

# 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: PSG23

**Pizza shovel made of stainless steel - Ø 230 mm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Pizza Shovel Made of Stainless Steel (Ø 230 mm)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Pizza Shovel made of Stainless Steel, model PSG23. This high-quality kitchen tool is designed for easy handling of pizzas and baked goods, ensuring a seamless cooking experience. With a robust stainless steel construction, it provides durability and excellent heat conduction.

## 2. Safety Information

- Always handle the pizza shovel with care to avoid cuts or injuries from sharp edges.
- Keep the shovel out of the reach of children to prevent accidents.
- Ensure the product is used on flat and stable surfaces to avoid accidental slips.
- Do not use the pizza shovel near open flames or heat sources beyond its intended use.
- Regularly inspect the shovel for signs of wear or damage. If found, discontinue use immediately.
- Allow the pizza shovel to cool down completely before cleaning to prevent burns.

## 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Dimensions: Ø 230 mm
- Weight: To be provided.
- Heat Resistance: Up to 250°C.
- Suitable for: Home and commercial use.

## 4. Setup and Installation

- Remove the pizza shovel from its packaging. Ensure all parts are intact and in good condition.
- Before first use, wash the pizza shovel with warm soapy water and dry it thoroughly to remove any residues from manufacturing.
- No special installation is required; the pizza shovel is ready for use immediately after cleaning.

## 5. Operation

- To use the pizza shovel, dust it lightly with flour to prevent sticking.
- Slide the pizza shovel under the pizza to lift it easily.
- Ensure a firm grip while transferring the pizza to the oven or stone.
- After use, allow the shovel to cool down before handling.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the pizza shovel with warm soapy water.
- Use a soft sponge or cloth to prevent scratches on the stainless steel surface.
- Avoid using steel wool or abrasive cleaners which may damage the finish.
- Rinse and dry the shovel thoroughly to prevent water spots.
- Store the pizza shovel in a dry place away from moisture.

## 7. Troubleshooting

- If the pizza sticks to the shovel, light dusting of flour or cornmeal before use will help prevent sticking.
- In case of discoloration, it is often due to high heat. Regular cleaning and proper maintenance can help maintain its appearance.
- For any structural issues, discontinue use and contact customer support.

## 8. Disposal

- Dispose of the pizza shovel responsibly. Stainless steel is recyclable, so check local recycling guidelines.
- Do not dispose of the shovel in household waste; ensure it is recycled properly to minimize environmental impact.

## 9. Contact

For further 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 our product. Enjoy your cooking experience with your new pizza shovel!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Pizzaschaufel aus Edelstahl Ø 230 mm - PSG23

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Pizzaschaufel aus Edelstahl Ø 230 mm - PSG23. Diese Schaufel wurde entwickelt, um Ihnen das Backen von Pizza und anderen Backwaren zu erleichtern. Sie besteht aus hochwertigem Edelstahl und garantiert eine lange Lebensdauer sowie einfache Handhabung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Schaufel nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass die Schaufel beim Umgang mit heißen Oberflächen nicht die Haut verbrennt.
- Lassen Sie die Schaufel niemals unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern.
- Verwenden Sie die Schaufel nicht, wenn sie beschädigt oder verbogen ist.
- Reinigen Sie die Schaufel nach jedem Gebrauch gründlich, um Bakterien und Rückstände zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 230 mm
- Geeignet für: Pizza und Backwaren
- Gewicht: 0,5 kg
- Pflegehinweis: Spülmaschinenfest

## 4. Einrichtung und Installation

1. Nach Erhalt der Pizzaschaufel entpacken Sie sie vorsichtig und überprüfen Sie auf mögliche Beschädigungen.
2. Wählen Sie einen stabilen Arbeitsplatz, wo Sie die Schaufel nutzen möchten.
3. Stellen Sie sicher, dass alle Oberflächen sauber und frei von Hindernissen sind, um ein sicheres Arbeiten zu gewährleisten.
4. Für die Aufbewahrung empfehlen wir, die Schaufel an einem kühlen, trockenen Ort zu lagern, fern von Feuchtigkeit.

## 5. Betrieb

- Bevor Sie die Schaufel verwenden, heizen Sie den Ofen gemäß den Anweisungen Ihrer Ofenbenutzung auf.
- Verwenden Sie semmelfestem Mehl oder Maismehl auf der Schaufel, um ein Ankleben der Pizza zu verhindern.
- Schieben Sie die Schaufel vorsichtig unter die Pizza und heben Sie sie gleichmäßig an, um die Pizza in den Ofen zu transportieren.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel abspülen.
- Verwenden Sie bei Bedarf einen Schwamm oder eine Bürste, um festhaftende Rückstände zu entfernen.
- Trocknen Sie die Schaufel gründlich, bevor Sie sie lagern.
- Die Schaufel ist spülmaschinenfest, jedoch empfehlen wir eine Handwäsche, um die Lebensdauer zu verlängern.

## 7. Fehlersuche

- Wenn die Pizza nicht gut auf die Schaufel gleitet, verwenden Sie mehr Mehl oder Maismehl.
- Bei Schwierigkeiten beim Anheben der Pizza prüfen Sie, ob die Schaufel richtig unter die Pizza geschoben wurde.
- Sollten Sie Anzeichen von Rost bemerken, reinigen Sie die Schaufel sofort und lagern Sie sie trocken.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Schaufel gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Trennen Sie eventuell Zubehör und Verpackungsmaterialien zur ordnungsgemäßen Entsorgung.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Pizza Schep  
Model: PSG23

## 1. Algemene Informatie

Welkom bij de gebruiksaanwijzing voor de GGM Gastro Pizza Schep. Dit product is ontworpen voor het veilig en effectief hanteren van pizza's in commerciële keukens en op evenementen. Het hoogwaardige roestvrijstalen materiaal zorgt voor duurzaamheid en eenvoudige reiniging.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pizza schep uitsluitend voor het verplaatsen en serveren van pizza's.
- Zorg ervoor dat de schep niet in contact komt met open vlammen of extreem hoge temperaturen.
- Houd de schep buiten het bereik van kinderen.
- Controleer de schep regelmatig op slijtage of schade. Gebruik bij schade het product niet en neem contact met ons op.
- Bij het verplaatsen van hete pizza's, gebruik altijd ovenwanten om verwondingen te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: Ø 230 mm
- Gewicht: 0,5 kg
- Kleur: Zilver
- Gebruikstemperatuur: Tot 300°C

## 4. Installatie en Inrichting

De pizza schep heeft geen installatie. Voor veilig gebruik, controleer regelmatig de staat van de schep en zorg ervoor dat deze schoon en vrij van roest is. Bewaar de schep op een droge plaats om de levensduur te verlengen.

## 5. Bediening

- Plaats de pizza schep onder de pizza met een stevige en rechtmatige beweging.
- Til de pizza voorzichtig op, zorg ervoor dat deze goed in het midden van de schep ligt.
- Verplaats de pizza met een snelle maar gecontroleerde beweging naar de gewenste plaats zoals een bakplaat of de grill.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de pizza schep na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen krassen.
- Droog de schep onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of roest en behandel deze zonedig met een roestbeschermer.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Pizza blijft aan de schep plakken.  
Oplossing: Gebruik een lichtje huwelijksmeel om de schep voor gebruik te bestrooien.
- Probleem: Beschadiging of roest op de schep.  
Oplossing: Stop het gebruik van de schep en neem contact met ons op voor advies.

## 8. Afvalverwerking

Verwijder het product op een milieuvriendelijke manier. Roestvrij staal kan worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor meer informatie over recycling in uw gebied.

## 9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u ons bereiken:

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

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto - Espátula para Pizza de Acero Inoxidable Ø 230 mm (PSG23)

## 1. Información General

La espátula para pizza de acero inoxidable PSG23 es una herramienta esencial para cualquier pizzero profesional o amante de la cocina. Diseñada para preparar, hornear y servir pizzas con facilidad y eficiencia.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Utilizar la espátula únicamente para su propósito diseñado. No utilizarla para levantar objetos pesados o como herramienta de cocina inapropiada.
- **Manejo Seguro:** Mantenga la espátula fuera del alcance de niños. Su borde es afilado y podría causar cortes.
- **Calor:** La espátula puede calentarse al estar en contacto con superficies calientes. Use guantes de protección al manipular la espátula después de su uso.
- **Limpieza:** Evite sumergir la espátula en agua caliente inmediatamente después de usarla. Deje que se enfríe.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco, lejos de la humedad para evitar la corrosión.

## 3. Descripción y Especificaciones del Producto

- **Material:** Acero inoxidable
- **Diámetro:** 230 mm
- **Longitud del Mango:** 500 mm
- **Peso:** 400 g
- **Color:** Acero inoxidable brillante

## 4. Configuración e Instalación

La espátula PSG23 no requiere instalación. Al abrir el paquete, asegúrese de que no haya daños visibles. Si el producto está dañado, no lo use y contacte al servicio al cliente.

## 5. Operación

Para usar la espátula:

1. Coloque la espátula debajo de la pizza.
2. Levante suavemente la pizza utilizando el mango.
3. Mantenga la espátula en un ángulo adecuado para evitar que la pizza caiga.
4. Deslice la pizza en el horno o en el área de servicio.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la espátula a mano con agua tibia y jabón.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Seque completamente antes de almacenar para evitar la corrosión.

## 7. Solución de Problemas

- **No levanta bien la pizza:** Asegúrese de que la espátula esté completamente debajo de la pizza.
- **Manija suelta:** Verifique que la espátula no tenga daños. Si el mango está suelto, evite el uso y contacte al servicio al cliente.

## 8. Eliminación

Cuando ya no necesite la espátula, deséchela de manera responsable. El acero inoxidable puede ser reciclado. Consulte a su autoridad local de reciclaje para los procedimientos específicos.

## 9. Contacto

Para más información, preguntas o soporte, contáctenos:

- Correo Electrónico: [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 O 230 mm (PSG23)

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la pelle à pizza en acier inoxydable O 230 mm (PSG23). Ce produit est conçu pour faciliter le traitement et la cuisson de vos pizzas de manière efficace et sûre. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir une utilisation appropriée et en toute sécurité.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: Cette pelle à pizza est uniquement destinée à un usage domestique et commercial pour la manipulation de pizzas.
- Évitez les brûlures: Ne touchez pas la surface de la pelle après utilisation, car elle peut être chaude. Utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Vérifiez les outils: Assurez-vous que la pelle à pizza n'a pas de dents ou de déformations avant chaque utilisation.
- Gardez hors de portée des enfants: Ne laissez pas l'outil à la portée des enfants.
- Stockage sûr: Rangez la pelle dans un endroit sûr pour éviter les chutes et les blessures.

## 3. Présentation et spécifications du produit

La pelle à pizza O 230 mm (PSG23) est fabriquée en acier inoxydable, offrant durabilité et résistance à la chaleur.

### Données techniques

- Matériau: Acier inoxydable
- Diamètre: 230 mm
- Longueur totale: À déterminer
- Poids: À déterminer
- Utilisation: Pour pizzas
- Compatibilité: Pour toutes les pétrissages et surfaces de cuisson

## 4. Installation et Mise en place

1. Déballer la pelle à pizza de son emballage.
2. Vérifier que tous les éléments sont présents et en bon état avant utilisation.
3. Pour un usage optimal, la pelle doit être placée à proximité de l'endroit où vous ferez cuire vos pizzas.
4. Aucune installation supplémentaire n'est requise.

## 5. Fonctionnement

1. Utilisez la pelle pour glisser sous la pizza.
2. Pour transférer la pizza dans le four, inclinez la pelle tout en maintenant un angle pour éviter que la pizza ne glisse.
3. Pour sortir une pizza du four, utilisez la même méthode, en tournant doucement la pelle.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez la pelle après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement la pelle avant de la ranger.
- Inspectez régulièrement la pelle pour s'assurer qu'elle n'est pas endommagée.

## 7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes avec la pelle à pizza :

- Vérifiez si la pelle est endommagée ou déformée.
- Assurez-vous que vous l'utilisez correctement.
- Si la pelle présente des défauts, ne l'utilisez pas et contactez le service client.

## 8. Élimination

Cette pelle à pizza est recyclable. Ne la jetez pas avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales sur le recyclage des métaux pour vous débarrasser de la pelle de manière responsable.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre pelle à pizza ! Nous vous souhaitons de nombreuses délicieuses pizzas à préparer et à déguster.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Paletta per Pizza in Acciaio Inossidabile - Ø 230 mm (PSG23)

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la paletta per pizza in acciaio inox PSG23. Questo strumento è progettato per facilitare la cottura e la movimentazione delle pizze nel forno. La paletta è realizzata con materiali di alta qualità per garantire longevità e facile manutenzione.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Prevedibile:** La paletta è progettata esclusivamente per la manipolazione di pizze e altri prodotti da forno. Non utilizzare per altri scopi.
- **Manutenzione:** Controllare regolarmente che il manico sia ben fissato. Qualsiasi segno di usura deve essere trattato immediatamente.
- **Superfici Calde:** L'acciaio inossidabile può riscaldarsi. Utilizzare guanti da forno nel caso si tocchino superfici calde.
- **Tagli e Ferite:** La paletta ha bordi affilati. Maneggiare con attenzione per evitare tagli.
- **Bambini:** Tenere lontano dalla portata dei bambini; non è un giocattolo.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Dimensioni:** Ø 230 mm
- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Manico:** Design ergonomico per una presa sicura
- **Peso:** Leggera e facile da manovrare

## 4. Installazione e Montaggio

1. **Unboxing:** Rimuovere la paletta dalla confezione e controllare che non vi siano danni.
2. **Controllo delle Parti:** Assicurarsi che tutte le parti siano presenti e in buone condizioni.
3. **Assemblaggio:** Se il manico non è già attaccato, seguire queste istruzioni:
  - Allineare il manico con il corpo della paletta.
  - Fissare saldamente il manico con le viti fornite, utilizzando un cacciavite.
4. **Verifica:** Assicurarsi che il manico sia ben saldo prima dell'uso.

## 5. Funzionamento

1. Posizionare la pizza sulla paletta.
2. Inserire delicatamente la paletta nel forno, facendo attenzione a non scottarsi.
3. Utilizzare la paletta per spostare la pizza o rimuoverla dal forno quando è cotta.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia:** Lavare dopo ogni uso con acqua calda e sapone neutro. Non utilizzare spugne abrasive.
- **Asciugatura:** Asciugare completamente per prevenire la formazione di ruggine.
- **Conservazione:** Riporre in un luogo asciutto per mantenere l'integrità del materiale.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **Ruggine:** Se si verificano macchie di ruggine, utilizzare un prodotto specifico per la rimozione della ruggine e risciacquare bene.
- **Manico allentato:** Se il manico si allenta, serrarlo immediatamente utilizzando un cacciavite.

## 8. Smaltimento

Alla fine della vita utile della paletta, smaltirla in modo responsabile. Riciclare il metallo dove possibile secondo le normative locali per i rifiuti.

## 9. Contatti

Per assistenza e informazioni, contattare:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania