

# ggmgastro

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

## SKU: KNSK20

Kitchen sieve - Ø 200 mm



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

# EN ENGLISH

# Product Manual: Kitchen Sieve Ø 200 mm - KNSK20

## 1. General Information

Thank you for choosing the Kitchen Sieve Ø 200 mm - KNSK20. This high-quality kitchen tool is designed to efficiently strain, sift, and separate various food items, making it a versatile addition to your culinary arsenal. The sieve is constructed from durable materials, ensuring longevity and reliability in your kitchen tasks.

## 2. Safety Information

- **Intended Use:** This kitchen sieve is intended for use in household and commercial kitchens for food preparation. Do not use it for any purpose other than food preparation.
- **Child Safety:** Keep out of reach of children to prevent accidents or injury.
- **Sharp Edges:** Handle the sieve with care, as the edges may be sharp.
- **Hot Items:** Avoid placing the sieve in contact with hot surfaces or chemicals.
- **Cleaning:** Always clean the sieve after use to prevent cross-contamination.
- **Drying:** Ensure that the sieve is completely dry before storage to prevent mold or deterioration.

## 3. Product Specifications

- **Diameter:** Ø 200 mm
- **Material:** Stainless steel
- **Design:** Mesh design for effective straining
- **Weight:** 200 grams

## 4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully unpack the sieve from its packaging. Inspect for any damages. If any issues are found, do not use the product and contact customer service.
2. **Preparation:** Rinse the sieve under warm water before the first use to remove any manufacturing residues.
3. **Placement:** Place the sieve over a bowl, pot, or sink to ensure proper drainage when straining liquids. Ensure the surface is stable and secure.

## 5. Operation

1. **Using the Sieve:**
  - Place food items into the mesh sieve.
  - Gently shake or tap the sieve to allow liquids to drain while retaining solids.
2. **Adjusting Technique:** Depending on the type of food being strained, adjust your shaking technique or use a spoon to assist the process.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Post-Use Cleaning:** Rinse the sieve immediately after use with warm water to prevent food particles from drying.
- **Dishwasher Safe:** The sieve is dishwasher safe. However, to maintain its longevity, hand washing is recommended.
- **Drying:** After washing, ensure that the sieve is completely dried before storage.
- **Storage:** Store in a dry place to avoid moisture build-up.

## 7. Troubleshooting

- **Blockage:** If the mesh becomes blocked with food particles, soak it in warm soapy water for a few minutes, then gently scrub with a soft brush.
- **Damage:** If you notice any dents or breaks in the mesh, discontinue use and contact customer support for further assistance.

## 8. Disposal

When the product has reached the end of its lifecycle, dispose of it in accordance with local regulations. As the product is made from stainless steel, it can usually be recycled.

## 9. Contact

For inquiries, support, or further assistance, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Kitchen Sieve Ø 200 mm - KNSK20. We hope it enhances your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Küchensieb Ø 200 mm (KN-SK20)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Küchensiebs Ø 200 mm (KN-SK20). Dieses hochwertige Sieb ist ideal für verschiedene Kücheneinsätze, einschließlich Abseihen von Flüssigkeiten und Sieben von trockenen Zutaten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Küchensieb nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Halten Sie das Sieb von offenen Flammen oder heißen Oberflächen fern.
- Verwenden Sie das Sieb nicht, wenn es beschädigt oder deformiert ist.
- Achten Sie darauf, scharfe Gegenstände während der Verwendung zu vermeiden, um Verletzungen zu verhindern.
- Reinigen Sie das Sieb regelmäßig, um Bakterienwachstum zu vermeiden.
- Lagern Sie das Sieb an einem trockenen Ort, um Korrosion vorzubeugen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 200 mm
- Material: Edelstahl
- Netzgröße: 1 mm
- Temperaturbeständigkeit: bis 200 °C
- Gewicht: 120 g
- Geschirrspülerfest: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Küchensieb aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, ob das Sieb keine Beschädigungen aufweist.
3. Reinigen Sie das Sieb vor der ersten Verwendung mit warmem Seifenwasser und spülen Sie es gründlich ab.
4. Platzieren Sie das Sieb auf einer stabilen Oberfläche oder halbieren es über eine Schüssel, um Flüssigkeiten abzufangen.
5. Achten Sie darauf, dass das Sieb sicher steht, bevor Sie mit dem Abseihen beginnen.

## 5. Bedienung

- Zum Abseihen: Halten Sie das Sieb über die Schüssel oder den Topf und gießen Sie die Flüssigkeit vorsichtig durch.
- Zum Sieben: Geben Sie die trockenen Zutaten in das Sieb und schütteln oder rühren Sie, um einen gleichmäßigen Fluss zu ermöglichen.
- Vermeiden Sie es, übermäßigen Druck auf das Sieb auszuüben, um Beschädigungen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Sieb nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie bei Bedarf eine weiche Bürste, um hartnäckige Rückstände zu entfernen.
- Spülen Sie das Sieb gründlich ab und lassen Sie es an der Luft trocknen.
- Lagern Sie das Sieb an einem trockenen, kühlen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Das Sieb ist verrostet.  
Lösung: Überprüfen Sie die Lagerbedingungen. Lagern Sie immer an einem trockenen Ort.
- Problem: Das Sieb hat keine Flüssigkeit abgelassen.  
Lösung: Überprüfen Sie das Netz auf Verstopfungen und reinigen Sie es gründlich.
- Problem: Sichtbare Beschädigungen.  
Lösung: Setzen Sie das Sieb nicht mehr ein und kontaktieren Sie den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Küchensieb gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Recyceln Sie, wo möglich, um die Umwelt zu schonen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Keuken Zeef Ø 200 mm KNSK20

### 1. Algemene Informatie

Deze keukenzeef is ontworpen voor een efficiënte filtratie van vloeistoffen en het zeven van droge ingrediënten in de keuken. De zeef is geschikt voor zowel professioneel gebruik in restaurants als voor thuisgebruik.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de zeef uitsluitend voor de bedoelde doeleinden.
- Vermijd aanraking met scherpe of scherpe voorwerpen om letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de zeef op een vlakke en stabiele ondergrond staat tijdens gebruik om omvallen te voorkomen.
- Houd de zeef buiten het bereik van kinderen om ongelukken te vermijden.
- Controleer de zeef regelmatig op beschadigingen en vervang deze indien nodig.
- Gebruik alleen voorgeschreven reinigingsmiddelen om beschadiging van het product te voorkomen.
- Volg altijd de gebruiksaanwijzing voor veilig en effectief gebruik.

### 3. Productspecificaties

- Diameter: 200 mm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Gewicht: 150 g
- Type: Zeef met fijnmazig gaas

### 4. Installatie en Opstelling

1. Kies een schone, vlakke werkoppervlakte waar u de zeef wilt gebruiken.
2. Controleer de zeef op eventuele productiefouten of beschadigingen voordat u deze in gebruik neemt.
3. Plaats de zeef op een stevige ondergrond zoals een snijplank of een kookplaat.
4. Zorg ervoor dat de zeef goed wordt ondersteund om het risico van omvallen te minimaliseren.

### 5. Bediening

1. Vul de zeef met het te zeven of filteren product.
2. Gebruik een lepel of een spatel om de inhoud voorzichtig door het gaas te duwen.
3. Voor vloeistoffen, kantel de zeef voorzichtig om het overtollige vocht af te voeren.
4. Na gebruik, leeg de zeef en bereid deze voor op schoonmaken.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Spoel de zeef na elk gebruik af met warm water om voedselresten te verwijderen.
- Gebruik een zachte borstel of een spons met afwasmiddel voor grondige reiniging.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die de zeef kunnen beschadigen.
- Droog de zeef grondig af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de zeef op een droge plaats om de levensduur te verlengen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De zeef laat grote deeltjes door.  
Oplossing: Controleer of het gaas beschadigd is en vervang het indien nodig.
- Probleem: Roestplekken op de zeef.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de zeef goed is gedroogd en gebruik een roestbeschermend middel indien nodig.
- Probleem: De zeef is moeilijk schoon te maken.  
Oplossing: Laat de zeef even weken in warm zeepsop voor eenvoudigere reiniging.

### 8. Afvoer

Dit product moet in overeenstemming met de lokale regelgeving voor metaalafval worden afgevoerd. Zorg ervoor dat het product correct wordt gerecycled en niet bij het gewone huisafval wordt gegooid.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen op de volgende manieren:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tamiz de Cocina Ø200 mm (KNSK20)

## 1. Información General

El Tamiz de Cocina Ø200 mm (KNSK20) es una herramienta esencial para la preparación de alimentos en entornos de cocina profesional. Diseñado para filtrar, colar y tamizar diferentes ingredientes, proporciona resultados uniformes en la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este tamiz está diseñado exclusivamente para uso en la cocina. No utilizar para otros fines.
- Peligro de Cortes: Las partes del tamiz pueden ser afiladas. Manejar con cuidado.
- Lesiones por Caída: Asegúrese de colocar el tamiz sobre superficies estables. No dejar caer ni usar en superficies inestables.
- Temperatura: No exponer a temperaturas extremas. Evitar el contacto con fuego directo.
- Limpieza: Siempre limpiar el tamiz antes y después de su uso para evitar la contaminación de alimentos.
- Uso de Calor: No utilizar en horno o microondas.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Tamiz de Cocina Ø200 mm (KNSK20)
- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 200 mm
- Tipo de Malla: Fina
- Uso: Filtrado de líquidos y tamizado de ingredientes secos

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire el tamiz de la caja junto con cualquier accesorio incluido.
2. Inspección: Verifique que el tamiz no presente daños visibles.
3. Ubicación: Coloque el tamiz sobre una superficie limpia y estable, preferiblemente cerca del área de preparación de alimentos para un fácil acceso.
4. Ajuste: Si se utilizan soportes o accesorios, asegúrese de que estén instalados correctamente según las instrucciones proporcionadas en el paquete.

## 5. Operación

- Para utilizar el tamiz, coloque los ingredientes en el centro de la malla.
- Sostenga el tamiz firmemente y agítelo suavemente o presione hacia abajo para permitir que los líquidos pasen a través de la malla.
- Para el tamizado, utilice un movimiento circular para asegurar que todos los ingredientes se filtren correctamente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el tamiz con agua caliente y detergente suave después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Seque completamente antes de almacenar para prevenir la corrosión.
- Inspeccione regularmente el tamiz por daños o desgaste.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: El tamiz está obstruido.  
- Solución: Limpie con agua caliente y déjelo en remojo si es necesario.
- Problema: El tamiz está deformado.  
- Solución: Evite la exposición a temperaturas extremas y utilice con cuidado.
- Problema: Dificultad para filtrar.  
- Solución: Verifique que no haya residuos atrapados en la malla.

## 8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las normas locales de residuos. Si el tamiz está dañado o ya no es utilizable, consígalo en un centro de reciclaje que acepte acero inoxidable.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel de l'utilisateur - Tamis de cuisine Ø 200 mm KNSK20

### 1. Informations générales

Le Tamis de cuisine Ø 200 mm KNSK20 est un outil essentiel pour faciliter le processus de filtrage et de tamisage des ingrédients dans votre cuisine. Conçu pour un usage professionnel, il est fabriqué à partir de matériaux de haute qualité assurant une durabilité et une efficacité optimales dans son utilisation quotidienne.

### 2. Informations de sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque vous êtes en train de l'utiliser.
- Ne pas immerger le tamis dans l'eau ou dans d'autres liquides pour éviter des dommages.
- Évitez tout contact avec des bords tranchants.
- Éloignez le tamis des sources de chaleur directe.
- Ne pas utiliser le tamis pour des applications qui ne sont pas spécifiées dans ce manuel.
- Gardez hors de portée des enfants.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Tamis de cuisine Ø 200 mm KNSK20
- Dimensions : 200 mm de diamètre
- Matériaux : Acier inoxydable
- Poids : 150 g
- Utilisation recommandée : Idéal pour filtrer la farine, le sucre et d'autres ingrédients fins.
- Résistance à la chaleur : Oui
- Passe au lave-vaisselle : Oui

### 4. Configuration et installation

1. Déballez soigneusement le tamis de son emballage.
2. Vérifiez tous les composants pour vous assurer qu'il n'y a pas de pièces manquantes ou endommagées.
3. Assurez-vous que l'espace de travail est propre et sec.
4. Placez le tamis sur une surface stable ou sur un récipient adapté à la taille du tamis.
5. Le tamis est prêt à être utilisé sans nécessiter d'assemblage supplémentaire.

### 5. Fonctionnement

1. Ajoutez la quantité désirée d'ingrédients dans le tamis.
2. Tenez les poignées avec les deux mains et shakez ou tapotez le tamis pour permettre aux ingrédients de passer à travers le maillage.
3. Répétez au besoin jusqu'à ce que vous ayez atteint la texture souhaitée.
4. Une fois terminé, retirez le tamis de la surface de travail.

### 6. Nettoyage et entretien

- Lavez le tamis à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour un nettoyage en profondeur, utilisez une brosse douce pour enlever les résidus tenaces.
- Le tamis est compatible avec le lave-vaisselle pour un nettoyage facile.
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives qui pourraient rayer la surface.
- Conservez le tamis dans un endroit sec pour éviter la corrosion.

### 7. Résolution de problèmes

- Problème : Les ingrédients ne passent pas à travers le tamis.
  - Vérifiez si le tamis est trop plein. Réduisez la quantité d'ingrédients.
- Problème : Le tamis est endommagé.
  - Inspectez le tamis pour des dents manquantes ou des déchirures, et remplacez-le si nécessaire.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas le tamis dans la nature.
- Recyclez le produit en acier inoxydable conformément aux réglementations de votre localité.
- Consultez les services de gestion des déchets de votre région pour une élimination appropriée.

### 9. Contact

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

Pour toute question ou assistance supplémentaire, n'hésitez pas à nous contacter.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Setaccio da Cucina Ø 200 mm KNSK20

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Setaccio da Cucina Ø 200 mm KNSK20. Questo prodotto è progettato per soddisfare le vostre esigenze culinarie, offrendo un'eccellente funzionalità e prestazioni. Questo setaccio è ideale per setacciare farine, zuccheri e altri alimenti, rendendoli più fini per una preparazione ottimale.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso.

- Tenere il setaccio lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il prodotto in caso di danneggiamento.
- Evitare l'uso del setaccio per scopi diversi da quelli previsti.
- Non immergere in acqua o lavare in lavastoviglie se non specificato.
- Evitare l'esposizione a temperature estreme.
- Utilizzare il setaccio su superfici piane e stabili per evitare ribaltamenti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Setaccio da Cucina KNSK20

- Diametro: 200 mm

- Materiale: Acciaio inossidabile

- Utilizzo: Setacciatura di farine, zuccheri, e altri alimenti

- Manico: Ergonomico per una presa comoda

- Peso: 150 g

## 4. Configurazione e Installazione

1. Rimuovere il setaccio dalla confezione.

2. Assicurarsi che sia pulito e privo di detriti.

3. Posizionare il setaccio su una superficie piana e stabile, assicurandosi che non ci siano oggetti ostruenti.

4. Il setaccio è pronto per l'uso immediato; non è necessaria alcuna installazione complessa.

## 5. Operazione

1. Posizionare il setaccio sopra una ciotola o una superficie di lavoro.

2. Versare l'alimento da setacciare all'interno del setaccio.

3. Utilizzare una spatola o un cucchiaio per muovere delicatamente gli ingredienti attraverso la rete.

4. Raccolta della polvere finita nella ciotola sottostante.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire il setaccio con acqua calda e sapone.

- Utilizzare una spugna non abrasiva per evitare graffi.

- Asciugare completamente il setaccio per prevenire la formazione di ruggine.

- Conservare in un luogo asciutto.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il setaccio non setaccia correttamente.

Soluzione: Controllare che non ci siano residui di cibo nella rete e pulire accuratamente.

- Problema: Il setaccio presenta ruggine.

Soluzione: Assicurarsi di asciugare il setaccio dopo ogni lavaggio e conservarlo in un luogo asciutto.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire il setaccio in conformità con le normative locali relative ai rifiuti. Non disperdere il prodotto nell'ambiente. Considerare il riciclaggio dei materiali in acciaio inossidabile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania