

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: PSGEGI

Pizza cutter - serrated



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

EN ENGLISH

Product Manual for Premium Pizza Cutter Ribbed

1. General Information

Thank you for purchasing the Premium Pizza Cutter Ribbed. This product is designed for both home and commercial use, providing the highest quality cutting experience for pizza enthusiasts. The ergonomic design ensures comfort and efficiency in every use.

2. Safety Information

- General Safety: Always exercise caution when using cutting tools. Keep out of reach of children.
- Personal Safety: Ensure your hands are dry before using the cutter to prevent slips. Always cut away from yourself to avoid injury.
- Blade Care: The blade is sharp. Handle it with care to avoid cuts. Do not attempt to touch or clean the blade while it is in use or immediately after use.
- Storage: Store the pizza cutter in a safe place where it cannot accidentally cut anyone. Use a protective sheath if available.
- Food Safety: Ensure the cutter is clean and sanitized before and after use to prevent cross-contamination.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel Blade, Plastic Handle
- Dimensions: Blade Diameter: 12 cm
- Weight: 200 grams

4. Setup and Installation

1. Unpack the pizza cutter from its packaging.
2. Inspect the cutter for any damage. Do not use if the blade is bent or damaged.
3. There is no assembly required; the cutter is ready to use right out of the box.
4. For optimal use, ensure the cutting surface is clean and stable before use.

5. Operation

1. Place the pizza on a stable cutting board.
2. Hold the handle firmly with one hand. Ensure your hand is dry to prevent slipping.
3. Press the blade down onto the pizza and roll it along the cutting surface.
4. Apply steady pressure to achieve a clean cut.
5. After use, clean the cutter as per the cleaning instructions below.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Wash the cutter with warm soapy water after each use. Do not immerse the cutter in water.
- Drying: Dry the cutter thoroughly to prevent rusting.
- Blade Care: To maintain the sharpness of the blade, avoid cutting on hard surfaces such as glass or stone.

7. Troubleshooting

- Blade Not Cutting Properly: Ensure the blade is sharp. If dull, consider using a professional sharpening service.
- Handle Came Loose: Tighten the screws on the handle if applicable. Consult customer service if the issue persists.
- Rust on Blade: Clean the blade immediately if moisture accumulates. If rust develops, use a rust remover recommended for stainless steel.

8. Disposal

At the end of its lifespan, dispose of the pizza cutter responsibly. Check local regulations for disposal of sharp objects. If possible, recycle the plastic and metal components separately.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Premium Pizza Cutter Ribbed! Enjoy your cutting experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Premium Pizzaschneider - Ribbed

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Premium Pizzaschneiders von GGM Gastro. Dieser hochentwickelte Pizzaschneider wurde für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben entwickelt und bietet eine Kombination aus Funktionalität und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie den Pizzaschneider nur für den vorgesehenen Zweck. Der Schneider ist nicht für den Kontakt mit Wasser oder Flüssigkeiten geeignet.
- Verletzungsgefahr: Achten Sie darauf, dass der Schneider nicht mit den Händen oder anderen Körperteilen in Kontakt kommt, wenn er in Betrieb ist. Verwenden Sie stets eine Schutzunterlage beim Schneiden.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie den Schneider außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lagern Sie ihn in einem sicheren und trockenen Ort.
- Reinigung: Reinigen Sie den Schneider nach jedem Gebrauch, um die Ansammlung von Bakterien zu vermeiden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Beschädigung: Überprüfen Sie den Schneider regelmäßig auf Risse oder andere Beschädigungen. Verwenden Sie ihn nicht, wenn er beschädigt ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Griff: Kunststoff
- Länge: 38 cm
- Schneidfläche: 12 cm Durchmesser
- Gewicht: 300 g
- Farbe: Silber mit schwarzem Griff

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie den Pizzaschneider auf Beschädigungen.
2. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und trocken ist.
3. Beachten Sie, dass der Pizzaschneider nicht im Wasser gereinigt werden sollte. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um Staub zu entfernen.
4. Lagern Sie den Schneider an einem festen Ort, wo er leicht zugänglich ist.

5. Betrieb

1. Platzieren Sie die Pizza auf einer stabilen und sauberen Unterlage.
2. Halten Sie den Pizzaschneider am Griff und setzen Sie die Klinge an den Rand der Pizza an.
3. Drücken Sie mit gleichmäßigem Druck nach unten, während Sie den Schneider in einer gleichmäßigen Bewegung durch die Pizza ziehen.
4. Entfernen Sie die geschnittenen Stücke vorsichtig mit einem Pizzaschieber oder einer Gabel.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Pizzaschneider nach jedem Gebrauch mit einem warmen, feuchten Tuch.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel. Scheuermittel sind zu vermeiden, um Kratzer zu verhindern.
- Lagern Sie den Schneider an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Schneider schneidet nicht gut.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge sauber und scharf ist. Reinigen oder ersetzen Sie die Klinge nach Bedarf.
- Problem: Der Griff ist locker.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Befestigung und ziehen Sie die Schrauben gegebenenfalls nach.

8. Entsorgung

Dieser Pizzaschneider ist aus Materialien gefertigt, die recycelbar sind. Entsorgen Sie den Schneider gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Achten Sie darauf, die Klinge sicher zu verpacken, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Premium Pizzasnijder Ribbed

1. Algemeen Informatie

De Premium Pizzasnijder Ribbed is ontworpen om met gemak door verschillende soorten pizza's te snijden. Met zijn ergonomische grip en scherpe snijkant is deze pizzasnijder een essentieel hulpmiddel in elke keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik deze pizzasnijder alleen voor het snijden van voedsel.
- Houd de snijkant uit de buurt van kinderen om verwondingen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de pizzasnijder schoon en droog is voordat u deze opbergt om roestvorming te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de snijders om snijwonden te vermijden.
- Vermijd het gebruik op harde oppervlakken om slijtage van de snijkant te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS en kunststof
- Snijdikte: Tot 3 cm
- Kleur: Zwart met een ribbelstructuur
- Gewicht: 300 g
- Afmetingen: 22 cm x 8 cm x 3 cm
- Geschikt voor: Handwas en vaatwasmachine

4. Setup en Installatie

1. Haal de pizzasnijder uit de verpakking en controleer deze op eventuele beschadigingen.
2. Zorg ervoor dat de snijders scherp zijn en vrij van vuil.
3. Plaats de pizzasnijder in een bestekhouder of op een droge plek in uw keuken wanneer deze niet in gebruik is.

5. Bediening

1. Plaats uw pizza op een stevig oppervlak.
2. Houd de pizzasnijder met één hand vast aan het handvat.
3. Druk de snijkant zachtjes op de pizza en duw of trek deze in een rechte lijn door de pizza.
4. Wees voorzichtig bij het snijden om ongelukken te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik, spoel de pizzasnijder af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende materialen die de snijkant kunnen beschadigen.
- Laat de pizzasnijder volledig drogen voordat u deze opbergt.
- Voor vaatwasmachinegebruik, plaatst u de pizzasnijder op het bovenste rek.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Pizzasnijder snijdt niet goed
Oplossing: Controleer op vuil of etensresten op de snijkant. Reinig de pizzasnijder grondig.
- Probleem: De snijkant is scherpte verloren
Oplossing: Scherpen met een geschikte slijper of vervang de pizzasnijder indien nodig.

8. Afvoer

- Gooi de pizzasnijder niet bij het huisafval. Zorg ervoor dat deze op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd, in overeenstemming met de lokale richtlijnen voor groot afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cortador de Pizza Premium con Ribete

1. Información General

El cortador de pizza premium con ribete es una herramienta de cocina diseñada para facilitar el corte de pizza de manera rápida y eficiente. Gracias a su diseño ergonómico y a la calidad de sus materiales, este cortador es perfecto para hogares y establecimientos de comida.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este producto está destinado exclusivamente para cortar pizza. No lo use para otros propósitos.
- **Riesgo de Cortes:** El borde del cortador es afilado. Utilícelo con precaución y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- **Superficies Estables:** Asegúrese de que la pizza esté en una superficie estable y segura antes de cortar para evitar accidentes.
- **Limpieza:** Desenchufe el cortador si es eléctrico antes de limpiarlo. Espere a que se enfríe completamente si ha sido utilizado.
- **Inspección Regular:** Revise el cortador regularmente para asegurarse de que no presente daños o desgaste.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero Inoxidable y Plástico Antideslizante
- **Dimensiones:** 25 cm de largo
- **Peso:** 300 g
- **Uso:** Manual
- **Características Adicionales:** Mango ergonómico para un agarre seguro.

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cortador de pizza del embalaje.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes del primer uso.
3. Si el cortador incluye un protector de hoja, ajústelo en su lugar.
4. Coloque el cortador en un lugar de fácil acceso en su cocina, preferentemente en un soporte o con un imán si es compatible.

5. Operación

1. Coloque la pizza sobre una superficie plana y estable.
2. Sostenga el mango del cortador con una mano y aplique una ligera presión sobre la pizza.
3. Corte la pizza en rebanadas utilizando un movimiento de rodadura hacia adelante y hacia atrás.
4. Repita el proceso según sea necesario hasta que la pizza esté cortada a su gusto.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cortador de pizza con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos para prevenir daños en la superficie.
- Se recomienda secar con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Almacene en un lugar seco y fresco, lejos de la humedad.

7. Solución de Problemas

- **Dificultad para cortar la pizza:** Asegúrese de que la pizza no esté demasiado fría o dura. Deje reposar unos minutos antes de intentar cortar.
- **Acumulación de residuos en la cuchilla:** Limpie la cuchilla inmediatamente después de su uso para evitar la acumulación de residuos.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, este debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. Recicle los materiales siempre que sea posible. No lo arroje en vertederos no autorizados.

9. Contacto

Para más información o consultas, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Coupe-Pizza Premium à Rayures

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Coupe-Pizza Premium à Rayures. Ce produit est conçu pour offrir une expérience de découpe de pizza efficace et sûre. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir une utilisation appropriée et sécurisée de l'appareil.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce coupe-pizza est destiné uniquement à la découpe de pizzas et autres aliments mous.
- Avertissement de coupures : Les lames sont tranchantes. Manipulez le coupe-pizza avec précaution pour éviter les coupures.
- Stockage : Gardez l'appareil hors de portée des enfants quand il n'est pas utilisé.
- Inspection : Avant chaque utilisation, vérifiez que l'outil est en bon état et que la lame n'est pas endommagée.
- Nettoyage : Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager la surface. Ne passez pas le coupe-pizza au lave-vaisselle.
- Pas de modifications : N'apportez pas de modifications à l'appareil.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Longueur de la lame : 160 mm
- Taille de l'appareil : 210 x 100 x 30 mm
- Poids : 200 g
- Couleur : Noir

4. Installation et Configuration

1. Retirez le coupe-pizza de son emballage.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
3. Avant la première utilisation, lavez soigneusement le coupe-pizza à l'eau savonneuse chaude, puis séchez-le complètement.
4. L'appareil est prêt à l'emploi sans assemblage nécessaire.

5. Fonctionnement

1. Placez la pizza sur une surface stable.
2. Tenez le coupe-pizza par le manche en vous assurant que la lame est alignée sur la pizza.
3. Appliquez une pression modérée et faites glisser le coupe-pizza à travers la pizza pour une découpe lisse.
4. Pour des coupes de précision, répétez l'opération sur les sections désirées.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez la lame avec un chiffon humide et un peu de détergent doux.
- Ne plongez pas le coupe-pizza dans l'eau pour éviter d'endommager les pièces.
- Rangez le coupe-pizza dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité.

7. Résolution des Problèmes

- La lame ne coupe pas bien : Vérifiez si la lame est endommagée ou émoussée. Si tel est le cas, remplacez-la.
- Difficulté à tenir le coupe-pizza : Assurez-vous que vos mains sont sèches pour une meilleure prise.

8. Élimination

Lorsque vous n'avez plus besoin de ce produit, suivez les réglementations locales pour le recyclage. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Recyclez-le de manière appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance en notre produit.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Tagliapizza Premium Rigato. Questo prodotto è progettato per offrire un'affilatura eccezionale e una maneggevolezza ottimale per il taglio di pizze, focacce e altri prodotti da forno.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo per il taglio di alimenti.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il tagliapizza su superfici dure o con materiali che potrebbero danneggiare la lama.
- Maneggiare con cautela: la lama è affilata.
- Non utilizzare il prodotto se è danneggiato o se la lama è allentata.
- Pulire sempre il tagliapizza dopo l'uso per evitare contaminazioni.
- Non immergere il tagliapizza in acqua per lunghi periodi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Dimensioni: 10 cm di diametro della lama
- Peso: 200 g
- Design: Manico ergonomico
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

4. Configurazione e Installazione

- Aprire la confezione e verificare che tutti i componenti siano presenti.
- Assicurarsi che la lama sia ben fissata al manico.
- Non è necessaria alcuna installazione particolare; il prodotto è pronto all'uso.

5. Operazione

- Posizionare la pizza su una superficie piana e sicura.
- Utilizzare una mano per mantenere la pizza ferma e l'altra per afferrare il tagliapizza.
- Esercitare una pressione uniforme mentre si spinge il tagliapizza attraverso la pizza, utilizzando movimenti circolari per un taglio netto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lavare il tagliapizza con acqua calda e sapone.
- Per una pulizia più approfondita, utilizzare una spazzola morbida per rimuovere i residui di cibo.
- Asciugare completamente prima di riporlo.
- Non utilizzare spugne abrasive o utensili metallici per la pulizia per evitare di graffiare la lama.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliapizza non taglia correttamente, verificare se la lama è sporca o danneggiata.
- Assicurarsi che il tagliapizza sia affilato; in caso contrario, potrebbe essere necessario sostituirlo.
- Controllare che il manico sia correttamente fissato.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nell'indifferenziato.
- Smaltire il tagliapizza seguendo le normative locali per i materiali metallici.
- Riciclare i materiali quando possibile.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, domande o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania