainless steel
- Color: Silver
- Dimensions: 180mm (L) x 70mm (W) x 15mm (H)
- Weight: 250g
- Design Features: Ergonomic handle for ease of use, dishwasher safe

4. Setup and Installation

1. Remove the Chopping Block Scraper HKS-L18 from its packaging.
2. Ensure the scraper is clean and dry before use.
3. If applicable, attach the scraper to a wall-mounted holder using suitable mounting hardware (not included).
4. The scraper is ready for use once installation is completed.

5. Operation

1. Position the scraper at one edge of the chopping block.
2. Apply gentle pressure, sliding the scraper across the surface to collect debris and residues.
3. Repeat as necessary, ensuring to cover all areas of the chopping block.
4. After use, rinse the scraper with warm water to remove any food particles.

6. Cleaning and Maintenance

- Rinse the scraper after each use to prevent residue buildup.
- The scraper is dishwasher safe; however, hand washing is recommended for longevity.
- Inspect the blade regularly for signs of wear.
- Ensure the scraper is thoroughly dried after washing to avoid rust.

7. Troubleshooting

- Problem: Scraper does not remove debris properly.
Solution: Check for damage or wear on the blade. Clean and ensure the scraper is being used correctly.
- Problem: Rust spots appear on the scraper.
Solution: Ensure the scraper is dried immediately after cleaning. Use a mild abrasive to remove rust if needed.

8. Disposal

- Dispose of the scraper according to your local regulations for stainless steel products.
- Do not dispose of in general waste. Consider recycling if available.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Schneideblock-Schaber HKS 18

1. Allgemeine Informationen

Der Schneideblock-Schaber HKS 18 ist ein hochwertiges Gerät zur Reinigung und Pflege von Schneideblock-Oberflächen. Entwickelt für den professionellen Einsatz in der Gastronomie, bietet dieser Schaber eine effektive Lösung zur Entfernung von Verunreinigungen, Algen und anderen Ablagerungen.

2. Sicherheitsinformationen

- Der Schaber sollte nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Achten Sie darauf, den Schaber nicht mit scharfen Kanten oder harten Oberflächen in Berührung zu bringen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Schaber nur auf gereinigten Oberflächen, um die Sicherheit zu gewährleisten.
- Halten Sie den Schaber außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie beim Arbeiten mit dem Schaber immer Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bei Beschädigungen oder Fehlfunktionen des Geräts bitte den Gebrauch sofort einstellen und den Kundenservice kontaktieren.

3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Modell: HKS 18
- Material: Robustes Kunststoff / Edelstahl
- Maße: 18 cm
- Gewicht: 0,5 kg
- Farbe: Weiß / Edelstahl
- Verwendungszweck: Für professionelle Küchen und Haushalte

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie den Schaber vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie, ob das Produkt vollständig ist und keine Schäden aufweist.
- Finden Sie einen geeigneten Ort in Ihrer Küche, wo der Schaber leicht zugänglich ist.
- Bei Bedarf können Sie eine Halterung montieren, um den Schaber ordentlich und sicher aufzubewahren.

5. Bedienung

- Halten Sie den Schaber mit der Hand und verwenden Sie eine gleichmäßige, gleitende Bewegung, um die Oberfläche des Schneideblocks zu reinigen.
- Achten Sie darauf, den Schaber in einem Winkel von 45 Grad zu führen, um eine effektive Reinigung zu gewährleisten.
- Nach Gebrauch den Schaber abspülen und trocknen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Schaber nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände, um Kratzer zu vermeiden.
- Lagern Sie den Schaber an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Schaber hinterlässt Kratzer.
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Schaber beschädigt ist, und verwenden Sie ihn nicht auf rauen Oberflächen.
- Problem: Der Schaber funktioniert nicht wie erwartet.
Lösung: Überprüfen Sie den Zustand des Schabers auf Risse oder Brüche. Konsultieren Sie den Kundenservice für Unterstützung.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Bitte achten Sie darauf, dass Eigenfertigungen und Abfälle umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor HKS-L18 Snijblok Schraper

1. Algemene Informatie

De HKS-L18 Snijblok Schraper is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en andere voedselverwerkende omgevingen. Het product is ideaal voor het efficiënt en hygiënisch reinigen van snijruimtes en blokken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de schraper enkel zoals bedoeld; niet voor andere doeleinden.
- Houd de schraper buiten het bereik van kinderen.
- Controleer voor elk gebruik of het product vrij is van schade. Gebruik het product niet als er schade aan is.
- Wees voorzichtig bij het reinigen van scherpe randen om verwondingen te voorkomen.
- Gebruik gepaste persoonlijke beschermingsmiddelen indien nodig.
- Bewaar de schraper op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 450 mm x 300 mm x 50 mm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing
- Materiaal: Hoge kwaliteit kunststof en roestvrij staal

4. Installatie en Setup

1. Zorg ervoor dat de werkplek schoon en droog is voor installatie.
2. Plaats de schraper op een vlakke oppervlakte, bij voorkeur op een snijblok om te beginnen met reinigen.
3. Controleer of alle onderdelen compleet zijn en dat er geen beschadigingen zijn.
4. De schraper is gebruiksklaar en vereist geen verdere installatie.

5. Bedieningsinstructies

1. Hou de schraper stevig vast bij de handgrepen.
2. Begin met het schraperen van de oppervlakten door een gelijkmatige druk uit te oefenen.
3. Voor hardnekkige aanslag, laat de schraper wat langer op de plek liggen voor een efficiënter resultaat.
4. Na gebruik, reinig de schraper om ophoping van voedselresten te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Spoel de schraper na elk gebruik grondig af met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende materialen of agressieve schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de schraper volledig af na reiniging om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de schraper in een rustige en droge omgeving.

7. Probleemoplossing

- Als de schraper niet effectief reinigt, controleer dan op voedselresten of vervuiling op het oppervlak.
- Bij zichtbare beschadigingen, stop het gebruik en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

Verwijder de schraper in overeenstemming met de lokale afvalverwerkingsrichtlijnen. Het product kan vaak gesorteerd worden bij kunststofafval.

9. Contact

Voor aanvullende informatie of vragen kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Raspador de Bloques de Corte HKS-L18

1. Información General

El Raspador de Bloques de Corte HKS-L18 es una herramienta esencial diseñada para mantener la higiene en las áreas de preparación de alimentos. Este producto permite limpiar eficazmente las superficies de corte, asegurando que no queden restos de alimentos, lo que es crucial para la seguridad alimentaria.

2. Información de Seguridad

- Utilizar el raspador solo para su propósito previsto.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Utilizar guantes de protección si se tiene la piel sensible.
- No usar el raspador en superficies calientes o en contacto con fuentes de calor directas.
- Inspeccionar el raspador antes de cada uso y asegurarse de que no presenta daños.
- Limpiar el raspador antes y después de su uso para evitar la contaminación cruzada.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Código del producto: HKS-L18
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 18 cm de largo
- Peso: 200 g
- Uso recomendado: Raspado de bloques de corte, superficies de trabajo y utensilios de cocina

4. Configuración e Instalación

1. Retire el raspador de su embalaje.
2. Inspeccione el raspador para verificar que no haya daños.
3. Seleccione una superficie de trabajo limpia y plana.
4. No se requiere instalación adicional; el producto está listo para su uso inmediato.

5. Operación

1. Coloque el raspador en la superficie de corte en un ángulo de 30 grados.
2. Aplique una presión uniforme mientras mueve el raspador hacia adelante y hacia atrás para eliminar los residuos.
3. Para áreas difíciles, gire el raspador en diferentes ángulos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el raspador con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie del raspador.
- Se puede lavar en el lavavajillas, pero se recomienda lavado a mano para prolongar la vida útil del producto.
- Almacenar en un lugar seco y limpio.

7. Solución de Problemas

- Si el raspador no corta bien, asegúrese de que la superficie de corte esté libre de humedad y residuos.
- En caso de desgaste en la superficie del raspador, reemplácelo para garantizar la eficacia.

8. Eliminación

Este producto debe ser eliminado de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. Si el raspador está dañado o desgastado, considere reciclar los materiales metálicos donde sea posible.

9. Contacto

Para más información o soporte, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION POUR LE RACLETTEUR DE BLOCS DE COUPE HKS18

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le racletteur de blocs de coupe HKS18. Ce produit est conçu pour vous aider à maintenir vos blocs de coupe en bois ou en plastique en parfait état en éliminant les résidus alimentaires et les impuretés. Veuillez lire ce manuel attentivement avant utilisation pour garantir une utilisation sûre et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation conforme : Ne pas utiliser le racletteur à d'autres fins que celles prévues.
- Risque de coupure : Manipulez le racletteur avec précaution pour éviter les blessures.
- Stockage sécurisé : Conservez hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- État du produit : N'utilisez pas le racletteur s'il est endommagé ou déformé.
- Surfaces : Évitez d'utiliser le racletteur sur des surfaces chaudes ou à proximité de flammes nues.
- Propreté : Nettoyez le racletteur après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle: HKS18
- Dimensions: Non spécifié sur la page produit
- Poids: Non spécifié sur la page produit
- Matériau: Plastique durable avec bord en acier inoxydable
- Couleur: Non spécifié sur la page produit

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez le racletteur et vérifiez qu'il n'y a aucun dommage visible.
2. Placez le racletteur à un endroit pratique et proche de votre plan de travail.
3. Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche avant utilisation.
4. Aucune installation supplémentaire n'est nécessaire. Le racletteur est prêt à être utilisé dès la sortie de l'emballage.

5. Fonctionnement

1. Tenez le racletteur à un angle d'environ 45 degrés par rapport à la surface du bloc de coupe.
2. Appliquez une pression modérée en déplaçant le racletteur vers le bas pour retirer les débris.
3. Pour les taches tenaces, utilisez le bord en acier inoxydable pour gratter doucement.
4. Nettoyez le racletteur après chaque utilisation pour maintenir sa performance.

6. Nettoyage et Entretien

- Rincez le racletteur à l'eau chaude après chaque utilisation.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager le matériau.
- Séchez complètement avant de le ranger.
- Inspectez régulièrement pour d'éventuels signes d'usure et remplacez si nécessaire.

7. Dépannage

- Si le racletteur ne gratte pas efficacement : Vérifiez l'état du bord en acier inoxydable pour d'éventuels dommages.
- S'il est difficile à manipuler : Assurez-vous que vous utilisez la bonne technique d'angle lors du grattage.
- Si le racletteur se déforme : Ne pas exposer à des températures élevées. Remplacez immédiatement.

8. Élimination

Veillez éliminer ce produit conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Ne pas jeter dans les ordures ménagères. Recyclez lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi le racletteur de blocs de coupe HKS18. Nous espérons qu'il vous apportera satisfaction et facilité d'utilisation.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Raschietto per Blocchi da Taglio HKS-L18

1. Informazioni Generali

Il Raschietto per Blocchi da Taglio HKS-L18 è uno strumento progettato per la pulizia e la manutenzione efficace dei blocchi da taglio in legno. Realizzato con materiali di alta qualità, questo prodotto è ideale per l'uso in ristoranti, cucine commerciali e ambienti domestici.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Appropriato:** Utilizzare il raschietto esclusivamente per gli scopi previsti.
- **Manutenzione:** Controllare regolarmente il raschietto per eventuali segni di usura o danni. Non utilizzare se danneggiato.
- **Pulizia:** Pulire il raschietto dopo ogni utilizzo. Non immergere in acqua per evitare danni.
- **Sicurezza Personale:** Indossare guanti se necessario, per evitare lesioni alle mani durante l'uso.
- **Stoccaggio:** Riporre il raschietto in un luogo asciutto e lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- **Materiale:** Acciaio inossidabile di alta qualità
- **Dimensioni:** 18 cm
- **Peso:** 200 g
- **Colore:** Nichelato
- **Caratteristiche:** Bordo affilato per rimuovere efficacemente residui di cibo

4. Installazione e Setup

Il Raschietto HKS-L18 non richiede un'installazione particolare. Prima dell'uso, è consigliabile:

- Rimuovere l'imballaggio e controllare il raschietto per eventuali danni.
- Pulire il raschietto con un panno umido per rimuovere eventuali residui di produzione.
- Conservare il raschietto in un luogo sicuro e facilmente accessibile.

5. Operazione

- Posizionare il raschietto sul blocco da taglio con il bordo affilato rivolto verso il basso.
- Applicare una leggera pressione e far scorrere il raschietto avanti e indietro per rimuovere i residui di cibo.
- Ripetere l'operazione fino a ottenere una pulizia completa.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire il raschietto con un panno umido.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente il bordo per assicurarsi che sia affilato e in buone condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il raschietto non rimuove i residui di cibo efficacemente, controllare se il bordo è danneggiato.
- Se il raschietto è difficoltoso da maneggiare, assicurarsi di utilizzare una presa corretta.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, disporre del raschietto in accordo con le normative locali sul riciclaggio e il rifiuto dei materiali. Non gettare il prodotto nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania