

# 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: MSST57

### Mortar & pestle set - large



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Mortar and Pestle Set - Large MSST57

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Mortar and Pestle Set - Large MSST57. This high-quality kitchen tool is designed to help you grind, crush, and mix ingredients effectively, making it an essential addition to any culinary enthusiast's kitchen.

### 2. Safety Information

- Intended Use: The mortar and pestle set is designed for grinding and mixing herbs, spices, and other food ingredients. It is not intended for industrial or commercial use.
- Keep Out of Reach of Children: This product should be kept away from children to prevent any risk of injury or choking.
- Supervision: Always supervise its use to prevent accidents or misuse.
- Proper Handling: Handle with care. Avoid dropping it as it may break upon impact.
- Non-slip Surface: Ensure the mortar is placed on a stable, non-slip surface when in use to avoid any accidents.
- Do Not Overload: Do not exceed the recommended capacity as this may lead to breakage or ineffective grinding.
- Clean and Dry Immediately: After use, clean and dry the mortar and pestle to prevent odors and contamination.

### 3. Product Specifications

- Material: High-quality granite
- Mortar Dimensions: 15 cm diameter, 8 cm height
- Pestle Dimensions: 15 cm length
- Weight: 2.5 kg
- Color: Grey
- Usage: Suitable for grinding spices, herbs, and other food ingredients

### 4. Setup and Installation

1. Packaging Inspection: Upon receiving the mortar and pestle set, inspect the packaging for any damage.
2. Cleaning: Wipe the mortar and pestle with a damp cloth before its first use to remove any dust from the manufacturing process.
3. Location Selection: Choose a stable, flat surface in your kitchen for use. Ensure there's enough space for comfortable operation.
4. Ready for Use: Your mortar and pestle set is now ready for use and does not require assembly.

### 5. Operation

1. Preparation: Place the ingredients into the mortar, ensuring not to exceed its capacity.
2. Using the Pestle: Hold the pestle by its handle and apply a firm, downward pressure to the ingredients. Use a rotating motion to effectively crush and mix.
3. Adjusting Technique: Adjust your grinding technique based on the desired fineness of the ingredients.
4. Stop Periodically: Check the consistency of the mixture periodically, and continue as needed until the desired texture is obtained.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: Clean the mortar and pestle immediately after use to prevent residual flavors from affecting future use.
- Washing: Rinse both items with warm water. Use a soft sponge to remove any stuck ingredients.
- Avoid Detergents: Do not use harsh detergents or abrasive materials, as they may scratch the surface.
- Drying: Allow the mortar and pestle to air dry completely before storing to prevent moisture buildup.
- Storage: Store in a cool, dry place away from direct sunlight to maintain the quality of the material.

### 7. Troubleshooting

- Difficulty Grinding: If you find it difficult to grind, ensure you are using the correct technique and not overloading the mortar.
- Staining: If staining occurs, try using a paste of baking soda and water to gently scrub the affected area, then rinse and dry as usual.
- Chips or Cracks: Inspect regularly for any signs of damage. If chips or cracks are found, discontinue use as particles may contaminate food.

### 8. Disposal

The Mortar and Pestle Set is made from natural material and can be disposed of in accordance with local regulations for biodegradable items. Please recycle any packaging materials.

### 9. Contact

For inquiries or support, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany.

# DE DEUTSCH

## Produktanleitung für Mörser und Stößel Set Large (MSST57)

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Mörser und Stößel Sets Large (MSST57). Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Zerkleinern, Mahlen und Mischenn von Gewürzen und Kräutern zu helfen. Es eignet sich sowohl für den professionellen als auch für den persönlichen Gebrauch in der Küche.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nicht für heiße oder flüssige Lebensmittel.
- Bewahren Sie den Mörser außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Produkt auf Schäden, bevor Sie es verwenden. Bei Rissen oder Absplitterungen nicht verwenden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Mikrowelle oder im Geschirrspüler.
- Vermeiden Sie eine unsachgemäße Verwendung; nutzen Sie das Produkt ausschließlich wie beschrieben.
- Bei Kontakt mit Augen oder Haut sofort gründlich mit Wasser abspülen und gegebenenfalls einen Arzt aufsuchen.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Hochwertiger Marmor
- Durchmesser: 15 cm
- Höhe: 10 cm
- Gewicht: 2,5 kg
- Farbe: Marmorweiß mit grauen Adern

### 4. Einrichtung und Installation

1. Platzieren Sie den Mörser auf einer stabilen und festen Unterlage, um eine sichere Benutzung zu gewährleisten.
2. Stellen Sie sicher, dass der Bereich um den Mörser frei von Hindernissen ist.
3. Reinigen Sie vor der ersten Verwendung den Mörser und den Stößel mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

### 5. Bedienung

1. Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Mörser.
2. Nehmen Sie den Stößel und drücken Sie gleichmäßig auf die Zutaten, um diese zu zermahlen oder zu zerstoßen.
3. Für eine bessere Konsistenz drehen Sie den Stößel im Mörser.
4. Nach dem Gebrauch entnehmen Sie die Zutaten und reinigen den Mörser gründlich.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Mörser und den Stößel nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem sanften Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder -scheuermittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Lassen Sie die Teile an der Luft trocknen, um Schimmelbildung zu verhindern.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Der Stößel rutscht ab.
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Zutaten trocken und nicht zu glatt sind.
- Problem: Schwierigkeiten beim Zerkleinern der Zutaten.
  - Lösung: Zerlegen Sie die Zutaten in kleinere Stücke oder verwenden Sie weniger Zutaten auf einmal.

### 8. Entsorgung

Recyceln Sie das Produkt, wenn es nicht mehr verwendet wird. Informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Haushaltswaren und berücksichtigen Sie dabei Umweltvorschriften.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Mortel en Stamper Set - Groot (MSST57)

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Mortel en Stamper Set - Groot (MSST57). Dit product is ideaal voor het malen en mengen van kruiden, specerijen en other ingrediënten. Het biedt een robuuste en ergonomische oplossing voor al uw culinaire behoeften.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de mortel en stamper alleen voor het beoogde doel om ongevallen te vermijden.
- Plaats de mortel op een vlakke en stabiele ondergrond tijdens gebruik.
- Gebruik geen scherpe of harde voorwerpen in de mortel om beschadiging te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de mortel en stamper schoon en droog zijn voordat u ze opbergt.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen om verstikkingsgevaar te vermijden.
- Bij het gebruik van de mortel en stamper kunnen scherpe randen voorkomen; wees voorzichtig bij het hanteren.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardige graniet
- Afmetingen mortel: 15 cm diameter
- Afmetingen stamper: 18 cm lengte
- Gewicht: 2,5 kg
- Kleur: Antraciet
- Geschikt voor: Granen, specerijen en kruiden

### 4. Opstelling en Installatie

- Haal de mortel en stamper uit de verpakking.
- Plaats de mortel op een vlakke, stevige ondergrond. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rond de mortel om te kunnen werken.
- Controleer de mortel op beschadigingen voor gebruik. Als er gebreken zijn, neem contact op met de klantenservice.

### 5. Bediening

- Plaats de te malen ingrediënten in de mortel, vul deze niet meer dan 2/3.
- Gebruik de stamper om de ingrediënten met een draaiende beweging te malen.
- Pas de druk aan op basis van de sterkte van de ingrediënten en uw gewenste textuur.
- Na gebruik, verwijder overtollige deeltjes met een zachte borstel of doek.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de mortel en stamper na elk gebruik schoon met warm water en een milde zeep.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen om krassen of beschadigingen te voorkomen.
- Laat de mortel en stamper volledig drogen voordat u ze opbergt.
- Voor diepere reiniging kan een mengsel van zout en citroensap helpen om geuren van kruiden te verwijderen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mortel verschuift tijdens gebruik.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de mortel op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Probleem: Ingrediënten blijven aan de stomper kleven.  
Oplossing: Probeer de ingrediënten in kleinere hoeveelheden te malen of bevochtig ze lichtjes voor gebruik.

### 8. Afvoer

- Dit product kan aan het einde van zijn levensduur worden gerecycled.
- Gooi het niet bij het gewone huisafval. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor informatie over recyclingmogelijkheden.

### 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Conjunto de Mortero y Mano Grande - MSST57

## 1. Información General

Este manual proporciona información esencial sobre el Conjunto de Mortero y Mano Grande (MSST57) de GGM Gastro. Este producto es ideal para triturar y mezclar hierbas, especias y otros ingredientes en cocina profesional y doméstica.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Utilice el conjunto solamente para los fines previstos.
- **Manejo:** Sostenga el mortero de manera segura con una mano mientras utiliza la mano. Evite el uso excesivo de fuerza al triturar.
- **Superficie:** Coloque el mortero en una superficie plana y resistente para evitar deslizamientos durante su uso.
- **Integridad del Producto:** Inspeccione el mortero y la mano antes de cada uso para garantizar que no haya daños.
- **Almacenamiento:** Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y almacénelo en un lugar seco.
- **Materiales:** Asegúrese de que los ingredientes que está triturando son compatibles con el material del mortero y la mano.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Cerámica de alta calidad
- **Dimensiones del Mortero:** Diámetro de 20 cm, altura de 12 cm
- **Dimensiones de la Mano:** Longitud de 15 cm
- **Peso:** 1.5 kg
- **Color:** Blanco
- **Uso:** Ideal para triturar especias, hierbas y otros ingredientes.

## 4. Configuración e Instalación

- Coloque el mortero en una superficie estable y plana.
- Asegúrese de que no haya objetos sueltos alrededor del área de trabajo.
- Si el mortero es nuevo, lave con agua tibia y jabón antes de usar por primera vez.
- Seque completamente antes de comenzar a usar.

## 5. Operación

- Coloque la cantidad deseada de ingredientes en el mortero.
- Use la mano para aplicar una presión firme y moviendo en un movimiento circular o de lado a lado para triturar.
- Ajuste la presión según sea necesario, evitando el uso excesivo.
- Para mezclas más finas, continúe triturando hasta alcanzar la consistencia deseada.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el mortero y la mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No utilice estropajos abrasivos.
- Deje secar al aire completamente antes de almacenar.
- Evite sumergir en agua por períodos prolongados para prevenir daños.

## 7. Solución de Problemas

- **Problema:** El mortero se desliza durante el uso.  
**Solución:** Asegúrese de que la superficie sea plana y que el mortero esté seco.
- **Problema:** Se producen astillas o grietas en el mortero.  
**Solución:** Deje de usar el producto inmediatamente y revise condiciones de almacenamiento.

## 8. Eliminación

- Este producto es reciclable.
- No lo deseche en la basura normal.
- Consulte las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de productos cerámicos.

## 9. Contacto

Para más información, consultas o ayuda, 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 de Produit – Mortier et Pilon Grand Modèle MSST57

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Mortier et Pilon Grand Modèle MSST57. Ce produit est conçu pour moudre et piler efficacement des ingrédients dans votre cuisine. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit afin d'assurer une utilisation correcte et sécuritaire.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Prévues: Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser pour des aliments non comestibles.
- Surveillance: Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit. Toujours superviser la présence d'enfants lors de son utilisation.
- Surface de Travail: Utilisez le mortier sur une surface stable pour éviter les accidents.
- Matériaux: Ne pas utiliser avec des aliments très durs (comme des os).
- Léchage: Évitez de mouiller le pilon car cela peut causer une déformation ou une défaillance des matériaux.
- Entretien: Après l'utilisation, nettoyez complètement pour éviter la contamination croisée entre les ingrédients.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: MSST57
- Matériaux: Pierre naturelle
- Dimensions:
  - Diamètre du mortier: 15 cm
  - Hauteur: 10 cm
  - Longueur du pilon: 17 cm
- Poids Total: 1.5 kg

### 4. Installation et Configuration

1. Déballage: Retirez soigneusement le mortier et le pilon de l'emballage.
2. Vérification: Inspectez le produit pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages.
3. Placez: Choisissez un endroit de travail stable et plat. Disposez le mortier de manière à avoir suffisamment d'espace autour de lui pour un mouvement libre.
4. Préparation: Avant utilisation, rincez le mortier et le pilon à l'eau tiède et laissez sécher complètement.

### 5. Utilisation

1. Ajoutez les ingrédients dans le mortier.
2. Utilisez le pilon pour écraser ou moudre les ingrédients selon la texture souhaitée.
3. Pour des ingrédients plus durs, appliquez une pression plus forte, mais faites-le progressivement.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Nettoyez le mortier et le pilon immédiatement après chaque utilisation avec de l'eau tiède et une brosse douce.
- Sécher: Ne pas laisser tremper; séchez complètement avec un chiffon propre.
- Éviter les Produits Chimiques: N'utilisez pas de détergents agressifs ou de nettoyeurs à base de produits chimiques.

### 7. Dépannage

- Problème: Le mortier glisse pendant l'utilisation.
  - Solution: Assurez-vous qu'il est placé sur une surface plane et stable. Un torchon humide en dessous peut aider à stabiliser.
- Problème: Incapacité à moudre les ingrédients.
  - Solution: Essayez d'ajouter moins d'ingrédients à la fois pour un broyage plus efficace.

### 8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Consultez les règlements locaux sur l'élimination des objets en pierre et déposez-les aux points de collecte appropriés.

### 9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez contacter notre service client :

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

Merci d'avoir choisi le Mortier et Pilon Grand Modèle MSST57. Nous espérons qu'il apportera une grande expérience à votre cuisine.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Mortaio e Pestello Grande

## 1. Informazioni Generali

Il Set di Mortaio e Pestello Grande è progettato per macinare, pestare e mescolare una varietà di ingredienti, dalle spezie alle erbe aromatiche. Realizzato con materiali di alta qualità, assicura un uso duraturo e prestazioni ottimali in cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Il set è destinato esclusivamente per uso domestico e culinario. Non utilizzare il mortaio e il pestello per altri scopi.
- Attenzione al materiale: Evitare di utilizzare utensili metallici che possano graffiare o danneggiare la superficie del mortaio.
- Controllo visivo: Prima dell'uso, controllare che non ci siano crepe o difetti evidenti.
- Spostamento: Assicurarsi di spostare il mortaio con attenzione per evitare cadute accidentali.
- Bambini: Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ceramica resistente
- Dimensioni: Diametro 20 cm
- Peso: 1,5 kg
- Colore: Nero opaco
- Utilizzo: Adatto per spezie, erbe, e ingredienti secchi e umidi

## 4. Installazione e Setup

1. Trovare una superficie piana e stabile per posizionare il mortaio.
2. Assicurarsi che il mortaio sia pulito e asciutto prima dell'uso.
3. Posizionare il pestello nel mortaio, pronto per essere utilizzato.

## 5. Funzionamento

1. Aggiungere gli ingredienti nel mortaio, non superare il limite di riempimento consigliato.
2. Utilizzare il pestello per pestare e mescolare gli ingredienti, esercitando una pressione uniforme.
3. Ruotare e schiacciare gli ingredienti fino a raggiungere la consistenza desiderata.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, sciacquare il mortaio e il pestello con acqua calda.
- Per la pulizia profonda, utilizzare una spugna morbida e detergente neutro.
- Non utilizzare detersivi abrasivi o lavastoviglie.
- Asciugare completamente prima di riporre.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il pestello non macina efficacemente.  
- Soluzione: Controllare se gli ingredienti sono troppo umidi o non adatti al mortaio.
- Problema: Crepe nel materiale.  
- Soluzione: Non utilizzare il prodotto e contattare l'assistenza.

## 8. Smaltimento

Assicurarsi di smaltire il prodotto in modo responsabile. Consultare le normative locali per il corretto smaltimento dei materiali ceramici.

## 9. Contatti

Per domande, reclami o supporto, è possibile contattare il nostro servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania