

# 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: PBWPG27

**(4 pieces) Pan/roast spatula - perforated**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for 4 Pieces Pan Roast Spatula Set

### 1. General Information

Thank you for purchasing the 4 Pieces Pan Roast Spatula Set. This high-quality spatula set is specifically designed for various cooking methods, including flipping, frying, and sautéing. The spatulas are made from durable materials that offer flexibility and heat resistance, making them perfect for daily cooking tasks.

### 2. Safety Information

Prior to using the 4 Pieces Pan Roast Spatula Set, please review the following safety information:

- Heat Resistance: Spatulas can withstand temperatures up to 230°C. Do not expose the spatulas to open flames or direct heat sources.
- Safe Use: Do not use sharp objects on the spatula surface, as it may cause scratches or damage.
- Hygiene: Always clean spatulas before and after use to prevent cross-contamination.
- Storage: Store the spatulas in a dry place to avoid moisture accumulation, which may lead to mold growth.
- Children: Keep out of reach of children. Adult supervision is required when children are near cooking areas.

### 3. Product Specifications

- Material: Polypropylene (PP)
- Quantity: 4 pieces
- Color: Black
- Heat Resistance: Up to 230°C
- Dimensions:
  - Spatula Length: 28 cm
  - Spatula Width: 10 cm
- Weight: 150 grams

### 4. Setup and Installation

The 4 Pieces Pan Roast Spatula Set does not require any assembly. Simply unpack the spatulas and they are ready for use.

1. Remove the spatulas from the packaging.
2. Wash the spatulas in warm soapy water and rinse thoroughly.
3. Dry the spatulas with a clean towel, and they are ready for cooking.

### 5. Operation

To use the spatula:

1. Preheat your cooking surface (pan, grill, etc.) as per your recipe's instructions.
2. Using the spatula, carefully slide it under the food item without applying too much pressure.
3. Gently lift and flip the food.
4. After use, allow the spatula to cool down before cleaning.

### 6. Cleaning and Maintenance

To ensure longevity:

- Clean the spatulas after each use using warm, soapy water.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads to prevent damage.
- For tough stains, soak the spatula in a mixture of baking soda and water for a few minutes before cleaning.
- Do not place in the dishwasher.

### 7. Troubleshooting

If you encounter issues:

- Warping: If a spatula appears warped after exposure to extreme heat, allow it to cool at room temperature. Do not attempt to straighten it while hot.
- Staining: Use a mild bleaching agent to remove stains but rinse thoroughly afterward.

### 8. Disposal

Dispose of the spatula set in accordance with local waste management regulations. If made of non-biodegradable materials, consider recycling options where applicable.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing the 4 Pieces Pan Roast Spatula Set, and happy cooking!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die 4-teilige Pfannenwender set mit Lochungen (PBWPG27)

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das 4-teilige Pfannenwender set mit Lochungen entschieden haben. Dieses Produkt wurde für professionelle und private Küchen entwickelt, um Ihnen beim Wenden, Servieren und Zubereiten von Speisen zu helfen. Bitte lesen Sie diese Anleitung vollständig durch, um das Beste aus Ihrem Produkt herauszuholen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfannenwender nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Pfannenwender von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Achten Sie darauf, die Pfannenwender nicht in der Nähe von Kindern zu verwenden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Pfannenwender nach jedem Gebrauch gründlich, um Kontaminationen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Pfannenwender auf Abnutzung oder Beschädigung, um sicherzustellen, dass sie sicher zu verwenden sind.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Schwarz
- Set enthält: 4 verschiedene Pfannenwender
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 250°C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Herstellungsland: Deutschland

## 4. Aufbau und Installation

Der Pfannenwender kommt fertig montiert an. Es sind keine zusätzlichen Montageschritte erforderlich. Stellen Sie sicher, dass Sie das Produkt von der Verpackung befreien und alle Teile überprüfen, um sicherzustellen, dass nichts fehlt oder beschädigt ist.

## 5. Bedienung

Um die Pfannenwender zu verwenden, nehmen Sie den gewünschten Wender aus dem Set. Verwenden Sie ihn, um Speisen in der Pfanne, auf dem Grill oder im Ofen sicher zu wenden. Achten Sie darauf, den Wender mit einer sanften Bewegung zu nutzen, um ein Zerbrechen oder Verkratzen der Kochfläche zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch sollten Sie die Pfannenwender in warmem Seifenwasser abspülen oder in der Spülmaschine reinigen.
- Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungsmittel oder -utensilien, um die Oberflächen zu schützen.
- Lagern Sie die Pfannenwender an einem trockenen Ort, fern von direkten Wärmequellen.

## 7. Fehlersuche

- Wenn der Pfannenwender verfärbt oder beschädigt aussieht, stoppen Sie die Benutzung sofort.
- Überprüfen Sie, ob die Pfannenwender richtig gewartet wurden.
- Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Vermeiden Sie es, das Produkt im Hausmüll zu entsorgen, um die Umwelt zu schützen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unser Produkt!

# NL NEDERLANDS

## PRODUCTHANDLEIDING: 4-DELIGE PANROOSTER SPATEL PERFORATED

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de 4-delige panrooster spatels, ontworpen voor professioneel gebruik in de keuken. Dit product is ideaal voor het gemakkelijk draaien, serveren en hanteren van voedsel in pannen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de spatels alleen voor het doel waarvoor ze zijn ontworpen.
- Vermijd contact met open vlammen of hete oppervlakken om brandwonden te voorkomen.
- Houd de spatels uit de buurt van kinderen en zorg ervoor dat ze niet toegankelijk zijn voor kinderen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen. Gebruik geen beschadigde spatels.
- Was de spatels grondig voor het eerste gebruik om mogelijke productiematerialen te verwijderen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen om de spatels schoon te maken.
- Voor het gebruik op hoge temperaturen, zorg ervoor dat de spatels geschikt zijn voor de desbetreffende hitte.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Polypropyleen (PP)
- Kleur: Zwart
- Afmetingen: 450 x 100 x 25 mm
- Temperatuurbestendigheid: tot 120 °C
- Geschikt voor vaatwasmachine: Ja

### 4. Installatie en Inrichting

1. Allereerst, haal de spatels uit de verpakking.
2. Controleer of er geen beschadigingen zijn.
3. Plaats de spatels op een schone, droge ruimte waar ze gemakkelijk toegankelijk zijn tijdens het koken.
4. Indien nodig, schaf een houder aan voor een georganiseerde opberging.

### 5. Bediening

- Gebruik de spatels om voedsel te draaien of te serveren.
- Steek de spatels voorzichtig onder het voedsel en til het op.
- Voor de beste resultaten, gebruik de spatels in combinatie met non-stick kookgerei.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Was de spatels met warm water en milde zeep.
- U kunt de spatels ook in de vaatwasmachine reinigen.
- Droog de spatels goed af na het wassen om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de spatels op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Spatel is vervormd.  
Oplossing: Controleer de temperatuurspecificaties, gebruik de spatels niet bij hogere temperaturen dan aanbevolen.
- Probleem: Vlekken op de spatels.  
Oplossing: Reinig met een mengsel van azijn en water om vlekken te verwijderen.
- Probleem: Spatel breekt.  
Oplossing: Gebruik geen spatel die vooraf al tekenen van slijtage vertoont.

### 8. Afvalverwerking

- Gooi oude of beschadigde spatels op een milieuvriendelijke manier weg.
- Controleer lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking van kunststof producten.

### 9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula Perforada de 4 Piezas - PBWPG27

## 1. Información General

La Espátula Perforada de 4 Piezas es un utensilio de cocina diseñado para facilitar la manipulación de alimentos en parrillas y sartenes. Hecha de material de alta calidad, garantiza durabilidad y eficiencia en su uso.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Utilizar únicamente para fines culinarios.
- Peligro de Quemaduras: Las partes metálicas pueden calentarse. Manipular con cuidado y utilizar guantes de cocina si es necesario.
- Supervisión: No deje a niños solos mientras esté en uso.
- Almacenamiento: Mantenga en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.
- Daños: No use si está dañado o desgastado. Inspeccione regularmente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Tamaño: 28 cm
- Tamaño del agujero: 0.8 cm
- Peso: 100 g
- Color: Plata
- Resistencia a temperaturas: Hasta 300 °C

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la espátula del embalaje.
2. Inspeccione que no haya daños visibles.
3. Para su uso, simplemente sostenga el mango firme y utilícelo como cualquier espátula convencional.
4. No es necesaria la instalación adicional.

## 5. Operación

1. Utilice la espátula para voltear, girar o servir alimentos.
2. Asegúrese de que la espátula esté limpia y seca antes de usarla.
3. Evite el contacto con fuentes de calor directo por períodos prolongados.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua y jabón suave inmediatamente después de su uso.
- No utilice estropajos abrasivos para evitar rayones.
- Se recomienda secar con un paño limpio para evitar manchas.
- Almacene en un lugar seco y ventilado.

## 7. Solución de Problemas

- La espátula no gira bien: Asegúrese de que no haya alimentos pegados en la superficie.
- Familias difíciles de retirar: Intente mojar la espátula con un poco de aceite para facilitar su uso.
- Daños visibles: Si la espátula está dañada, deje de usar y reponga.

## 8. Eliminación

- Este producto es reciclable. En caso de desecho, colóquelo en un contenedor de reciclaje adecuado según su material.
- Consulte las regulaciones locales sobre desechos para asegurarse de cumplir con todas las normativas.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel de Produit pour Spatule Perforée 4 Pièces PBWPG27

### Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Spatule Perforée 4 Pièces PBWPG27. Ce produit est conçu pour la cuisine professionnelle et domestique, offrant durabilité et efficacité pour le retournement et la manipulation des aliments. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit pour en garantir un usage sûr et efficace.

### Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : La spatule est destinée à la manipulation d'aliments uniquement. Ne pas l'utiliser pour des tâches qui pourraient l'endommager.
- Produits chauds : Évitez de toucher des surfaces chaudes avec des mains nues. Utilisez des gants de cuisine appropriés.
- Pièces mobiles : Gardez vos mains et vos vêtements éloignés des pièces mobiles.
- Rangement : Rangez toujours le produit hors de portée des enfants.
- Inspection régulière : Vérifiez régulièrement la spatule pour tout signe d'usure ou de dommage. N'utilisez pas le produit si des défauts sont constatés.
- Usage en milieu humide : Évitez d'utiliser le produit dans des environnements trempés ou humides pour éviter les accidents.

### Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Spatule Perforée 4 Pièces PBWPG27
- Matériau : Plastique renforcé
- Longueur : 30 cm
- Largeur : 9 cm
- Poids : 150 g
- Température maximale : 220°C
- Couleur : Noir
- Compatibilité : Convient à tous les types de surfaces de cuisson.

### Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez la spatule de son emballage. Inspectez le produit pour vérifier l'absence de dommages.
2. Équipement nécessaire : Aucuns outils supplémentaires ne sont nécessaires pour l'installation.
3. Usage direct : La spatule est prête à être utilisée directement après le déballage.

### Fonctionnement

- Utilisation quotidienne : Utilisez la spatule pour retourner, déplacer et servir des aliments dans les casseroles, poêles et grils.
- Méthode recommandée : Glissez délicatement la spatule sous les aliments pour un retournement efficace sans endommager.
- Température de fonctionnement : Utilisez la spatule à des températures ne dépassant pas 220°C.

### Nettoyage et Entretien

- Nettoyage à la main : Lavez la spatule avec de l'eau chaude et du savon doux après chaque utilisation. Rincez et séchez soigneusement.
- Lave-vaisselle : Peut être lavée dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle.
- Inspection : Vérifiez régulièrement pour tout dommage après le nettoyage.

### Dépannage

- Dommages visibles : Si votre spatule montre des signes de dommages, cessez immédiatement son utilisation et remplacez-la.
- Non-décollement : Si les aliments collent à la spatule, vérifiez si elle est propre et utilisez un peu d'huile pour faciliter le retournement.

### Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Vérifiez la réglementation locale pour les recommandations d'élimination des produits en plastique. Recyclez si possible.

### Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spatola Perforata 4 Pezzi Pan Roast PBWPG27

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la spatola perforata 4 pezzi Pan Roast PBWPG27. Questo prodotto è stato progettato per offrire prestazioni elevate in cucina, facilitando la cottura e il servire di cibi.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Questa spatola è destinata esclusivamente all'uso in cucina per la manipolazione di cibi.
- Cautela: Non utilizzare la spatola su superfici abrasive o in forni a microonde.
- Bambini: Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- Danni da calore: Non esporre la spatola a fiamme dirette o fonti di calore estremo.
- Pulizia: Assicurarsi di scollegare qualsiasi apparecchiatura collegata prima della pulizia. Utilizzare solo detergenti non abrasivi.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni spatola: 33 x 11 cm
- Manico: Ergonomico e resistente al calore
- Vantaggi: Facile da pulire, resistente alla corrosione, perfetta per grigliare e rosolare.

## 4. Installazione e Configurazione

La spatola non richiede alcuna installazione. Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare che sia in ottime condizioni. Dopo aver verificato l'integrità, è pronta per l'uso.

## 5. Operazione

Utilizzare la spatola per sollevare e girare cibi durante la cottura. Assicurarsi che il calore sia adeguato e che la spatola non venga utilizzata su superfici troppo calde. Maneggiare con attenzione e non sovraccaricare la spatola.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la spatola a mano con acqua e sapone immediatamente dopo l'uso per evitare residui di cibo.
- Non utilizzare pagliette abrasive o strumenti di pulizia aggressivi.
- Per una pulizia profonda, è possibile lavare la spatola in lavastoviglie, ma si raccomanda di posizionarla nella parte superiore.

## 7. Risoluzione dei Problemi

In caso di problemi con la spatola, controllare i seguenti punti:

- La spatola presenta deformazioni? Non utilizzare e contattare l'assistenza.
- Ci sono residui di cibo persistenti? Provare a pulirla con bicarbonato di sodio e acqua.

## 8. Smaltimento

Questo prodotto è riciclabile. Una volta che non è più utilizzabile, smaltirlo secondo le norme locali per il riciclaggio dei metalli. Non gettare il prodotto nell'ambiente.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, si prega di contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania