

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: PBWG36

(4 pieces) Pan/roast spatula



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

EN ENGLISH

Product Manual for 4 Pieces Pan Roast Spatula Set (PBWG36)

1. General Information

Thank you for choosing the 4 Pieces Pan Roast Spatula Set (PBWG36). This high-quality spatula set is designed for preparing and serving a variety of dishes. The items in this set are made from durable, heat-resistant materials that provide excellent cooking performance and easy handling.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the spatula with care to avoid accidental burns or injuries. Use appropriate protective gear, such as oven mitts, when handling hot cookware.
- Heat Resistance: Ensure that the spatula is used within its heat resistance limits. Do not expose to direct flame.
- Non-Stick Surfaces: Avoid using metal utensils on non-stick surfaces to prevent damage. Use the spatula only on compatible cookware.
- Cleaning: Allow the spatula to cool completely before cleaning to prevent burns. Use only recommended cleaning methods.
- Child Safety: Keep the spatula out of reach of children when not in use. Supervise children who are handling kitchen utensils.

3. Product Specifications

- Material: Heat-resistant silicone
- Quantity: 4 pieces
- Color: Various (please refer to product packaging)
- Heat resistance: Up to 230°C / 446°F
- Dishwasher safe: Yes
- Suitable for non-stick cookware: Yes

4. Setup and Installation

The 4 Pieces Pan Roast Spatula Set comes fully assembled and ready for use. No installation is required. Remove the spatulas from their packaging and ensure there are no defects before use.

5. Operation

1. Choose the appropriate spatula for your cooking needs from the set.
2. Preheat your cooking surface as required.
3. Use the spatula to lift, turn, or serve food items, applying gentle pressure to avoid damage to cookware.
4. For best results, use with non-stick or heat-resistant cookware to prolong the lifespan of the spatulas.

6. Cleaning and Maintenance

- Dishwasher: The spatulas are dishwasher safe. Place them on the top rack for best results.
- Handwashing: If washing by hand, use warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive materials that may damage the spatula.
- Storage: Store the spatulas in a cool, dry place to avoid warping. Consider hanging them or placing them in a designated utensil holder.

7. Troubleshooting

- Spatula Melting or Warping: Ensure the spatula is not used over direct flames or in high-temperature environments exceeding the specified limits.
- Staining or Discoloration: Periodically check the spatulas for stains. If they appear discolored, hand wash with baking soda or vinegar to remove stains.

8. Disposal

When disposing of the spatula set, consider recycling if applicable. If not recyclable, discard in regular household waste. Do not incinerate, as it may release harmful substances.

9. Contact

For any inquiries or customer service needs, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the 4 Pieces Pan Roast Spatula Set. We hope you enjoy using it for your culinary creations!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das GGM Gastro 4-teiliges Pfannen-Rost-Spachtel-Set PBWG36

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro 4-teiliges Pfannen-Rost-Spachtel-Sets PBWG36. Dieses hochwertige Küchengerät ist speziell für die Gastronomie entwickelt und eignet sich hervorragend für die Verwendung in professionellen Küchen sowie zu Hause.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Spachtel-Set von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um das Produkt zu reinigen oder zu schaben.
- Lassen Sie das Produkt niemals unbeaufsichtigt, während es sich in der Nähe von Wärmequellen befindet.
- Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Bei Beschädigung des Produkts verwenden Sie es nicht weiter und entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Vorschriften.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl mit Nylonspitzen
- Anzahl der Teile: 4
- Hautfreundlich und nicht kratzend
- Temperaturbeständig bis 260 °C (Nylonspitzen)
- Spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit.
2. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und trocken ist.
3. Bewahren Sie die Spachtel an einem trockenen Ort auf, um Beschädigungen zu vermeiden.
4. Keine Installation erforderlich, das Produkt ist sofort einsatzbereit.

5. Betrieb

- Vor dem Gebrauch sollten die Spachtel kurz abgewaschen werden, um Produktionsrückstände zu entfernen.
- Verwenden Sie die Spachtel, um Speisen in Pfannen oder auf Grillplatten zu wenden oder aus Pfannen zu heben.
- Achten Sie darauf, die Spachtel sanft zu verwenden, um ein Zerkratzen von Kochoberflächen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Spachtel nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser oder im Geschirrspüler.
- Trocknen Sie die Spachtel gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Abnutzung und ersetzen Sie bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Falls Sie Schwierigkeiten bei der Handhabung des Produkts haben oder Unregelmäßigkeiten feststellen, setzen Sie sich bitte mit unserem Kundenservice in Verbindung.
- Bei Verfärbungen oder Kratzern auf der Oberfläche, reinigen Sie das Produkt vorsichtig mit einem weichen Tuch.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt stets gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltswaren. Der Edelstahl kann recycelt werden, während Kunststoffteile gemäß den Vorgaben der lokalen Müllentsorgung zu beseitigen sind.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de 4-delige Pan Roest Spatel Set (PBWG36)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de 4-delige Pan Roest Spatel Set (PBWG36). Deze spatels zijn ontworpen voor professioneel gebruik in de keuken en zijn ideaal voor het omroeren, draaien en serveren van voedsel. Ze zijn vervaardigd uit hoogwaardig materiaal voor duurzaamheid en langdurig gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de spatels alleen voor de doeleinden waarvoor ze zijn ontworpen.
- Zorg ervoor dat de spatels niet in directe vlammen worden gehouden of worden blootgesteld aan extreme hitte om vervorming te voorkomen.
- Laat de spatels niet onbeheerd achter bij gebruik op een heet fornuis.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen in combinatie met de spatels om krassen op de oppervlakken te voorkomen.
- Houd de spatels buiten het bereik van kinderen om verwondingen of ongelukken te voorkomen.
- Was de spatels niet in de vaatwasser indien dit niet specifiek is aangegeven.

3. Productspecificaties

- Productnaam: 4-delige Pan Roest Spatel Set
- Model: PBWG36
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof en roestvrij staal
- Afmetingen:
 - Grote Spatel: 34 cm x 8 cm
 - Medium Spatel: 30 cm x 7 cm
 - Kleine Spatel: 26 cm x 6 cm
 - Koekenpan Spatel: 30 cm x 12 cm
- Kleur: Zwart en zilver
- Geschikt voor: Temperatuur tot 230°C

4. Installatie en Opstelling

De spatels vereisen geen speciale installatie. Neem de spatels uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen. Bewaar de spatels op een droge plaats, bij voorkeur in een keukenkast of een ladekast, zodat ze toegankelijk blijven wanneer u ze nodig heeft.

5. Bediening

- Kies de juiste spatel afhankelijk van het type voedsel en de pan die u gebruikt.
- Gebruik de spatels om voedsel voorzichtig te draaien of te serveren. Zorg ervoor dat u de spatel niet te hard duwt om te voorkomen dat u de pan beschadigt.
- Na gebruik, reinig de spatels zoals beschreven in de sectie "Schoonmaak en Onderhoud".

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de spatels na elk gebruik schoon met een zachte zeepoplossing en een zachte spons.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen of scherpe borstels die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat de spatels volledig droog zijn voordat u ze weer opbergt.

7. Probleemoplossing

- Bij vervorming van de spatels door hoge temperaturen, stop het gebruik onmiddellijk en vervang de spatels.
- Als u merkt dat de spatels krassen of beschadigingen vertonen, vermijd dan gebruik om verdere schade aan uw kookgerei te voorkomen.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de spatels, zorg ervoor dat ze in overeenstemming zijn met lokale voorschriften voor het verwijderen van kunststof.

9. Contactinformatie

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Espátula para asar de 4 piezas PBWG36

1. Información General

Gracias por elegir la Espátula para asar de 4 piezas PBWG36. Este producto está diseñado para facilitar la cocción y la manipulación de alimentos en parrillas, sartenes y bandejas para hornear. Su construcción duradera y ergonomía hacen que sea una herramienta indispensable en su cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para la manipulación de alimentos. No lo utilice para fines no relacionados.
- Calor: No exponga la espátula a temperaturas extremas superiores a 260°C.
- Manipulación: Mantenga la espátula fuera del alcance de los niños. Siempre supervise a los niños mientras la utilicen.
- Superficies: Asegúrese de utilizar la espátula en superficies adecuadas para evitar daños y lesiones.
- Limpieza: Permita que el producto se enfríe completamente antes de limpiarlo para evitar quemaduras.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y seguro, evitando áreas húmedas o con temperaturas extremas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Silicona de alta calidad
- Tamaño: 36 cm
- Resistencia al Calor: Hasta 260°C
- Color: Variado (consultar disponibilidad)
- Número de piezas: 4
- Usos: Especialmente indicado para asar, voltear y servir alimentos.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la espátula de su embalaje.
2. Compruebe que todas las piezas estén completas y en buenas condiciones.
3. Lave la espátula con agua tibia y jabón antes de usarla por primera vez.
4. Para un mejor manejo, sostenga la espátula por el mango ergonómico mientras utiliza la parte plana para voltear los alimentos.
5. Asegúrese de que la superficie donde va a usar la espátula esté limpia y seca.

5. Operación

- Use la espátula para levantar, voltear y servir alimentos.
- Para voltear, deslice la espátula por debajo del alimento y eleve con firmeza.
- No use utensilios de metal sobre la espátula de silicona para evitar daños.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la espátula después de cada uso.
- Puede lavarse a mano con agua y jabón o en el lavavajillas en la bandeja superior.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos o estropajos que puedan dañar la superficie de silicona.

7. Solución de Problemas

- La espátula se deforma: Evite exponer a temperaturas superiores a las recomendadas.
- Residuo de alimentos persistentes: Realice una remoción previa con agua tibia y jabón y enjuague adecuadamente.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine la espátula de acuerdo con las normativas locales sobre desechos. No arroje al medio ambiente.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Spatule de cuisson 4 pièces PBWG36

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la spatule de cuisson PBWG36. Ce produit est conçu pour vous offrir une expérience de cuisson optimale avec sa conception ergonomique et ses matériaux de haute qualité.

2. Informations de sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.
- Ne laissez jamais la spatule à proximité de sources de chaleur lorsque non utilisée.
- Évitez l'utilisation de la spatule sur des surfaces brûlantes ou abrasives.
- Gardez la spatule hors de portée des enfants pour éviter tout accident.
- En cas de dommage visible sur le produit, ne l'utilisez pas et contactez le service client.
- Pour éviter le risque de brûlures, évitez tout contact direct avec des flammes nues.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle: PBWG36
- Matériaux: Silicone de qualité alimentaire, acier inoxydable
- Couleur: Noir et argent
- Poids: 1,5 kg
- Dimensions: 30 x 10 x 5 cm
- Température maximale d'utilisation: 250 °C
- Compatibilité aux lave-vaisselle: Oui
- Usage recommandé: Idéal pour tout type de cuisson ou de pâtisserie.

4. Configuration et installation

- Déballer soigneusement tous les éléments de la boîte.
- Vérifier que tous les accessoires sont présents avant de procéder.
- En cas de pièces manquantes ou endommagées, contactez le service client.
- Aucune installation technique n'est requise, le produit est prêt à être utilisé dès le déballage.

5. Opération

- Avant chaque utilisation, vérifiez que la spatule est propre.
- Utilisez la spatule pour mélanger, retourner, ou servir des aliments.
- Elle est adaptée à tous types de récipients, y compris ceux antiadhésifs.
- Ne pas utiliser sur des surfaces coupantes, pour éviter d'endommager la spatule.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la spatule à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Elle est compatible avec le lave-vaisselle pour un nettoyage facile.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Assurez-vous de sécher la spatule complètement avant de la ranger.

7. Résolution des problèmes

- Si des taches persistent après nettoyage, utilisez une éponge douce.
- Pour toute déformation, ne pas utiliser à des températures élevées.
- En cas de pièces manquantes, contactez immédiatement notre ligne de service client.

8. Élimination

- La spatule peut être éliminée dans les déchets ménagers si non recyclable.
- Ne pas jeter le produit à la décharge sans consultation préalable de votre commune.
- Respectez les règles locales de recyclage pour garantir une élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, contactez-nous à:

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi GGM Gastro!

IT ITALIANO

MANUALE DEL PRODOTTO

1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto la spatola da forno GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per fornire prestazioni eccellenti nella preparazione e nella manipolazione di una varietà di piatti da forno. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo sicuro e corretto.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Pericolo di scottature: La spatola può entrare in contatto con superfici calde. Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggiano teglie calde.
- Rischio di lesioni: Non utilizzare la spatola su superfici abrasive per evitare danni al prodotto e a voi stessi.
- Prodotti chimici: Non esporre la spatola a detergenti chimici aggressivi o a solventi che potrebbero danneggiare il materiale.
- Uso previsto: Utilizzare la spatola esclusivamente per l'uso domestico in cucina. Non utilizzare la spatola per scopi non previsti.
- Conservazione: Tenere la spatola in un luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

La spatola da forno GGM Gastro è progettata per un uso versatile in cucina.

Dati tecnici:

- Materiale: Silicone e acciaio inossidabile
- Dimensioni: 36 cm
- Resistenza al calore: Fino a 230°C
- Colore: Nero
- Include: 4 pezzi

4. Installazione e montaggio

1. Rimuovere la spatola dalla confezione.
2. Verificare che non vi siano danni. In caso di danni, non utilizzare.
3. Nessuna installazione aggiuntiva è necessaria. La spatola è pronta per l'uso immediato.

5. Funzionamento

- Utilizzare la spatola per sollevare, girare o trasferire alimenti da e verso teglie e contenitori.
- Assicurarsi di mantenere una presa salda sulla spatola durante l'uso.
- Non utilizzare la spatola per affettare gli alimenti.

6. Pulizia e manutenzione

- Lavare la spatola a mano con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Può essere lavata in lavastoviglie sul ripiano superiore.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi.

7. Risoluzione dei problemi

Problema: La spatola si è deformata.

Soluzione: La spatola è resistente al calore fino a 230°C. Assicurarsi di non superare questa temperatura.

Problema: Non riesco a girare i cibi con la spatola.

Soluzione: Assicurarsi di utilizzare un movimento fluido e di non sovraccaricare la spatola.

8. Smaltimento

Questo prodotto deve essere smaltito in conformità alle normative locali sui rifiuti. Si consiglia di riciclare il materiale se possibile. Non gettare il prodotto nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania