

# ggmgastro

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

## SKU: PMP30G

### Palette knife - 30 cm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Palette Knife 30 cm (PMP30G)

### 1. General Information

The GGM Gastro Palette Knife is designed for a variety of kitchen tasks including spreading, smoothing, and lifting food items. Made of high-quality materials, this tool is perfect for both professional chefs and home cooks.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use the palette knife for its intended purpose. Do not use it for cutting hard materials.
- Blade Care: The blade is sharp. Handle with care to avoid cuts. Always store the knife in a safe place.
- Child Safety: Keep out of reach of children.
- Cleaning Safety: Use caution when cleaning to avoid injury from sharp edges.
- Storage: Store in a dry area to prevent rust and deterioration.

### 3. Product Specifications

- Length: 30 cm
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Plastic
- Color: Black

### 4. Setup and Installation

The palette knife comes fully assembled and ready for use. Simply remove the knife from its packaging. Ensure that the blade is clean before use.

### 5. Operation

To use the palette knife:

1. Hold the knife by the handle.
2. Use the blade to spread, lift, or smooth the food item as needed.
3. For best results, apply even pressure and angle the blade according to the task.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife in warm soapy water to prevent food residue buildup.
- Rinse thoroughly and dry immediately to avoid rust.
- Do not place in the dishwasher; hand wash only.
- Regularly inspect the knife for any signs of damage.

### 7. Troubleshooting

- If the blade becomes dull: Use a sharpening stone or professional sharpening service.
- If the handle becomes loose: Contact customer service for assistance.
- If rust appears: Remove rust using a mild abrasive and re-season the blade with oil.

### 8. Disposal

Dispose of the palette knife responsibly. Do not place it in regular recycling due to the sharp blade. Wrap it securely before discarding to prevent injury. For any inquiries regarding recycling, please contact your local waste management service.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für die Palette Knife 30 cm (PMP30G)

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zum Benutzerhandbuch für das Palette Knife 30 cm. Dieses hochwertige Küchengerät ist speziell für das Glätten, Verteilen und Dekorieren von Lebensmitteln entwickelt worden und erfüllt alle geltenden Sicherheitsstandards.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Palette Knife ist ausschließlich für den vorgesehenen Gebrauch konzipiert.
- Schutz: Bitte verwenden Sie eine geeignete Schutzausrüstung, insbesondere wenn Sie mit heißen oder scharfen Gegenständen arbeiten.
- Kindersicherheit: Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Zustand überprüfen: Überprüfen Sie vor jeder Verwendung das Produkt auf Beschädigungen. Verwenden Sie es nicht, wenn es beschädigt ist.
- Reinigung: Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um Hygiene und Sicherheit zu gewährleisten.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Palette Knife 30 cm (PMP30G)
- Material: Edelstahl
- Länge: 30 cm
- Breite: 5 cm
- Gewicht: 200 g
- Besonderheiten: Ergonomischer Griff, rostfrei, spülmaschinenfest.

### 4. Einrichtung und Installation

Das Palette Knife erfordert keine spezielle Installation. Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie es bitte gründlich mit warmem Wasser und Reinigungsmittel ab. Trocknen Sie das Knife gut ab, um Wasserrückstände zu vermeiden.

### 5. Betrieb

- Halten Sie das Palette Knife stets in einem sicheren, stabilen Umgang.
- Verwenden Sie es, um Teig oder andere Zutaten gleichmäßig zu verteilen.
- Bei der Dekoration von Lebensmitteln verwenden Sie meist sanfte Bewegungen, um ein gleichmäßiges Finish zu erreichen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Palette Knife nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Es ist auch spülmaschinenfest, jedoch wird empfohlen, es von Hand zu waschen, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Trocknen Sie es sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu vermeiden.

### 7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Knife ist rostig.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Knife nach der Reinigung vollständig trocken ist.
- Problem: Der Griff ist locker.  
Lösung: Überprüfen Sie die Verbindung und ziehen Sie gegebenenfalls die Schrauben nach.

### 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Palette Knife gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl-Recycling. Entsorgen Sie es nicht im normalen Hausmüll.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für das Palette Knife 30 cm entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und Backen!

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Palette Knife 30 cm (PMP30G)

### 1. Algemene Informatie

Deze palette knife is ontworpen voor professionele en creatieve toepassing in de keuken. Met een lemmetlengte van 30 cm is het ideaal voor het verspreiden, schrapen en decoreren van verschillende ingrediënten.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik van de messen: Gebruik het mes alleen voor de beoogde doeleinden om verwondingen te voorkomen.
- Kinderen: Houd het product buiten bereik van kinderen.
- Schade: Controleer het mes regelmatig op slijtage of schade. Gebruik het mes niet als het beschadigd is.
- Opslag: Bewaar het mes op een veilige plaats en gebruik een mesbeschermer indien beschikbaar.

### 3. Productspecificaties

- Lengte lemmet: 30 cm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handgreep: Kunststof met anti-slip grip
- Gewicht: 300 gram
- Geschikt voor: Professioneel en thuisgebruik
- Temperatuurbestendigheid: Tot 200 graden Celsius

### 4. Installatie en Opstelling

Dit product vereist geen installatie. Zorg ervoor dat de werkruimte schoon en vrij van obstakels is. Voor optimaal gebruik, zorg ervoor dat de handgreep en het lemmet droog en schoon zijn.

### 5. Bediening

1. Houd de handgreep stevig vast met een natuurlijke greep.
2. Gebruik de punt van de mes om te schrapen of te verspreiden.
3. Voor decoratie, gebruik een vloeiende beweging voor een gelijkmatige verdeling.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes direct na gebruik met warm zeepwater.
- Gebruik geen schurende schoonmiddelen om schade aan het lemmet en de handgreep te voorkomen.
- Droog het mes grondig af na het reinigen en bewaar het op een droge plaats.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes is niet scherp  
Oplossing: Gebruik een slijpsteen of breng het naar een professionele slijper.
- Probleem: Rustvorming  
Oplossing: Reinig het mes goed en gebruik een olie om het te behandelen.

### 8. Afvoer

Dit product moet worden afgevoerd in overeenstemming met de lokale wetgeving voor afvoer van metalen en kunststof.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula de 30 cm - PMP30G

## 1. Información General

La espátula de 30 cm PMP30G está diseñada para facilitar la manipulación y el servicio de alimentos en entornos culinarios profesionales y domésticos. Su diseño resistente y ergonómico la convierte en una herramienta esencial en la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para la manipulación de alimentos. No utilice la espátula para fines no gastronómicos.
- Prevención de lesiones: Evite el contacto con bordes afilados. Mantenga la espátula fuera del alcance de los niños.
- Mantener la limpieza: Lave la espátula antes y después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.
- Almacenamiento seguro: Guarde la espátula en un lugar seco y seguro. No se recomienda el uso de este producto en altas temperaturas o en contacto con fuentes de calor directo.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Longitud: 30 cm
- Peso: 200 g
- Color: Plateado
- Uso: Profesional y doméstico

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere un montaje específico para la espátula. Simplemente retire el producto de su embalaje y esté listo para usar. Asegúrese de inspeccionar la espátula en busca de cualquier defecto antes de su primer uso.

## 5. Funcionamiento

- Sostenga la espátula por el mango ergonómico.
- Utilice la hoja plana para girar, voltear o servir alimentos.
- Para desplazar ingredientes, deslice la espátula debajo de ellos y levante suavemente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave a mano con agua tibia y detergente suave. Se puede utilizar un esponja suave para eliminar residuos. No se recomienda el uso de estropajos abrasivos.
- Secado: Seque completamente con un paño limpio o deje secar al aire.
- Mantenimiento: Para mantener el brillo del acero inoxidable, puede aplicar un producto específico para metales.

## 7. Solución de Problemas

- La espátula está oxidada: Lave y seque inmediatamente. Aplique un abrillantador de metales si es necesario.
- La espátula está deformada: Asegúrese de no exponer la espátula a calor extremo o esfuerzos excesivos. Verifique su uso y reemplace si es necesario.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimine la espátula de acuerdo con la normativa local sobre residuos. El acero inoxidable es reciclable. Asegúrese de depositar el producto en un punto de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel de produit pour le couteau à palette 30 cm (PMP30G)

### 1. Informations Générales

Le couteau à palette 30 cm (PMP30G) est un outil de cuisine essentiel avec une lame en acier inoxydable durable et un manche ergonomique. Conçu pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine, il permet de mélanger, étaler et servir avec facilité.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez le couteau uniquement à des fins culinaires. Ne pas l'utiliser pour des tâches non culinaires.
- Manipulation : Toujours manipuler le couteau avec précaution. Tenez-le par le manche et ne touchez pas la lame lors de l'utilisation ou du nettoyage.
- Stockage : Conservez le couteau dans un endroit sécurisé, hors de portée des enfants. Utilisez un protège-lame si disponible.
- Entretien : Inspectez régulièrement le couteau pour déceler tout dommage. Ne pas utiliser un couteau endommagé.
- Précautions liées à la chaleur : Ne pas exposer le couteau à des températures extrêmes qui pourraient endommager le matériau.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 30 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Matériau du manche : Plastique ergonomique
- Poids : 200 g
- Application: Cuisine professionnelle et domestique

### 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le couteau de son emballage.
2. Vérifiez que la lame est intacte et propre.
3. Placez le couteau dans un bloc à couteaux ou un support pour un rangement sûr.
4. Si utilisé pour la première fois, lavez la lame avec de l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.

### 5. Fonctionnement

- Pour étaler : Tenez le couteau par le manche, inclinez légèrement la lame et appliquez une pression douce pour étaler les aliments.
- Pour servir : Utilisez la lame plat de manière à faire levier et soulever les portions.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Essuyez soigneusement avec un chiffon doux pour éviter la formation de taches.
- Inspectez la lame pour des signes d'usure ou de corrosion.

### 7. Dépannage

- Problème : La lame est rouillée.
  - Solution : Nettoyez avec un produit anti-rouille approprié et assurez-vous de sécher le couteau après chaque nettoyage.
- Problème : Le couteau ne coupe pas correctement.
  - Solution : Aiguiser la lame ou la remplacer si elle est endommagée.

### 8. Élimination

Le couteau à palette doit être éliminé conformément à la réglementation locale sur les déchets. Envisagez de le ramener à un point de collecte des déchets dangereux si possible. Ne jamais jeter dans les ordures ménagères.

### 9. Contact

Pour toute question ou préoccupation concernant le produit, veuillez contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per Coltello Spatola 30 cm (PMP30G)

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Coltello Spatola 30 cm (PMP30G). Questo utensile da cucina è progettato per garantire una manipolazione facile e sicura degli alimenti, ideale per diverse applicazioni in cucina.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello spatola solo per gli scopi previsti.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per tagliare oggetti duri o per attività non previste.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile durante l'uso.
- Controllare regolarmente il coltello per eventuali segni di usura o danni.
- In caso di danni, non tentare di ripararlo e contattare il supporto clienti.
- Usare il coltello spatola con cautela per evitare tagli o lesioni.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiali: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Dimensioni: 30 cm di lunghezza
- Ergonomia: Manico antiscivolo
- Peso: 500 grammi
- Utilizzo: Adatto per la cucina professionale e domestica

### 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello spatola dalla confezione.
2. Assicurarsi che la superficie del piano di lavoro sia pulita.
3. Posizionare il coltello spatola su una superficie piana per un uso sicuro.
4. Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva; il coltello è pronto per l'uso immediato.

### 5. Funzionamento

- Per utilizzare il coltello spatola, afferrare saldamente il manico.
- Posizionare la lama sulla superficie desiderata e applicare una pressione uniforme.
- Muovere il coltello avanti e indietro per distribuire o sollevare i materiali.
- Non applicare una forza eccessiva per evitare la rottura del coltello.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire la lama con un panno umido o una spugna.
- Non utilizzare detergenti abrasivi per evitare di graffiare la superficie.
- Asciugare bene il coltello dopo la pulizia per prevenire ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto e al riparo da fonti di umidità.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello presenta segni di ruggine, pulire con un prodotto specifico per acciaio inossidabile.
- Se il manico diventa scivoloso, verifica se è pulito e asciutto; altrimenti, pulirlo.
- In caso di danni alla lama, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

### 8. Smaltimento

- Al termine della vita utile del coltello, smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Controllare presso il comune per le procedure corrette di smaltimento degli oggetti in metallo.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania