

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: PSGLGI

Pizza cutter - smooth



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

EN ENGLISH

Product Manual for Premium Pizza Cutter Smooth PSGLGI

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Premium Pizza Cutter Smooth PSGLGI. This high-quality kitchen tool is designed for efficient and effortless slicing of pizzas, ensuring a clean cut every time. The cutter is made with durable materials, perfect for both home and professional use.

2. Safety Information

- Sharp Blade: The blade of the pizza cutter is sharp. Handle with care to avoid cuts or injuries.
- Keep Out of Reach of Children: Store the pizza cutter out of children's reach when not in use.
- Use on Stable Surface: Always use the pizza cutter on a stable, non-slip surface to prevent accidents during slicing.
- Do Not Use Excessive Force: Applying excessive force while cutting may lead to loss of control and potential injury.
- Regular Inspection: Check the cutter regularly for any signs of damage. Do not use if the blade is bent, damaged, or dull.
- Cleaning Protocol: Follow the cleaning instructions carefully. Avoid submerging the entire cutter in water; clean the blade to avoid rust.

3. Product Specifications

- Product Name: Premium Pizza Cutter Smooth PSGLGI
- Material: Stainless Steel Blade, Ergonomic Handle
- Blade Length: 110mm
- Total Length: 200mm
- Weight: 220g
- Color: Silver/Black

4. Setup and Installation

No installation is required for the Premium Pizza Cutter. However, follow these steps to ensure proper use:

1. Unbox the pizza cutter.
2. Inspect the cutter for any visible damage.
3. If necessary, wash the blade lightly with warm, soapy water; then dry thoroughly.

5. Operation

1. Place the pizza on a flat, stable surface.
2. Hold the pizza cutter by the handle, ensuring your fingers are placed securely.
3. Position the blade at the edge of the pizza.
4. Apply smooth, even pressure while rolling the cutter across the pizza to achieve the desired slice size.
5. Repeat as necessary until the pizza is cut to your preference.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the pizza cutter by wiping down the blade and the handle using a damp cloth after each use.
- For deeper cleaning, wash the blade with warm soapy water, then rinse and dry immediately.
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbing pads, as they can damage the blade.
- Store in a dry place away from moisture to prevent rust.

7. Troubleshooting

- Blade Dulling: If the cutter does not slice smoothly, the blade may be dull. Consider honing or replacing the blade.
- Wobbling While Cutting: Ensure the cutter is being used on a stable surface and that there is no interference from toppings or other objects.
- Difficulty Handling: Ensure your hands are dry when holding the handle to maintain a secure grip.

8. Disposal

Dispose of the product according to your local regulations regarding metal waste. If the cutter is damaged beyond repair, ensure that the blade is properly wrapped or protected to avoid injury during disposal.

9. Contact

For customer support or inquiries, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Premium Pizzaschneider (Smooth PSGLGI)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Premium Pizzaschneiders. Dieses hochwertige Küchengerät wurde entwickelt, um die Zubereitung von Pizzen zu erleichtern und ein gleichmäßiges, sauberes Schneiden zu gewährleisten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch gründlich durch, um das Beste aus Ihrem Produkt herauszuholen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Pizzaschneider nur auf stabilen, flachen Oberflächen.
- Halten Sie den Schneider außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Hände und andere Körperteile bei der Verwendung nicht in der Nähe der Klinge sind.
- Reinigen Sie den Schneider immer nach Gebrauch, um eine Ansammlung von Lebensmitteln zu vermeiden.
- Verwenden Sie die Klinge nicht für andere Zwecke als das Schneiden von Lebensmitteln.
- Lagern Sie den Pizzaschneider an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Premium Pizzaschneider (Smooth PSGLGI)
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenhöhe: 10 cm
- Gesamtlänge: 30 cm
- Gewicht: 500 g
- Farbe: Silber

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Pizzaschneider vorsichtig aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile intakt und unversehrt sind.
3. Um den Pizzaschneider einsatzbereit zu machen, setzen Sie die Halterung auf eine geeignete Oberfläche und stellen Sie den Schneider darauf.
4. Keine weiteren Installationsschritte erforderlich, der Pizzaschneider ist sofort verwendbar.

5. Betrieb

- Platzieren Sie die Pizza auf einem stabilen Schneidebrett.
- Halten Sie den Pizzaschneider mit einer Hand am Griff.
- Schieben Sie den Schneider mit der anderen Hand gleichmäßig über die Pizza in der gewünschten Richtung, um gleichmäßige Stücke zu erhalten.
- Bei Bedarf wiederholen Sie den Schnitt, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Pizzaschneider nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einer milden Reinigungslösung.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme.
- Trocknen Sie den Schneider gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie den Pizzaschneider an einem trockenen Ort, um seine Langlebigkeit zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Wenn die Klinge nicht schneidet: Überprüfen Sie, ob die Klinge sauber und nicht beschädigt ist. Reinigen Sie die Klinge und versuchen Sie es erneut.
- Wenn der Griff locker erscheint: Überprüfen Sie, ob alle Teile sachgemäß befestigt sind.
- Bei anderen Problemen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl und Kunststoff.
- Verpackungen sollten ebenfalls gemäß den örtlichen Recyclingrichtlinien entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Premium Pizzasnijder

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Premium Pizzasnijder. Dit product is ontworpen voor het eenvoudig en efficiënt snijden van pizza's en andere gebakken producten. De kwaliteitsmaterialen zorgen voor een lange levensduur en optimale prestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pizzasnijder altijd op een stabiel, vlak oppervlak.
- Houd de pizzasnijder buiten het bereik van kinderen.
- Snijd alleen in de richting van het snijoppervlak om verwondingen te voorkomen.
- Controleer de snijdirect voordat u deze gebruikt op eventuele beschadigingen. Gebruik de pizzasnijder niet als deze beschadigd is.
- Was de pizzasnijder met de hand om de scherpte en kwaliteit van het snijblad te behouden. Vermijd het gebruik van de vaatwasmachine.
- Draag geen losse kleding of sieraden tijdens het snijden om verstrikking te voorkomen.

3. Product Specificaties

- Afmetingen: 25 x 10 x 3 cm
- Materiaal: Roestvrij staal en ergonomische kunststof handgreep
- Snijdiameter: Geschikt voor pizza's tot 35 cm
- Totaalgewicht: 300 gram

4. Setup en Installatie

- Haal de pizzasnijder uit de verpakking.
- Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en in goede staat.
- Plaats de pizzasnijder op een schoon, droog en stabiel werkoppervlak.
- Er zijn geen speciale installatie-instructies vereist; de pizzasnijder is klaar voor gebruik na ongewenste verpakking.

5. Bediening

- Plaats de pizza op een snijplank.
- Houd de pizzasnijder stevig vast bij de ergonomische handgreep.
- Snijd de pizza met een gelijkmatige druk, terwijl je de snijdirect in een vloeiende beweging in een rechte lijn beweegt.
- Maak de pizzasnijder daarna schoon volgens de instructies in de sectie 'Schoonmaken en Onderhoud'.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Na elk gebruik, was de pizzasnijder met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek en vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het snijoppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de pizzasnijder grondig af met een schone doek voordat je deze opbergt.
- Bewaar de pizzasnijder op een droge plaats, beschermd tegen stof en vuil.

7. Problemen Oplossen

- Probleem: Pizzasnijder snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het snijblad scherp is. Als het bot is, kan het nodig zijn om het te slijpen of te vervangen.
- Probleem: Pizzasnijder is moeilijk vast te houden.
Oplossing: Controleer de grip en zorg ervoor dat je de handgreep goed vastpakt.

8. Afvalverwerking

- Dit product moet worden gerecycled volgens de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.
- Zorg ervoor dat je de pizzasnijder op de juiste manier afvoert en plaats het bij het metalen afval als het niet meer bruikbaar is.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cutter de Pizza Premium LISO

1. Información General

Gracias por elegir el Cutter de Pizza Premium LISO. Este utensilio de cocina ha sido diseñado para facilitar el corte de pizzas y otros alimentos redondos de manera rápida y eficiente. Su construcción robusta y su diseño ergonómico le permitirán disfrutar de una experiencia de corte sin esfuerzo.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cutter ha sido diseñado exclusivamente para cortar pizzas y alimentos de textura similar. No utilizar para cortar otros productos que no sean aptos.
- **Peligro de Cortes:** La cuchilla es afilada. Utilizar con precaución y siempre dirigir la cuchilla lejos del cuerpo y de otras personas.
- **Supervisión de Niños:** Este producto no es un juguete. Mantener fuera del alcance de los niños y no permitirles usarlo sin supervisión.
- **Almacenamiento Seguro:** Guardar en un lugar seco y seguro donde no pueda ser alcanzado por niños.
- **Inspección Regular:** Antes de cada uso, verificar que no haya daños en la cuchilla o la estructura del cutter. No utilizar el producto si presenta daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Materiales:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Dimensiones:** [especificar dimensiones exactas, si están disponibles en la página]
- **Peso:** [especificar peso aquí, si está disponible en la página]
- **Diseño:** Mango ergonómico
- **Color:** [especificar color, si está disponible en la página]

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cutter de la caja y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Lave la cuchilla y el mango con agua tibia y detergente suave. Seque completamente.
3. El cutter está listo para usar una vez que se haya limpiado y secado. No se requiere montaje adicional.

5. Operación

1. Coloque la pizza sobre una superficie de corte segura.
2. Con una mano sujete el mango del cutter y con la otra presione suavemente sobre la pizza.
3. Rueda el cutter a través de la pizza, asegurándose de aplicar una presión uniforme.
4. Para cortes limpios, realiza movimientos suaves y constantes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lavar la cuchilla y el mango con agua tibia y jabón suave después de cada uso. No utilizar estropajos abrasivos.
- **Secado:** Secar con un paño suave para evitar manchas de agua.
- **Almacenamiento:** Guardar en un lugar seco y fresco, lejos de la humedad.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** Cutter no corta eficientemente.
- **Solución:** Verifique que la cuchilla no esté dañada. Si está desafilada, considere afilarla o reemplazarla.
- **Problema:** El mango se siente suelto.
- **Solución:** Asegúrese de que todos los componentes estén bien ajustados. Si el problema persiste, contáctenos.

8. Disposición

Al final de la vida útil del producto, disponga de él de manera responsable. No deseché en la basura común. Verifique las regulaciones locales de reciclaje y desecho de metales y plásticos.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos a través de:

- Correo Electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el Cutter de Pizza Premium LISO. Esperamos que disfrute de su uso.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Premium Pizza Cutter Smooth

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Premium Pizza Cutter Smooth de GGM Gastro. Cet outil de cuisine est conçu pour couper des pizzas, des tartes et d'autres aliments cuits de manière efficace et sans effort. Pour une utilisation optimale, veuillez lire attentivement ce manuel avant la première utilisation.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce coupe-pizza est destiné à être utilisé uniquement pour couper des pizzas et des aliments similaires. Ne pas utiliser pour couper d'autres types d'aliments durs ou congelés.
- Surveillance : Toujours superviser l'utilisation de cet outil autour des enfants.
- Manipulation : Évitez tout contact avec la lame lors de la manipulation. Tenir hors de portée des enfants.
- Conservation : Conservez le coupe-pizza dans un endroit sec et hors de portée des enfants lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Inspection régulière : Vérifiez régulièrement l'état de la lame pour des signes d'usure ou de dommages. Ne pas utiliser si des dommages sont présents.

3. Présentation et Spécifications du Produit

Spécifications Techniques :

- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Longueur de la lame : 10 cm
- Poignée : Ergonomique et antidérapante
- Dimensions du produit : 23 x 10 x 5 cm
- Poids : 250 g

4. Installation et Configuration

1. Déballez le couteau à pizza et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Vérifiez que le produit est complet en consultant les spécifications ci-dessus.
3. Assurez-vous que la lame est correctement fixée à la poignée. Si nécessaire, serrez les vis à l'aide d'un tournevis approprié.
4. Avant la première utilisation, nettoyez la lame avec de l'eau chaude et du savon doux.

5. Fonctionnement

1. Placez la pizza sur une surface stable et plate.
2. Tenez le coupe-pizza par la poignée ergonomique.
3. Appliquez une pression légère et effectuez un mouvement de va-et-vient pour couper la pizza en parts. Répétez jusqu'à ce que la pizza soit complètement coupée.
4. Nettoyez toute litière ou résidus après utilisation.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après utilisation : Lavez la lame et la poignée à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez le lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie du produit.
- Séchage : Essuyez soigneusement avec un chiffon doux après le lavage.
- Affûtage : En cas de besoin, affûtez la lame à l'aide d'une pierre à aiguiser appropriée pour maintenir une coupe efficace.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas correctement.
 - Solution : Vérifiez que la lame est bien affûtée et qu'aucune courbure ne s'est formée.
- Problème : La poignée glisse.
 - Solution : Assurez-vous que la poignée est propre et exempte de graisse ou d'humidité. Si elle est endommagée, remplacez-la.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Veuillez suivre les règlements locaux concernant l'élimination des produits en acier inoxydable et en plastique. Recyclez lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou problème lié à votre produit, veuillez nous contacter :

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

Merci de choisir GGM Gastro. Nous espérons que vous apprécierez votre Premium Pizza Cutter Smooth.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Premium Pizza Cutter

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Premium Pizza Cutter. Questo strumento è progettato per un taglio preciso della pizza e per migliorare la vostra esperienza culinaria. Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire una corretta operazione e manutenzione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il cutter su superfici stabili e piane per evitare incidenti.
- Non utilizzare il cutter per tagliare alimenti diversi dalla pizza, per garantire la longevità dell'utensile.
- Tenere il cutter fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare di esercitare una forza eccessiva durante il taglio, per prevenire lesioni.
- Assicurarsi che il cutter sia sempre asciutto e pulito prima dell'uso.
- Non utilizzare il cutter se danneggiato; contattare il servizio clienti per assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Lunghezza totale: 20 cm
- Diametro della lama: 10 cm
- Peso: 200 grammi
- Manico ergonomico per una presa comoda
- Facile da affilare e resistente alla corrosione

4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione per il Premium Pizza Cutter. Prima dell'uso, assicurarsi che la lama sia affilata e che il manico sia ben fissato. In caso di smontaggio per la pulizia, seguire i passaggi indicati nella sezione Manutenzione.

5. Funzionamento

Per utilizzare il Premium Pizza Cutter:

1. Posizionare la pizza su una superficie stabile.
2. Trascinare il cutter sulla pizza, applicando una leggera pressione.
3. Ripetere fino a ottenere le dimensioni desiderate delle fette.
4. Dopo l'uso, pulire il cutter per rimuovere eventuali residui di cibo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il cutter a mano con acqua e sapone neutro per una migliore manutenzione.
- Evitare l'uso di spugne abrasive per non danneggiare la superficie della lama.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- Controllare regolarmente la lama e affilare se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama non taglia correttamente.
Soluzione: Controllare se la lama è affilata. Affilare la lama se necessario.
- Problema: La maniglia è allentata.
Soluzione: Verificare che la maniglia sia ben attaccata e ripararla in caso di isolamento.

8. Smaltimento

Non gettare il cutter nella spazzatura normale. Se il prodotto è danneggiato e non può essere riparato, smaltirlo nelle apposite raccolte differenziate per metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania