

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: PBWPG39

(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 (PBWPG39)

1. General Information

The 4 Pieces Pan Roast Spatula Perforated (PBWPG39) is designed for professional kitchens and home cooks alike. This set of four spatulas is ideal for flipping, turning, and serving a variety of dishes. Constructed with high-quality materials, these spatulas offer durability and flexibility for optimal cooking performance.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the spatula with care. Ensure hands are dry when using the spatula to maintain grip.
- **Heat Resistance:** The spatulas are designed to withstand high temperatures typically encountered in cooking. Avoid contact with open flames.
- **Food Safety:** Made from food-safe materials. Ensure the spatulas are clean before and after each use to avoid cross-contamination.
- **Care and Use:** Do not use sharp utensils on the spatulas to avoid damaging the surface. Do not leave spatulas in the pan unattended, especially at high temperatures.
- **Cleaning:** Use only non-abrasive cleaners to ensure the integrity of the spatula is maintained.

3. Product Specifications

- **Product Name:** 4 Pieces Pan Roast Spatula Perforated
- **Model Number:** PBWPG39
- **Material:** Plastic
- **Color:** Black
- **Length:** 30.5 cm
- **Width:** 8.5 cm
- **Weight (each spatula):** 100 g

4. Setup and Installation

- Unpack the spatulas from the packaging.
- Ensure all pieces are intact and there are no visible damages.
- No assembly is required. The spatulas are ready for immediate use.
- Store spatulas in a dry area, preferably in a utensil organizer or drawer to keep them clean and protected.

5. Operation

- Choose the appropriate spatula based on the size and type of food being handled.
- Use a gentle, lifting motion when flipping or turning food to prevent splatter or breakage.
- Utilize the perforated design to drain excess oil or liquid while serving.
- After use, set aside to cool before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the spatula with warm, soapy water.
- For tough stains, soak the spatula in soapy water before scrubbing.
- Avoid using steel wool or abrasive pads to protect the surface.
- Ensure the spatula is completely dry before storage to prevent moisture buildup.

7. Troubleshooting

- **Spatula warping:** Avoid exposing the spatula to prolonged high temperatures outside of cooking.
- **Difficulty flipping food:** Ensure the spatula is the right size for the food being cooked. Consider using a larger spatula for larger items.

8. Disposal

- At the end of the product's life, dispose of the spatula in accordance with local waste management regulations.
- If possible, recycle the spatula as per the recycling guidelines for plastics in your area.

9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die 4-teilig Spatel-Kochspachtel mit Löchern (PBWPG39)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb der 4-teilig Spatel-Kochspachtel mit Löchern (PBWPG39). Dieses hochwertige Küchengerät wurde entwickelt, um das Kochen zu erleichtern und Ihre kulinarischen Fähigkeiten zu verbessern.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Spatel nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Spatel von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Achten Sie beim Kochen auf heiße Flüssigkeiten, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Bei der Reinigung verwenden Sie keine scharfen oder abrasiven Reinigungsmittel, um Schäden zu vermeiden.
- Bei Beschädigungen des Produkts verwenden Sie es nicht weiter und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Farbe: Silber
- Anzahl der Teile: 4
- Perforiert: Ja
- Länge: 30 cm
- Breite: 10 cm
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie alle Teile aus der Verpackung und prüfen Sie diese auf Beschädigungen.
- Die Spatel sind gebrauchsfertig und erfordern keine Montage.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und trocken ist, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

5. Betrieb

- Verwenden Sie die Spatel, um Lebensmittel zu wenden und zu servieren.
- Die perforierte Oberfläche ermöglicht ein einfaches Abtropfen von überschüssigen Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, die Spatel während des Gebrauchs nicht überhitzen, um eine Beschädigung des Materials zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch können die Spatel in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Für eine manuelle Reinigung verwenden Sie warmes Wasser und mildes Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Spatel nach der Reinigung gut ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie die Spatel an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Wenn die Spatel einen unangenehmen Geruch abgeben, reinigen Sie diese gründlich.
- Bei Rissen oder Beschädigungen wenden Sie sich an den Kundendienst und nutzen Sie das Produkt nicht weiter.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle.
- Das Produkt kann als Metallrecyclingmaterial behandelt werden.

9. Kontakt

Für Fragen, Unterstützung oder Ersatzteile kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für die 4-teilig Spatel-Kochspachtel mit Löchern (PBWPG39) entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de 4-delige Pannerooster Spatel Set (Perforated PBWPG39)

1. Algemene Informatie

Deze 4-delige pannerooster spatel set is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en voor de liefhebber die op zoek is naar kwaliteit en duurzaamheid. De spatels zijn ideaal voor het omdraaien van voedsel in pannen, op grills of in ovens.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de spatels alleen voor hun bedoelde doeleinden.
- Houd de spatels buiten het bereik van kinderen wanneer ze niet in gebruik zijn.
- Vermijd contact met bijtende of schurende schoonmaakmiddelen.
- Controleer de spatels regelmatig op schade en vervang ze indien nodig.
- Gebruik bij het hanteren van hete pannen altijd ovenwant of hittebestendige handschoenen.
- Vermijd het gebruik van metalen spatels op anti-aanbak coatings om krassen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte: 30 cm
- Vastheid van het handvat: Ergonomisch ontwerp voor een stevige grip
- Geschikt voor hoge temperaturen: Ja
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Installatie en opstelling

1. Verwijder de spatels uit de verpakking.
2. Controleer alle spatels op eventuele schade.
3. Plaats de spatels in een droge en veilige omgeving, bij voorkeur in een lepelhouder of aan een haak aan de wand.

5. Bediening

- Gebruik de spatels om voedsel voorzichtig om te draaien, zonder de structuren of samenstellingen van het voedsel te beschadigen.
- Voor de beste resultaten, gebruik de spatels op middelhoge tot hoge temperatuur kookoppervlakken.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Spoel de spatels af met warm water na elk gebruik.
- Voor diepere reiniging kunnen de spatels in de vaatwasser worden geplaatst.
- Vermijd het gebruik van schurende sponsjes of agressieve schoonmaakmiddelen om de spatels te beschermen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Spatel is gebogen of vervormd.
Oplossing: Controleer de verwarmingsbron en vermijd oververhitting. Vervang de spatel indien nodig.
- Probleem: Spatel is moeilijk schoon te maken.
Oplossing: Laat de spatel een tijdje weken in warm zeepwater voor eenvoudigere reiniging.

8. Afvalverwerking

- Gooi beschadigde spatels weg in de reguliere afvalbak.
- Spatels kunnen worden gerecycled als het materiaal het toelaat. Controleer lokaal op recyclingprogramma's voor metalen materialen.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Espátula Perforada (PBWPG39)

1. Información General

La espátula perforada PBWPG39 está diseñada para facilitar la cocción y servir una variedad de alimentos. Ideal para parrillas, sartenes y hornos, esta herramienta de cocina es esencial para chefs y aficionados por igual.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Utilice la espátula solo para el propósito al que fue diseñada. Evite el uso sobre superficies calientes en exceso o en alimentos extremadamente fríos.
- **Cuidado al Manipular:** Al desmoldar alimentos, haga movimientos suaves para evitar daños a los utensilios y quemaduras.
- **Almacenamiento Seguro:** Almacene en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.
- **Materiales:** Asegúrese de que la espátula no esté en contacto directo con llamas abiertas.
- **Inspección Regular:** Revise regularmente la espátula para detectar signos de desgaste o daño. No use si está dañada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Longitud:** 35 cm
- **Ancho de la cabeza:** 12 cm
- **Peso:** 250 g
- **Color:** Plateado
- **Resistente al Calor:** Hasta 260°C
- **Elemento de Diseño:** Perforaciones en la cabeza para facilitar la drenación de líquidos.

4. Configuración e Instalación

La espátula perforada no requiere instalación. Antes de su uso, asegúrese de que está limpia y seca. Si es la primera vez que la utiliza, lave con agua tibia y un detergente suave, luego enjuague y seque completamente.

5. Operación

- **Uso:** Introduzca la espátula por debajo del alimento que desea voltear o servir. Eleve suavemente y gire según sea necesario.
- **Técnica:** Ideal para voltear hamburguesas, pescados y verduras. Las perforaciones permiten el drenaje de aceites y salsas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave a mano con agua tibia y detergente suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- **Secado:** Seque bien antes de almacenar.
- **Mantenimiento:** Almacene en un lugar seco y evite la exposición prolongada a la humedad.

7. Resolución de Problemas

- **Problema:** La espátula se deforma.
Solución: Asegúrese de no aplicar excesiva presión o calor. Revise si la temperatura es adecuada para su uso.
- **Problema:** Dificultad para levantar alimentos.
Solución: Verifique que la espátula esté seca y limpia. Utilice la técnica adecuada para voltear.

8. Desecho

Al final de su vida útil, dispose de la espátula de acuerdo con las regulaciones locales para la eliminación de productos metálicos. No arroje a cuerpos de agua ni en lugares no autorizados.

9. Contacto

Para más preguntas, soporte o información adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation du Spatule Perforée 4 Pièces PBWPG39

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Spatule Perforée 4 Pièces PBWPG39. Ce produit est spécialement conçu pour la cuisine professionnelle et domestique, offrant une durabilité et une polyvalence exceptionnelles.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais immerger le produit dans l'eau bouillante pendant une longue période.
- Utiliser des gants de protection si le produit est chauffé à haute température.
- Ne pas utiliser sur des surfaces abrasives pour éviter les rayures.
- Ne pas laisser d'ustensiles métalliques en contact avec des aliments acides.
- Toujours débrancher l'appareil avant de procéder à tout nettoyage ou maintenance.
- Garder hors de la portée des enfants.
- Vérifier régulièrement les outils pour détecter toute usure ou dommage.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Matériel: Acier inoxydable
- Dimensions: 35 x 8 cm
- Poids: 300 g
- Résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C
- Facile à nettoyer et résistant à la rouille

4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement le produit et vérifiez qu'il ne présente aucun dommage.
2. Lavez le spatule perforée à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et laissez sécher.
3. Placez le spatule sur un support stable et plat pour une utilisation facile.
4. Assurez-vous que l'espace de travail est propre et dégagé avant d'utiliser l'ustensile.

5. Fonctionnement

- Utilisez la spatule pour retourner, soulever ou servir des aliments chauds ou froids.
- La conception perforée permet l'évacuation des liquides excédentaires.
- Évitez d'utiliser des températures élevées directement pendant une durée prolongée.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec un détergent doux ou passez au lave-vaisselle.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives qui peuvent rayer la surface.
- Pour maintenir l'éclat de l'acier inoxydable, essuyez avec un chiffon doux après le nettoyage.

7. Dépannage

- Si la spatule présente des taches tenaces, utilisez un nettoyeur pour acier inoxydable.
- Assurez-vous que le produit ne soit pas utilisé sur des surfaces inappropriées pour éviter les dommages.
- En cas de problème persistant, veuillez contacter le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères. Veuillez suivre les restrictions locales concernant le recyclage des matériaux en acier inoxydable et utilisez un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Nous vous remercions de votre confiance dans nos produits et espérons que vous apprécierez votre expérience avec le Spatule Perforée 4 Pièces PBWPG39.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spatola Perforata per Pentole - PBWPG39

1. Informazioni Generali

Grazie per aver acquistato la Spatola Perforata per Pentole PBWPG39. Questo strumento di alta qualità è progettato per essere utilizzato in ambienti commerciali e domestici, facilitando la cottura e la manipolazione degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la spatola solo per il suo scopo previsto.
- Non utilizzare la spatola su superfici calde o in contesti che potrebbero comportare ustioni.
- Tenere la spatola fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare l'esposizione prolungata a sostanze chimiche aggressive.
- Non immergere la spatola in acqua bollente per lungo tempo per preservarne l'integrità.
- Ispezionare regolarmente la spatola per verificare la presenza di segni di usura o danni, e sostituirla se necessario.
- In caso di contatto con sostanze alimentari cambiate, sciacquare con acqua corrente.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Spatola Perforata per Pentole
- Modello: PBWPG39
- Dimensioni: 35 x 9 cm
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Resistente al calore fino a 210°C
- Facile da maneggiare e pulire
- Adatta per uso professionale e domestico

4. Installazione e Montaggio

La spatola non richiede un'installazione complessa. Seguire i passaggi seguenti:

1. Rimuovere la spatola dalla confezione.
2. Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e asciutta.
3. Tenere la spatola alla sua impugnatura e utilizzarla direttamente secondo necessità.

5. Funzionamento

- Utilizzare la spatola per girare, mescolare o sollevare alimenti durante la cottura.
- È ideale per piatti liquidi o semiliquidi, grazie ai fori che consentono il drenaggio dei liquidi.
- Assicurarsi di non forzare la spatola oltre le sue capacità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la spatola a mano con acqua e sapone neutro dopo ogni uso.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Non utilizzare la spatola in lavastoviglie per preservarne la durata.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la spatola presenta segni di ruggine, smettere di utilizzarla immediatamente e contattare il servizio clienti.
- Se la spatola si deforma o presenta crepe, sostituirla.
- Evitare l'utilizzo in caso di danni visibili.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali per il riciclaggio dei metalli. Non gettare la spatola nel normale rifiuto se possibile.

9. Contatti

Per assistenza o ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro prodotto!