

# 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: PSG20

**Pizza shovel made of stainless steel - Ø 200 mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Pizza Shovel Made of Stainless Steel O 200 mm PSG20

### 1. General Information

Thank you for choosing the Pizza Shovel PSG20. This high-quality pizza shovel is designed for professional use and to enhance your culinary experience. Made of durable stainless steel, it provides reliability and excellent performance in handling pizzas and other baked goods.

### 2. Safety Information

- Personal Safety: Handle with care. The blade can be sharp and may cause cuts.
- Usage Safety: Always ensure the grill or oven is turned off before placing or removing the pizza shovel.
- Heat Resistance: The handle can become hot during use; use heat-resistant gloves if necessary.
- Children Safety: Keep this product out of reach of children.
- Storage: Store in a dry place, away from humid conditions to prevent rust.
- Maintenance Safety: Regularly inspect the equipment for any wear and tear before use. Do not use if damaged.

### 3. Product Specifications

- Model: PSG20
- Material: Stainless Steel
- Diameter: 200 mm
- Weight: 0.5 kg
- Handle Length: 400 mm

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the pizza shovel and inspect for any visible damages.
2. Ensure the work surface is clean and dry.
3. For optimal use, position the pizza shovel near the oven or grill you intend to operate.
4. There is no complex assembly required; the shovel is ready for use once unpacked.

### 5. Operation

1. Preheat your oven or grill to the desired temperature.
2. Carefully slide the pizza shovel under the pizza, ensuring full contact with the base.
3. Lift and transfer the pizza into the oven or onto a serving surface.
4. To remove, slide the shovel beneath the pizza and carefully lift it out.
5. After use, allow the pizza shovel to cool before cleaning.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the pizza shovel with warm soapy water and a soft cloth immediately after use.
- Avoid abrasive cleaners or scouring pads to prevent scratching the surface.
- Dry completely before storing to avoid moisture buildup.
- Regularly check for any signs of corrosion or damage.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Pizza sticks to the shovel.
  - Solution: Use flour or cornmeal to dust the shovel before placing the pizza.
- Problem: Handle feels loose.
  - Solution: Ensure the handle is securely attached; if loose, consult customer service for guidance.

### 8. Disposal

When the pizza shovel reaches the end of its life, dispose of it in accordance with local regulations. Stainless steel is recyclable; consider recycling the product to minimize environmental impact.

### 9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy your cooking!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Edelstahl-Pizzaschaufel Ø 200 mm (PSG20)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Edelstahl-Pizzaschaufel Ø 200 mm (PSG20). Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen die Zubereitung und Handhabung von Pizza zu erleichtern. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Produkt herauszuholen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Schutzausrüstung: Tragen Sie beim Arbeiten mit der Pizzaschaufel immer geeignete Schutzhandschuhe, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- Brandgefahr: Seien Sie vorsichtig in der Nähe von offenen Flammen oder heißen Oberflächen. Die Pizzaschaufel kann bei Kontakt extrem heiß werden.
- Benutzung durch Kinder: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern. Das Produkt ist nicht geeignet für Personen unter 14 Jahren ohne Aufsicht eines Erwachsenen.
- Richtige Verwendung: Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck. Die Schaufel ist nicht für andere Anwendungen geeignet.
- Vorsichtsmaßnahmen bei der Reinigung: Lassen Sie die Pizzaschaufel immer vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Produktdurchmesser: Ø 200 mm
- Länge: 450 mm
- Gewicht: 600 g
- Farbe: Edelstahl glänzend

## 4. Aufstellung und Installation

1. Unboxing: Entpacken Sie die Pizzaschaufel vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen und hitzebeständigen Arbeitsplatz, um die Pizzaschaufel zu verwenden.
3. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass Ihr Pizzaofen oder Grill betriebsbereit ist und auf die richtige Temperatur vorgeheizt ist.
4. Verwendung: Halten Sie die Schaufel an ihrem Griff und platzieren Sie den Pizzaboden auf der Schaufel. Achten Sie darauf, einen ausreichenden Abstand von heißen Oberflächen einzuhalten.

## 5. Bedienung

Um die Pizzaschaufel zu verwenden, schieben Sie den Pizzaboden vorsichtig auf die Schaufel. Heben Sie die Schaufel an und platzieren Sie die Pizza im Ofen oder Grill. Um die Pizza zu drehen, verwenden Sie die Schaufel, um den Belag gleichmäßig zu verteilen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie die Pizzaschaufel nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- Trocknen: Trocknen Sie die Schaufel nach der Reinigung sofort ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie die Pizzaschaufel an einem kühlen, trockenen Ort, um Rost oder Korrosion zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Die Pizza bleibt an der Schaufel haften.
  - Lösung: Bestäuben Sie die Schaufel vor dem Platzieren der Pizza mit Mehl oder Hartweizengrieß, damit die Pizza leichter gleitet.
- Problem: Die Schaufel wird beim Gebrauch zu heiß.
  - Lösung: Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Lassen Sie die Schaufel abkühlen, bevor Sie sie anfassen.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Der Edelstahl kann recycelt werden. Vergewissern Sie sich, dass alte Produkte gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Pizza Lepel van Roestvrij Staal Ø 200 mm (PSG20)

## 1. Algemene Informatie

De Pizza Lepel van Roestvrij Staal met een diameter van 200 mm (PSG20) is een hoogwaardig kookgereedschap, ontworpen voor het eenvoudig en veilig hanteren van pizza's in en uit de oven. Gemaakt van duurzaam roestvrij staal, biedt deze lepel een uitstekende temperatuurbestendigheid en sterkte, waardoor deze ideaal is voor gebruik in commerciële en particuliere keukens.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de pizza lepel alleen voor het beoogde doel. Vermijd schade door de lepel met andere scherpe voorwerpen te mengen.
- Brandveiligheid: Wees voorzichtig bij het hanteren van hete pizza's. Het gebruik van hittebestendige handschoenen wordt aanbevolen.
- Ongelukken: Zorg ervoor dat je een stevige grip hebt tijdens het gebruik om uitglijden of vallen te voorkomen.
- Kinderen: Houd de pizza lepel buiten het bereik van kinderen wanneer deze niet in gebruik is.
- Onderhoud: Controleer regelmatig op schade of slijtage en vervang indien nodig.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 200 mm
- Gewicht: 0,5 kg
- Afmetingen (ongeveer): 20 cm x 60 cm

## 4. Opstelling en Installatie

De pizza lepel vereist geen speciale installatie. Volg deze stappen voor optimaal gebruik:

1. Verwijder de lepel uit de verpakking.
2. Controleer de lepel op eventuele schade.
3. Zorg ervoor dat het oppervlak waarop je de lepel gebruikt schoon en vrij van obstakels is.

## 5. Bediening

1. Plaats de pizza voorzichtig op de lepel.
2. Til de lepel met de pizza tegelijkertijd op, gebruik beide handen voor een stabiele grip.
3. Plaats de pizza in de oven door de lepel voorzichtig naar binnen te schuiven.
4. Om de pizza uit de oven te halen, herhaal het proces in omgekeerde volgorde.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de pizza lepel na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Droog de lepel goed af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de lepel op een droge plaats.

## 7. Probleemoplossing

- Sporen van roest: Dit kan worden voorkomen door de lepel goed te drogen na het reinigen. Indien er roest is verschenen, gebruik een roestbestrijdingsmiddel.
- Difficulties with handling: Zorg voor een stevige grip en gebruik hittebestendige handschoenen om de kans op ongelukken te verminderen.

## 8. Afvalverwerking

Gooi de pizza lepel niet in de gewone afval. Roestvrij staal kan op een verantwoorde manier worden gerecycled. Neem contact op met een lokaal recyclingcentrum voor richtlijnen.

## 9. Contact

Voor vragen of aanvullende informatie, neem contact met ons op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Paleta de Pizza de Acero Inoxidable (Ø 200 mm)

## 1. Información General

La paleta de pizza de acero inoxidable de GGM Gastro es un utensilio de cocina diseñado para facilitar el manejo de pizzas en hornos. Su diseño robusto y su material de alta calidad garantizan durabilidad y resistencia a altas temperaturas.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice la paleta solo para su propósito previsto: manipular pizzas y productos horneados.
- Mantenga la paleta fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto prolongado con superficies calientes.
- No sumergir la paleta en agua caliente inmediatamente después de su uso, ya que puede dañarse.
- Inspeccione regularmente la paleta para asegurarse de que no haya daños visibles; si encuentra alguno, no la use y comuníquese con el servicio al cliente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: Ø 200 mm
- Peso: 0.5 kg
- Uso recomendado: hornos de pizza y parrillas
- Resistencia al calor: alta temperatura
- Fácil de limpiar

## 4. Configuración e Instalación

La paleta de pizza no requiere instalación. Antes de usar, asegúrese de que esté limpia y libre de residuos. Almacene en un lugar seco y fresco cuando no esté en uso.

## 5. Operación

1. Precaliente su horno a la temperatura deseada.
2. Coloque la pizza en la paleta usando movimientos suaves y firmes.
3. Introduzca la paleta en el horno, asegurándose de que la pizza esté en la ubicación deseada.
4. Para retirar la pizza del horno, deslice la paleta bajo la pizza y levántela lentamente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar la paleta.
- Limpie con una esponja suave y detergente líquido. No use estropajos abrasivos.
- Se puede lavar en el lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para prolongar la vida útil.
- Seque completamente antes de guardar.

## 7. Solución de Problemas

- Manchas persistentes: Si hay manchas en la paleta, intente limpiarlas con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Dificultad al deslizar: Asegúrese de que la superficie de la paleta esté libre de harina o residuos para facilitar el deslizamiento.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, deseche la paleta de acero inoxidable de acuerdo con las normativas locales de reciclaje. Dado que es un metal, es reciclable y se puede llevar a un centro de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, comuníquese con nosotros en:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la Pelle à Pizza en Acier Inoxydable PSG20

### 1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation de la Pelle à Pizza en Acier Inoxydable PSG20. Cet outil est conçu pour faciliter le service de vos délicieuses pizzas cuites au four. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, la pelle à pizza est durable, résistante à la chaleur et facile à nettoyer.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Sûre : Ne pas utiliser la pelle à pizza près d'une flamme nue ou d'une source de chaleur excessive.
- Manipulation : Toujours saisir la pelle à pizza par le manche. Évitez de toucher la surface métallique pendant l'usage, car elle peut devenir très chaude.
- Enfants : Tenir la pelle hors de portée des enfants. Ne pas laisser un enfant l'utiliser sans supervision.
- État du produit : Vérifiez périodiquement la pelle pour toute usure ou dommage. Ne pas utiliser un produit endommagé.
- Stockage : Ranger la pelle dans un endroit sec et sûr après utilisation pour éviter les accidents.

### 3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle: PSG20
- Matériau: Acier inoxydable
- Diamètre: 200 mm
- Poignée: Ergonomique pour un meilleur grip
- Poids: Légère et facile à manœuvrer

### 4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement la pelle à pizza.
2. Inspectez le produit pour toute anomalie. Si des défauts sont présents, ne pas utiliser et contacter le service client.
3. Avant la première utilisation, lavez la pelle à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez.
4. La pelle est prête à l'emploi sans besoin d'assemblage supplémentaire.

### 5. Fonctionnement

- Pour utiliser la pelle, placez-la sous la pizza avec le bord incliné.
- Soulevez lentement la pizza tout en maintenant la pelle horizontale.
- Pour retirer la pizza du four, insérez délicatement la pelle et soulevez la pizza. Assurez-vous de faire cela rapidement pour éviter de brûler.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la pelle à pizza après chaque utilisation avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Après le nettoyage, sécher soigneusement avec un linge doux pour éviter les taches d'eau.
- Conservez la pelle à un endroit sec et propre.

### 7. Dépannage

- Problème : Difficulté à retirer la pizza.  
- Solution : Vérifiez l'angle de la pelle. Assurez-vous d'engager le bord sous la pizza correctement.
- Problème : Taches sur la pelle.  
- Solution : Utilisez un nettoyeur doux spécialement conçu pour l'acier inoxydable.

### 8. Élimination

Lorsque la pelle à pizza a atteint la fin de sa durée de vie, assurez-vous de la recycler. Les matériaux en acier inoxydable peuvent être recyclés. Consultez les réglementations locales pour l'élimination correcte des objets en métal.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter notre service clientèle :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Paletta per Pizza in Acciaio Inossidabile Ø 200 mm - PSG20

## 1. Informazioni Generali

La paletta per pizza PSG20 è realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità. È progettata per facilitare la movimentazione e la cottura della pizza, rendendo la tua esperienza culinaria più semplice ed efficiente. Questo prodotto è ideale per gli appassionati di cucina e i professionisti del settore.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la paletta per pizza su superfici stabili e resistenti al calore.
- Non utilizzare la paletta in prossimità di fiamme libere o fonti di calore eccessive.
- Maneggiare la paletta con attenzione, poiché il metallo può scottare.
- Tenere la paletta fuori dalla portata dei bambini.
- Dopo ogni uso, assicurarsi che la paletta sia completamente raffreddata prima di riporla.
- Non utilizzare la paletta per scopi diversi da quelli previsti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 200 mm
- Altezza: 10 mm
- Peso: 350 g
- Colore: Inossidabile lucido
- Utilizzo: Professionale e domestico

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la paletta dalla confezione.
2. Assicurarsi che non ci siano graffi o danni visibili prima dell'uso.
3. Posizionare la paletta su una superficie piana e stabile.
4. Se necessario, utilizzare un manico compatibile per facilitare la manipolazione.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare la paletta per pizza per posizionare la pizza nel forno, spingerla all'interno e ritirarla al termine della cottura.
- Assicurarsi che la superficie della paletta sia pulita e asciutta prima di utilizzarla.
- Per un migliore risultato, utilizzare farina o semola sulla superficie della paletta.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la paletta con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi per mantenere la superficie lucida.
- Asciugare completamente la paletta dopo il lavaggio per prevenire macchie di ruggine.
- Riporre la paletta in un luogo asciutto.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la paletta si danneggia durante l'uso, interrompere immediatamente l'uso e non cercare di ripararla.
- In caso di deformazione o danni visivi, contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nell'indifferenziata.
- Smaltire la paletta in acciaio inossidabile presso i centri di raccolta specializzati o i centri di riciclaggio appropriati.

## 9. Contatto

Per qualsiasi domanda o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania