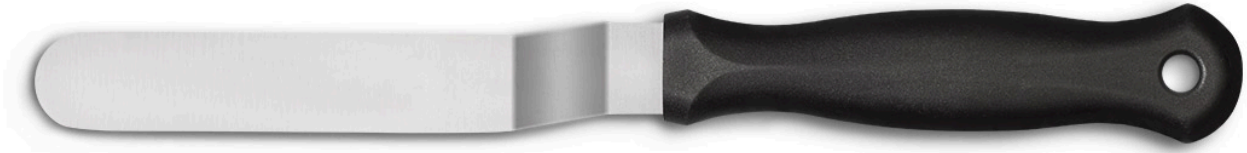


ggmgastro

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: PMP12G

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 (PMP12G)

1. General Information

The Palette Knife 12 cm (PMP12G) is a versatile kitchen tool designed for spreading, lifting, and serving food. Ideal for both professional chefs and home cooks, this knife features a sturdy stainless steel blade and a comfortable handle for ease of use.

2. Safety Information

- Usage: Always use the palette knife for its intended purpose. Avoid using it for cutting hard surfaces as it may damage the blade.
- Handling: Handle the knife with care. Ensure your hands are dry to prevent slipping.
- Storage: Store the knife in a safe location, away from children's reach. Use a blade guard or store it in a designated knife holder.
- Cleaning: After use, clean the knife immediately to prevent food residue from hardening on the blade.
- Inspection: Regularly check the blade for signs of damage. If the blade is chipped or bent, discontinue use and replace the knife.

3. Product Specifications

- Blade Length: 12 cm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Plastic
- Weight: 150 grams
- Color: Black handle with stainless steel blade

4. Setup and Installation

No installation is required for the Palette Knife 12 cm (PMP12G). It is ready to use out of the packaging.

- Step 1: Remove the knife from the packaging.
- Step 2: Ensure the knife is clean before use.

5. Operation

- Spreading: Use the flat surface of the blade to evenly spread frosting, butter, or other condiments.
- Lifting: Slide the blade under food items (such as pastries) to lift and serve without damaging the item.
- Mixing: The knife can also be used to mix ingredients in bowls or containers.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with warm soapy water after each use. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- Maintenance: Regularly check for any signs of wear on the blade and handle. To maintain the sharpness of the blade, avoid cutting hard surfaces.

7. Troubleshooting

- Blade is dull: If the blade becomes dull, gently hone it using a sharpening stone or metal file.
- Residue stuck: If food residue sticks to the blade, soak the knife in warm soapy water before cleaning.
- Loose handle: Ensure the handle is tightly attached. If it becomes loose, discontinue use and contact customer support.

8. Disposal

Dispose of the Palette Knife in accordance with local regulations regarding metal and plastic waste. For safety, wrap the blade in paper or cloth before disposal to prevent injury.

9. Contact

For further inquiries or support, contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Palette Knife 12 cm (PMP12G)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Palette Knife 12 cm (PMP12G). Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine präzise Kontrolle beim Arbeiten mit verschiedenen Materialien zu bieten. Egal, ob Sie in der Gastronomie oder in der Backkunst tätig sind, dieses vielseitige Werkzeug wird Ihre Arbeit erleichtern und verbessern.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge von Kindern fern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Haut und Augen.
- Bei Beschädigungen am Messer oder der Klinge nicht verwenden.
- Achten Sie auf eine sichere Handhabung und verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage.
- Reinigen Sie das Messer regelmäßig, um Bakterienwachstum zu verhindern.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, nachdem es gereinigt wurde.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Palette Knife 12 cm (PMP12G)
- Klingenlänge: 12 cm
- Material: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 0,1 kg
- Anwendung: Ideal zum Verteilen, Glätten und Dekorieren

4. Setup und Installation

- Zunächst die Verpackung entfernen und das Palette Knife auf Beschädigungen oder Mängel prüfen.
- Es sind keine speziellen Installationsschritte erforderlich. Das Messer ist sofort einsatzbereit.
- Bei der Verwendung halten Sie den Griff sicher und verwenden Sie eine passende Unterlage.

5. Betrieb

- Das Messer in einem 30- bis 45-Grad-Winkel halten, um optimale Ergebnisse beim Verstreichen und Glätten zu erzielen.
- Für beste Ergebnisse sufen Sie mit sanften Bewegungen, um Druckstellen oder Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um die Lebensdauer zu verlängern.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Palette Knife nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um die Klinge nicht zu zerkratzen.
- Trocknen Sie das Messer gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer in einem trockenen Umfeld, um Korrosion zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Sollte das Messer nicht gut schneiden, prüfen Sie, ob die Klinge sauber ist und möglicherweise eine gründliche Reinigung erforderlich ist.
- Überprüfen Sie den Zustand des Griffs und der Klinge auf Risse oder Beschädigungen. Im Zweifelsfall bitte nicht verwenden und den Kundendienst kontaktieren.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden Vorschriften für Metallabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass die Klinge bei der Entsorgung nicht gefährlich ist. Verpacken Sie scharfe Kanten sicher, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Paletmes 12 cm (PMP12G)

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Paletmes 12 cm (PMP12G). Dit hoogwaardige keukengereedschap is ontworpen voor zowel professionele koks als thuischefs en biedt perfecte controle en precisie bij het opmaken en serveren van gerechten. Het mes is vervaardigd van duurzame materialen en geschikt voor intensief gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit mes is uitsluitend bedoeld voor voedselbereiding. Gebruik het mes niet voor andere doeleinden, zoals het snijden van harde materialen of het openen van verpakkingen.
- Snijwonden: Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes. Het lemmet is scherp en kan snijwonden veroorzaken. Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Opslag: Bewaar het mes op een veilige en stabiele locatie, zoals een messenblok of een magnetische strip, om ongelukken te voorkomen.
- Reiniging: Reinig het mes altijd na gebruik. Vermijd de vaatwasser, aangezien dit het lemmet kan beschadigen.
- Inspectie: Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage aan het lemmet en handgreep. Gebruik het mes niet als het beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Merk: GGM Gastro
- Model: PMP12G
- Lengte lemmet: 12 cm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Materiaal handgreep: Ergonomisch kunststof

4. Setup en installatie

1. Ontpakken: Haal het mes voorzichtig uit de verpakking. Controleer de staat van het mes.
2. Opslag: Zorg voor een veilige opslaglocatie. Plaats het mes op een messenblok of op een magnetische strip.
3. Stel een juiste werkplek in: Zorg ervoor dat uw werkruimte schoon en goed verlicht is voordat u het mes gaat gebruiken.

5. Gebruik

- Houd de handgreep stevig vast terwijl u snijdt.
- Gebruik een snijplank voor een stabiele ondergrond.
- Snijd met een gelijkmatige druk en laat het mes het werk doen.
- Na gebruik, reinig het mes en berg het goed op.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Was het mes met warm water en milde zeep.
- Gebruik een zachte spons of doek om het lemmet schoon te maken.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Controleer het lemmet regelmatig op scherpe randen en slijp indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Mes is niet scherp: Slijp het lemmet met een geschikte slijper.
- Beschadigingen aan het lemmet: Stop met het gebruik van het mes en neem contact op met de klantenservice voor vervanging.
- Handgreep komt los: Controleer de bevestigingen en schroeven. Als de handgreep los blijft, neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

- Gooi dit product niet bij het gewone huisafval. Lever het in bij een speciaal afvalpunt of bij de gemeentelijke inzamelingspunten voor metaal.
- Zorg ervoor dat u het mes correct afvoert in overeenstemming met de lokale wetgeving en milieuregels.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para Espátula de Paleta de 12 cm (PMP12G)

1. Información General

Gracias por elegir la Espátula de Paleta de 12 cm (PMP12G). Este utensilio de cocina es ideal para mezclar, extender y servir comidas. Diseñado con materiales de alta calidad, combina durabilidad y funcionalidad.

2. Información de Seguridad

- Este producto debe ser utilizado únicamente para los fines previstos, en condiciones adecuadas.
- No utilizar la espátula en superficies calientes o directamente sobre fuego.
- Mantener fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
- No utilizar si se encuentra dañado o desgastado.
- Lavar antes de su primer uso.
- Evitar el uso de utensilios metálicos para prevenir daños en la superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 12 cm de longitud
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante y ergonómico
- Color: Plateado

4. Configuración e Instalación

La Espátula de Paleta está lista para usar sin necesidad de instalación. Retire el producto del embalaje. Asegúrese de que esté limpio antes de usarlo.

5. Funcionamiento

La Espátula de Paleta se puede utilizar para mezclar, raspar o servir alimentos. Sumerja la espátula en el alimento deseado y utilice su diseño ergonómico para un manejo fácil y efectivo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la espátula a mano con agua caliente y jabón.
- Puede ser lavada en el lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para prolongar la vida útil.
- Seque completamente antes de almacenarla para evitar la corrosión.

7. Resolución de Problemas

- Si la espátula se deforma: evite el contacto con superficies calientes y revise el uso adecuado.
- Para manchas persistentes: utilice una solución de vinagre y agua para eliminar las manchas.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, asegúrese de reciclar los materiales correspondientes. Consulte las regulaciones locales de residuos para una eliminación adecuada.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestra Espátula de Paleta de 12 cm. Esperamos que le brinde un excelente rendimiento en su cocina.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Spatule Palette 12 cm (PMP12G)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre spatule palette de 12 cm (PMP12G). Ce produit est conçu pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité et de performance. Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Utilisez la spatule uniquement pour les applications prévues, telles que la cuisson, le retournement et le service des aliments.
- Attention à la Chaleur: Évitez le contact direct avec les flammes ou les surfaces de cuisson très chaudes. Ne laissez pas la spatule en contact avec des surfaces chaudes sans surveillance.
- Manipulation: Évitez d'utiliser la spatule avec des ustensiles pointus ou abrasifs pour prévenir les dommages.
- Stockage: Rangez la spatule dans un endroit sec et propre pour éviter toute contamination.
- Surveillance des Enfants: Tenir hors de portée des enfants. Ne pas laisser les enfants utiliser la spatule sans supervision.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Longueur: 12 cm
- Poignée: Ergonomique
- Usage: Ustensile de cuisine pour tous les types d'aliments

4. Installation et Mise en Place

- Déballage: Retirez le produit de son emballage en veillant à ne pas rayer la surface de la spatule.
- Vérification: Inspectez le produit pour vous assurer qu'il est exempt de dommages.
- Utilisation immédiate: La spatule est prête à l'emploi dès sa sortie de l'emballage. Aucun montage ou installation supplémentaire n'est requis.

5. Fonctionnement

- Utilisation: Utilisez la spatule pour retourner ou soulever des aliments pendant la cuisson. Sa conception ergonomique permet une prise en main confortable, facilitant la manipulation des aliments.
- Compatibilité: Convient pour une utilisation sur des surfaces antiadhésives, en veillant à ne pas rayer la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation: Lavez la spatule à la main avec de l'eau chaude savonneuse ou placez-la dans le lave-vaisselle.
- Séchage: Essuyez la spatule avec un chiffon doux pour éviter les taches d'eau.
- Stockage: Évitez de ranger la spatule en contact avec d'autres ustensiles pour prévenir les rayures.

7. Dépannage

- Usure: Si la spatule présente des signes d'usure ou de dommages, cessez de l'utiliser immédiatement.
- Difficultés d'utilisation: Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation, consultez la section "Contact" ci-dessous pour obtenir de l'aide.

8. Élimination

- Matières Recyclables: La spatule est fabriquée en acier inoxydable, qui est recyclable. Veuillez vous conformer aux règlements locaux concernant le recyclage des métaux.
- Déchets Non Recyclables: Éliminez l'emballage en respectant les instructions de tri des déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant le produit, veuillez contacter notre service client :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi GGM Gastro. Nous espérons que vous apprécierez votre spatule palette de 12 cm.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spatola 12 cm - PMP12G

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la spatola PMP12G. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina e rappresenta un'aggiunta indispensabile agli utensili di ogni chef. Realizzata con materiali di alta qualità, garantisce durata e robustezza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente per il fine previsto.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare utensili metallici su superfici antiaderenti per evitare graffi.
- Non esporre a fonti di calore elevate.
- Verificare che non ci siano danni visibili prima dell'uso; in caso contrario, non utilizzare.
- Pulire la spatola dopo ogni utilizzo per prevenire la proliferazione batterica.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza: 12 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, in plastica resistente al calore
- Peso: 100 grammi

4. Installazione e Montaggio

La spatola non richiede alcuna installazione. Si consiglia di rimuoverla dalla confezione e lavarla prima del primo utilizzo. Assicurarsi che sia asciutta prima di riporla negli utensili da cucina.

5. Funzionamento

Utilizzare la spatola per girare, sollevare e servire cibi. Assicurarsi di mantenere una presa salda sul manico per evitare scivolamenti durante l'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e detergente delicato.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Asciugare bene dopo il lavaggio per evitare macchie o ossidazione.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la spatola presenta segni di corrosione, contattare il servizio clienti.
- In caso di difficoltà nell'uso, rivedere le tecniche di cottura e manipolazione degli alimenti.

8. Smaltimento

La spatola è realizzata principalmente in acciaio inossidabile, che può essere riciclato. Si consiglia di smaltirla secondo le normative locali riguardanti il riciclaggio dei metalli.

9. Contatti

Per assistenza o ulteriori domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania