

# ggmgastro

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

**SKU: K LW60**

**Wooden spoon - length: 60 cm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Wooden Spoon (Length: 60 cm)

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Wooden Spoon Length 60 cm. This high-quality kitchen utensil is perfect for mixing, serving, and cooking a variety of dishes. Designed for durability and ease of use, the spoon is made from natural wood, ensuring safety and functionality in your kitchen.

### 2. Safety Information

- Always use the wooden spoon for its intended purpose – for cooking and serving food.
- Do not expose the spoon to extreme heat sources, such as direct flames.
- Avoid soaking the spoon in water for extended periods to prevent warping or damage.
- Ensure the spoon is clean and dry before storing it to avoid bacterial growth.
- Inspect the spoon regularly for any signs of damage or wear. If any cracks or splinters are found, discontinue use immediately.
- Keep out of reach of children or individuals who may misuse the product.

### 3. Product Specifications

- Length: 60 cm
- Material: Natural wood
- Weight: 200 grams
- Color: Natural wood finish
- Suitable for: All types of cooking and serving

### 4. Setup and Installation

The Wooden Spoon requires no setup or installation. Simply remove it from the packaging, and it is ready for use.

### 5. Operation

- Use the spoon by holding it by the handle and stirring or serving food as needed.
- For best results, use the spoon on non-stick or soft cookware to prevent scratching.
- When mixing, ensure even and consistent movements for thorough blending of ingredients.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the spoon with warm, soapy water and a soft sponge.
- Rinse thoroughly to remove any soap residue.
- Dry the spoon immediately with a clean cloth to prevent moisture absorption.
- Avoid using a dishwasher, as high temperatures can cause warping.
- Occasionally apply a food-safe mineral oil to the spoon to maintain its finish and prevent drying out.

### 7. Troubleshooting

- If the spoon develops a rough surface, lightly sand with fine-grit sandpaper and reapply mineral oil to restore its smooth finish.
- If the spoon begins to emit an unusual odor, clean thoroughly and allow to air dry completely before inspecting for further issues.
- For any manufacturing defects, please contact customer support.

### 8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the wooden spoon responsibly. For wooden products, check local regulations for disposal or consider repurposing the item. If disposal is necessary, it can be composted as it is biodegradable.

### 9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Holzlöffel (Länge: 60 cm)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf unseres hochwertigen Holzlöffels mit einer Länge von 60 cm. Dieses Produkt ist ideal für das Kochen, Rühren und Servieren von Speisen in verschiedenen Anwendungen. Hergestellt aus nachhaltigem, robustem Holz, vereint dieser Löffel Funktionalität und Umweltbewusstsein.

## 2. Sicherheitsinformationen

Um die sichere Verwendung des Holzlöffels zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie den Löffel nicht für heiße Flüssigkeiten über 100°C.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen, die den Löffel beschädigen könnten.
- Lassen Sie den Löffel nicht unbeaufsichtigt in der Nähe von Wärmequellen oder offenen Flammen.
- Reinigen Sie den Löffel nach jedem Gebrauch gründlich, um eine Ansammlung von Rückständen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Löffel vor der Verwendung trocken ist, um Feuchtigkeitsansammlungen zu vermeiden, die zu Schimmel führen können.
- Lagern Sie den Löffel an einem trockenen Ort, um die Langlebigkeit zu gewährleisten.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Hochwertiges, nachhaltiges Holz
- Länge: 60 cm
- Breite: 6 cm
- Gewicht: 150 g
- Verwendung: Ideal zum Rühren, Servieren und Kochen
- Farbe: Naturholz

## 4. Einrichtung und Installation

Die Verwendung des Holzlöffels erfordert keine spezielle Installation. Befolgen Sie einfach die nachstehenden Schritte:

1. Nehmen Sie den Holzlöffel aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie den Löffel auf eventuelle Beschädigungen oder Risse.
3. Waschen Sie den Löffel vor der ersten Verwendung mit warmem Seifenwasser ab und lassen Sie ihn trocknen.
4. Der Löffel ist nun bereit zur Verwendung in der Küche.

## 5. Betrieb

Verwenden Sie den Holzlöffel, um Speisen in Kochtöpfen oder Pfannen zu rühren. Der lange Griff ermöglicht es Ihnen, sicher in tiefen Behältern zu arbeiten. Achten Sie darauf, keine übermäßige Kraft anzuwenden, um den Löffel nicht zu beschädigen.

## 6. Reinigung und Pflege

Um die Langlebigkeit des Holzlöffels zu gewährleisten:

- Reinigen Sie den Löffel sofort nach Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspülnern, da hohe Temperaturen das Holz beschädigen können.
- Trocknen Sie den Löffel an der Luft. Lagern Sie ihn nicht in direktem Sonnenlicht.
- Gelegentlich können Sie den Löffel mit lebensmittelechtem Mineralöl behandeln, um das Holz geschmeidig zu halten.

## 7. Problemlösung

Problem: Der Löffel hat Risse oder zeigt Anzeichen von Verformung.

Lösung: Lagern Sie den Löffel an einem trockenen Ort und vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen.

Problem: Der Löffel hat einen unangenehmen Geruch angenommen.

Lösung: Waschen Sie den Löffel gründlich mit Seifenwasser und lassen Sie ihn an der Luft trocknen.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Holzlöffel umweltgerecht. Holzprodukte können in der Regel kompostiert werden. Überprüfen Sie die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Holzabfällen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

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

Vielen Dank für Ihren Kauf! Genießen Sie das Kochen mit Ihrem neuen Holzlöffel.

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Houten Lepel 60 cm (KLW60)

### 1. Algemene Informatie

De KLW60 houten lepel is speciaal ontworpen voor professioneel gebruik in de keuken. Gemaakt van hoogwaardig hout, biedt deze lepel de ideale combinatie van functionaliteit en duurzaamheid voor een breed scala aan kooktoepassingen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Deze lepel is alleen bestemd voor gebruik in de keuken. Vermijd gebruik op extreem hoge temperaturen of in de magnetron om schade te voorkomen.
- Opslag: Bewaar de lepel op een droge plaats, weg van direct zonlicht om vervorming of verkleuring te voorkomen.
- Reinigen: Reinig de lepel na elk gebruik met warm water en een milde zeep. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en vergis niet om de lepel in de vaatwasser te plaatsen.
- Onderhoud: Regelmatig oliën met voedselveilige olie om de levensduur van de lepel te verlengen en uitdroging te voorkomen.
- Kinderen: Houd de lepel buiten het bereik van jonge kinderen, vooral tijdens het koken.

### 3. Productspecificaties

- Lengte: 60 cm
- Materiaal: Hout
- Kleur: Natuurlijk hout
- Gebruikstemperatuur: Tot 100°C
- Gewicht: Ongeveer 200 g

### 4. Setup en Installatie

Er is geen complexe installatie vereist voor de KLW60 lepel. Volg de onderstaande stappen:

1. Haal de lepel uit de verpakking.
2. Controleer op eventuele beschadigingen of onregelmatigheden.
3. Ga verder met het gebruik in uw keuken.

### 5. Bediening

Gebruik de KLW60 lepel voor het roeren, mengen en serveren van ingrediënten. Zorg ervoor dat de lepel niet in direct contact komt met hoge temperaturen of scherpe randen om beschadiging te voorkomen.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

Na elk gebruik:

- Reinig met warm water en een zachte spons of doek.
- Droog volledig af met een schone doek.
- Breng indien nodig een dunne laag voedselveilige olie aan om het hout te hydrateren en zijn levensduur te verlengen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Lepel is gebogen of vervormd

Oplissing: Plaats de lepel tijdelijk in warm water en vorm deze voorzichtig terug in zijn oorspronkelijke staat. Laat vervolgens volledig drogen.

- Probleem: Lepel heeft een onaangename geur

Oplissing: Maak de lepel schoon met een mengsel van water en azijn om de geur te neutraliseren.

### 8. Afvoer

Wanneer de lepel zijn levensduur heeft bereikt, zorg ervoor dat deze op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd. Hout kan meestal worden gerecycled of als bio-afval worden beschouwd. Controleer lokale richtlijnen voor de juiste afvoer.

### 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen via:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchara de Madera KLW60

## 1. Información General

Gracias por elegir la cuchara de madera KLW60. Este utensilio de cocina es ideal para mezclar, servir y cocinar una variedad de platos. Fabricada con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y funcionalidad en su cocina.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso seguro:** Este producto está diseñado para su uso en la cocina. No lo exponga a fuentes de calor excesivas o a entornos húmedos durante prolongados períodos.
- **Mantenimiento:** Limpie la cuchara después de cada uso para evitar la acumulación de residuos, lo cual podría afectar la calidad del utensilio.
- **Almacenamiento:** Guarde la cuchara en un lugar seco y fresco, lejos de la luz solar directa para prevenir el deterioro del material.
- **Revisión:** Inspeccione regularmente la cuchara en busca de astillas o daños. Si se presentan, deje de usar el producto inmediatamente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** Cuchara de Madera KLW60
- **Material:** Madera natural
- **Longitud:** 60 cm
- **Uso:** Ideal para mezclar, servir y cocinar

## 4. Instalación y Configuración

No requiere instalación. Simplemente retire la cuchara del empaque y esté lista para usar.

## 5. Operación

Para utilizar la cuchara de madera KLW60:

- Use la cuchara para mezclar ingredientes en tazones o sartenes.
- Asegúrese de que la cuchara no se exponga a temperaturas extremas.
- Evite raspar superficies duras, lo que podría dañar la cuchara.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la cuchara a mano con agua caliente y detergente suave inmediatamente después de usarla.
- No sumerja en agua durante largos períodos para evitar que la madera se agriete.
- Seque bien la cuchara antes de guardarla.
- Aplique aceite mineral ocasionalmente para mantener la madera en buenas condiciones.

## 7. Solución de Problemas

- Si la cuchara presenta astillas, deje de usarla.
- Si hay un olor desagradable, asegúrese de que se haya limpiado adecuadamente.
- Para cualquier otra irregularidad, comuníquese con el fabricante.

## 8. Eliminación

Deseche la cuchara en un reciclaje de madera o compóstelo, ya que está fabricada en material biodegradable. No arroje en basureros convencionales.

## 9. Contacto

Para más información o consultas, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la cuillère en bois - 60 cm (KLW60)

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la cuillère en bois KLW60. Ce produit est conçu pour une utilisation polyvalente dans la cuisine, idéal pour mélanger, servir et cuire différents types d'aliments. Fabriquée en bois de haute qualité, cette cuillère offre durabilité et efficacité.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Destinée à des températures de cuisson normales. Ne pas utiliser sur des feux ouverts ou dans des fours.
- Lavage : Ne pas laver au lave-vaisselle. Laver à la main seulement avec de l'eau tiède et du savon doux.
- Conservation : Conserver dans un endroit sec pour éviter la moisissure.
- Inspection : Inspectez régulièrement la cuillère pour des fissures ou des dommages. Ne pas utiliser si endommagée.
- Ingestion : Ne pas laisser les enfants sans surveillance lors de l'utilisation.

### 3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Cuillère en bois - 60 cm
- Longueur : 60 cm
- Matériau : Bois naturel
- Poids : 200 g
- Couleur : Bois naturel
- Usage : Cuisine professionnelle et domestique

### 4. Installation et Mise en Service

La cuillère en bois KLW60 nécessite peu ou pas d'installation. Avant l'utilisation, rincez la cuillère à l'eau chaude pour éliminer toute poussière ou impureté.

### 5. Fonctionnement

La cuillère est prête à l'emploi dès que vous l'avez nettoyée. Utilisez-la pour :

- Mélanger des aliments chauds ou froids.
- Servir des plats.
- Cuire dans des casseroles ou des poêles non réactives.

### 6. Nettoyage et Entretien

1. Laver à la main avec de l'eau tiède et du savon doux après chaque utilisation.
2. Essuyer avec un chiffon sec.
3. Ne pas immerger dans l'eau ni utiliser de produits abrasifs.
4. Appliquer une huile minérale alimentaire de temps en temps pour préserver le bois.

### 7. Dépannage

- Problème : La cuillère présente des fissures.  
- Solution : Ne pas utiliser et remplacer par une nouvelle cuillère.
- Problème : Mauvaise odeur.  
- Solution : Laver immédiatement avec du bicarbonate de soude et rincer.

### 8. Élimination

La cuillère en bois KLW60 est biodégradable. Placez-la dans le compost ou suivez les règles locales pour l'élimination des déchets organiques.

### 9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

La nostra cucchiaio di legno di lunghezza 60 cm è un utensile da cucina ideale per mescolare, servire e cucinare una varietà di piatti. Realizzato in legno di alta qualità, offre robustezza e durata, rendendolo un accessorio indispensabile nella tua cucina.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare il cucchiaio di legno su superfici abrasive o calde per evitare danni.
- Non immergere il cucchiaio in acqua per lunghi periodi; ciò può danneggiare il legno.
- Tenere il cucchiaio lontano da fonti di calore diretto.
- Non utilizzare il cucchiaio per mescolare liquidi estremamente caldi.
- Assicurarsi di pulire regolarmente il cucchiaio per prevenire la proliferazione di batteri.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza: 60 cm
- Materiale: Legno
- Utilizzo: Cucina (mescolare, servire)

### 4. Installazione e Setup

Non è necessario alcun assemblaggio per il cucchiaio di legno. È pronto per l'uso immediato. Prima del primo utilizzo, sciacquare il cucchiaio con acqua calda e asciugarlo bene.

### 5. Operazione

Per utilizzare il cucchiaio, semplice afferrare il manico e utilizzarlo per mescolare o servire cibi. Assicurati di non utilizzare utensili metallici con il cucchiaio per evitare graffi.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il cucchiaio a mano con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare lavastoviglie.
- Asciugare bene dopo il lavaggio e conservare in un luogo asciutto.
- Applicare occasionalmente un olio per legno per mantenere la superficie liscia e ridurre crepe.

### 7. Risoluzione dei Problemi

Se noti crepe o deformazioni nel cucchiaio, potrebbe essere necessario sostituirlo. Non utilizzare utensili danneggiati per garantire la sicurezza nella cucina.

### 8. Smaltimento

Il cucchiaio di legno è completamente biodegradabile. Se non utilizzato più, può essere smaltito nei rifiuti organici o in un compost.

### 9. Contatti

Per ulteriore assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania