

# 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: PBWPG36

**(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 (Perforated)

### 1. General Information

Thank you for purchasing the 4 Pieces Pan Roast Spatula (Perforated). This high-quality kitchen tool is designed for professional and home chefs alike, making it an essential addition to any kitchen. The spatula is made with durable materials suitable for a variety of cooking methods.

### 2. Safety Information

- **General Safety:** Always use the spatula for its intended purpose. Do not misuse it or subject it to force it wasn't designed to handle.
- **Heat Resistance:** The spatula can withstand high temperatures. However, avoid direct flame contact to prevent damage.
- **Sharp Edges:** Exercise caution while handling the spatula to avoid cuts or injuries.
- **Children:** Keep out of reach of children to prevent accidents.
- **Cleaning Caution:** When cleaning, do not use abrasive cleaners that may scratch or damage the surface.
- **Stability:** Ensure the surface where you are using the spatula is stable and secure.

### 3. Product Specifications

- **Material:** Polypropylene
- **Dimensions:** 36 x 9.5 x 5 cm
- **Weight:** 0.14 kg
- **Heat Resistance:** Up to 120°C
- **Color:** Black

### 4. Setup and Installation

1. **Initial Setup:** Remove the spatula from the packaging and inspect it for any damages.
2. **Preparation:** Ensure the spatula is clean and dry before use.
3. **Storage:** Store in a dry place, preferably hanging or in a utensil holder to keep it within easy reach.

### 5. Operation

- **Loading Food:** Use the spatula to lift and turn food items delicately. Ensure you use it at an angle to slide under the food comfortably.
- **Flipping and Serving:** The perforated design allows excess liquid to drain, making it perfect for flipping and serving foods like fried items or grilled vegetables.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Hand Washing:** After each use, wash the spatula with warm soapy water. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- **Dishwasher Safe:** The spatula is dishwasher safe. Place it on the top rack for best results.
- **Inspection:** Regularly check for any signs of wear and replace immediately if damaged.

### 7. Troubleshooting

- **Stains or Odor:** If stains or odors persist, soak in a mixture of baking soda and water for 30 minutes, then wash normally.
- **Warping:** If the spatula appears to have warped due to heat exposure, it may not function effectively. Avoid using warped spatulas to prevent accidents.

### 8. Disposal

- **Environmental Consideration:** Dispose of the spatula responsibly. Polypropylene is recyclable; check local recycling facilities for the proper disposal methods.

### 9. Contact

For customer service and inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing the 4 Pieces Pan Roast Spatula. We hope it brings you joy in your cooking endeavors!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für 4-teiliges Pfannenwender-Set (Perforiert) - PBWPG36

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des 4-teiligen Pfannenwender-Sets. Dieses hochwertige Küchengerät wurde entwickelt, um Ihnen beim Kochen und Servieren zu helfen. Die Pfannenwender sind vielseitig einsetzbar und ideal für den professionellen Einsatz in Restaurants sowie für den Heimgebrauch.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass die Pfannenwender von Kindern ferngehalten werden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie die Pfannenwender nicht für extreme Temperaturen über 250 °C, um eine Beschädigung zu vermeiden.
- Verwenden Sie die Pfannenwender nicht in der Nähe von offenen Flammen oder heißen Oberflächen.
- Reinigen Sie die Pfannenwender vor dem ersten Gebrauch gründlich.
- Lagern Sie die Pfannenwender an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

### 3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Farbe: Silber
- Set enthält: 4 Pfannenwender (1 x breit, 1 x schmal, 1 x lang und 1 x perforiert)
- Länge: 30 cm - 35 cm
- Temperaturbeständig: Bis zu 250 °C
- Waschmaschinenfest: Ja

### 4. Setup und Installation

Keine spezielle Installation erforderlich. Nehmen Sie die Pfannenwender aus der Verpackung und reinigen Sie sie gründlich mit Wasser und mildem Reinigungsmittel vor dem ersten Gebrauch. Trocknen Sie die Pfannenwender gut ab und lagern Sie sie an einem geeigneten Ort.

### 5. Bedienung

- Wählen Sie den passenden Pfannenwender für die jeweilige Aufgabe (z. B. Wenden, Servieren).
- Halten Sie den Pfannenwender am Griff und führen Sie ihn vorsichtig unter die Speisen.
- Bei der Anwendung auf geröstetem oder gebratenem Fleisch den Wender langsam anheben, um ein Zerreißen der Lebensmittel zu vermeiden.
- Nach Gebrauch reinigen Sie die Pfannenwender gründlich.

### 6. Reinigung und Wartung

- Die Pfannenwender sind spülmaschinenfest. Alternativ können sie auch mit warmem Wasser und milder Seife von Hand gereinigt werden.
- Vermeiden Sie scharfe Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um Kratzer zu verhindern.
- Lassen Sie die Pfannenwender nach der Reinigung an der Luft trocknen.

### 7. Fehlerbehebung

- Problem: Pfannenwender sind verfärbt.  
Lösung: Verwenden Sie eine Mischung aus Wasser und Essig, um die Verfärbungen zu entfernen.
- Problem: Pfannenwender sind nach der Spülmaschine noch schmutzig.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Pfannenwender richtig platziert sind und führen Sie einen weiteren Reinigungsgang durch.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle. Stellen Sie sicher, dass alle Teile recycelbar sind und umweltgerecht entsorgt werden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen 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, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben!

# NL NEDERLANDS

## Handleiding voor de 4-delige Pan Rooster Spatel (Perforated)

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de 4-delige Pan Rooster Spatel (Perforated). Dit hulpmiddel is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt de perfecte combinatie van functionaliteit en duurzaamheid in de keuken.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de spatels alleen voor het bedoelde doel.
- Zorg ervoor dat het product niet in de buurt van open vuur of hittebronnen wordt gebruikt, behalve in een geschikte kookomgeving.
- Vermijd contact met scherpe randen of punten.
- Laat het product niet onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- Houd buiten bereik van kinderen.
- Controleer het product regelmatig op slijtage of schade, en vervang het indien nodig.
- Gebruik geen schurende middelen bij het reinigen om de oppervlakken te beschermen.
- Raadpleeg een professional in geval van twijfel over de veilige werking van dit product.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Kleur: Zwart
- Afmetingen: 36 cm
- Ontwerp: Perforated, voor een betere afwatering en ventilatie
- Geschikt voor: Gebruik in de keuken, met name voor het hanteren van voedsel in pannen.

### 4. Setup en Installatie

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen van de spatels.
2. Controleer de spatels op eventuele schade of defecten.
3. Voor optimaal gebruik, raden wij aan de spatels te inspecteren op beweging tijdens het gebruik. Dit kan de efficiëntie van het product verbeteren.
4. Plaats de spatels binnen handbereik van uw kookoppervlak voor een gemakkelijke toegang tijdens het koken.

### 5. Bedieningsinstructies

- Gebruik de spatel om voedsel voorzichtig om te draaien, te serveren of aan te raken tijdens het koken.
- De perforaties helpen overtollig vet en vloeistof te laten uitlekken, waardoor uw gerechten lichter en gezonder worden.
- Maak gebruik van de lange handgreep om veilig voedsel van hoge temperaturen te hanteren.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Was de spatels af met een mild schoonmaakmiddel en water na elk gebruik.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Laat het product volledig drogen voordat u het opnieuw opbergt.
- Bewaar op een droge plaats en vermijd hoge temperaturen om de kwaliteit van het product te waarborgen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Spatel voelt ongelijk aan tijdens het gebruik.  
Oplossing: Controleer of het product goed is afgesteld en geen schade heeft.
- Probleem: Voedsel plakt aan de spatel.  
Oplossing: Dit kan worden verminderd door de spatel voor gebruik licht in olie te wrijven.
- Probleem: Beschadiging of scheuren.  
Oplossing: Stop het gebruik en vervang de spatel onmiddellijk.

### 8. Afvoer

Gooi het product op een verantwoorde manier weg. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen over recycling en verantwoorde afvoer van kunststof producten.

### 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw 4-delige Pan Rooster Spatel!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula Perforada de 4 Piezas PBWPG36

## 1. Información General

Bienvenido al manual de usuario de la Espátula Perforada de 4 Piezas PBWPG36. Este producto ha sido diseñado para facilitar la manipulación de alimentos en diversas aplicaciones culinarias, asegurando calidad y eficiencia. Por favor, lea atentamente este manual antes de utilizar el producto para garantizar un uso seguro y correcto.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice la espátula solo para fines culinarios.
- Mantenga fuera del alcance de los niños para prevenir accidentes.
- No utilice la espátula en superficies de alta temperatura sin protección.
- Evite el uso de la espátula con productos químicos agresivos o abrasivos que puedan dañar el material.
- Inspeccione el producto antes de cada uso. Si observa daños o desgaste, no lo utilice y contáctenos.
- Lave las manos después de manipular la espátula para evitar contaminaciones.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

La Espátula Perforada de 4 Piezas PBWPG36 está fabricada con materiales de alta calidad para garantizar durabilidad y eficiencia en la cocina.

- Material: Nylon y acero inoxidable
- Dimensiones: 31 cm x 9 cm
- Peso: 200 g
- Resistente a temperaturas de hasta 230 °C
- Diseño perforado para facilitar el drenaje de líquidos

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire la espátula de su embalaje y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.
2. No requiere ensamblaje adicional. La espátula está lista para su uso de inmediato.
3. Enjuague la espátula bajo agua caliente antes del primer uso para eliminar posibles residuos de fabricación.
4. Coloque la espátula sobre una superficie plana y asegúrese de que esté limpia y seca antes de su uso.

## 5. Operación

- Para utilizar la espátula, simplemente deslice la superficie plana bajo el alimento que desea manipular.
- Use movimientos firmes y controlados para voltear o servir los alimentos.
- Evite aplicar presión excesiva que pueda dañar la espátula.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la espátula a mano con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- Puede utilizar un lavavajillas, siempre colocándola en la bandeja superior.
- Evite el uso de esponjas abrasivas o limpiadores agresivos.
- Seque completamente antes de guardar.

## 7. Solución de Problemas

- Si la espátula se deforma: Evite el uso en temperaturas excesivas y verifique la exposición a fuentes de calor directo.
- Si se presenta un desgaste excesivo: Reemplace el producto si se observa desgarramiento, fisuras o daño.
- Para cualquier problema no resuelto, contáctenos directamente.

## 8. Eliminación

- La espátula debe ser desechada de acuerdo con las normativas locales de reciclaje.  
- No arroje el producto a la basura común. Consulte a su municipio para obtener pautas sobre el reciclaje de plásticos y metales.

## 9. Contacto

Para más información o soporte, no dude en comunicarse con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Spatule perforée 4 pièces PBWPG36

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la spatule perforée 4 pièces PBWPG36. Ce produit est conçu pour faciliter la cuisson et la manipulation des aliments délicats sans les endommager.

## 2. Informations de sécurité

- Assurez-vous que la spatule est utilisée uniquement pour des températures ne dépassant pas 260°C.
- Ne laissez jamais la spatule sans surveillance sur des surfaces chaudes.
- Évitez le contact avec des flammes nues ou des surfaces de cuisson à haute température.
- Ne plongez pas la spatule dans des liquides chauds pour éviter les brûlures.
- Gardez la spatule hors de la portée des enfants.
- Vérifiez toujours l'intégrité de la spatule avant chaque utilisation. Si vous remarquez des dommages, ne l'utilisez pas.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Polypropylène renforcé
- Longueur : 36 cm
- Largeur : 12 cm
- Poids : 0.25 kg
- Température maximale : 260°C
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle

## 4. Configuration et installation

Aucune installation particulière n'est requise pour la spatule perforée PBWPG36. Pour une utilisation optimale :

1. Rincez la spatule à l'eau chaude avant la première utilisation.
2. Essuyez-la avec un chiffon propre.
3. Votre spatule est maintenant prête à être utilisée.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez la spatule pour retourner ou soulever les aliments délicats comme les poissons ou les légumes.
- Introduisez sous l'aliment doucement et retournez-le en douceur pour éviter de le casser.
- La perforation permet une excellente capacité d'égouttage lors de l'utilisation d'aliments frits ou marinés.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez la spatule avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Elle est également compatible avec le lave-vaisselle pour un nettoyage pratique.
- Évitez d'utiliser des abrasifs pour préserver le matériel.

## 7. Résolution des problèmes

- Si des aliments collent à la spatule, assurez-vous qu'elle est propre et bien lubrifiée avant utilisation.
- En cas de décoloration ou d'endommagement, remplacez la spatule pour éviter toute contamination.

## 8. Élimination

- En fin de vie, éliminez la spatule conformément aux réglementations locales concernant les déchets plastiques.
- Ne jetez pas dans un feu et évitez de la laisser dans la nature.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Congratulazioni per l'acquisto della spatola perforata GGM Gastro. Questo strumento è progettato per un utilizzo sicuro ed efficace in cucina, ideato per resistere a temperature elevate e facilitare la cottura con alti livelli di efficienza.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Corretto:** Utilizzare la spatola solo per scopi culinari. Non utilizzare per scopi al di fuori delle cucine commerciali o domestiche.
- **Protezione Personale:** Indossare guanti e occhiali protettivi quando si utilizzano utensili di cucina.
- **Sicurezza da Incendio:** Evitare di esporre la spatola a fiamme libere o fonti di calore diretto.
- **Manipolazione:** Non utilizzare utensili appuntiti per evitare di danneggiare la spatola.
- **Bambini:** Tenere la spatola fuori dalla portata dei bambini.
- **Controllo Danni:** Controllare periodicamente lo stato della spatola. Se presenta segni di usura, non utilizzarla.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Dimensioni:** 36 cm
- **Tipo di Spatola:** Perforata
- **Colore:** Argento
- **Caratteristiche:** Manico ergonomico, resistenza alle alte temperature.

### 4. Installazione e Montaggio

La spatola non richiede un'installazione complessa. Prima del primo utilizzo, lavare la spatola in acqua calda con detersivo per eliminare eventuali residui di fabbricazione. Asciugare bene prima dell'uso.

### 5. Funzionamento

- Utilizzare la spatola per sollevare e girare alimenti durante la cottura.
- Assicurarsi che il cibo sia ben aderente alla spatola prima di sollevarlo.
- Non utilizzare la spatola su superfici abrasive per prolungarne la vita.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la spatola dopo ogni utilizzo con spugne morbide e detergente.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare completamente per evitare la formazione di ruggine.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** La spatola sembra arrugginita.  
**Soluzione:** Pulire accuratamente e asciugare immediatamente dopo il lavaggio.
- **Problema:** Il manico è allentato.  
**Soluzione:** Controllare che il manico sia fissato correttamente, in caso contrario contattare il servizio clienti.

### 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il riciclaggio dei materiali. Non gettare nei rifiuti non riciclabili. La spatola è in acciaio inossidabile e può essere riciclata.

### 9. Contatti

Per assistenza o domande, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania