

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: PFWW30

Wooden turner - closed - length: 30 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Wooden Turner - Closed Length 30 cm

1. General Information

Thank you for purchasing the Wooden Turner. This high-quality kitchen utensil is designed for professional and home chefs alike to aid in cooking, baking, and serving various dishes. The Wooden Turner is crafted from durable wood and is suitable for use with non-stick cookware.

2. Safety Information

- Always handle the Wooden Turner with clean hands to prevent cross-contamination.
- Do not expose the Wooden Turner to open flames or direct heat sources to avoid damage.
- Do not use the Wooden Turner in a blender or food processor.
- Inspect the Wooden Turner before use. Discontinue use if any cracks or splinters are observed.
- Keep the Wooden Turner away from sharp objects to maintain its integrity.
- Do not submerge in hot water or place in a dishwasher as this may warp or damage the wood.

3. Product Specifications

- Product Name: Wooden Turner
- Material: Wood
- Closed Length: 30 cm
- Weight: 0.1 kg
- Color: Natural
- Usage: Suitable for all cooking applications, particularly with non-stick surfaces

4. Setup and Installation

The Wooden Turner requires no assembly or installation. To prepare for use, simply unwrap the product, ensure it is clean and dry, and store it in a dry place until needed.

5. Operation

- To use, grasp the Wooden Turner by the handle.
- Slide the turner under the food item you wish to lift or turn.
- Apply gentle pressure to slide and lift the food whilst ensuring stability.
- Use the Wooden Turner to flip, stir, or serve as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean after each use with a soft sponge and warm soapy water. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- Rinse thoroughly and dry immediately with a soft cloth to prevent moisture absorption.
- Periodically apply food-safe mineral oil to the surface of the turner to maintain its natural finish and prevent cracking or drying.

7. Troubleshooting

- If the wood appears discolored or stained after cleaning, consider reconditioning it with food-safe mineral oil.
- For persistent odors, wipe the surface with a mixture of baking soda and water, followed by thorough rinsing and drying.

8. Disposal

When the Wooden Turner has reached the end of its lifespan, dispose of it responsibly. Since it is made of wood, it can be composted or disposed of with organic waste if local regulations allow such disposal.

9. Contact

For questions, concerns, or customer service, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Holzspatel (geschlossene Länge 30 cm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unseren Holzspatel entschieden haben. Dieser hochwertige Spatel ist ideal zum Wenden, Mischen und Servieren von Speisen. Er ist aus robustem, lebensmittelechtem Holz gefertigt und eignet sich hervorragend für Antihaft-Kochgeschirr.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie den Holzspatel nur für Lebensmittel. Vermeiden Sie den Einsatz in heißen Ölen oder Flüssigkeiten.

- Hitzebeständigkeit: Der Spatel ist hitzebeständig bis 120 °C. Verwenden Sie ihn nicht bei höheren Temperaturen, um Verformungen oder Schmelzungen zu vermeiden.

- Reinigung: Reinigen Sie den Spatel nach jedem Gebrauch sorgfältig. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die das Holz beschädigen könnten.

- Lagerung: Lagern Sie den Spatel in trockenen Bedingungen, um Schimmelbildung zu vermeiden.

- Kinder: Halten Sie den Spatel außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Hochwertiges Holz

- Länge: 30 cm

- Breite: 8 cm

- Farbe: Naturholz

- Verwendung: Ideal für alle Arten von Kochgeschirr

4. Einrichtung und Installation

Der Holzspatel benötigt keine spezielle Installation oder Montage. Er ist sofort nach dem Auspacken einsatzbereit. Bitte entfernen Sie jegliche Verpackungstoffe und prüfen Sie den Spatel auf Beschädigungen. Sollte der Spatel beschädigt sein, verwenden Sie ihn nicht und wenden Sie sich an unseren Kundenservice.

5. Bedienung

Nutzen Sie den Holzspatel zum Wenden oder Servieren von Speisen. Der ergonomische Griff sorgt für eine komfortable Handhabung. Achten Sie darauf, den Spatel nicht in extrem heißem Öl oder direkt über einer offenen Flamme zu verwenden.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie den Spatel nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspülern, da diese das Holz austrocknen können. Trocknen Sie den Spatel nach der Reinigung gründlich ab und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Spatel verformt sich oder ist spröde.

Lösung: Überprüfen Sie, ob der Spatel übermäßigen Temperaturen oder Feuchtigkeit ausgesetzt war. Lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.

- Problem: Reinigungsrückstände bleiben haften.

Lösung: Versuchen Sie, den Spatel mit einer weichen Bürste zu reinigen. Wenn nötig, verwenden Sie mildes Spülmittel.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Holzspatel gemäß den örtlichen Vorschriften für die Holzverwertung. Das Produkt ist biologisch abbaubar.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Houten Spatel (Gesloten Lengte: 30 cm)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Houten Spatel van GGM Gastro. Deze hoogwaardige spatels zijn ontworpen voor gebruik in de horeca en de voedselbereiding. De spatels zijn vervaardigd uit sterke en duurzame materialen die veilig zijn voor contact met voedsel.

2. Veiliginformatie

- Deze houten spatel is alleen bedoeld voor gebruik in de keuken.
- Gebruik de spatel niet voor hittebron of in een oven.
- Vermijd contact met scherpe objecten om schade aan de spatel te voorkomen.
- Schoonmaken met de hand is aanbevolen; gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuurmiddelen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen. Bij schade, gebruik de spatel niet en vervang deze.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Hout
- Lengte: 30 cm
- Kleur: Natuurlijke houtkleur
- Geschikt voor voedselcontact: Ja

4. Installatie en Opzet

Er is geen speciale installatie nodig voor de houten spatel. U kunt de spatel direct uit de verpakking halen en gebruiken.

5. Bediening

Gebruik de Houten Spatel voor het omroeren, opdienen en schrapen van voedsel in pannen en kookgerei. Zorg ervoor dat u de spatel gebruikt in overeenstemming met de aanbevelingen voor gebruik om de levensduur te maximaliseren.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de spatel met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd het onderdompelen van de spatel in water voor lange periodes om houtvervorming te voorkomen.
- Droog de spatel onmiddellijk af met een schone doek.
- Sla de spatel op een koele, droge plaats om Schimmel en vervorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Spatel is aangetast door water.
Oplossing: Laat de spatel volledig drogen op een koele, lichte plaats.
- Probleem: Spatel is versleten of gebroken.
Oplossing: Vervang de spatel om voedselveiligheid te waarborgen.

8. Afvoer

De houten spatel kan op een milieuvriendelijke manier worden afgedankt. Hout is biologisch afbreekbaar; gooi het daarom in de compost of deponeer het bij het grofvuil, afhankelijk van de plaatselijke richtlijnen voor afvalverwerking.

9. Contact

Neem voor vragen of opmerkingen contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula de Madera Cerrada 30 cm

1. Información General

Gracias por elegir la Espátula de Madera Cerrada de 30 cm. Este producto ha sido diseñado para ofrecerle una herramienta versátil para la cocina, ideal para mezclar, voltear y servir alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso previsto: Este producto está destinado exclusivamente para la cocina. No debe usarse para fines no culinarios.
- Manejo: Evite aplicar fuerza excesiva al usar la espátula, ya que esto puede dañar el producto o provocar lesiones.
- Temperatura: No exponga la espátula a temperaturas extremas ni la sumerja en líquidos hirviendo para evitar deformaciones.
- Limpieza: Lave la espátula a mano con agua tibia y jabón; no se recomienda el uso de lavavajillas.
- Revisiones: Inspeccione la espátula regularmente para detectar signos de desgaste o daño. En caso de encontrar alguna imperfección, deséchela de inmediato.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del producto: Espátula de Madera Cerrada
- Longitud: 30 cm
- Material: Madera
- Color: Natural
- Uso: Cocina
- Diseño: Ergonómico y ligero

4. Configuración e Instalación

La espátula no requiere instalación. Para su primer uso:

1. Antes de utilizarla, lave la espátula con agua tibia y un poco de jabón suave.
2. Seque completamente antes de usar.
3. Almacene en un lugar seco para prolongar su vida útil.

5. Operación

- Utilice la espátula para mezclar y servir alimentos.
- Asegúrese de utilizarla en utensilios de cocina que no rayen, como sartenes de cerámica o acero inoxidable, para evitar daños.
- Para voltear alimentos, colóquela lentamente por debajo del alimento y levante con suavidad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la espátula a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No sumerja en agua durante períodos prolongados.
- Se recomienda aplicar aceite mineral ocasionalmente para mantener la madera en buen estado y evitar agrietamientos.

7. Solución de Problemas

- Problema: La espátula se ha agrietado.
Solución: Si la espátula presenta grietas, deséchela y considere comprar una nueva.
- Problema: La espátula tiene un olor desagradable.
Solución: Lave nuevamente la espátula con agua y jabón y deje secar al aire en un lugar ventilado.

8. Eliminación

Para desechar la espátula, recicle el material de madera según las normativas locales de reciclaje. No la deséche en vertederos si es posible reciclar.

9. Contacto

Para consultas adicionales, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Spatule en Bois, Longueur Fermée 30 cm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre spatule en bois. Conçue pour une utilisation domestique et professionnelle, cette spatule combine durabilité et fonctionnalité pour répondre à tous vos besoins en cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas immerger la spatule dans l'eau pendant de longues périodes pour éviter le gonflement et la déformation.
- Ne pas utiliser la spatule sur des surfaces chaudes ou en contact direct avec des flammes.
- Toujours laver la spatule à la main avec un détergent doux et éviter les produits abrasifs.
- Conserver hors de portée des enfants pour éviter tout risque d'accident.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Matériau : Bois
- Longueur : 30 cm
- Utilisation : Ustensile de cuisson polyvalent pour mélanger, retourner et servir des aliments.
- Poids : léger et facile à manipuler.
- Couleur : bois naturel.
- Résistance à la chaleur : conception pour une utilisation avec des températures élevées, mais éviter le contact direct avec le feu.

4. Configuration et Installation

Aucune installation requise pour la spatule en bois. Elle est prête à l'emploi dès son acquisition. Assurez-vous de la nettoyer soigneusement avant la première utilisation.

5. Fonctionnement

Pour utiliser la spatule :

1. Placez la spatule sous les aliments que vous souhaitez manipuler.
2. Soulevez délicatement pour retourner ou servir.
3. Utilisez-la pour mélanger pendant la cuisson sans rayer vos plats.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver à la main avec de l'eau tiède et un savon doux.
- Ne pas laver au lave-vaisselle.
- Laisser sécher à l'air libre, éviter de laisser dans l'eau.
- Pour maintenir l'éclat du bois, appliquer régulièrement une huile minérale.

7. Dépannage

- Taches persistantes : frottez doucement avec du bicarbonate de soude et de l'eau.
- Une odeur désagréable : nettoyez avec du vinaigre blanc dilué et rincez soigneusement.
- Déformation : éviter l'exposition prolongée à l'eau, cela devrait préserver la forme de votre spatule.

8. Élimination

Pour éliminer la spatule, veillez à respecter les règlements locaux concernant les déchets en bois. Si la spatule est trop usée, elle peut être compostée dans un environnement approprié.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nell'utilizzo della Cucchiaino di Legno Chiuso, lunghezza 30 cm, di GGM Gastro. Questo prodotto è realizzato in legno di alta qualità, progettato per resistere alle esigenze quotidiane in cucina e per garantire prestazioni eccezionali durante la preparazione dei cibi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi alimentari.
- Non utilizzare su superfici calde come pentole o padelle calde.
- Non immergere in acqua per lunghi periodi per evitare deformazioni.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi per non danneggiare la superficie.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- In caso di danneggiamento o crepe, non utilizzare il prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Legno
- Lunghezza: 30 cm
- Tipo: Chiuso
- Utilizzo: Cucina, per mescolare e servire cibi

4. Installazione e Setup

Non è richiesta alcuna installazione particolare per questo prodotto. Prima del primo utilizzo, si consiglia di lavare il cucchiaino con acqua calda e sapone neutro, quindi di asciugarlo accuratamente.

5. Funzionamento

Per utilizzare il Cucchiaino di Legno:

- Posizionare il cucchiaino nella pentola o nel recipiente.
- Utilizzare un movimento di mescolamento delicato per evitare danni ai cibi e al recipiente.
- Dopo l'uso, sciacquare il cucchiaino per rimuovere residui di cibo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro.
- Non immergere in acqua per lunghi periodi e non lavare in lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido dopo il lavaggio.
- Per mantenere il legno in buone condizioni, applicare una piccola quantità di olio di mandorle o di oliva ogni pochi mesi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cucchiaino presenta crepe o scheggiature, interrompere l'uso.
- Se il cucchiaino emana un odore sgradevole, pulirlo accuratamente e lasciarlo asciugare completamente.
- In caso di domande o dubbi sull'utilizzo, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le norme locali. Il legno è biodegradabile, pertanto può essere smaltito con i rifiuti organici.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania