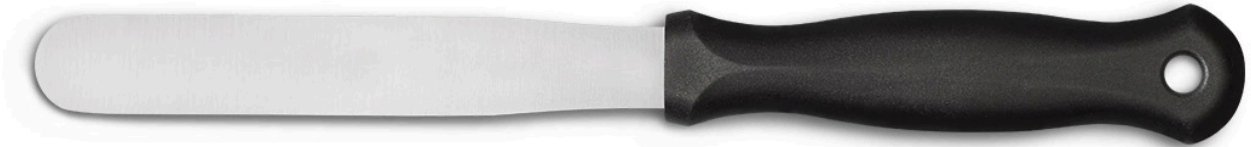


ggmgastro

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

SKU: PMP12

Palette knife - 12 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Palette Knife 12 cm (PMP12)

1. General Information

The Palette Knife 12 cm (PMP12) is a high-quality kitchen tool designed for precise spreading, lifting, and blending tasks in both professional and home kitchens. Its durable construction and ergonomic design make it an essential utensil for chefs and cooking enthusiasts alike.

2. Safety Information

- Always handle the palette knife with care to avoid injury.
- Do not leave the knife within reach of children.
- Use the knife only for its intended purpose.
- Ensure the blade is clean and free of debris before and after use.
- Do not use the knife if it is damaged or the blade is deformed.
- Store the knife in a safe place, preferably in a blade guard or a drawer with other non-sharp utensils.
- Avoid using the knife on hard surfaces as this may dull the blade.

3. Product Specifications

- Length: 12 cm
- Material: Stainless Steel (blade), Plastic (handle)
- Weight: 50 g
- Dishwasher safe: Yes
- Heat resistant: Up to 100 degrees Celsius

4. Setup and Installation

No installation is required for the Palette Knife. It is ready to use upon purchase. However, please follow these guidelines for optimal use:

- Remove the knife from its packaging.
- Ensure that the knife is clean and dry before first use.
- Store in a designated kitchen drawer or utensil holder for easy access.

5. Operation

To use the Palette Knife:

- Select the appropriate application (spreading, lifting, or blending).
- Hold the handle firmly while applying pressure on the surface with the blade.
- For best results in spreading, use a back-and-forth motion.
- For lifting or turning, slide the blade carefully under the item you wish to move and lift smoothly.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the palette knife after each use with warm, soapy water.
- A soft sponge is recommended to prevent scratching the blade.
- It is dishwasher safe; however, washing by hand will extend its lifespan.
- Dry thoroughly before storing to prevent corrosion.
- Periodically check the blade for any signs of damage or wear and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- If the blade becomes dull, use a suitable knife sharpener to restore its edge.
- If the handle is loose or cracked, discontinue use and contact customer service for assistance.
- Ensure the knife is not accidentally bent or deformed during use; if this occurs, avoid using until rectified.

8. Disposal

- When the knife reaches the end of its usable life, dispose of it responsibly.
- Wrap the blade in a protective material and place it in a waste bin designated for sharp objects.
- Check local regulations for disposal of stainless steel items.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany.

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für die Palette Knife 12 cm (PMP12)

1. Allgemeine Informationen

Dieses Produkt, das Palette Knife 12 cm (PMP12), ist ein vielseitiges Küchenwerkzeug, ideal zum Spachteln, Verstreichen und Dekorieren von Lebensmitteln. Hergestellt aus hochwertigen Materialien, bietet es Langlebigkeit und außergewöhnliche Leistung.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Halten Sie das Messer von Kindern fern. Verwenden Sie es nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Schnittverletzungen: Seien Sie beim Umgang mit der Klinge vorsichtig. Verwenden Sie eine geeignete Unterlage, um Verletzungen zu vermeiden.
- Einsatzbedingungen: Verwenden Sie das Messer nicht in der Nähe von offenen Flammen oder hohen Temperaturen.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einer sicheren Verpackung oder einem Messerblock auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Produkt vor und nach der Benutzung gründlich, um Lebensmittelübertragungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Palette Knife 12 cm (PMP12)
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Länge der Klinge: 12 cm
- Gewicht: 150 g
- Farbe: Silber, Schwarz

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Palette Knife aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf mögliche Beschädigungen.
3. Erstellen Sie einen geeigneten Arbeitsplatz, der sauber und stabil ist.
4. Lagern Sie das Messer, um sicherzustellen, dass die Klinge nicht beschädigt wird und kein Verletzungsrisiko besteht.

5. Bedienung

- Halten Sie den Griff des Messers fest und verwenden Sie die Klinge, um Zutaten gleichmäßig zu verstreichen.
- Wenden Sie sanften Druck an, um die gewünschten Ergebnisse zu erzielen.
- Reinigen Sie nach der Verwendung das Werkzeug gründlich.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Palette Knife nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie milde Seife und einen weichen Schwamm, um Rückstände zu entfernen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, die die Klinge beschädigen könnten.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Klinge ist stumpf.
Lösung: Verwenden Sie einen geeigneten Schleifstein oder bringen Sie das Messer zu einem Fachmann zum Schärfen.
- Problem: Risse oder Beschädigungen an der Klinge.
Lösung: Das Messer sofort außer Betrieb nehmen und den Hersteller kontaktieren.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Trennen Sie Metallteile von Kunststoff, wenn möglich.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anregungen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Paletmes 12 cm - PMP12

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van het Paletmes 12 cm (PMP12). Dit product is ontworpen voor zowel professionele als huishoudelijke keukens en stelt gebruikers in staat om ingrediënten efficiënt en nauwkeurig te verwerken.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit mes is scherp en moet met zorg worden behandeld om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik altijd een snijplank bij het snijden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang het mes indien nodig.
- Gebruik het mes niet bij temperaturen boven de 60°C.

3. Productspecificaties

- Lengte: 12 cm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontworpen, antislip
- Gewicht: 150 gram
- Kleur: Zilver

4. Opstelling en Installatie

Dit product vereist geen installatie. Het paletmes is onmiddellijk gebruiksklaar. Volg deze stappen voor gebruik:

1. Verwijder het mes uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen.
3. Reinig het mes voor het eerste gebruik met warm water en een milde zeep. Droog het grondig af.

5. Bediening

- Het mes kan worden gebruikt voor het smeren van boter, crèmes en andere pasta's.
- Gebruik de snijkant voor precisie en de platte kant voor het aanbrengen.
- Zorg ervoor dat je het mes onder een hoek houdt voor de beste resultaten.

6. Reiniging en Onderhoud

- Het mes is handwasbaar. Was het onmiddellijk na gebruik met warm water en zeep.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog het mes goed af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp het mes indien nodig.
- Probleem: Het handvat is los.
Oplossing: Controleer de verbindingen en moeren; draai ze indien nodig aan.
- Probleem: Verkleuring of corrosie op het mes.
Oplossing: Zorg voor goede onderhoud zoals beschreven in de reiniging en onderhoud sectie.

8. Afvoer

Bij het weggooien van het paletmes, zorg ervoor dat het mes niet kan verwonden. Wikkel het in een stevig materiaal en disposeer het volgens lokale regels voor metalen afval.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over het product, neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula 12 cm (PMP12)

1. Información General

La espátula de 12 cm (PMP12) es una herramienta de cocina diseñada para facilitar la preparación de alimentos. Ideal para mezclar, voltear y servir una variedad de comidas. Este producto es apto para usos domésticos y profesionales.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilizar únicamente para el propósito previsto.
- Superficie: Asegúrese de usar la espátula sobre superficies adecuadas para evitar daños.
- Calor extremo: No exponga la espátula a temperaturas extremas que excedan los límites recomendados.
- Cuidado con los bordes: La espátula cuenta con bordes afilados; manéjela con cuidado para evitar cortes.
- Lavado y mantenimiento: Lave manualmente la espátula después de cada uso para evitar la acumulación de bacterias. No la sumerja en agua caliente durante largos periodos.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y alejado de la humedad. Mantener fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad.
- Longitud de la hoja: 12 cm.
- Mango: Antideslizante y ergonómico.
- Peso: 150 g.
- Resistente a la corrosión: Sí.
- Apto para lavavajillas: No (se recomienda lavado a mano).

4. Configuración e Instalación

- La espátula viene lista para su uso y no requiere instalación.
- Antes de utilizarla por primera vez, lave con agua tibia y jabón suave. Enjuague y seque completamente.

5. Operación

- Utilice la espátula para mezclar, voltear o servir alimentos.
 - Para voltear alimentos, deslice la espátula cuidadosamente bajo el alimento, asegurándose de que esté completamente soportado.
- Al servir, incline la espátula para dejar caer suavemente el alimento en el plato deseado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la espátula a mano con agua tibia y jabón.
- Evite el uso de estropajos metálicos que puedan rayar la superficie.
- Seque completamente con un paño suave después de lavar para evitar manchas de agua.
- No sumergir en agua caliente durante períodos prolongados.

7. Solución de Problemas

- La espátula está descolorida: Esto puede ser resultado de la exposición a productos químicos agresivos. Lave inmediatamente con una solución suave de agua y jabón.
- El mango se suelta: Asegúrese de que no esté dañado. Si persiste el problema, contacte al servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil de la espátula, elimínela de acuerdo con la normativa local sobre residuos. La espátula de acero inoxidable puede ser reciclada.

9. Contacto

Para más información o consultas, por favor contacte:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU COUTEAU À PALETTE 12 CM (PMP12)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau à palette 12 cm (PMP12). Cet outil polyvalent est conçu pour offrir précision et confort lors de la manipulation des aliments. Idéal pour les professionnels de la restauration et les amateurs de cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Utilisez uniquement le couteau à palette pour les applications prévues. Ne pas utiliser pour couper des matériaux durs.
- Garder hors de portée des enfants: Ce produit contient des bords tranchants qui peuvent causer des blessures.
- Précautions de Manipulation: Éviter de toucher la lame lors de l'utilisation. Manipuler avec soin pour prévenir les coupures.
- Entretien de l'outil: Inspecter régulièrement l'outil pour s'assurer de l'absence de dommages. Ne pas utiliser si l'outil est altéré.
- Rangement: Ranger le couteau à palette dans un endroit sec et sécurisé, de préférence avec une protection pour la lame.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: PMP12
- Longueur de la lame: 12 cm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée: Antidérapante, ergonomique
- Poids: 150 g
- Couleur: Noir
- Utilisation: Réaliser des tâches de cuisson et de boulangerie.

4. Installation et Configuration

La configuration du couteau à palette est simple. Suivez ces étapes :

1. Déballez le couteau de son emballage.
 2. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
 3. Si nécessaire, installez un protège-lame pour un rangement en toute sécurité.
- Il n'y a pas d'assemblage requis pour ce produit.

5. Utilisation

Pour utiliser le couteau à palette :

1. Tenez fermement la poignée ergonomique.
 2. Positionnez la lame à l'angle souhaité pour votre application.
 3. Appliquez une pression uniforme en déplaçant le couteau.
- Il est parfait pour étaler, lisser et couper les préparations.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Séchage: Essuyez soigneusement avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Affûtage: Si nécessaire, affûtez la lame avec un affûteur approprié pour maintenir sa performance.

7. Dépannage

- Problème de performance: Si le couteau ne coupe pas correctement, vérifiez l'état de la lame. Si elle est émoussée, affûtez-la.
- Dommages apparents: Inspectez le couteau régulièrement pour détecter tout signe de déformation ou de dommages.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à palette avec les déchets ménagers. Contactez les services de recyclage locaux pour une élimination appropriée, en veillant à ce que la lame soit protégée.

9. Contact

Pour plus d'informations ou pour toute question, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser le couteau à palette PMP12, un outil fiable pour toutes vos préparations culinaires!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso della spatola da cucina GGM Gastro. Questo strumento è progettato per professionisti e appassionati di cucina, offrendo precise funzioni di mescolamento e raschiatura. È realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità per garantire durata e resistenza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.

- Utilizzare solo per lo scopo previsto.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare strumenti metallici su superfici antiaderenti.
- Non immergere in acqua calda o mettere in lavastoviglie; pulire a mano.
- Evitare di esercitare forza eccessiva durante l'uso per prevenire danni.
- In caso di danni, non utilizzare il prodotto; contattare l'assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza: 12 cm
- Materiale: Acciaio inox
- Uso: ideale per mescolare, raschiare e distribuire gli ingredienti
- Manico: ergonomico e antiscivolo per un utilizzo sicuro e confortevole

4. Installazione e Setup

Non è richiesta alcuna installazione specifica per la spatola. Tuttavia, si consiglia di seguire questi passaggi per garantire un utilizzo ottimale:

- Prima dell'uso, lavare la spatola con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione.
- Asciugare completamente prima dell'uso.
- Tenere a disposizione su una superficie piana e pulita.

5. Operazione

- Utilizzare la spatola per mescolare ingredienti in ciotole o pentole.
- Per raschiare, posizionare la spatola sul fondo della ciotola e muoverla con un movimento di sollevamento e abbassamento.
- Per stendere ingredienti, posizionare la spatola in posizione orizzontale e spingere delicatamente verso l'esterno.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, pulire la spatola con un panno umido o lavare a mano con acqua e sapone.
- Evitare detergenti abrasivi che possono danneggiare la superficie della spatola.
- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la spatola presenta ruggine o macchie, pulire immediatamente con un detergente non abrasivo.
- Se il manico è allentato, contattare l'assistenza per verificarne lo stato.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile, smaltire la spatola in conformità con le normative locali sui rifiuti. Componenti in acciaio possono essere riciclati. Non gettarli nei rifiuti indifferenziati.

9. Contatto

Per qualsiasi domanda o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania