

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: PMP35G

Palette knife - 35 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Palette Knife 35 cm (PMP35G)

1. General Information

Thank you for purchasing the Palette Knife 35 cm (PMP35G). This high-quality kitchen tool is designed for various applications including spreading, lifting, and serving food. Made with durable materials, it is ideal for professional and home chefs. Before use, please read this manual thoroughly to ensure optimal performance and safety.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care. Avoid direct contact with the blade.
- Keep out of reach of children at all times.
- Use on stable surfaces to prevent accidents.
- Do not use for unintended purposes; this knife is designed specifically for culinary tasks.
- When cleaning, avoid abrasive materials that can scratch the surface.
- Inspect the knife regularly for damage. Discontinue use if the blade is bent, cracked, or otherwise damaged.

3. Product Specifications

- Product Name: Palette Knife 35 cm
- Model: PMP35G
- Dimensions: 35 cm
- Material: Stainless Steel Blade with Wooden Handle

4. Setup and Installation

- Remove the palette knife from its packaging.
- Ensure the blade is free from any protective coverings or coatings.
- If a handle cover is present, remove it by gently twisting or pulling it off.
- Store in a designated location away from other utensils to prevent damage.

5. Operation

- Hold the knife by the handle, ensuring a secure grip.
- For spreading, place the knife at a slight angle against the surface of the material you wish to spread.
- Use even pressure to glide the blade across the surface for ideal spreading.
- For lifting, gently slide the blade underneath the item and lift carefully to avoid breakage or damage.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife with warm soapy water and a soft cloth.
- Avoid using dishwashers as high heat can damage the wooden handle.
- Ensure the knife is dried thoroughly to prevent moisture damage.
- Periodically apply food-safe mineral oil to the wooden handle to maintain its integrity.

7. Troubleshooting

- If the blade becomes dull, sharpen using a proper knife sharpener designed for stainless steel.
- If your knife doesn't perform as expected, check for damage or debris on the blade.
- Ensure the handle is securely attached; if it becomes loose, seek professional help for repairs.

8. Disposal

- Dispose of the knife responsibly. Due to its sharpness, do not place the knife in regular trash without packaging to prevent injury.
- If damaged beyond repair, contact local waste management for proper disposal guidance according to local regulations.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Palette Knife 35 cm (PMP35G). Happy cooking!

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für die Palette-Klinge - 35 cm (PMP35G)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zu Ihrem neuen Produkt, der Palette-Klinge - 35 cm (PMP35G). Dieses hochwertige Küchengerät wurde entwickelt, um Ihnen bei verschiedenen Aufgaben in der Gastronomie und im Handwerk zu helfen.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsinformationen, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden:

- Benutzung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Schärfe: Die Klingen sind sehr scharf. Benutzen Sie immer eine geeignete Handhabungstechnik.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigung: Verwenden Sie bei der Reinigung keine aggressiven Chemikalien oder scheuernden Materialien.
- Beschädigungen: Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist. Überprüfen Sie regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Produktübersicht

Die Palette-Klinge - 35 cm ist ideal für das Glätten, Verteilen und Anheben von Lebensmitteln. Sie ist aus hochwertigen Materialien gefertigt, um Robustheit und Langlebigkeit zu gewährleisten.

Technische Daten

- Länge: 35 cm
- Material: Edelstahl
- Griff: Robuster, rutschfester Kunststoff
- Gewicht: 250 g

4. Einrichtung und Installation

Die Palette-Klinge ist sofort einsatzbereit. Es sind keine speziellen Installationsschritte erforderlich. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und frei von Hindernissen ist.

1. Entfernen Sie die Klinge vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen, bevor Sie sie verwenden.
3. Wählen Sie einen stabilen Arbeitsplatz für Ihre Arbeiten mit der Klinge.

5. Betrieb

Die Palette-Klinge kann für verschiedene Anwendungen verwendet werden, darunter:

- Glätten von Teig
- Verteilen von Glasuren
- Anheben und Transportieren von Lebensmitteln

Halten Sie die Klinge mit beiden Händen und üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um die gewünschten Ergebnisse zu erzielen. Achten Sie darauf, die Klinge nicht zu überlasten.

6. Reinigung und Wartung

Für eine lange Lebensdauer reinigen Sie die Klinge nach jeder Benutzung:

- Spülen Sie die Klinge sofort nach der Benutzung mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie eine milde Seife und ein weiches Tuch oder einen Schwamm.
- Trocknen Sie die Klinge gründlich ab, um Wasserschäden zu vermeiden.

Bewahren Sie die Klinge an einem trockenen Ort auf und überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Anzeichen von Abnutzung.

7. Fehlerbehebung

Problem: Die Klinge ist stumpf.

- Lösung: Verwenden Sie einen geeigneten Wetzstein oder einen Schärfaufsatz, um die Klinge wieder zu schärfen.

Problem: Die Klinge ist beschädigt.

- Lösung: Verwenden Sie die Klinge nicht. Kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Das Produkt darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com

- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Palette Knife 35 cm (PMP35G)

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Palette Knife 35 cm (PMP35G). Dit keukenhulpmiddel is ontworpen om u te helpen bij het bereiden en serveren van voedsel met precisie en gemak. Het product is gemaakt van hoogwaardige materialen en biedt een uitstekende duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit product is bedoeld voor gebruik in de keuken. Gebruik het alleen voor de beoogde doeleinden.
- Snijwonden: Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes. Het lemmet is scherp. Houd het uit de buurt van kinderen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig op slijtage. Een versleten of beschadigd product kan gevaarlijk zijn.
- Reiniging: Volg de schoonmaatreregelen zoals beschreven in dit handboek om mogelijke gezondheidsrisico's te vermijden.
- Opslag: Bewaar het mes op een veilige plaats, ideaal in een messenset of met een beschermhoes.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 35 cm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Handgreep: Ergonomisch, antislip ontwerp
- Gewicht: 200 g

4. Opstelling en installatie

1. Verwijder de Palette Knife uit de verpakking.
2. Controleer of het mes intact en vrij van scheuren is.
3. Plaats het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een messenset of op een messenhouder.
4. Zorg ervoor dat u altijd het mes in een veilige positie houdt wanneer het niet in gebruik is.

5. Bediening

- Gebruik de Palette Knife om ingrediënten gelijkmatig te schrapen, te verdelen of te serveren.
- Houd de handgreep stevig vast en gebruik lichte druk om te snijden of te schrapen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm zeepwater.
- Droog het onmiddellijk af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of zware borstels die het oppervlak kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Indien nodig, slijp het mes met een geschikte slijper.
- Probleem: Roestvlekken op het mes.
Oplossing: Gebruik een milde roestverwijderaar en volg de schoonmaakprocedures zorgvuldig.

8. Afvalverwerking

Wanneer u de Palette Knife niet meer gebruikt, zorg er dan voor dat u deze op de juiste manier weggooit. Dit product kan worden gerecycled als metaal, afhankelijk van lokale richtlijnen. Volg de instructies voor het verwijderen van handig en veilig.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen over het product? Neem contact met ons op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw aankoop en veel plezier met uw nieuwe Palette Knife!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula de 35 cm - PMP35G

1. Información General

La espátula de 35 cm (PMP35G) es una herramienta de cocina diseñada para ayudar en la preparación y presentación de alimentos. Fabricada con materiales de alta calidad, esta espátula es perfecta para chefs profesionales y entusiastas de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Siempre utilice la espátula en superficies no abrasivas para evitar daño.
- Mantenga la espátula fuera del alcance de los niños para evitar lesiones.
- No exponga la espátula a temperaturas extremas o fuentes de calor directas.
- Inspeccione regularmente la espátula en busca de daños. Si encuentra alguna deformación o desgaste, deje de usarla inmediatamente.
- Lave la espátula antes y después de cada uso con agua caliente y jabón para evitar contaminación de alimentos.

3. Visión General y Especificaciones

- Longitud: 35 cm
- Material: Acero inoxidable y mango de plástico resistente
- Peso: 150 g
- Uso: Ideal para voltear, servir y presentar alimentos
- Cuidado: Apto para lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para prolongar la vida útil.

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para la espátula de 35 cm. Antes de su primer uso, se recomienda lavarla con agua caliente y jabón. Asegúrese de secarla bien para evitar que la humedad afecte el mango.

5. Operación

Para usar la espátula:

- Sostenga el mango firmemente.
- Deslice la espátula debajo del alimento que desea voltear o servir.
- Levante suavemente y transfiera a la superficie deseada.
- Para una presentación, puede utilizar el borde de la espátula para alisar o decorar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la espátula con agua jabonosa tibia después de cada uso.
- Para manchas difíciles, use una esponja suave o limpiador no abrasivo.
- Evite usar estropajos metálicos, ya que pueden rayar la superficie.
- Para mantener el brillo, se recomienda secar completamente con un paño suave.

7. Solución de Problemas

- Si la espátula presenta signos de corrosión, evite su uso y considere reemplazarla.
- Si el mango se afloja, asegúrese de no aplicar excesiva fuerza.
- Para cualquier otro problema no resuelto, comuníquese con el servicio al cliente.

8. Eliminación

Deseche el producto de acuerdo con las regulaciones locales para la eliminación de residuos. No arroje la espátula en la basura doméstica si es posible reciclarla.

9. Contacto

Para consultas o más información, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Spatule Palette 35 cm PMP35G

1. Informations Générales

La spatule palette PMP35G est un outil de cuisine conçu pour la manipulation, le retournement et le service d'aliments. Fabriquée à partir de matériaux de haute qualité, elle est idéale pour les professionnels de la restauration et les amateurs de cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation adéquate : Utilisez uniquement la spatule pour des tâches pour lesquelles elle est conçue.
- Température : Ne l'utilisez pas à des températures excessivement élevées pour éviter toute déformation.
- Tranchants : Évitez de toucher des surfaces coupantes ou tranchantes pour ne pas endommager la spatule.
- Nettoyage : Lavez-la soigneusement après chaque usage pour prévenir l'accumulation de bactéries.
- Enfants : Gardez hors de portée des enfants pour éviter les accidents.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Spatule Palette 35 cm PMP35G
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité avec poignée ergonomique
- Dimensions : 35 cm de longueur
- Poids : 250 grammes

4. Installation et Configuration

La spatule n'exige aucune installation. Avant la première utilisation :

- Lavez-la à l'eau chaude savonneuse pour enlever tout résidu.
- Rincez soigneusement et laissez sécher.

5. Fonctionnement

Pour utiliser la spatule :

- Placez la spatule doucement sous l'aliment souhaité.
- Assurez-vous de bien la soulever avant de retourner ou de servir l'aliment.
- Appliquez une pression douce pour une manipulation fluide.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, lavez la spatule à l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs pour éviter de rayer la surface.
- Essuyez avec un chiffon doux pour éviter l'accumulation d'humidité.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes :

- Difficulté à soulever des aliments : Vérifiez si la spatule est propre et exempte de débris.
- Déformation : N'exposez pas la spatule à des températures extrêmes.

8. Élimination

Ce produit est recyclable. Ne jetez pas la spatule avec les déchets ménagers. Consultez les instructions locales pour le recyclage des produits en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto - Spatola da cucina 35 cm PMP35G

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale della Spatola da cucina 35 cm PMP35G. Questo prodotto è progettato per facilitare le operazioni di cucina come mescolare, girare e servire. La spatola è realizzata con materiali di alta qualità per garantire durata e funzionalità.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare solo per mescolare e servire cibi.
- Manutenzione: Assicurarsi che la spatola sia pulita e asciutta prima di ogni utilizzo.
- Contatto con il cibo: La spatola è progettata per il contatto con alimenti, ma evitare di utilizzare su superfici abrasive per prolungarne la vita utile.
- Pericolo di lesioni: Non utilizzare la spatola in modo non conforme alle istruzioni. Evitare di utilizzare in forno o su superfici calde per prevenire deformazioni.
- Bambini: Tenere la spatola fuori dalla portata dei bambini. Non lasciarli usare senza supervisione.
- Ispezione: Controllare regolarmente lo stato della spatola. Sostituirla se presenta segni di danneggiamento.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Dimensioni: 35 cm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Colore: Nero
- Utilizzo: Cucina, professionale e domestica

4. Installazione e Configurazione

La spatola da cucina PMP35G non richiede installazione. Prima dell'uso, rimuovere eventuali imballaggi e lavarla con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui. Asciugare con un panno pulito.

5. Operazione

- Utilizzare la spatola per mescolare ingredienti, girare cibi durante la cottura o servire piatti.
- Assicurarsi che la spatola sia sempre utilizzata in modo appropriato per preservarne qualità e durata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare la spatola con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che possono graffiare il materiale.
- Asciugare completamente prima di riporla.

7. Risoluzione dei Problemi

- Danneggiamento del materiale: Se la spatola presenta graffi o usura, considerare la sostituzione.
- Difficoltà nel mescolare: Assicurarsi che la spatola sia utilizzata su un'opportuna superficie di mescolamento.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile della spatola, si consiglia di smaltirla in modo responsabile. Consultare le normative locali per lo smaltimento dei materiali metallici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto la Spatola da cucina 35 cm PMP35G!