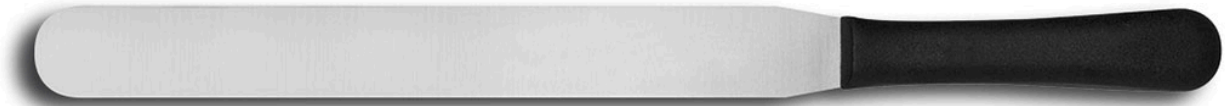


ggmgastro

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: PMP300

Palette knife - 30 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Palette Knife 30 cm (PMP300)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Palette Knife 30 cm (PMP300). This high-quality kitchen tool is designed for both professional and home use, ideal for tasks such as spreading, smoothing, and lifting food items. The Palette Knife is constructed with durable materials, ensuring longevity and optimal performance.

2. Safety Information

- **Intended Use:** The Palette Knife is intended for use in kitchen applications only. Do not use for any unintended purposes to prevent injury.
- **Sharp Edge Caution:** The blade is sharp. Handle with care to avoid cuts or injuries. Always use the knife with the blade facing away from your body.
- **Storage:** Store the Palette Knife in a safe place, ideally in a knife block or sheath, to prevent accidental cuts and to protect the blade.
- **Supervision:** Keep out of reach of children. If children are assisting in the kitchen, ensure they are supervised at all times when using kitchen tools.

3. Product Specifications

- **Product Name:** Palette Knife 30 cm
- **Model Number:** PMP300
- **Material:** Stainless Steel Blade with Plastic Handle
- **Blade Length:** 30 cm
- **Weight:** 200 grams
- **Color:** Silver Blade with Black Handle

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the Palette Knife from the packaging. Ensure that no pieces are missing or damaged.
2. **Preparation:** Before first use, wash the Palette Knife with warm soapy water and dry thoroughly.
3. **Storage Setup:** For optimal storage, consider using a magnetic knife strip, knife block, or drawer organizer to keep the knife safely stored.

5. Operation

- **Using the Knife:** For best results, hold the handle firmly while applying even pressure with the blade to spread, lift, or smooth various food items.
- **Angle of Use:** Maintain a slight angle between the blade and the surface you are working on to achieve better control and performance.
- **Cleaning During Use:** Clean off any food residue from the blade periodically to maintain hygiene and performance.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Hand wash with warm water and mild detergent immediately after use. Avoid using abrasive cleaners or steel wool, as these can damage the blade.
- **Drying:** Dry the Palette Knife thoroughly with a soft cloth to prevent water spots.
- **Storage Maintenance:** Ensure the knife is stored in a safe location to protect the blade and ensure longevity.

7. Troubleshooting

- **Blade Sticking:** If the blade sticks to food, ensure the surface is clean and maintain a slight angle when using.
- **Dull Blade:** If the knife becomes dull, consider sharpening it using a whetstone or professional sharpening tool.
- **Handle Wear:** Inspect the handle regularly for signs of wear or damage. Replace the knife if the handle becomes loose or breaks.

8. Disposal

Dispose of the Palette Knife responsibly. If the knife is damaged beyond repair, wrap it securely in cardboard to prevent injury and dispose of it in accordance with local disposal regulations.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

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

Thank you for choosing our Palette Knife. Enjoy your culinary adventures!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Palette Knife 30 cm (PMP300)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Palette Knife 30 cm (PMP300) entschieden haben. Dieser hochwertige Schneider ist ideal für die Verarbeitung von Lebensmitteln in der Gastronomie sowie für den professionellen Einsatz in Küchen.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Nur für den vorgesehenen Gebrauch nutzen.
- Aufbewahrung: Das Messer sollte an einem sicheren Ort gelagert werden, fern von Kindern.
- Schnittgefahr: Achten Sie beim Arbeiten mit dem Messer stets auf Ihre Finger.
- Reinigung: Vor und nach dem Gebrauch reinigen, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Beschädigungen: Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
- Geräusentwicklung: Verwenden Sie beim Arbeiten zusätzliche Geräuschschutzmaßnahmen, wenn notwendig.
- Hygiene: Halten Sie das Produkt sauber und hygienisch, insbesondere bei der Verarbeitung von Lebensmitteln.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Palette Knife 30 cm (PMP300)
- Material: Edelstahl
- Gesamtlänge: 30 cm
- Klingenlänge: 24 cm
- Gewicht: 500 g

4. Setup und Installation

1. Entfernen Sie das Palette Knife vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, ob das Produkt unbeschädigt ist.
3. Lagern Sie das Messer an einem geeigneten Ort (z.B. ein Messerblock oder ein magnetischer Messerhalter).
4. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und aufgeräumt ist, bevor Sie mit der Verwendung beginnen.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer an den ergonomischen Griffen.
- Verwenden Sie das Messer für das gleichmäßige Verteilen und Glätten von Lebensmitteln.
- Vermeiden Sie es, zu viel Kraft auszuüben, um unerwünschte Schnitte oder Beschädigungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Palette Knife nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -geräte, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren und trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer ist stumpf.
Lösung: Messer mit einem Wetzstein oder einem speziellen Messerschleifer nachschärfen.
- Problem: Klinge wirkt beschädigt oder rostig.
Lösung: Messer nicht verwenden und umgehend einen Fachmann zur Inspektion kontaktieren.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Palette Knife entsprechend den örtlichen Vorschriften für Elektro- oder Metallabfälle. Lassen Sie das Messer nicht in den Hausmüll.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Palette Knife 30 cm (PMP300)

1. Algemene Informatie

De PMP300 Palette Knife is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en de keuken. Ideaal voor het eenvoudig en efficiënt verspreiden van ingrediënten, het decoreren van taarten en het werken met verschillende soorten voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat het mes niet in de keuken of buiten het gezichtsveld van kinderen wordt gelaten.
- Controleer het mes regelmatig op schade of slijtage; vervang indien nodig.
- Gebruik altijd handbescherming wanneer u het mes hanteert, vooral bij het snijden of schrapen van scherpe randen.
- Vermijd het gebruik op harde, onverantwoordelijke oppervlakken om schade aan het mes en de ondergrond te voorkomen.
- Reinig het mes altijd grondig na gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 30 cm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal) blad met een ergonomische kunststof handgreep
- Gewicht: 200 g
- Gebruikstemperatuur: Geschikt voor temperaturen tot 120 °C

4. Installatie en Setup

1. Verwijder het mes uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats het mes op een stevige, vlakke ondergrond voor gebruik.
3. Zorg ervoor dat de handgreep comfortabele grip biedt. Test de grip door te controleren of u het mes stevig en veilig kunt vasthouden.
4. Gewone installatie is niet nodig, maar zorg ervoor dat het mes op een veilige en toegankelijke plek wordt opgeborgen wanneer het niet in gebruik is.

5. Bediening

- Gebruik het mes met een stevige, gecontroleerde beweging om ingrediënten te verspreiden of te snijden.
- Voor het verspreiden van taart- of botercrème, houd het mes onder een lichte hoek voor een gelijkmatige verdeling.
- bij het schrapen van oppervlakken, gebruik een schrapende beweging en druk zachtjes naar beneden om schade aan de ondergrond te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm zeepsop en een spons.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of stalen wrijfdoeken om krassen op het mes te voorkomen.
- Droog het mes goed af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plek, bij voorkeur in een mesbeschermer of op een messtandaard om schade aan het blad te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is en vervang of slijp indien nodig.
- Probleem: Roest op het mes.
Oplossing: Reinig het mes grondig, droog het goed af en bewaar het in een droge omgeving.
- Probleem: Handgreep is los.
Oplossing: Controleer of de schroeven stevig zijn; draai ze stevig aan of neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

Houd rekening met de lokale regelgeving voor het afvoeren van metalen producten. Roestvrij staal kan vaak worden gerecycled. Neem het mes mee naar een recyclingpunt of een lokale afvalverwerkingsfaciliteit die metalen accepteert.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, 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 de 30 cm (PMP300)

1. Información General

La espátula de 30 cm (PMP300) es una herramienta esencial para la cocina profesional y doméstica, diseñada para facilitar la mezcla, voltear y servir alimentos. Fabricada con materiales de alta calidad, esta espátula es duradera y eficiente.

2. Información de Seguridad

- Utilice la espátula solo para el propósito previsto.
- Mantenga la espátula lejos del alcance de los niños.
- Evite el contacto con superficies afiladas o calientes que puedan dañar la espátula.
- No sumergir la espátula en agua hirviendo ni exponerla a temperaturas extremas.
- Inspeccione la espátula regularmente en busca de desgaste y reemplace si es necesario.
- No utilizar detergentes agresivos o abrasivos que puedan dañar el revestimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Longitud: 30 cm
- Peso: 300 g
- Color: Plateado
- Uso: Cocina, repostería y servicio de alimentos

4. Configuración e Instalación

- La espátula no requiere instalación. Simplemente retire la espátula del empaque y lávela antes de usarla por primera vez.
- Asegúrese de que esté completamente seca antes de almacenar.

5. Operación

- Sostenga la espátula por el mango y utilícela para mezclar, voltear o servir alimentos según sea necesario.
- Para voltear alimentos, deslice la espátula debajo del alimento y levante suavemente.
- Para mezclar, use la espátula en un movimiento envolvente para asegurar una mezcla uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la espátula a mano con agua tibia y jabón suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Se puede lavar en el lavavajillas, aunque se recomienda el lavado a mano para prolongar la vida útil del producto.
- Seque bien antes de guardar.

7. Solución de Problemas

- Si la espátula muestra signos de corrosión, revise su limpieza y almacenamiento.
- Si el mango se siente suelto, asegúrese de que no haya acumulación de residuos que impidan un uso adecuado.
- Si observa cualquier daño visible, deje de usar la espátula y considere reemplazarla.

8. Eliminación

- La espátula de acero inoxidable puede ser reciclada. Llévela a un centro de reciclaje adecuado para metales.
- No la deseche en la basura común. Asegúrese de que sea desechada adecuadamente para proteger el medio ambiente.

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour la spatule 30 cm (PMP300)

1. Informations générales

La spatule de 30 cm (PMP300) est un outil essentiel pour les chefs professionnels et les passionnés de cuisine. Conçue pour résister à une utilisation intensive, elle est fabriquée avec des matériaux de haute qualité pour garantir durabilité et performance.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : La spatule doit être utilisée uniquement pour des tâches telles que le retournement, le mélange ou le service des aliments.
- Précautions d'utilisation : Ne pas utiliser pour couper ou effectuer des tâches pour lesquelles elle n'est pas conçue. Évitez d'exposer la spatule à des températures extrêmes.
- Rangement : Gardez la spatule hors de portée des enfants lorsque non utilisée. Rangez-la dans un endroit sec pour éviter toute corrosion.
- Inspection régulière : Vérifiez régulièrement l'état de la spatule pour détecter d'éventuels signes d'usure ou de dommages. Ne pas utiliser si endommagée.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : PMP300
- Longueur : 30 cm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique, en plastique anti-dérapant
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 200°C
- Poids : 200 g

4. Installation et montage

1. Déballage : Retirez la spatule de son emballage et inspectez-la pour détecter d'éventuels dommages.
2. Lavage : Lavez la spatule à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Stockage : Placez la spatule dans un rangement adapté, à l'abri de l'humidité.

5. Fonctionnement

- Utilisation normale : Utilisez la spatule pour retourner ou soulever des aliments dans une poêle ou un plat. Tenez fermement la poignée ergonomique pour un meilleur contrôle.
- Compatibilité avec les ustensiles : La spatule peut être utilisée avec des surfaces antiadhésives sans risque de rayer.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez la spatule à la main ou au lave-vaisselle après chaque utilisation. Utilisez une éponge douce pour éviter de rayer la surface.
- Désinfection : Pour un nettoyage en profondeur, désinfectez la spatule avec un mélange d'eau et de vinaigre blanc.
- Séchage : Séchez soigneusement la spatule avant de la ranger pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Problèmes de collage : Si des aliments collent à la spatule, assurez-vous que la surface est bien huilée ou qu'il y a suffisamment de liquide dans la poêle.
- Dommages de la spatule : Si la spatule se plie ou se casse, cessez immédiatement son utilisation et remplacez-la.

8. Élimination

Ne jetez pas la spatule dans les déchets ménagers. Recyclez le matériau en acier inoxydable et le plastique de la poignée dans les filières appropriées de recyclage.

9. Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service clientèle :
- Email : info@gmgastro.com
 - Téléphone : 0800 7000 220
 - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spatola 30 cm PMP300

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la spatola 30 cm PMP300. Questo strumento è progettato per una varietà di applicazioni culinarie, ideale per mescolare, raschiare e porzionare. Realizzata con materiali di alta qualità, la spatola assicura durata e prestazioni eccellenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo corretto: Utilizzare la spatola solo per le funzioni previste. Non usare per applicazioni non alimentari.
- Controllo prima dell'uso: Verificare che la spatola non presenti danni o deformazioni. In caso di danni, non utilizzarla e contattare il produttore.
- Superfici calde: Evitare il contatto diretto con superfici molto calde, in quanto la spatola può danneggiarsi o bruciare.
- Lavaggio: Pulire con acqua e sapone. Non usare spugne abrasive per evitare graffi.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e la pulizia.
- Non immergere in liquidi: Non lasciare la spatola immersa in liquidi per lunghi periodi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: PMP300
- Lunghezza: 30 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Plastica ergonomica
- Resistenza al calore: Fino a 200°C
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Peso: 200 g

4. Installazione e Configurazione

La spatola è pronta all'uso senza necessità di installazione. Assicurarsi che sia pulita prima del primo utilizzo. Rimuovere eventuali etichette o imballaggi.

5. Operazione

- Prendere la spatola per il manico.
- Utilizzare la parte piatta per mescolare o raschiare ingredienti in pentole o ciotole.
- Per utilizzare come porzionatrice, inclinare la spatola e utilizzare la lunghezza per ottenere porzioni uniformi.
- Assicurarsi di risciacquare la spatola tra ingredienti di diversi tipi per evitare contaminazioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Può essere lavata in lavastoviglie.
- Asciugare completamente la spatola prima di riporla, per evitare la formazione di ruggine o batteri.

7. Risoluzione dei Problemi

- Corrosione: Se si notano segni di ruggine, pulire delicatamente con una spugna fine e asciugare bene.
- Danni: Se il manico è allentato o la spatola presenta crepe, non utilizzare e contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire la spatola in accordo con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Non disperdere il prodotto nell'ambiente. Gli oggetti in acciaio inossidabile possono essere riciclati.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania