

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: MSST40

Mortar & pestle set - small



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

EN ENGLISH

Product Manual: Mortar and Pestle Set Small (MSST40)

1. General Information

Thank you for choosing the Mortar and Pestle Set Small (MSST40). This versatile kitchen tool is perfect for grinding spices, herbs, and more. Crafted from high-quality materials, this set is designed to enhance your cooking experience and bring out the vibrant flavors in your dishes.

2. Safety Information

- **Intended Use:** This mortar and pestle set is intended for home use in food preparation. Do not use it for any other purposes, including grinding non-food items.
- **Supervision:** Always supervise children when using this product to prevent accidents or misuse.
- **Slips and Falls:** Ensure that the work surface is stable and dry to avoid slips. Use the mortar on non-slip surfaces to ensure stability during use.
- **Handling:** The mortar and pestle can be heavy. Always use both hands to handle them properly to avoid injury.
- **Breakage:** This product is made from durable materials; however, mishandling or dropping can cause breakage. Inspect for any cracks or damage before use.
- **Cleaning:** Clean the mortar and pestle thoroughly after each use to prevent any cross-contamination of flavors.

3. Product Specifications

- **Material:** Porcelain
- **Color:** White
- **Dimensions:** 10 cm diameter (mortar)
- **Weight:** 350 g

4. Setup and Installation

1. **Unbox the Product:** Carefully remove the mortar and pestle from the packaging. Avoid using sharp tools that might damage the product.
2. **Inspect for Damage:** Check both pieces for any cracks or defects before use.
3. **Choose a Suitable Location:** Find a stable, flat surface for operation, such as a kitchen countertop or table.
4. **Ready for Use:** Once the product is inspected and securely placed on the surface, it is ready for use.

5. Operation

1. **Preparation:** Place the ingredients you wish to grind into the mortar.
2. **Using the Pestle:** Grip the pestle firmly and apply pressure to the ingredients in a circular motion.
3. **Grinding Technique:** For coarse grinding, apply moderate pressure and grind for a shorter amount of time. For fine grinding, increase pressure and continue until desired consistency is achieved.
4. **Intermittent Checks:** Occasionally pause to assess the texture and consistency.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Rinse the mortar and pestle under warm running water after each use. For stubborn residue, use a soft brush or sponge. Avoid abrasive materials that can scratch the surface.
- **Drying:** Allow air drying completely before storing.
- **Storage:** Store in a cool, dry place away from moisture to prevent damage.

7. Troubleshooting

- **Residue Sticking:** If ingredients stick to the surface, ensure proper grinding technique and adjust pressure applied during use.
- **Cracking or Chipping:** If damage occurs, discontinue use immediately. Contact support for further assistance.

8. Disposal

This product is designed to last; however, when the time comes for disposal, follow local regulations for ceramic disposal. If the mortar or pestle is broken, ensure safe disposal to avoid injury.

9. Contact

For support or inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Mörser- und Stößelset (klein) - MSST40

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Mörser- und Stößelsets (klein) MSST40. Dieses Produkt wurde speziell entwickelt, um eine optimale Zerkleinerung und Vermischung von Kräutern, Gewürzen und anderen Zutaten zu ermöglichen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die bestmögliche Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Mörser und Stößel nur zum Zermahlen von Lebensmitteln.
- Halten Sie den Mörser und Stößel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Vermeiden Sie den Einsatz von übermäßiger Kraft, um Bruch zu verhindern.
- Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Gegenstände im Inneren des Mörsers, um Kratzer zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Mörser und Stößel nach jedem Gebrauch, um Kreuzkontaminationen zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Mörser- und Stößelset (klein) - MSST40
- Material: Hochwertiges Porzellan
- Durchmesser Mörser: 10 cm
- Höhe: 6 cm
- Gewicht: 500 g
- Farbe: Weiß
- Spülmaschinenfest: Ja
- Mikrowellengeeignet: Nein

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und eben ist.
2. Platzieren Sie den Mörser auf der Arbeitsfläche.
3. Verwenden Sie den Stößel, um die Zutaten zu zerkleinern oder zu vermengen.
4. Achten Sie darauf, genügend Platz zu lassen, damit die Zutaten nicht aus dem Mörser herausfallen.

5. Bedienung

- Legen Sie die gewünschten Zutaten in den Mörser.
- Halten Sie den Mörser mit einer Hand fest.
 - Verwenden Sie den Stößel, um sanft zu drücken und eine Drehbewegung auszuführen, um die Zutaten zu zerkleinern.
 - Fügen Sie bei Bedarf weitere Zutaten hinzu und wiederholen Sie den Vorgang, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

6. Reinigung und Wartung

- Nach Gebrauch den Mörser und Stößel mit warmem Wasser abspülen.
- Bei hartnäckigen Rückständen verwenden Sie mildes Spülmittel und einen weichen Schwamm.
- Lassen Sie das Set an der Luft trocknen.
- Bewahren Sie das Set an einem trockenen Ort auf, um Feuchtigkeit zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Zutaten bleiben unzerkleinert.
 - Lösung: Verwenden Sie etwas mehr Druck und machen Sie eine Drehbewegung.
- Problem: Mörser rutscht während der Benutzung.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche eben und sauber ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für keramische Materialien. Richten Sie sich nach den beihalteten Anweisungen zur Mülltrennung in Ihrer Region.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie unser Mörser- und Stößelset (klein) MSST40 gewählt haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Mortar en Pestle Set Klein (MSST40)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Mortar en Pestle Set Klein (MSST40). Deze set is ideaal voor het malen en vermengen van kruiden, specerijen en andere ingrediënten. Het is een onmisbaar hulpmiddel in elke keuken, zowel voor professionele koks als voor thuis-koks.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de vijzel en stamper op een stevige, vlakke ondergrond staan tijdens gebruik om uitglijden en letsel te voorkomen.
- Gebruik de Mortar en Pestle Set alleen voor het malen van voedingsmiddelen. Gebruik geen harde materialen die de vijzel of stamper kunnen beschadigen.
- Houd de set buiten het bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen. Gebruik het product niet als er scheuren of andere defecten zichtbaar zijn.
- Na gebruik, zorg ervoor dat de set goed schoon is en op een droge plaats wordt bewaard om schimmelvorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen (L x B x H): 15 x 15 x 10 cm
- Gewicht: 1,2 kg
- Materiaal: Hoogwaardig keramiek
- Capaciteit: Geschikt voor 300 ml
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.

4. Opstelling en Installatie

- Verwijder de Mortar en Pestle Set uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Plaats de vijzel op een stevige, vlakke ondergrond.
- Voor optimaal gebruik, leg de stamper binnen handbereik. Er is geen speciale installatie vereist; de set is direct klaar voor gebruik.

5. Bediening

- Voeg de gewenste ingrediënten toe aan de vijzel.
- Plaats de stamper in de vijzel en begin met malen door een draaiende beweging te maken.
- Pas de druk aan naargelang de gewenste fijnheid van de ingrediënten.

6. Reinigen en Onderhouden

- Reinig de vijzel en stamper na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmiddelen of sponzen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Laat beide onderdelen goed drogen voordat je ze opbergt.
- Bewaar de set op een droge plaats, bij voorkeur binnenshuis, om schade door weersinvloeden te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De vijzel glijdt weg tijdens gebruik.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de ondergrond vlak en stevig is. Probeer een antislipmatje te gebruiken.
- Probleem: Cracks of schades zichtbaar.
 - Oplossing: Stop met het gebruik van het product en neem contact met ons op voor verdere assistentie.

8. Verwijdering

- Zorg ervoor dat het product op een verantwoorde manier wordt weggegooid, in overeenstemming met lokale wetgeving voor het afvalbeheer. Keramische producten kunnen bij het recyclen verantwoordelijk worden behandeld.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Mortero y Pilón Pequeño

1. Información General

El Set de Mortero y Pilón Pequeño es un utensilio de cocina esencial diseñado para moler, mezclar y triturar ingredientes. Fabricado con materiales de alta calidad, este set es ideal para preparar especias, hierbas y otros alimentos, mejorando su sabor y textura.

2. Información de Seguridad

- Uso previsto: Este producto está diseñado exclusivamente para uso en la cocina. No utilizar para propósitos no alimentarios.
- Supervisión: Siempre supervise a los niños cuando utilicen el mortero y pilón.
- Materiales: Asegúrese de que no haya partículas dañinas en los ingredientes que se vayan a triturar.
- Manejo: Maneje con cuidado el mortero y el pilón para evitar caídas que puedan resultar en daños personales o materiales.
- Almacenamiento: Guarde el producto en un lugar seco y fresco, lejos de la luz solar directa.
- Limpieza: No sumerja en agua por largos períodos para evitar daños; siga las instrucciones de limpieza.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Material: Cerámica
- Diámetro del mortero: 10 cm
- Longitud del pilón: 15 cm
- Color: Blanco
- Uso: Ideal para triturar especias y hierbas.

4. Configuración e Instalación

Para comenzar a usar su Set de Mortero y Pilón Pequeño, siga estos pasos:

1. Coloque el mortero sobre una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que no haya objetos sueltos en la superficie de trabajo.
3. Tenga a mano los ingredientes que desea triturar.
4. Si es necesario, ponga un paño debajo del mortero para mayor estabilidad.

5. Operación

1. Agregue la cantidad deseada de ingredientes al mortero.
2. Utilice el pilón para presionar y girar los ingredientes en el mortero hasta alcanzar la consistencia deseada.
3. Si es necesario, detenga y raspe los lados del mortero con una espátula para asegurar una molienda uniforme.
4. Retire el contenido cuando esté listo, utilizando una espátula o cuchara.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie el mortero y el pilón con un paño húmedo.
- Evite utilizar detergentes fuertes que puedan dañar la superficie.
- Deje secar al aire completamente antes de guardar.
- Almacene en un lugar seco para evitar la acumulación de humedad.

7. Resolución de Problemas

- Problema: El pilón se desliza o es difícil de manejar.
Solución: Asegúrese de que el mortero esté en una superficie estable.
- Problema: Las especias no se trituran correctamente.
Solución: Asegúrese de no sobrecargar el mortero y triture en pequeñas porciones.

8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las pautas locales de residuos. El material del mortero y el pilón puede ser reciclable; consulte su centro de reciclaje local.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, póngase en contacto con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Set Mortier et Pilon - Petit (MSST40)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Set Mortier et Pilon - Petit (MSST40) de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour réduire des ingrédients tels que les épices, les herbes et d'autres aliments. Veuillez à lire ce manuel d'utilisation attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Conforme : Utilisez uniquement le mortier et le pilon pour les aliments et d'une manière qui respecte les limites de conception prévues.
- Évitez les Chocs : Ne laissez pas tomber le produit pour éviter les risques de casse.
- Manipulation : Utilisez toujours avec des mains sèches et propres.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants. Ne laissez jamais les enfants utiliser le produit sans surveillance.
- Nettoyage : Ne pas immerger dans l'eau pendant de longues périodes pour éviter d'endommager le matériau.
- Surchauffe : Ne pas exposer à des températures extrêmes ou source de chaleur directe.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Granit
- Dimensions du mortier : 12 x 12 cm
- Dimensions du pilon : 14 cm
- Poids total : 1.5 kg
- Couleur : Noir

4. Installation et Montage

1. Déballage : Retirez le mortier et le pilon de l'emballage avec soin.
2. Emplacement : Choisissez une surface stable et plane. Évitez les plans de travail glissants.
3. Préparation : Assurez-vous que tous les éléments sont propres avant la première utilisation.

5. Fonctionnement

- Placez les ingrédients souhaités dans le mortier.
- Utilisez la partie plate du pilon pour écraser ou moudre les ingrédients selon la texture désirée.
- Pour obtenir une texture fine, écrasez et tournez lentement le pilon en appliquant une pression.

6. Nettoyage et Entretien

- Utilisez de l'eau savonneuse et une éponge pour nettoyer le mortier et le pilon après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de nettoyeurs puissants.
- Laissez sécher à l'air libre après le nettoyage.

7. Dépannage

- Problème : Le mortier glisse pendant l'utilisation.
 - Solution : Assurez-vous qu'il est sur une surface stable et plane.
- Problème : Le pilon ne moude pas bien.
 - Solution : Vérifiez que les ingrédients ne sont pas trop durs. Pour les aliments durs, essayez de hacher ou de couper en morceaux avant de moudre.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères. Consultez les règlements locaux concernant le recyclage des matériaux et éliminez le produit conformément aux lois locales.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi GGM Gastro. Profitez de votre expérience culinaire !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Mortaio e Pestello Piccolo

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale di istruzioni per il Set di Mortaio e Pestello Piccolo. Questo prodotto è progettato per schiacciare e macinare spezie, erbe e ingredienti in cucina, facilitando la preparazione dei vostri piatti preferiti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare solo per scopi previsti. Non utilizzare il mortaio per materiali non alimentari.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti all'interno del mortaio.
- In caso di danneggiamento del prodotto, cessare immediatamente l'uso.
- Assicurarsi che il mortaio sia su una superficie stabile durante l'uso.
- Non mettere il mortaio o il pestello in lavastoviglie a meno che non sia specificato.
- Evitare urti e cadute per prevenire danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Pietra naturale
- Dimensioni del mortaio: 12 cm di diametro
- Dimensioni del pestello: 15 cm di lunghezza
- Peso: 1.5 kg
- Colore: Grigio

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il mortaio e il pestello dalla confezione.
2. Pulire il mortaio e il pestello con un panno umido prima del primo utilizzo.
3. Posizionare il mortaio su una superficie piana e stabile.
4. Assicurarsi che il pestello sia pronto per l'uso, in modo da avere la giusta posizione per la macinazione.

5. Operazione

1. Aggiungere la quantità desiderata di ingredienti nel mortaio.
2. Utilizzare il pestello per schiacciare e macinare gli ingredienti.
3. Applicare una pressione uniforme e ruotare il pestello per ottenere la consistenza desiderata.
4. Rimuovere gli ingredienti macinati e pulire il mortaio se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, pulire il mortaio e il pestello con un panno umido.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi che possono danneggiare la superficie.
- Asciugare completamente il mortaio e il pestello all'aria prima di riporli.
- Non immergere il mortaio in acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il mortaio presenta crepe o rotture, non utilizzarlo e contattare il servizio clienti.
- Se il pestello non macina efficacemente, verificare che la superficie del mortaio sia pulita.
- In caso di odori sgradevoli, lavare il mortaio con acqua e lasciarlo asciugare all'aria.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali riguardanti il materiale di pietra. Non disperdere nel ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania