

# 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: PSAJ2317

### Aluminium pizza shovel - Ø 230 mm



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Aluminium Pizza Shovel O 230 mm (Model: PSAJ2317)

## 1. General Information

The Aluminium Pizza Shovel O 230 mm is an essential tool for professional and home cooks alike, designed to safely and efficiently handle pizzas in high-temperature environments. Made from durable aluminium, this shovel is lightweight yet robust, ensuring longevity and ease of use.

## 2. Safety Information

- Intended Use: This product is designed exclusively for baking and handling pizzas. Do not use for any other purpose.
- Heat Resistance: The shovel is intended for use in high-temperature settings. Always use with caution to prevent burns. Do not touch the metal surfaces during or immediately after use.
- Handling: Always hold the shovel by the handle to avoid accidental burns or cuts. Ensure that the pizza is securely placed on the shovel before carrying it to and from the oven.
- Storage: Keep out of reach of children. Store in a dry place away from humidity.
- Inspections: Regularly check for signs of wear or damage. Do not use if the shovel is bent, cracked, or shows significant degradation.

## 3. Product Specifications

- Model: PSAJ2317
- Size: 230 mm diameter
- Material: Aluminium
- Weight: [Insert Weight Here]
- Colour: [Insert Colour Here if specified]
- Use: Suitable for commercial and domestic use

## 4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the pizza shovel from its packaging, ensuring no parts remain in the box.
- Initial Cleaning: Wipe the shovel with a damp cloth to remove any manufacturing residues and allow it to dry thoroughly before first use.
- Preparation for Use: Ensure your workstation is clean and free of debris. Place the pizza shovel on a flat surface before using it.

## 5. Operation

- Placing Pizza on Shovel: Dust the shovel's surface with flour or cornmeal to prevent sticking. Slide the pizza onto the shovel without applying excessive pressure.
- Transferring Pizza: Stand near the oven, holding the shovel horizontally. Quickly and smoothly slide the pizza off the shovel into the oven using a quick flick of the wrist.
- Removing Pizza: Use the same technique to remove the pizza from the oven once cooked, ensuring you do not touch any hot surfaces.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning after Use: Let the shovel cool down completely before cleaning. Wipe off any residue with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners that can scratch the surface.
- Drying: Dry the shovel thoroughly to prevent moisture accumulation, which can affect performance and hygiene.
- Storage: Store in a dry place, ideally hanging from a hook or in a designated area to avoid warping.

## 7. Troubleshooting

- Pizza Sticking: If the pizza sticks to the shovel, ensure you are dusting the surface with flour or cornmeal before placing the pizza. Check for any build-up of residue that may need deeper cleaning.
- Warping: If the shovel appears warped, ensure that it is never subjected to extreme temperature changes or excessive weight.

## 8. Disposal

Dispose of this product in accordance with your local waste management regulations. Aluminium is recyclable; please check if your local recycling facility accepts this material.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries, 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 Aluminium-Pizzaschaufel O 230 mm (PSAJ2317)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zum Kauf der Aluminium-Pizzaschaufel O 230 mm. Dieses Produkt wurde für alle Pizzaliebhaber entwickelt, die eine einfache Handhabung bei der Zubereitung ihrer Lieblingsgerichte wünschen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pizzaschaufel nicht in direkter Nähe von offenen Flammen oder extremen Hitzequellen.
- Die Kante der Schaufel kann scharf sein; achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden.
- Halten Sie die Schaufel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie die Schaufel nicht zum Schaben oder Schneiden auf harten Oberflächen.
- Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die Schaufel in einwandfreiem Zustand ist.

## 3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Material: Aluminium
- Durchmesser: 230 mm
- Länge: 610 mm
- Gewicht: 0,68 kg
- Oberfläche: Anodisiert für zusätzliche Haltbarkeit
- Temperaturbeständig bis: 500 °C

## 4. Einrichtung und Installation

1. Unpacken Sie die Pizzaschaufel und entfernen Sie alle Schutzverpackungen.
2. Überprüfen Sie die Schaufel auf Beschädigungen.
3. Stellen Sie sicher, dass Sie einen sauberen und stabilen Arbeitsplatz haben.
4. Bei Bedarf können Sie die Schaufel mit einem geeigneten Holzgriff an einem Pizzastein im Ofen verwenden, um die beste Funktionalität zu gewährleisten.

## 5. Bedienung

1. Platzieren Sie die Pizzaschaufel an der Ecke der Pizza.
2. Heben Sie die Pizza sanft an und schieben Sie die Schaufel darunter.
3. Übertragen Sie die Pizza in den Ofen oder auf den Grill, indem Sie die Schaufel vorsichtig hineinführen.
4. Nach der Verwendung reinigen Sie die Schaufel gründlich.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Pizzaschaufel mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuernden Mittel oder Stahlwolle.
- Trocknen Sie die Schaufel nach der Reinigung sofort ab, um Flecken zu vermeiden.
- Lagern Sie die Schaufel an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Pizza haftet an der Schaufel  
Lösung: Verwenden Sie ausreichend Mehl oder Maismehl, um ein Anhaften zu verhindern.
- Problem: Schaufel lässt sich schwer handhaben  
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Schaufel richtig abgewinkelt ist und reibungslos verwendet wird.

## 8. Entsorgung

Dieses Produkt kann am Ende seiner Lebensdauer im Metallrecycling entsorgt werden. Bitte beachten Sie die örtlichen Gesetze und Vorschriften zur Abfallentsorgung.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Aluminium Pizza Schop Ø 230 mm (PSAJ2317)

### 1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Aluminium Pizza Schop Ø 230 mm (PSAJ2317). Dit product is ontworpen om het bakken en serveren van pizza's eenvoudig en efficiënt te maken. De pizza schop is gemaakt van lichtgewicht aluminium, waardoor hij gemakkelijk te hanteren is.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pizza schop alleen voor het bakken en serveren van pizza's.
- Zorg ervoor dat de schop op een vlakke en stabiele ondergrond wordt gebruikt om het risico van omvallen te minimaliseren.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de pizza schop, vooral wanneer deze is blootgesteld aan hoge temperaturen. Het handvat kan heet worden.
- Houd de pizza schop buiten bereik van kinderen.
- Controleer de pizza schop vóór elk gebruik op eventuele schade of defecten. Gebruik de schop niet als deze beschadigd is.
- Vermijd het gebruik van schurende materialen bij het reinigen om beschadiging te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Diameter: Ø 230 mm
- Gewicht: 0,5 kg

### 4. Setup en Installatie

De Aluminium Pizza Schop is gebruiksklaar en vereist geen installatie. Volg deze stappen voor optimaal gebruik:

1. Haal de pizza schop voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer de schop op eventuele beschadigingen.
3. Zorg ervoor dat uw werkruimte schoon en vrij van obstakels is.
4. Plaats de pizza schop op een vlakke ondergrond nabij uw oven of grill.

### 5. Gebruik

1. Gebruik de pizza schop om uw pizza van de werkplek naar de oven te schuiven.
2. Plaats de pizza op de schop en til deze voorzichtig op.
3. Schuif de schop in de oven met een gelijkmatige beweging.
4. Om de pizza te serveren, tilt u de pizza voorzichtig op de schop en schuift u deze op een serveerplatform.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pizza schop afkoelen na gebruik voordat u deze schoonmaakt.
- Was de pizza schop met warm water en milde zeep. Gebruik een zachte doek of spons voor het reinigen.
- Vermijd schurende schoonmiddelen en gereedschappen.
- Droog de schop goed af na het reinigen om oxidatie te voorkomen. Berg de schop op een droge plek op.

### 7. Problemen Oplossen

- Probleem: De pizza blijft plakken op de schop.  
Oplossing: Strooi een beetje bloem of maïsmeel op de schop voordat u de pizza plaatst om plakken te voorkomen.
- Probleem: De pizza schop is vervormd of beschadigd.  
Oplossing: Stop met het gebruik van de schop en neem contact op met de klantenservice voor advies.

### 8. Afvoer

Wanneer de pizza schop aan het einde van zijn levensduur is, gooi deze dan op een milieuvriendelijke manier weg. Aluminium kan meestal worden gerecycled. Controleer bij uw lokale afvalverwerkingscentrum voor specifieke recyclinginstructies.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Paleta de Pizza de Aluminio Ø 230 mm - PSAJ2317

## 1. Información General

Gracias por adquirir la Paleta de Pizza de Aluminio Ø 230 mm - PSAJ2317. Este producto ha sido diseñado para facilitar el horneado y el manejo de pizzas en hornos de pizza. Fabricada con materiales de alta calidad, ofrece durabilidad y un excelente rendimiento.

## 2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que la paleta esté completamente fría antes de manejarla para evitar quemaduras.
- No utilice la paleta cerca de fuentes de calor directo que puedan dañarla.
- Mantenga la paleta fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto con líquidos cuando esté caliente para prevenir deslizamientos y caídas.
- Nunca utilice la paleta en un horno a temperaturas superiores a 500 °C.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminio
- Diámetro: 230 mm
- Peso: 390 g
- Color: Plata
- Uso: Apto para hornos de pizza y parrillas.
- Resistencia a altas temperaturas.

## 4. Configuración e Instalación

- Antes de usar la paleta de pizza, asegúrese de limpiar la superficie con un paño seco.
- Si es necesario, aplique un poco de harina o semolina en la superficie de la paleta para evitar que la pizza se adhiera.
- Coloque la paleta en un lugar accesible y seguro en su cocina o área de cocina.

## 5. Operación

- Precaliente el horno a la temperatura deseada.
- Prepare su pizza sobre una superficie plana o de trabajo.
- Deslice cuidadosamente la paleta debajo de la pizza.
- Con un movimiento firme, levante la paleta con la pizza y colóquela en el horno caliente.
- Para retirar la pizza del horno, utilice la paleta de la misma manera, asegurándose de que esté bien colocada.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la paleta con un paño húmedo después de cada uso.
- No use limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Asegúrese de secar completamente la paleta después de limpiarla para evitar la oxidación.

## 7. Solución de Problemas

- Si la pizza se adhiere a la paleta, asegúrese de usar suficiente harina o semolina antes de colocar la pizza.
- Si la paleta se deforma, evite colocarla cerca de altas temperaturas sin una carga adecuada.
- Contacte con el servicio de atención al cliente si nota daños estructurales en la paleta.

## 8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje de metales.
- No tire la paleta en la basura convencional. Consulte las normativas locales para el reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, póngase en contacto con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Pelle à pizza en aluminium Ø 230 mm

## 1. Informations générales :

Ce produit est une pelle à pizza en aluminium de 230 mm, conçue pour un usage professionnel et domestique. Fabriquée en matériau léger mais robuste, elle facilite le transport des pizzas, quiches et autres plats cuits au four.

## 2. Informations de sécurité :

- Utilisation appropriée : Destinée uniquement à la manipulation d'aliments cuits, en particulier les pizzas.
- Avertissements : Ne pas utiliser la pelle à pizza pour des aliments non cuits ou en phase de préparation.
- Brûlures : La pelle peut chauffer en utilisation ; utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants. Ne pas laisser les enfants manipuler le produit sans supervision.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'absence de dommages ou de déformations. Ne pas utiliser si endommagée.

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

- Nom produit : Pelle à pizza en aluminium
- Diamètre : 230 mm
- Matériel : Aluminium
- Poids : Léger, facilité de manipulation
- Couleur : Argenté

## 4. Installation et configuration :

- Emballage : Retirez soigneusement la pelle de son emballage en évitant les coupures. Vérifiez que tous les éléments sont présents.
- Stockage : Conservez-la dans un endroit sec et propre quand elle n'est pas utilisée. Évitez l'exposition à l'humidité prolongée.
- Accessoires recommandés : Utilisez avec une planche à découper ou une pierre à pizza pour de meilleurs résultats.

## 5. Utilisation :

- Préparation : Assurez-vous que la pizza est suffisamment solide pour la manipulation.
- Maniement : Glissez délicatement la pelle sous la pizza, en veillant à ne pas la déformer.
- Cuisson : Utilisez la pelle pour entrer et sortir la pizza du four, en prenant soin de contrôler la température du four.

## 6. Nettoyage et entretien :

- Nettoyage immédiat : Après utilisation, nettoyez la pelle avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchage : Séchez soigneusement avec un chiffon doux pour éviter les traces d'eau.
- Stockage : Rangez la pelle dans un lieu propre et sec pour éviter la corrosion.

## 7. Résolution des problèmes :

- Difficulté à glisser sous la pizza : Vérifiez que la surface de la pizza n'est pas trop humide ou molle.
- Déformation : Ne pas essayer de redresser la pelle. Contactez le service client si cela se produit.
- Dissociation des pâtes : S'assurer que la pâte ne colle pas à la pelle ; saupoudrer de la farine avant de poser la pâte peut aider.

## 8. Élimination :

- Recyclage : L'aluminium est recyclable. Veuillez vous conformer aux réglementations locales concernant le recyclage des métaux.
- Déchets : Si le produit ne peut plus être utilisé, rendez-vous à votre déchetterie locale pour une élimination appropriée.

## 9. Contact :

Pour toute question ou assistance supplémentaire, 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: Pale per Pizza in Alluminio Ø 230 mm

## 1. Informazioni Generali

La pala per pizza in alluminio Ø 230 mm è un utensile essenziale per la preparazione e la cottura della pizza. Realizzata con materiali di alta qualità, offre un design leggero e resistente, facilitando il trasferimento della pizza nel forno e viceversa.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la pala solo per scopi culinari.
- Maneggiare con cura. La pala può scottare se messa in contatto con superfici calde.
- Tenere lontano da fonti di calore estreme o fiamme libere.
- Evitare il contatto con oggetti appuntiti o affilati che potrebbero danneggiare la pala.
- Assicurarsi che la pala sia pulita e asciutta prima dell'uso per evitare contaminazioni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Dimensione: Ø 230 mm
- Peso: 0,5 kg
- Colore: Argento
- Utilizzo: Adatto per forni a legna e elettrici

## 4. Installazione e Setup

- Assicurarsi di avere uno spazio di lavoro pulito e asciutto.
- Non è richiesta alcuna installazione speciale; la pala è pronta all'uso appena tolta dalla confezione.
- Iniziare a pre riscaldare il forno a alta temperatura prima di utilizzare la pala.

## 5. Funzionamento

- Usare la pala per inserire la pizza nel forno e per rimuoverla al termine della cottura.
- Posizionare delicatamente la pizza sulla pala e sollevarla per un facile trasporto.
- Assicurarsi di utilizzare guanti isolanti se maneggi la pala calda.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la pala con acqua calda e un detergente delicato dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Lasciare asciugare all'aria prima di riporla.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pizza non scivola facilmente dalla pala, assicurarsi che la superficie della pala sia leggermente infarinata.
- Se la pala presenta segni di ossidazione, pulirla con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua, quindi risciacquare e asciugare bene.

## 8. Smaltimento

- In caso di smaltimento, seguire le normative locali relative ai rifiuti metallici.
- Non gettare nel rifiuto umido; questo prodotto è riciclabile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania