

# ggmgastro

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

## SKU: PBWG39

### (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 (PBWG39)

### 1. General Information

Thank you for purchasing the 4 Pieces Pan Roast Spatula (PBWG39). This product is designed for efficient cooking and grilling, making it easier to prepare, flip, and serve your favorite dishes. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective use.

### 2. Safety Information

- Always ensure the spatula is clean before and after use.
- Do not use the spatula on hot surfaces exceeding the manufacturer's recommended temperature to prevent melting or warping.
- Keep the spatula away from open flames.
- Do not use sharp objects to scrape or cut food with the spatula, as this may damage the non-stick surface.
- Always supervise children when they are using this product. It is not a toy.
- Use caution when handling hot food or pans.
- Ensure the spatula is in good condition before each use; do not use if it is damaged.

### 3. Product Specifications

- Product Code: PBWG39
- Material: Food-grade silicone
- Quantity: 4 pieces
- Color: Assorted
- Heat Resistance: Up to 230 degrees Celsius
- Dishwasher Safe: Yes

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the spatulas from the packaging.
2. Inspection: Check each spatula for any visible damage. If any spatula is damaged, do not use and contact customer service.
3. Setup: No assembly is required. The spatulas are ready for immediate use.

### 5. Operation

- To use the spatula, slide the edge beneath the food item you wish to flip or transfer.
- Ensure the spatula is positioned properly before lifting to avoid dropping food.
- For best results, use the spatula with a non-stick or well-oiled pan to prevent sticking.
- To store, keep the spatulas in a cool, dry place away from direct sunlight.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After use, wash the spatula with warm soapy water or place it in the dishwasher.
- Avoid using abrasive cleaning agents or pads that can scratch the surface.
- Ensure the spatula is completely dry before storing it.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Food is sticking to the spatula.
  - Solution: Ensure that you are using it with a non-stick surface or add a small amount of oil to the pan.
- Issue: Spatula has melted or warped.
  - Solution: Check cooking temperatures and avoid exposure to high heat. Replace if damaged.

### 8. Disposal

Dispose of the spatula according to local regulations. If the product is damaged beyond repair, consider recycling the material if applicable.

### 9. Contact

For further inquiries or assistance, please reach out to us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro products! Enjoy your cooking experience with the 4 Pieces Pan Roast Spatula.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für 4-teiliges Pfannen-, Brat- und Spatelset PBWG39

## 1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum Gebrauch des 4-teiligen Pfannen-, Brat- und Spatelsets PBWG39. Dieses hochwertige Set wurde für die Zubereitung von Speisen auf vielseitige Weise entwickelt. Es beinhaltet eine Vielzahl von Utensilien, die das Kochen einfacher und angenehmer machen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Verwenden Sie die Produkte nur für den vorgesehenen Zweck.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Produkt von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr durch Kleinteile.
- Vermeidung von Verbrennungen: Achten Sie darauf, dass die Utensilien nicht mit heißem Fett oder Flüssigkeiten in Berührung kommen.
  - Materialien: Überprüfen Sie die Materialien auf Beschädigungen vor der Verwendung. Verwenden Sie keine beschädigten Produkte.
  - Reinigung: Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung vollständig abkühlen.
  - Einsatz von Kochgeschirr: Verwenden Sie geeignete Kochgeschirrtypen (z. B. antihafbeschichtete Pfannen) zur Vermeidung von Beschädigungen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Hochwertiger Kunststoff, hitzebeständig
- Farben: Verschiedene Farben erhältlich
- Enthaltene Teile:
  - 1x Pfannenwender
  - 1x Bratspatel
  - 1x Schaumkelle
  - 1x Pastasieb
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 230°C
- Geeignet für: Antihaf, Edelstahl, Gusseisen

## 4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie die Verpackung: Stellen Sie sicher, dass alle Teile unbeschädigt und vollständig sind.
2. Vorbereitung: Spülen Sie die Teile vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab. Trocknen Sie die Teile gut.
3. Lagerung: Lagern Sie die Produkte an einem trockenen Ort, um Feuchtigkeit und Schimmel zu vermeiden.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie jede Kelle oder Spatel entsprechend seiner Funktion.
- Verwenden Sie die Utensilien nur in einer abgekühlten Pfanne, um Verformungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, alle Teile gründlich zu reinigen, bevor Sie sie wieder in Gebrauch nehmen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder kratzenden Werkzeuge, um Schäden zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Utensilien von Hand mit warmem Seifenwasser.
- Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser ab und trocknen Sie die Teile mit einem sauberen Tuch.
- Lagern Sie die Utensilien an einem gut belüfteten Ort.

## 7. Fehlerbehebung

- Wenn der Pfannenwender nicht richtig funktioniert: Überprüfen Sie die Temperatur der Pfanne. Verwenden Sie sicher nicht getrocknete oder beschädigte Utensilien.
- Verfärbungen: Diese können durch hohe Temperaturen oder längeres Kochen in fettigen Speisen entstehen. Regelmäßige Reinigung kann helfen, dies zu minimieren.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt auf umweltfreundliche Weise gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffe. Informieren Sie sich über Recyclingmöglichkeiten in Ihrer Region.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Bedenken kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unser 4-teiliges Pan-, Brat- und Spatelset entschieden haben. Viel Freude beim Kochen!

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de 4-delige Pan Roast Spatel

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de 4-delige Pan Roast Spatel. Dit product is ontworpen om uw kookervaring te verbeteren door het eenvoudig omdraaien en serveren van voedsel mogelijk te maken. De spatels zijn gemaakt van hoogwaardig materiaal dat hittebestendig is en zorgen voor een optimale controle tijdens het koken.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de spatels alleen voor het doel waarvoor ze zijn ontworpen: het omdraaien, serveren en bakken van voedsel.
- Vermijd contact met de oppervlakken van de pan als deze heet zijn om verbranding te voorkomen.
- Controleer regelmatig of de spatels geen beschadigingen vertonen voor gebruik.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen op de spatels om krassen te voorkomen.
- Reinigen met zachte sponzen of doeken; gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Hittebestendig silicone
- Afmetingen: 30 cm x 8 cm x 0.5 cm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing
- Kleur: Zwart

### 4. Installatie en Setup

De 4-delige Pan Roast Spatel vereist geen speciale installatie. Volg de onderstaande stappen voor een goede start:

1. Verwijder de spatels uit de verpakking.
2. Controleer de spatels op eventuele beschadigingen.
3. Spoel de spatels af met warm water en zeep voordat u ze voor de eerste keer gebruikt.

### 5. Bedieningsinstructies

- Gebruik de spatels om voedsel eenvoudig te draaien of te serveren tijdens het koken.
- Steek de spatel voorzichtig onder het voedsel en til het op met een draaiende beweging om breken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de pan niet te vol is om effectief te kunnen draaien en serveren.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel de spatels onmiddellijk na gebruik af om voedselresten te verwijderen.
- Was de spatels met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van een vaatwasser om slijtage van het materiaal te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen en vervang indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

Probleem: De spatel lijkt versleten of beschadigd.

Oplossing: Controleer visueel op scheuren of uiteinden die niet meer goed functioneren. Stop het gebruik als er beschadigingen worden gevonden.

Probleem: De spatel kleeft aan het voedsel.

Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed verwarmd is en gebruik voldoende olie of vet om plakken te voorkomen.

### 8. Afvalverwerking

Om uw spatel op een milieuvriendelijke manier weg te gooien, volg de lokale richtlijnen voor recycling van plastic en silicone. Gooi geen spatels in het dagelijks afval.

### 9. Contact

Voor vragen of assistentie kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw aankoop en veel kookplezier met uw 4-delige Pan Roast Spatel!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula de Asar de 4 Piezas PBWG39

---

## 1. Información General

La espátula de asar PBWG39 es una herramienta de cocina diseñada para facilitar la preparación y servir de manera eficiente. Este conjunto incluye cuatro espátulas, ideales para utilizar en todo tipo de cocción, ya sea en la cocina doméstica o en entornos profesionales.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para la manipulación de alimentos y debe ser utilizado de acuerdo con las instrucciones del manual.
- Supervisión: Nunca deje el producto desatendido mientras esté en uso, especialmente alrededor de niños.
- Calor extremo: Evite el contacto directo con el fuego o superficies calientes para prevenir quemaduras.
- Desgaste del producto: Inspeccione regularmente las espátulas para detectar signos de desgaste. Si alguna pieza está dañada, no la use y reemplácela.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar las espátulas después de cada uso para evitar la contaminación de los alimentos.

## 3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Material: Silicona de alta calidad y resistente al calor
- Colores: Variados (Consultar disponibilidad)
- Tamaño: Diferentes tamaños adaptables a múltiples necesidades
- Resistencia al calor: Hasta 240 grados Celsius
- Aprobación de seguridad: Cumple con las normativas de seguridad de la UE

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere configuración específica para el uso de la espátula de asar. Simplemente retire las espátulas del empaque y asegúrese de que estén limpias antes de su primer uso. Si planea almacenar las espátulas, se recomienda hacerlo en un lugar seco y fresco para conservar su calidad.

## 5. Operación

Para utilizar la espátula de asar:

- Asegúrese de que la superficie de cocción esté caliente o tibia.
- Use la espátula para voltear, servir o mezclar alimentos, asegurándose de apoyar el producto en los bordes del recipiente para evitar arañazos.
- Limpie la espátula adecuadamente entre diferentes tipos de alimentos para evitar la contaminación cruzada.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave las espátulas a mano con agua tibia y jabón suave.
- Se pueden colocar en el lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para prolongar su vida útil.
- No use limpiadores abrasivos ni estropajos que puedan rayar la superficie de silicona.
- Seque completamente antes de almacenar.

## 7. Solución de Problemas

- La espátula se deforma: Esto puede ser causado por exposición prolongada al calor extremo. Deje enfriar y enderece suavemente.
- Manchas persistentes: Si las manchas no se eliminan con jabón, intente con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para limpiar.

## 8. Eliminación

Cuando ya no necesite el producto, siga estas instrucciones para su eliminación:

- Asegúrese de que el producto esté completamente limpio.
- Recicle el embalaje, si es posible.
- Verifique las regulaciones locales sobre reciclaje y eliminación de productos de silicona.

## 9. Contacto

Si necesita más información o tiene preguntas sobre el producto, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir la espátula de asar PBWG39. Su satisfacción es nuestra prioridad.

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du Spatule de Rôti 4 Pièces PBWG39

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le spatule de rôti 4 pièces PBWG39. Cet ensemble est conçu pour une utilisation polyvalente en cuisine, en particulier pour le rôtissage et la manipulation des aliments. Avant d'utiliser votre produit, veuillez lire attentivement ce manuel pour garantir un fonctionnement optimal.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours l'ustensile sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- Ne plongez pas le spatule dans une source de chaleur directe.
- Évitez les contacts avec des bords tranchants ou des surfaces rugueuses pour éviter d'endommager l'ustensile.
- Ne laissez pas à la portée des enfants sans surveillance.
- Lavez soigneusement vos mains après avoir utilisé le spatule, spécialement lorsqu'il a été en contact avec des aliments crus.
- Ne réutilisez pas le spatule pour des aliments cuits sans un nettoyage approprié.

### 3. Présentation du produit et spécifications

L'ensemble de spatules de rôti comprend quatre pièces adaptées à différents types d'aliments.

Données techniques :

- Matériau : Silicone de qualité alimentaire
- Température maximale : 230°C
- Dimensions : Longueur 30 cm, Largeur 8 cm
- Couleur : Noir
- Résistant aux taches et aux odeurs

### 4. Installation et configuration

1. Retirez le spatule de l'emballage.
2. Nettoyez le spatule à l'eau tiède savonneuse avant la première utilisation.
3. Assurez-vous que le lieu d'utilisation est propre et libre d'humidité.
4. Le spatule est prêt à l'emploi après le nettoyage initial.

### 5. Fonctionnement

- Utilisez le spatule pour soulever ou retourner les aliments pendant la cuisson.
- Évitez de forcer le spatule; son efficacité est optimale par mouvements doux.
- Pour retourner les aliments, glissez doucement sous l'aliment et soulevez.

### 6. Nettoyage et entretien

- Lavez toujours le spatule après utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.
- Pour les taches tenaces, utilisez une éponge douce.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de brosses métalliques.
- Assurez-vous que le spatule est complètement sec avant de le ranger.

### 7. Dépannage

- Si le spatule devient collant, vérifiez qu'il n'y a pas de résidus alimentaires. Lavez soigneusement.
- Si le spatule montre des signes d'usure, remplacez-le pour garantir la sécurité alimentaire.

### 8. Élimination

En fin de vie, ne jetez pas le spatule avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales sur le recyclage et l'élimination des déchets en plastique.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant le produit, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi GGM Gastro pour vos besoins culinaires.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per Spatola da Forno a 4 Pezzi PBWG39

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto Spatola da Forno a 4 Pezzi PBWG39. Questo prodotto è progettato per una facile preparazione e manipolazione di cibi caldi. Realizzato con materiali di alta qualità, garantisce durata e resistenza nel tempo.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo per gli scopi previsti.
- Tenere lontano da fiamme libere e fonti di calore eccessivo.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi superficiali.
- Non lasciare incustodito durante l'uso.
- Assicurarsi che le superfici siano stabili e asciutte durante l'utilizzo.
- Non utilizzare il prodotto se danneggiato. Contattare il servizio clienti per assistenza.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Silicone e nylon
- Colore: Blu
- Dimensioni: 30 cm (lunghezza)
- Resistente a temperature fino a 230°C
- Manico ergonomico per una presa sicura

### 4. Installazione e Setup

- Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Lavare la spatola sempre prima del primo utilizzo con acqua calda e sapone.
- Asciugare con un panno morbido e collocarla in un luogo di uso facile e accessibile.

### 5. Funzionamento

- Utilizzare la spatola per girare, mescolare o servire cibi.
- Assicurarsi che la spatola sia completamente pulita e asciutta prima dell'uso.
- Per migliori risultati, utilizzare a temperature appropriate per il silicone.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone oppure in lavastoviglie.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detersivi aggressivi.
- Dopo la pulizia, asciugare accuratamente con un panno morbido.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la spatola si deforma, lasciarla raffreddare completamente e ripristinare la forma manualmente.
- In caso di perdita di colore, evitare l'esposizione a temperature elevate o sostanze chimiche aggressive.
- Se notate danni strutturali, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

### 8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto insieme ai rifiuti domestici. Consultare le normative locali per il corretto smaltimento di materiali in silicone e nylon.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania