

ggmgastro

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

SKU: MSTPN

Mojito Pestle Natural



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

EN ENGLISH

Product Manual for Mojito Pestle - Natural

1. General Information

Thank you for purchasing the Mojito Pestle - Natural. This high-quality pestle is designed to complement your cocktail making experience, particularly when crafting refreshing mojitos. Made from durable materials, it ensures effective muddling of herbs, fruits, and other ingredients for your cocktails and culinary creations.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always handle the pestle with care. Avoid using excessive force when muddling to prevent damage to the pestle and the container.
- Proper Use: Use the pestle only for its intended purpose. Do not use for grinding hard substances.
- Storage: Keep the pestle in a dry place, away from children. Store it in a designated area to prevent accidental damage.
- Material Safety: The pestle is made from natural materials. Ensure it is clean and free of any contaminants before use.
- Breaking Hazard: The pestle can break if dropped or handled improperly. Always use appropriate care during handling.
- Food Safety: Ensure the pestle is made from food-safe materials and is thoroughly cleaned before and after use.

3. Product Specifications

- Material: Natural Wood
- Weight: 300g
- Dimensions: 20 cm (length) x 5 cm (diameter)
- Color: Natural wood finish
- Use: Suitable for muddling cocktails and other culinary applications.

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the pestle from its packaging. Ensure all parts are accounted for and free from damage.
2. Preparation: Before first use, rinse the pestle with warm water and mild soap. Allow it to dry completely.
3. Usage Area: Choose a stable and safe area for usage, preferably a flat surface like a countertop or cutting board.
4. Cocktail Glass: Select your cocktail glass or mixing bowl where you will be muddling your ingredients.

5. Operation

1. Place your fresh mint, fruit, or other ingredients in the chosen glass or bowl.
2. Hold the pestle firmly by its handle, ensuring a secure grip.
3. With controlled pressure, press down on the ingredients, twisting slightly to release the flavors. Avoid excessive force to prevent damage to your glassware.
4. Continue muddling until the ingredients reach the desired consistency.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning After Use: Clean the pestle immediately after use with warm water and mild detergent. Avoid using abrasive cleaners to prevent scratching.
- Drying: Allow the pestle to air dry completely before storage to prevent mold and bacteria growth.
- Periodic Maintenance: Occasionally apply a food-safe mineral oil to restore the finish and protect the wood.

7. Troubleshooting

- Pestle Won't Muddle Properly: Ensure your ingredients are fresh and properly cut. Try adding a small amount of liquid to assist with muddling.
- Stains on the Pestle: Clean immediately after use. If stains persist, soak in a mixture of water and baking soda for 10 minutes, then rinse and dry.
- Warping or Cracking: Avoid soaking the pestle in water and store in a dry area to maintain its shape.

8. Disposal

When the pestle reaches the end of its lifespan, dispose of it responsibly. As it is made from natural wood, it can be composted. Please check local regulations for disposal of wooden products.

9. Contact

For inquiries, please contact us at:

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

Thank you for choosing the Mojito Pestle - Natural. Enjoy your cocktail crafting!

DE DEUTSCH

Produktmanual: Mojito Stößel - Natürlich

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Mojito Stößels! Dieses Produkt ist ein unverzichtbares Werkzeug für die Zubereitung von Cocktails, insbesondere des beliebten Mojito. Der Stößel ermöglicht es Ihnen, die Aromen von Kräutern und Früchten perfekt freizusetzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Stößel nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie den Stößel von Kindern fern.
- Verwenden Sie keine übermäßige Kraft, um Schäden am Stößel und dem verwendeten Behälter zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Stößel nach jedem Gebrauch, um Kreuzkontaminationen zu verhindern.
- Lagern Sie den Stößel an einem sauberen, trockenen Ort.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Mojito Stößel
- Material: Natürlicher Holzstoff
- Länge: 20 cm
- Durchmesser: 4 cm
- Gewicht: 300 g

4. Einrichtung und Installation

Die Installation ist nicht erforderlich, da der Mojito Stößel bereit zur Benutzung ist. Vor der ersten Verwendung, reinigen Sie den Stößel gründlich mit warmem Wasser und milder Seife. Trocknen Sie ihn anschließend vollständig ab.

5. Betrieb

Um den Stößel zu verwenden:

1. Legen Sie die gewünschte Menge an frischen Zutaten wie Minze, Limetten oder Zucker in ein Glas.
2. Geben Sie den Stößel auf die Zutaten und üben Sie sanften, drehenden Druck aus.
3. Zielen Sie darauf ab, die Aromen freizusetzen, ohne die Zutaten zu zerdrücken.
4. Fügen Sie die weiteren Zutaten sowie Eis hinzu und mixen Sie vorsichtig weiter.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Stößel nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Lassen Sie den Stößel an der Luft trocknen, bevor Sie ihn lagern.
- Ölen Sie den Stößel gelegentlich mit lebensmittelechtem Mineralöl, um das Holz zu schützen.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Stößel gleitet nicht gut auf den Zutaten.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Zutaten frisch sind und nicht zu trocken.
- Problem: Der Stößel zeigt Risse oder Verfärbungen.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob aggressive Reinigungsmittel verwendet wurden. Behandeln Sie den Stößel mit Öl, um die Lebensdauer zu verlängern.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Mojito Stößel gemäß den lokalen Vorschriften für Holzprodukte. Da es sich um einen natürlichen Holzstößel handelt, kann er in der Regel im Biomüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Mojito Vijzel - Natuur MSTPN

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Mojito Vijzel. Dit product is ontworpen voor het eenvoudig en efficiënt bereiden van cocktails en andere mengsels. Het biedt een stevige basis en een gebruiksvriendelijke interface voor het crushing en malen van ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor het beoogde doel.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik nooit gebroken of beschadigde onderdelen.
- Reinig het product grondig voordat u het voor de eerste keer gebruikt.
- Zorg ervoor dat de vijzel stabiel is tijdens gebruik om ongelukken te voorkomen.
- Vermijd contact met scherpe objecten tijdens het gebruik.
- Wanneer u het product niet gebruikt, bewaar het op een veilige plaats.

3. Productspecificaties

- Materiaal: natuursteen
- Afmetingen: 18 cm x 12 cm
- Gewicht: 1.5 kg
- Kleur: Natuurlijk grijs

4. Opstelling en Installatie

1. Haal de Mojito Vijzel uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de vijzel op een stabiele en veilige ondergrond, bij voorkeur op een snijplank om krassen op uw tafel te voorkomen.
3. Zorg ervoor dat u voldoende ruimte heeft om ingrediënten te malen zonder dat er iets omvalt.
4. De stamper kan op dezelfde plaats worden bewaard of apart.

5. Bediening

1. Plaats de gewenste ingrediënten in de vijzel.
2. Gebruik de stamper om met een draaiende beweging de ingrediënten te malen of te crushen.
3. Voor het beste resultaat, draag een constante druk uit en draai de stamper langzaam.
4. Haal de gemalen ingrediënten eruit met een lepel of borstel voor een optimale afstand.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was de vijzel en stamper met warm water en een mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of gereedschappen die krassen kunnen veroorzaken.
- Droog de vijzel en stamper grondig af met een schone doek.
- Bewaar het product op een droge plaats om schimmel en geurvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De ingrediënten worden niet goed gemalen.
Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende druk uitoefent en gebruik vorm- en gewichtgeschikte ingrediënten.
- Probleem: De vijzel verschuift tijdens gebruik.
Oplossing: Plaats de vijzel op een stabiele en vlakke ondergrond.

8. Afvoer

- Dit product is gemaakt van natuurlijke materialen. Bij het afvoeren, zorg ervoor dat het product op een milieuvriendelijke manier wordt weggegooid.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor richtlijnen met betrekking tot het afvoeren van natuurstenen materialen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw aankoop en veel plezier met uw Mojito Vijzel!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Molcajete Natural Mojito (MSTPN)

1. Información General

El Molcajete Natural Mojito es una herramienta de cocina diseñada para preparar y mezclar ingredientes de manera eficiente, ideal para hacer mojitos y otras bebidas. Este producto está fabricado con materiales de alta calidad y es apto para uso profesional y doméstico.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este molcajete está diseñado exclusivamente para la molienda de alimentos y debe ser utilizado de acuerdo con las instrucciones del manual.
- Superficie: Asegúrese de utilizarlo sobre una superficie estable y no resbaladiza para evitar accidentes.
- Manipulación: Siempre utilice guantes de cocina al manipular el molcajete después de su uso para evitar quemaduras o lesiones.
- Almacenamiento: Mantenga el molcajete fuera del alcance de los niños y guárdelo en un lugar seco para evitar la proliferación de moho.
- Limpieza: No sumerja el molcajete en agua hirviendo ni lo lave en el lavavajillas. Lave a mano con agua tibia y una esponja suave.
- Daños: Inspeccione el molcajete regularmente por si presenta grietas o daños. No utilice si está dañado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Piedra natural
- Dimensiones: 15 cm de diámetro, 8 cm de altura
- Peso: 1 kg
- Uso: Ideal para mezclar y machacar hierbas, frutas, y otros ingredientes para bebidas.

4. Instalación y Configuración

1. Coloque el molcajete en una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que el área esté seca y limpia antes de comenzar a usar.
3. Antes de su primer uso, lave el molcajete con agua tibia y déjelo secar completamente.
4. Opcionalmente, puede curar el molcajete frotando un diente de ajo y un poco de sal para eliminar cualquier residuo.

5. Operación

1. Coloque los ingredientes en el molcajete.
2. Utilice la mano de mortero para machacar y mezclar los ingredientes en movimientos circulares.
3. Agregue más ingredientes según sea necesario y continúe machacando hasta alcanzar la consistencia deseada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave el molcajete con agua tibia y una esponja suave.
- Evite el uso de detergentes agresivos.
- Seque el molcajete al aire antes de almacenarlo.
- Cada pocos meses, considere curar nuevamente el molcajete para mantener su eficiencia.

7. Solución de Problemas

- Residuos persistentes: Si quedan residuos en el molcajete, use una mezcla de sal y un poco de agua para frotar el área afectada.
- Olores desagradables: Lave con agua y bicarbonato de sodio para neutralizar olores.
- Rupturas o grietas: Si el molcajete tiene grietas visibles, no debe utilizarse y deberá ser reemplazado.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del molcajete, recicle el producto adecuadamente según las normativas locales. No lo deseche en el vertedero si hay opciones de reciclaje disponibles.

9. Contacto

Para consultas o más información, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit: Pilon de Mojito Naturel - MSTPN

1. Informations Générales

Le pilon de Mojito naturel MSTPN est un outil essentiel pour préparer des cocktails rafraîchissants tels que le Mojito. Conçu pour broyer efficacement les herbes et les fruits, ce produit en bois durable allie fonctionnalité et esthétique.

2. Informations de Sécurité

- Avant utilisation, lisez attentivement toutes les instructions du manuel.
- Ne laissez pas le produit à la portée des enfants sans surveillance.
- Évitez une utilisation excessive de force pour éviter la casse du pilon.
- N'utilisez pas le pilon sur des surfaces dures, cela pourrait endommager le matériel.
- Lavez le pilon à la main uniquement, ne pas le plonger dans l'eau.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal, car ils peuvent rayer ou endommager le pilon.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Pilon de Mojito Naturel - MSTPN
- Matériel: Bois naturel
- Dimensions: 22 cm de longueur
- Poids: 200 g
- Coloris: Fini naturel

4. Installation et Mise en Place

Il n'y a pas d'installation nécessaire. Avant la première utilisation, nettoyez le pilon avec un chiffon doux et humide. Ne pas immerger dans l'eau. Assurez-vous que le plan de travail est propre et sec avant d'utiliser le pilon.

5. Fonctionnement

1. Placez les feuilles de menthe et les morceaux de citron vert dans un verre.
2. Utilisez le pilon pour écraser doucement les ingrédients, en les tournant et en les pressant pour libérer les arômes et les jus.
3. Ajoutez d'autres ingrédients comme le sucre ou le rhum, puis mélangez au goût avec une cuillère.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le pilon à la main après chaque utilisation avec de l'eau tiède et un savon doux.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs pour ne pas endommager la surface.
- Séchez soigneusement le pilon avec un chiffon doux avant de le ranger.
- Stockez-le dans un endroit sec pour éviter tout dommage.

7. Dépannage

- Si le pilon se fissure ou se casse, cessez toute utilisation et remplacez-le.
- En cas de résidus persistants, frottez doucement avec du bicarbonate de soude et un chiffon humide avant de rincer.

8. Élimination

Ne jetez pas le pilon dans les ordures ménagères. Recyclez-le selon les normes locales pour les produits en bois ou jetez-le dans un compost si les conditions le permettent.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter notre service client :

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

Merci d'avoir choisi le pilon de Mojito naturel MSTPN. Profitez de vos cocktails !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pestello Mojito in Pietra Naturale

1. Informazioni Generali

Il Pestello Mojito in Pietra Naturale è progettato per facilitare la preparazione di cocktail e bevande fresche, rendendo l'arte del mixology accessibile a tutti. Questo prodotto è robusto, efficiente e un elemento essenziale per ogni bar o cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- **Uso Appropriato:** Utilizzare esclusivamente per pestare ingredienti per cocktail. Non utilizzare per scopi non previsti.
- **Attenzione:** Il pestello è pesante. Maneggiare con cura per evitare lesioni.
- **Superficie di Lavoro:** Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e sicura.
- **Bambini:** Tenere lontano dalla portata dei bambini. Questo prodotto non è un giocattolo.
- **Danni:** Controllare il prodotto per eventuali danni prima dell'uso. Non utilizzare se danneggiato.
- **Pulizia:** Pulire il pestello dopo ogni utilizzo per mantenere l'igiene.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Pietra naturale
- **Dimensioni:** 25 cm di lunghezza
- **Peso:** 1.2 kg
- **Colore:** Grigio naturale

4. Installazione e Montaggio

Il Pestello non richiede assemblaggio. Prima dell'uso, assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita. È consigliabile avere a disposizione un mortaio in cui utilizzare il pestello.

5. Funzionamento

1. Posizionare gli ingredienti nel mortaio.
2. Utilizzare il pestello per pestare gli ingredienti, applicando una pressione uniforme.
3. Continuare a pestare fino a ottenere la consistenza desiderata.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia:** Dopo ogni utilizzo, risciacquare il pestello con acqua calda e asciugare con un panno. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- **Conservazione:** Conservare in un luogo asciutto per evitare la formazione di muffe.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Il Pestello non Funziona come previsto:** Verificare che gli ingredienti siano adatti per il pestaggio e non siano troppo duri.
- **Non Rimuove gli Ingredienti:** Assicurarsi di applicare la giusta quantità di pressione e di pestare uniformemente.

8. Smaltimento

Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici. Seguire le normative locali per il riciclaggio dei materiali naturali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania