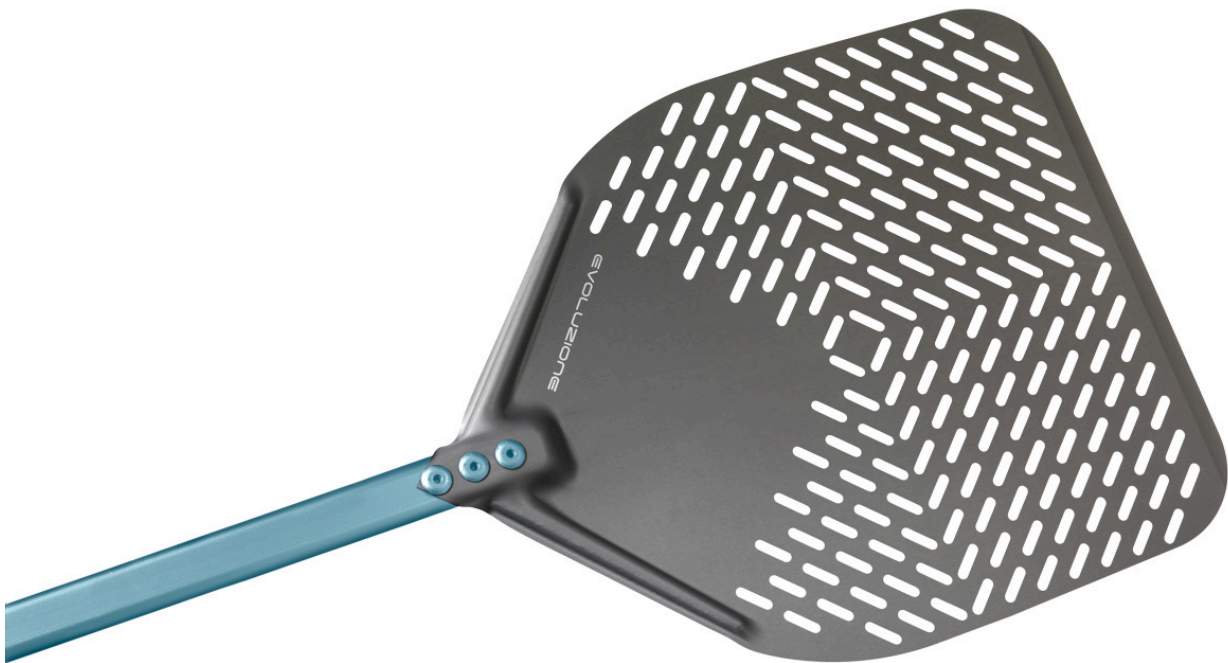


ggmgastro

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

SKU: PSAPGI33

Pizza shovel - aluminum - 330mm - perforated



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Pizza Shovel - Aluminum 330mm Perforated (PSAPGI33)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Pizza Shovel. This high-quality aluminum pizza shovel is designed for easy handling of pizzas and baked goods. Its 330mm perforated surface allows for efficient use in commercial kitchens, ensuring optimal airflow and minimal sticking.

2. Safety Information

- Use as Intended: This product is designed solely for handling pizzas and similar baked goods. Do not use it for any other purpose.
- Hot Surfaces: The shovel can become hot during use. Always handle with heat-resistant gloves to avoid burns.
- Children: This product is not a toy. Keep out of reach of children to prevent accidents.
- Inspect Before Use: Always inspect the shovel for any damages or defects before use. Do not use if the shovel is bent or has sharp edges.
- Storage: Store in a dry place and avoid exposing to extreme temperatures.

3. Product Specifications

- Model: PSAPGI33
- Material: Aluminum
- Diameter: 330mm
- Type: Perforated

4. Setup and Installation

No assembly is required for the GGM Gastro Pizza Shovel. Upon receipt, simply remove it from the packaging and ensure it is clean and dry. The shovel is ready for immediate use in your kitchen.

5. Operation

- Preheat your oven as per your recipe instructions.
- Use a sprinkle of flour or cornmeal on the shovel's surface to prevent sticking.
- Carefully slide the shovel under the pizza or baked good.
- Lift the item and transport it into or out of the oven in a smooth motion.
- Always ensure a firm grip to avoid dropping or mishandling.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the shovel to cool down completely before cleaning.
- Hand wash using warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive materials that may scratch the surface.
- Rinse thoroughly and dry immediately to prevent any oxidation.
- Store in a dry area to maintain its quality.

7. Troubleshooting

- Issue: Food sticking to the shovel.
 - Solution: Ensure to use flour or cornmeal to prevent sticking before placing food on the shovel.
- Issue: Damage or warping.
 - Solution: Do not expose the shovel to extreme temperatures or use it for purposes other than intended. If damaged, discontinue use.

8. Disposal

This product is recyclable. Please dispose of it in accordance with your local recycling regulations to minimize environmental impact.

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die GGM Gastro Aluminium Pizza-Schaufel 330 mm Perforiert (PSAPGI33)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb der GGM Gastro Aluminium Pizza-Schaufel 330 mm Perforiert. Dieses Produkt wurde entwickelt, um das Handling von Pizzen in einem professionellen Umfeld zu erleichtern. Hergestellt aus leichtem und robustem Aluminium ist die Schaufel sowohl funktional als auch langlebig.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendungsgemäße Handhabung: Verwenden Sie die Schaufel ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Schnittverletzungen: Behandeln Sie die Schaufel vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden. Die Kanten sind scharf.
- Hitzeempfindlichkeit: Berühren Sie die Schaufel nicht, wenn sie direkt aus dem Backofen kommt. Verwenden Sie immer geeignete Schutzhandschuhe.
- Kinder: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigung: Achten Sie darauf, die Schaufel nach dem Gebrauch gründlich zu reinigen, um Bakterienbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Aluminium
- Durchmesser: 330 mm
- Perforiert: Ja
- Gewicht: 0,75 kg
- Farbe: Silber
- Verwendungsgebiet: Professionelle Gastronomie/Pizzabäcker

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entnehmen Sie die Schaufel aus der Verpackung und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Beschädigungen.
2. Arbeitsplatz: Wählen Sie einen stabilen Arbeitsplatz in der Nähe des Backofens.
3. Reinigung: Vor der ersten Verwendung reinigen Sie die Schaufel mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie gut ab.
4. Zubehör: Verwenden Sie gegebenenfalls einen Pizzastein oder ein Backblech zur optimalen Nutzung.

5. Bedienung

1. Teig auf die Schaufel legen: Bestäuben Sie die Schaufel mit Mehl, um ein Ankleben der Pizza zu verhindern.
2. Pizza aufnehmen: Heben Sie die Pizza vorsichtig mit der Schaufel an und schieben Sie sie in den Ofen.
3. Entnehmen der Pizza: Nutzen Sie die Schaufel, um die fertige Pizza vorsichtig aus dem Ofen zu holen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach jedem Gebrauch: Waschen Sie die Schaufel mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Trocknen: Trocknen Sie die Schaufel sofort nach der Reinigung, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagerung: Bewahren Sie die Schaufel an einem trockenen Ort auf, um Korrosion zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Schaufel klebt am Teig: Verwenden Sie ausreichend Mehl oder eine ähnliche Beschichtung, um ein Ankleben zu verhindern.
- Verfärbungen: Diese können durch hohe Temperaturen entstehen. Verwenden Sie die Schaufel nicht im direkten Feuer.
- Leichte Dellen: Diese sind normal bei intensiver Verwendung und beeinträchtigen nicht die Funktionalität.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Schaufel umweltgerecht. Aluminium kann recycelt werden. Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Metallprodukten.

9. Kontakt

Für Fragen oder Probleme wenden Sie sich bitte an:
E-Mail: info@gmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für die GGM Gastro Aluminium Pizza-Schaufel 330 mm Perforiert entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Pizza Spade Aluminium 330mm Perforated (PSAPGI33)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Pizza Spade Aluminium 330mm Perforated. Deze pizza spade is ontworpen om het bakken en serveren van pizza eenvoudiger en efficiënter te maken. Het perforatiesysteem laat overtollig meel en vet afvloeien, zodat uw pizza's perfect aan bakken, met behoud van een knapperige korst.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pizza spade uitsluitend voor het vervoeren van pizza's en vergelijkbare producten.
- Voorkom contact met hoge temperaturen; de spade kan hete oppervlakken overnemen.
- Let op scherpe randen. Gebruik altijd een geschikte beschermende handschoen wanneer de spade uit de oven komt.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de spade niet als snij- of hakmateriaal.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Afmeting: 330 mm
- Perforaties: Ja
- Gewicht: 0,5 kg

4. Installatie en Setup

1. Haal de pizza spade uit de verpakking.
2. Inspecteer de spade op eventuele beschadigingen of vervormingen.
3. Plaats de spade op een vlakke ondergrond voordat u deze in gebruik neemt.
4. Zorg ervoor dat uw oven of pizza grill goed is ingesteld en op de juiste temperatuur is voor het bakken van pizza.

5. Gebruik

1. Strooi een lichte laag bloem of maïsmeel op de spade om plakken te voorkomen.
2. Plaats de voorbereide pizza op de spade.
3. Steek de spade voorzichtig in de hete oven of op de grill; gebruik een schuin aanzicht om de pizza te laten vallen.
4. Gebruik de spade om de pizza te draaien voor een gelijkmatige garing.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de spade volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Maak de spade schoon met warm water en een milde zeep.
- Gebruik geen schurende middelen die de aluminium laag kunnen beschadigen.
- Droog de spade grondig om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Pizza plakt aan de spade.
 - Oplossing: Gebruik voldoende bloem of maïsmeel voordat u de pizza plaatst.
- Probleem: Vooral de randen zijn niet goed gebakken.
 - Oplossing: Draai de pizza gelijkmatig tijdens het bakken en zorg ervoor dat de temperatuur van de oven correct is.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de GGM Gastro Pizza Spade Aluminium, recycleer het product indien mogelijk via uw lokale recyclingfaciliteiten. Gooi het niet bij regulier huisafval.

9. Contact

Bij vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Pala para Pizza Perforada de Aluminio 330 mm (PSAPGI33)

1. Información General

Felicitaciones por su compra de la Pala para Pizza Perforada de Aluminio de 330 mm. Este producto está diseñado para facilitar el manejo de pizzas en hornos y parrillas, garantizando facilidad de uso y durabilidad.

2. Información de Seguridad

- Utilice la pala únicamente para su propósito previsto: trasladar y servir pizzas.
- Mantenga la pala fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto de la pala con superficies calientes durante periodos prolongados para prevenir quemaduras.
- No utilice la pala si está dañada o deformada.
- Limpie la pala antes y después de cada uso para asegurar la higiene y el buen estado del producto.
- Almacene la pala en un lugar seco y fresco.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminio
- Dimensiones: 330 mm de diámetro
- Tipo: Perforada
- Peso: 0.5 kg
- Color: Plateado
- Uso: Profesional y doméstico

4. Instalación y Configuración

- No se requiere instalación compleja. Simplemente retire la pala de su embalaje y asegúrese de que esté limpia.
- Verifique que la pala esté libre de daños antes de usarla por primera vez.
- Para utilizarla, sostenga el mango firmemente y deslice la pala bajo la pizza.

5. Operación

- Con el horno precalentado, coloque la pala en la parte delantera del horno.
- Deslice la pala debajo de la pizza con un movimiento firme.
- Levante la pala lentamente para transferir la pizza al lugar deseado, ya sea al horno o a la mesa.
- Para sacar una pizza del horno, asegúrese de que la pala esté completamente debajo de la pizza antes de levantarla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie la pala con un paño húmedo y jabón suave.
- No use limpiadores abrasivos o estropajos que puedan rayar la superficie.
- Deje secar al aire en un lugar fresco.
- Inspeccione regularmente la pala en busca de daños.

7. Solución de Problemas

- Si la pala se deforma, no la use.
- Si la pala se vuelve pegajosa, asegúrese de que esté completamente limpia antes de usarla nuevamente.
- Si presenta problemas de construcción, contacto a la información proporcionada a continuación.

8. Eliminación

- Al finalizar la vida útil de la pala, elimínala de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje de metales.
- No la arroje al fuego ni a fuentes de calor, ya que puede liberar materiales peligrosos.

9. Contacto

Para consultas o asistencia respecto a su producto, contáctenos a:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation du Pelle à Pizza Aluminium 330mm Perforée PSAPGI33

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Pelle à Pizza Aluminium 330mm Perforée PSAPGI33. Ce produit est conçu pour faciliter la cuisson et le transfert de vos pizzas au four. Fabriquée en aluminium léger et durable, cette pelle à pizza est idéale pour une utilisation domestique ou professionnelle.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : N'utilisez pas la pelle à pizza pour des aliments autres que les pizzas.
- Manutention : Toujours manier la pelle avec précaution pour éviter les coupures ou les brûlures.
- Enfants : Tenir ce produit hors de portée des enfants.
- Température : Ne pas toucher la pelle avec les mains nues après utilisation, car elle peut devenir très chaude.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état de la pelle. Si vous remarquez des dommages, n'utilisez pas le produit.
- Nettoyage : Laissez refroidir le produit avant de procéder au nettoyage.
- Stockage : Rangez la pelle dans un endroit sec et frais, loin de sources de chaleur.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Produit : Pelle à Pizza Aluminium 330mm Perforée PSAPGI33
- Matériau : Aluminium
- Diamètre : 330 mm
- Poids : Léger, idéal pour une manipulation facile
- Caractéristiques :
 - Perforée pour permettre l'échappement de la vapeur
 - Conception ergonomique pour un confort accru lors de l'utilisation

4. Installation et Montage

1. Déballage : Retirez délicatement la pelle de son emballage.
2. Vérification : Inspectez la pelle pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages.
3. Préparation de l'espace : Choisissez un endroit stable et propre pour stocker votre pelle.
4. Usage : La pelle est prête à être utilisée immédiatement; aucun assemblage nécessaire.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez votre four à la température désirée pour la cuisson des pizzas.
2. Étalez votre pâte à pizza sur une surface plane.
3. Ajoutez les garnitures de votre choix.
4. Utilisez la pelle pour soulever délicatement la pizza.
5. Glissez la pelle dans le four pour enfourner la pizza et retirez la pelle en cours de cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Après utilisation, laissez refroidir la pelle, puis essuyez avec un chiffon humide. Pour les taches persistantes, utilisez un détergent doux.
- Stockage : Une fois propre et sec, rangez la pelle dans un endroit sans humidité.

7. Dépannage

- La pizza ne glisse pas : Assurez-vous que la surface de la pelle est légèrement farinée pour éviter que la pâte n'adhère.
- Difficulté à retirer la pizza du four : Inclinez la pelle légèrement pour faciliter le glissement.

8. Élimination

Ne jetez pas la pelle à la poubelle classique. Inspectez les installations de recyclage de votre région pour une élimination appropriée des matériaux en aluminium.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'utiliser la Pelle à Pizza Aluminium 330mm Perforée PSAPGI33. Bon appétit!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Paletta per Pizza in Alluminio Perforata 330mm

1. Informazioni Generali

La paletta per pizza in alluminio perforato da 330mm è un attrezzo indispensabile per gli amanti della pizza. Progettata per resistere alle alte temperature e facilitare il trasferimento delle pizze dal forno, questa paletta combinando durata e praticità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la paletta solo per il suo scopo previsto.
- Non toccare la superficie della paletta con le mani nude dopo il riscaldamento, poiché può raggiungere temperature elevate.
- Tenere la paletta lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare prodotti chimici abrasivi o detergenti aggressivi per la pulizia.
- Assicurarsi che la paletta sia posizionata su una superficie stabile durante l'uso.
- Controllare regolarmente la paletta per eventuali danni o deformazioni.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale: Alluminio
- Diametro: 330mm
- Tipologia: Perforata

4. Installazione e Montaggio

La paletta per pizza non richiede assemblaggio. Prima dell'uso, assicurarsi che sia completamente pulita. Non ci sono parti staccabili.

5. Funzionamento

1. Riscaldare il forno a temperatura appropriata per la cottura della pizza.
2. Utilizzare un po' di farina o semola sulla superficie della paletta per evitare che la pizza si attacchi.
3. Posizionare la pizza sulla paletta e spingerla delicatamente nel forno.
4. Per estrarre la pizza, utilizzare un movimento fluido per sollevare la paletta.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la paletta prima di pulirla.
- Pulire con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna morbida.
- Asciugare con un panno morbido per prevenire la corrosione.
- Conservare in un luogo asciutto e ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pizza si attacca alla paletta: utilizzare una maggiore quantità di farina o semola prima di posizionare la pizza.
- Se la paletta presenta segni di usura: sostituirla con un nuovo prodotto.
- Se la paletta è deformata: non utilizzare; contattare l'assistenza clienti.

8. Smaltimento

Smaltire la paletta in accordo con le normative locali sul riciclaggio dell'alluminio. Non abbandonare il prodotto nell'ambiente.

9. Contatti

Per qualsiasi domanda o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania