

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: K LW24

Wooden Cooking Spoon - Length: 24 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Wooden Cooking Spoon (24 cm)

1. General Information

Thank you for choosing the Wooden Cooking Spoon (24 cm). This spatula is designed for cooking and serving a variety of foods. Made from high-quality wood, it complements any kitchenware and provides durability and performance.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended for cooking and serving food only. Avoid using it for industrial purposes.
- Heat Resistance: The wooden material is heat resistant, but not recommended for use in hot oil or direct flames.
- Non-Toxic Materials: The spoon is made from food-safe materials. Ensure it is kept clean to avoid contamination.
- Storage: Store in a dry place away from direct sunlight to prevent warping or cracking.
- Supervision: Always supervise children when using kitchen utensils to prevent accidents or misuse.
- Avoid Prolonged Soaking: Do not soak the spoon in water for extended periods as this may damage the wood.

3. Product Specifications

- Material: Wood
- Length: 24 cm
- Color: Natural wood finish
- Weight: Lightweight for easy handling

4. Setup and Installation

No assembly is required for the Wooden Cooking Spoon. Follow these simple steps for initial use:

1. Rinse the spoon with warm water before first use.
2. Dry with a soft cloth.
3. Ensure it is free from any packaging materials or residues.

5. Operation

To use the Wooden Cooking Spoon:

1. Place the spoon into the pot or pan.
2. Use a gentle motion to stir, serve, or mix ingredients.
3. Do not use the spoon to scrape or scratch hard surfaces to maintain its integrity.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Clean the spoon with warm soapy water using a soft sponge. Avoid abrasive cleansers.
- Drying: Wipe it dry immediately after cleaning.
- Oil Maintenance: Occasionally treat the spoon with mineral oil to maintain the wood and prevent cracking.

7. Troubleshooting

- Cracks or Splits: This may occur due to improper care. Apply mineral oil to condition the wood and prevent further damage.
- Stains: If the spoon becomes stained, use a mixture of baking soda and water to gently scrub the affected areas. Rinse and dry promptly.

8. Disposal

When the Wooden Cooking Spoon reaches the end of its life:

- Dispose of it in accordance with local waste management regulations.
- Consider composting as it is made from natural materials.

9. Contact

For customer support or inquiries, please reach out to us:

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

Thank you for your purchase. Enjoy your cooking experience with the Wooden Cooking Spoon!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Holzkochlöffel (KLW24)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Holzkochlöffels KLW24. Dieses Küchenutensil ist ideal zum Rühren, Mischen und Servieren von Speisen. Der KLW24 bietet eine Kombination aus Funktionalität und ansprechendem Design und ist ein unverzichtbares Werkzeug in jeder Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie den Holzkochlöffel nur für den vorgesehenen Zweck in der Küche.
- Temperatur: Vermeiden Sie den Kontakt mit direkten Flammen oder extrem hohen Temperaturen, um das Material nicht zu beschädigen.
- Reinigung: Reinigen Sie den Löffel nach jedem Gebrauch, um Bakterienbildung zu vermeiden. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Lagerung: Lagern Sie den Löffel an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.
- Kindersicherheit: Halten Sie den Löffel außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Hergestellt aus hochwertigem, langlebigem Holz
- Länge: 24 cm
- Farbe: Naturholzfarbe
- Verwendungszweck: Geeignet für alle Koch- und Rührvorgänge

4. Einrichtung und Installation

Der Holzkochlöffel ist sofort einsatzbereit. Entfernen Sie gegebenenfalls Verpackungsmaterialien und spülen Sie den Löffel vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser ab. Lassen Sie den Löffel an der Luft trocknen, bevor Sie ihn verwenden.

5. Bedienung

Nutzen Sie den Holzkochlöffel, um Zutaten in Töpfen oder Pfannen vorsichtig zu vermengen. Der Löffel ist ideal, um Beschädigungen an Antihaf-Oberflächen zu vermeiden. Rühren Sie gleichmäßig und achten Sie darauf, den Löffel nicht zu überhitzen.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie den Löffel nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie milde Seife, um Fett und Rückstände zu entfernen.
- Achten Sie darauf, den Löffel nicht in der Spülmaschine zu reinigen, um das Holz zu schützen.
- Um die Langlebigkeit zu gewährleisten, ölen Sie den Löffel gelegentlich mit lebensmittelechtem Holzöl.

7. Fehlersuche

- Problem: Löffel riecht nach der Verwendung.
Lösung: Reinigen Sie den Löffel gründlich mit Seife und Wasser.
- Problem: Löffel erhält Risse.
Lösung: Lagern Sie den Löffel an einem trockenen Ort und vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen.

8. Entsorgung

Der Holzkochlöffel kann als Biomüll entsorgt werden. Stellen Sie sicher, dass der Löffel umweltgerecht beseitigt wird, indem Sie die örtlichen Entsorgungsrichtlinien einhalten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Houten Kooklepel 24 cm (KLW24)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Houten Kooklepel (KLW24). Deze lepel is ontworpen voor veelzijdig gebruik in de keuken en is perfect voor het roeren, scheppen en serveren van verschillende gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de lepel uitsluitend voor de bedoelde doeleinden in de keuken.
- Vermijd het gebruik van de lepel op zeer hoge temperaturen om vervorming te voorkomen.
- Reinig de lepel na elk gebruik om de groei van bacteriën te minimaliseren.
- Bewaar de lepel op een droge plek om schimmel en rot te voorkomen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak van de lepel kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Lengte: 24 cm
- Materiaal: Hout
- Kleur: Natuurlijk hout
- Geschikt voor contact met voedsel: Ja
- Afwasmachinebestendig: Nee

4. Installatie en Opstelling

1. Er zijn geen installatie of montage-instructies nodig voor gebruik.
2. Zorg ervoor dat de lepel vóór het eerste gebruik grondig gewassen wordt met warm water en milde zeep.
3. Laat de lepel volledig drogen voordat u deze opbergt.

5. Bediening

- Gebruik de lepel voor het roeren van soeppreparaties, het mengen van ingrediënten of het serveren van maaltijden.
- Vermijd het gebruik van de lepel in hoge temperaturomgevingen zoals in pan met hoge hitte om vernietiging van het hout te vermijden.

6. Reiniging en Onderhoud

- Spoel de lepel onmiddellijk af na gebruik om voedselresten te verwijderen.
- Was de lepel met warm water en milde zeep; gebruik geen afwasmachine.
- Laat de lepel aan de lucht drogen.
- Bevochtig de lepel regelmatig met een voedselveilige olie om het hout te voeden en slijtage te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Kras op het oppervlak: Dit kan ontstaan door gebruik van schurende materialen. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
- Vervorming: Dit kan optreden bij hoge temperaturen. Zorg ervoor dat de lepel niet in extreme warmte of direct contact met vuur wordt gebruikt.
- Odeur: Als er een onaangename geur is, was de lepel goed met een mengsel van water en azijn, en laat deze opdrogen.

8. Afvoer

- Deze houten lepel is biologisch afbreekbaar. Wanneer u deze niet meer wilt gebruiken, kan deze worden weggegooid bij het organische afval.
- Zorg ervoor dat de lepel vrij is van voedselresten voordat u deze weggooit.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchara de Cocina de Madera

1. Información General

Gracias por elegir la cuchara de cocina de madera de 24 cm. Este utensilio es ideal para mezclar y servir alimentos, y está diseñado para durar.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para la preparación y mezcla de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Temperatura: No usar en altas temperaturas superiores a 200 °C. Evitar el contacto directo con fuego.
- Limpieza: Lavar a mano con agua tibia y jabón. No lavar en máquina de lavar platos.
- Almacenamiento: Mantener en un lugar seco y fresco para prevenir deformaciones.
- Daños: Inspeccionar regularmente la cuchara. No usar si hay signos de astillado o deformación.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Madera
- Longitud: 24 cm
- Color: Natural
- Uso: Apto para utensilios de cocina y comidas

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación para el uso de la cuchara de cocina. Simplemente retírela del paquete y estará lista para usar.

5. Operación

Para utilizar la cuchara:

- Sumerja la cuchara en el recipiente con los ingredientes.
- Mezcle suavemente para combinar.
- Evite golpear la cuchara contra los utensilios de metal para prevenir daños.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la cuchara inmediatamente después de cada uso con agua tibia y jabón.
- No la sumerja en agua durante períodos prolongados para evitar que se agriete.
- Aceite la madera ocasionalmente con aceite mineral para mantenerla en buen estado.

7. Solución de Problemas

- Se agrieta la cuchara: Cambie a una nueva cuchara de madera.
- Dificultad para limpiar: Empape en agua tibia por unos minutos antes de lavar.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, descarte la cuchara de madera en la basura orgánica o reciclaje de madera, según lo establecido por las regulaciones locales.

9. Contacto

Para dudas o consultas, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manual de produit pour la cuillère de cuisson en bois (Longueur : 24 cm)

1. Informations générales

La cuillère de cuisson en bois de 24 cm est un ustensile de cuisine essentiel, fabriqué à partir de bois naturel de haute qualité. Cet outil est conçu pour une utilisation dans la cuisine, pour mélanger, servir et déguster vos plats.

2. Informations de sécurité

- Toujours utiliser la cuillère uniquement pour le mélange et le service des aliments.
- Ne pas utiliser sur des surfaces chauffées ou pour remuer des aliments directement dans des casseroles sur le feu.
- Éviter de plonger la cuillère dans des liquides bouillants.
- Ne pas exposer la cuillère à des produits chimiques agressifs ou à des températures extrêmes.
- Ne pas utiliser la cuillère dans un four ou un micro-ondes.
- Tenir hors de portée des enfants pour éviter les accidents.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Longueur : 24 cm
- Matériau : Bois naturel
- Utilisation : Idéale pour mélanger, servir et déguster des aliments
- Résistance à la chaleur : Non applicable
- Lavage à la main recommandé

4. Installation et mise en place

Aucune installation n'est requise pour la cuillère de cuisson en bois. Il suffit de la sortir de l'emballage et de l'utiliser directement.

5. Fonctionnement

Pour utiliser la cuillère de cuisson en bois, suivez ces étapes :

1. Prenez la cuillère par le manche.
2. Plongez la cuillère dans le récipient contenant vos aliments.
3. Remuez doucement pour mélanger ou servir.
4. Après utilisation, nettoyez la cuillère avant de la ranger.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la cuillère à la main avec de l'eau tiède et du savon doux.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager le bois.
- Séchez la cuillère à l'air libre, en évitant les sources de chaleur directe.
- Appliquez une huile alimentaire sur le bois périodiquement pour prolonger sa durée de vie.

7. Dépannage

Si la cuillère de cuisson présente des fissures ou des déformations, elle doit être remplacée. Ne pas tenter de réparer la cuillère, car cela pourrait entraîner des blessures.

8. Élimination

Lorsque la cuillère est en fin de vie, éliminez-la conformément aux lois locales concernant le compostage ou le recyclage du bois. Assurez-vous qu'elle est complètement sèche avant de la jeter ou de la composter.

9. Contact

Pour toute question ou information complémentaire, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cucchiaino di Legno 24 cm KLW24

1. Informazioni Generali

Il cucchiaino di legno KLW24 è un utensile da cucina progettato per una vasta gamma di applicazioni culinarie. Realizzato in legno di alta qualità, è ideale per mescolare, servire e cucinare senza danneggiare le superfici antiaderenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi culinari. Non utilizzare per mescolare sostanze chimiche o materiali non alimentari.
- Evitare esposizione prolungata all'umidità per prevenire deformazioni o crepe.
- Non utilizzare in forno, microonde o lavastoviglie.
- Controllare regolarmente il cucchiaino per segni di usura o danni. Sostituire se necessario.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini quando non in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza: 24 cm
- Materiale: Legno
- Utilizzo: Cucina domestica o professionale
- Cura: Lavabile a mano

4. Setup e Installazione

Nozioni di installazione: Il cucchiaino di legno KLW24 è pronto per l'uso immediato. Assicurarsi che sia pulito e asciutto prima dell'uso. Non richiede alcuna assemblaggio.

5. Operazione

Utilizzare il cucchiaino di legno KLW24 per mescolare ingredienti in pentole o padelle. Grazie alla sua struttura in legno, non graffia le superfici antiaderenti e offre un'ottima presa per mescolare anche gli ingredienti più densi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il cucchiaino a mano con acqua e sapone delicato subito dopo l'uso.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido.
- Non immergere in acqua per periodi prolungati.
- Conservare in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cucchiaino presenta crepe o scheggiature, interrompere immediatamente l'uso e sostituirlo.
- Per qualsiasi disfunzione o usura anomala, contattare il nostro servizio clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il cucchiaino di legno KLW24 in conformità con le normative locali per i materiali in legno. Non gettare nel riciclaggio della plastica o dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattateci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania