



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: PSAJ28

Aluminium pizza shovel - Ø 228 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Aluminium Pizza Shovel O 228 mm (PSAJ28)

1. General Information

Thank you for purchasing the Aluminium Pizza Shovel O 228 mm (PSAJ28). This high-quality pizza shovel is designed for professional and home use, allowing you to easily transfer your delicious pizzas in and out of the oven. Please read this manual thoroughly to ensure optimal use and safety.

2. Safety Information

- General Safety: Always ensure the shovel is placed on a stable surface when not in use. Keep out of reach of children.
- Handling: Use heat-resistant gloves when handling the shovel, especially after it has been used in a hot oven.
- Storage: Store the shovel in a dry place to prevent rust and wear.
- Inspection: Regularly inspect the shovel for any signs of damage or wear. Do not use if damaged.
- Oven Safety: Be cautious of hot surfaces when using in conjunction with an oven. Stand at a safe distance and avoid contact with hot surfaces.

3. Product Specifications

- Product Name: Aluminium Pizza Shovel
- Model: PSAJ28
- Diameter: 228 mm
- Material: Aluminium
- Weight: 0.5 kg
- Handle Length: 600 mm
- Heat Resistance: Up to 450°C

4. Setup and Installation

1. Unpack the pizza shovel from the box.
2. Inspect all components to ensure no parts are missing or damaged.
3. Ensure that your workspace is clean and free from any obstacles.
4. If using with an oven, verify that the oven is installed according to manufacturer instructions and is suitable for pizza baking.

5. Operation

1. Preheat your oven to the desired temperature.
2. Lightly dust the shovel with flour or cornmeal to prevent sticking.
3. Place the pizza on the shovel carefully.
4. Open the oven door and gently slide the shovel into the oven.
5. Use the handle to maneuver the pizza into place, ensuring it doesn't touch the oven walls.
6. Remove the pizza using the same procedure in reverse.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the shovel to cool down.
- Clean with warm soapy water and a non-abrasive cloth.
- Avoid using harsh chemicals or abrasive cleaners.
- Dry thoroughly before storing to prevent moisture build-up.

7. Troubleshooting

- Pizza Sticking: Ensure proper dusting with flour or cornmeal. Check for excess moisture on the pizza.
- Warping or Damage: Do not expose the shovel to extreme temperatures suddenly. Allow gradual cooling after use.
- Discoloration: This is normal over time; however, ensure proper cleaning and maintenance are followed to minimize this.

8. Disposal

At the end of its service life, the aluminium pizza shovel should be disposed of in accordance with local regulations. Aluminium is recyclable, so please consider recycling whenever possible.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. Enjoy your pizza-making experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Aluminium-Pizzaschaufel Ø 228 mm (PSAJ28)

1. Allgemeine Informationen

Die Aluminium-Pizzaschaufel ist ein unverzichtbares Werkzeug für jeden Pizzaliebhaber und Gastronom. Sie ist leicht, langlebig und ermöglicht das einfache Schieben und Herausnehmen von Pizzas aus dem Ofen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Schaufel ausschließlich in einem sicheren Umfeld.
- Achten Sie darauf, dass die Schaufel stabil auf der Arbeitsfläche liegt, um ein Abrutschen zu vermeiden.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe bei der Handhabung von heißen Pizzen.
- Lagern Sie die Schaufel an einem sicheren Ort, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bei Beschädigungen des Produkts (z.B. verbogene Kante) nicht weiterverwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Artikelnummer: PSAJ28
- Durchmesser: 228 mm
- Material: Aluminium
- Gewicht: 0,5 kg
- Anwendung: Geeignet für den Gebrauch in Haushalt und Gastronomie

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie die Schaufel aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie die Schaufel auf Schäden.
- Platzieren Sie die Schaufel auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
- Stellen Sie sicher, dass der Griff gut greifbar ist und dass ausreichend Platz vorhanden ist, um die Pizzaschaufel bequem zu verwenden.

5. Bedienung

- Schieben Sie die Schaufel vorsichtig unter die Pizza.
- Heben Sie die Pizza an und ziehen Sie sie sanft heraus.
- Achten Sie darauf, dass die Schaufel senkrecht zum Boden bleibt, um ein Abrutschen zu vermeiden.
- Nach dem Herausnehmen der Pizza die Schaufel zurückstellen, um Verbrennungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch die Schaufel mit warmem Seifenwasser abspülen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Metallbürsten, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Schaufel gründlich ab, um Wasserflecken zu verhindern.
- Lagern Sie die Schaufel in einer trockenen Umgebung.

7. Fehlersuche

- Wenn die Schaufel beim Heben eine Pizza nicht stabil halten kann, überprüfen Sie, ob die Schaufel beschädigt oder deformiert ist.
- Bei Schwierigkeiten, die Pizza zu schieben, prüfen Sie, ob die Oberfläche der Schaufel sauber ist.
- Bei Fragen oder weiteren Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

8. Entsorgung

- Das Produkt muss entsprechend den örtlichen Vorschriften für Aluminium entsorgt werden.
- Unbrauchbare Produkte sollen in einem Recyclingzentrum abgegeben werden.

9. Kontakt

Für Anfragen oder Unterstützung wenden Sie sich an:

E-Mail: info@ggmgaastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Aluminium Pizza Schop O 228 mm (PSAJ28)

1. Algemene Informatie

De Aluminium Pizza Schop O 228 mm (PSAJ28) is ontworpen voor het veilig en efficiënt hanteren van pizza's in ovens en op grillplaten. Het product is lichtgewicht, duurzaam en biedt een uitstekende warmtegeleiding, waardoor het ideaal is voor zowel professionele als thuisgebruikers.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pizza schop alleen voor het hanteren van voedsel.
- Houd de schop buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd contact met scherpe of hete oppervlakken om verwondingen te voorkomen.
- Controleer de schop regelmatig op beschadigingen. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van warme pizza's of bij het in en uit de oven halen.
- Zorg voor een veilige en stabiele ondergrond wanneer je de schop gebruikt.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Aluminium Pizza Schop
- Model: PSAJ28
- Diameter: 228 mm
- Materiaal: Aluminium
- Gewicht: 300 g
- Kleur: Zilver
- Geschikt voor: Hete ovens en grillplaten

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de pizza schop uit de verpakking.
2. Controleer of de schop vrij is van beschadigingen.
3. Kies een geschikte plek in de keuken of nabij de oven om de schop op te bergen, bij voorkeur op een droge plek.
4. Zorg ervoor dat de schop toegankelijk is tijdens het koken.

5. Bediening

1. Gebruik altijd een ovenhandschoen bij het hanteren van de pizza schop.
2. Plaats de pizza voorzichtig op de schop.
3. Schuif de pizza van de schop in de oven door een lichte kantelbeweging.
4. Haal de pizza uit de oven door de schop onder de rand van de pizza te schuiven en voorzichtig te tillen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de pizza schop na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen schurende materialen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de schop grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de voorzitter op een schone, droge plek.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pizza blijft aan de schop plakken.
Oplossing: Bestrooi de schop met een beetje bloem of maïsmeel voordat je de pizza erop plaatst.
- Probleem: De schop is krom of beschadigd.
Oplossing: Stop met het gebruik van de schop en neem contact op met klantenservice voor ondersteuning.

8. Afvoer

- Dit product is gemaakt van 100% recycleerbaar aluminium.
- Bij afvoer, volg de lokale richtlijnen voor het recyclen van metalen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula para Pizza de Aluminio Ø 228 mm (PSAJ28)

1. Información General

La espátula para pizza de aluminio PSAJ28 es una herramienta indispensable para cualquier amante de la pizza. Diseñada para facilitar la manipulación y cocción de pizzas en hornos, su construcción de aluminio proporciona una distribución del calor eficiente y un peso ligero que la hace fácil de manejar.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto está diseñado exclusivamente para el manejo de pizzas y otros productos horneados. No lo utilice para otros fines.

- Superficie Caliente: Tenga cuidado al usar la espátula cerca de superficies calientes o en hornos. Use guantes de cocina si es necesario para evitar quemaduras.

- Manejo: Evite el uso brusco o golpes que puedan dañar la espátula.

- Almacenamiento: Guarde la espátula en un lugar seguro y seco, fuera del alcance de los niños.

- Inspección: Revise el producto regularmente por posibles daños. No use la espátula si presenta deformaciones o roturas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminio

- Diámetro: Ø 228 mm

- Peso: [Especificar el peso si está disponible]

- Color: [Especificar color si está disponible]

- Uso: Doméstico y profesional

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire la espátula de su embalaje y asegúrese de que no haya piezas dañadas.

2. Inspección Inicial: Verifique que la espátula esté limpia y libre de imperfecciones.

3. Almacenamiento: Elija un lugar de almacenamiento seguro y seco donde la espátula no se agriete o dañe.

4. Preparación para el Uso: Antes de usar, asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y libre de obstáculos.

5. Funcionamiento

- Uso: Inserte la espátula bajo la pizza y levántela suavemente para transferirla al horno o a un plato.

- Manejo: Mantenga un ángulo adecuado para evitar que la pizza se deslice. Asegúrese de que esté bien centrada para un manejo óptimo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave la espátula con agua tibia y jabón suave. Evite limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie.

- Secado: Seque la espátula inmediatamente después de lavarla para prevenir la oxidación.

- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco.

- Inspección: Revise la espátula regularmente en busca de daños y límpiela antes de cada uso.

7. Solución de Problemas

- Deslizamiento de la Pizza: Asegúrese de que la espátula esté completamente plana y nivelada al recoger la pizza.

- Dificultad para Levantar la Pizza: Verifique que la espátula esté limpia y no tenga residuos quemados que la hagan menos efectiva.

8. Eliminación

Para desechar la espátula, asegúrese de seguir las regulaciones locales de reciclaje. El aluminio es reciclable. Coloque la espátula en el contenedor adecuado según las directrices locales.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

- Correo Electrónico: info@ggmgaastro.com

- Teléfono: 0800 7000 220

- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestra espátula para pizza de aluminio PSAJ28. Que disfrute de su experiencia culinaria.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la pelle à pizza en aluminium O 228 mm PSAJ28

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la pelle à pizza en aluminium O 228 mm PSAJ28. Ce produit est conçu pour faciliter la manipulation et le service de vos délicieuses pizzas tout en garantissant une expérience utilisateur optimale. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation afin d'assurer une utilisation en toute sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la pelle à pizza pour des fins autres que celles prévues. Destinée uniquement à manipuler et servir des pizzas.
- Enfants : Tenir la pelle hors de portée des enfants. Ne pas laisser des enfants utiliser le produit sans supervision d'un adulte.
- Surfaces chaudes : La pelle peut devenir chaude lors de son utilisation. Utiliser des gants de protection si nécessaire.
- Nettoyage : Éviter d'utiliser des produits abrasifs lors du nettoyage pour ne pas endommager la surface de la pelle.
- Inspection régulière : Vérifier régulièrement la pelle pour déceler tout dommage. Ne pas utiliser si endommagé.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : O 228 mm
- Matériau : Aluminium
- Poignée : Ergonomique pour une meilleure prise en main
- Poids : Léger pour une manipulation facile
- Compatibilité : Usage professionnel et domestique

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez la pelle de son emballage. Assurez-vous qu'aucune partie n'est endommagée.
2. Emplacement : Choisissez un emplacement approprié dans votre cuisine ou votre espace de travail, permettant un accès facile lors de l'utilisation.
3. Sécurisation : Si vous comptez suspendre la pelle, assurez-vous que les fixations utilisées sont sécurisées et adaptées au poids de la pelle.

5. Fonctionnement

- Utilisation : Pour utiliser la pelle, glissez-la sous la pizza jusqu'à ce que celle-ci soit bien soutenue. Soulevez-la doucement et placez-la sur la surface de cuisson ou dans l'assiette souhaitée.
- Maniement : Tenez la pelle par la poignée ergonomique pour un meilleur contrôle.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez la pelle à la main avec de l'eau chaude et du savon doux après chaque utilisation. Évitez les récipients abrasifs.
- Séchage : Séchez bien la pelle après le lavage pour éviter la corrosion.
- Stockage : Conservez la pelle dans un endroit sec et propre pour prolonger sa durée de vie.

7. Dépannage

- Problème : La pizza ne glisse pas facilement sur la pelle
- Solution : Saupoudrez légèrement de la farine ou de la semoule sur la pelle avant de placer la pizza.
- Problème : Dommages visibles sur la surface
- Solution : Évitez d'utiliser des ustensiles agressifs. Si la pelle est endommagée, cessez de l'utiliser et envisagez de la remplacer.

8. Élimination

Veuillez suivre les directives locales pour le recyclage de l'aluminium. Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Recyclez-le en tant que métal lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Paletta per Pizza in Alluminio Ø 228 mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra Paletta per Pizza in Alluminio. Questo strumento è progettato per facilitare la manipolazione delle pizze e di altri alimenti da forno. La qualità dei materiali e la costruzione robusta garantiscono una lunga durata e un uso sicuro.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Corretto: Utilizzare la paletta esclusivamente per il suo scopo previsto. Non utilizzare per sollevare oggetti pesanti o di forma irregolare.
- Manipolazione: Maneggiare con cura per evitare il contatto con bordi taglienti. Non utilizzare se danneggiata.
- Contatto con il Calore: La paletta può diventare molto calda durante l'uso. Utilizzare guanti resistenti al calore durante la manipolazione.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non lasciare incustodita durante l'uso.
- Superfici di Lavoro: Assicurarsi che la superficie dove si utilizza la paletta sia stabile e priva di ostacoli.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

La Paletta per Pizza in Alluminio è progettata per un uso efficiente e professionale. Le specifiche tecniche sono le seguenti:

- Materiale: Alluminio
- Diametro: 228 mm
- Lunghezza del manico: [specificare lunghezza se disponibile]
- Peso: [specificare peso se disponibile]

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la paletta dalla confezione con attenzione.
2. Verificare che tutte le componenti siano presenti e in buone condizioni.
3. Non è necessaria alcuna installazione complessa. La paletta è pronta per l'uso immediato.
4. Assicurarsi che il manico sia ben saldo se la paletta include un manico staccabile.

5. Funzionamento

1. Posizionare la pizza sulla paletta in alluminio.
2. Utilizzare la paletta per sollevare e trasferire la pizza nel forno o su un piano di lavoro.
3. Assicurarsi che la pizza sia centrata sulla paletta per evitarne lo scivolamento durante il trasporto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, pulire la paletta con acqua calda e sapone. Utilizzare una spugna morbida per rimuovere residui di cibo.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi o pagliette metalliche che possono graffiare la superficie.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Controllare periodicamente la paletta per eventuali segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Difficoltà nel sollevare la pizza: Assicurarsi che la pizza sia ben centrata sulla paletta. Se necessario, utilizzare una quantità adeguata di farina per evitare che la pizza si attacchi.
- Danni alla paletta: Se riscontrate danni, non utilizzare la paletta e contattate il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento del prodotto. Non gettare la paletta nell'indifferenziata; riciclare l'alluminio dove possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania