

# 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: PSHI35

### Wooden pizza shovel - 435 x 360 mm



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Wooden Pizza Shovel 435 x 360 mm (PSHI35)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Wooden Pizza Shovel (PSHI35). This high-quality wooden shovel is designed to assist in handling pizzas in professional kitchens and home settings alike. It is an essential tool for pizza lovers, ensuring easy placement and retrieval of pizzas from ovens.

## 2. Safety Information

- General Use: Always use the shovel on a stable surface. Do not attempt to balance heavy pizzas or other items that could lead to accidents.
- Heat Resistance: The wooden material of the shovel is not heatproof and should not be placed directly in the oven.
- Cleaning and Maintenance: Ensure the shovel is completely dry before storage to prevent warping, cracking, or mold.
- Child Safety: Keep the pizza shovel out of reach of children to prevent any accidents.
- Inspection: Regularly inspect the shovel for signs of wear or damage. If any splinters or cracks develop, discontinue use immediately.

## 3. Product Specifications

- Product Dimensions: 435 x 360 mm
- Material: Natural wood
- Weight: [Weight to be filled according to manufacturer specifications if available]
- Color: Natural wood finish

## 4. Setup and Installation

No installation is required for the Wooden Pizza Shovel. Simply remove the product from the packaging and ensure it is clean and dry before use.

## 5. Operation

To operate the Wooden Pizza Shovel:

1. Prepare your pizza on a flat surface.
2. Dust the shovel lightly with flour or cornmeal to prevent sticking.
3. Carefully slide the shovel under the pizza, ensuring a firm grip.
4. Lift the pizza to transfer it to the oven or surface.
5. Once the pizza is baked, use the shovel to retrieve it from the oven by sliding it underneath, ensuring stability.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the shovel with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid using abrasive cleaners that could damage the wood.
- Rinse thoroughly and dry immediately with a clean cloth.
- Do not soak in water or place in a dishwasher as this could lead to warping.
- Periodically treat the wood with a food-safe mineral oil to maintain its finish and prevent drying out.

## 7. Troubleshooting

- Issue: Pizza sticks to the shovel.  
Solution: Ensure the shovel is dusted with flour or cornmeal before placing the pizza on it.
- Issue: Splinters or cracks appear.  
Solution: Inspect regularly. If damage is found, do not use the shovel.

## 8. Disposal

When disposing of the Wooden Pizza Shovel, do so following local regulations for wooden products. Wood can often be recycled or composted if free from any chemical treatments.

## 9. Contact

For assistance, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Holz-Pizzaschieber (435 x 360 mm)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Holz-Pizzaschiebers (Modell PSHI35). Dieses Produkt wurde hergestellt, um Ihnen die Zubereitung und den Genuss von Pizza zu erleichtern. Dank seines durchdachten Designs und der hochwertigen Materialien ist er nicht nur funktional, sondern auch ein wahres Highlight in jeder Küche.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Der Pizzaschieber ist ausschließlich für den Einsatz in der Küche und im Backofen konzipiert. Verwenden Sie diesen Schieber niemals in einer Mikrowelle oder als Kochutensil über direkter Flamme.
- Verbrennungsgefahr: Achten Sie darauf, dass der Schieber vor dem Gebrauch nicht überhitzt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Schnittgefahr: Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen. Der Schieber sollte von Kindern ferngehalten werden.
- Rutschgefahr: Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und trocken ist, um ein Verrutschen des Schiebers zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie den Schieber an einem kühlen, trockenen Ort und biegen Sie ihn nicht, um Verformungen zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Holz-Pizzaschieber
- Modellnummer: PSHI35
- Material: Hochwertiges, lebensmittelechtes Holz
- Abmessungen: 435 x 360 mm
- Gewicht: 1,2 kg
- Farbe: Naturholz

## 4. Aufbau und Installation

1. Entfernen Sie den Pizzaschieber vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie den Schieber auf eventuelle Beschädigungen. Verwenden Sie den Schieber nicht, wenn er beschädigt ist.
3. Der Pizzaschieber ist sofort einsatzbereit. Es sind keine weiteren Installationsschritte notwendig.
4. Stellen Sie sicher, dass der Schieber vor der ersten Verwendung gut gereinigt wird.

## 5. Betrieb

- Vor dem Belegen der Pizza sollte der Schieber leicht mit Mehl bestäubt werden, um ein Ankleben zu verhindern.
- Verwenden Sie den Schieber, um die Pizza vorsichtig in den vorgeheizten Ofen zu schieben oder herauszuziehen.
- Halten Sie den Schieber am Griff und vermeiden Sie direkten Kontakt mit heißen Oberflächen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Schieber nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einer milden Seife.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Holzoberfläche beschädigen können.
- Lassen Sie den Schieber an der Luft trocknen, bevor Sie ihn lagern.
- Behandeln Sie das Holz alle paar Monate mit einem Lebensmittel geeigneten Holzöl, um die Lebensdauer zu verlängern.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Pizzaschieber klebt an der Pizza.
  - Lösung: Bestäuben Sie den Schieber vor der Benutzung mit Mehl.
- Problem: Risse im Holz.
  - Lösung: Dies kann durch unsachgemäße Lagerung verursacht werden. Behandeln Sie das Holz regelmäßig mit Öl.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Holz-Pizzaschieber gemäß den lokalen Vorschriften für Holzabfälle. Das Produkt kann recycelt oder in einer Feuerstelle verbrannt werden, solange es keine gesundheitsschädlichen Substanzen enthält.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

Wir danken Ihnen für den Kauf und wünschen Ihnen viel Freude beim Pizzabacken!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Houten Pizzaschop (435 x 360 mm)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Houten Pizzaschop. Dit duurzame keukengereedschap is ontworpen voor het gemakkelijk en veilig verplaatsen van pizza's in de oven. De hoogwaardige materialen waaruit de pizzaschop is vervaardigd, garanderen een lange levensduur en optimale prestaties.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pizzaschop alleen op een vlakke, schone en stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat uw handen en de pizzaschop droog zijn om een veilig gebruik te waarborgen.
- Vermijd contact met hittebronnen of open vuur.
- Niet gebruiken voor het snijden of hakken; dit kan de oppervlakte beschadigen.
- Houd de pizzaschop buiten het bereik van kinderen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 435 x 360 mm
- Materiaal: Hout
- Gewicht: 1,2 kg
- Geschikt voor: Oven en grill gebruik

## 4. Opstelling en Installatie

- De Houten Pizzaschop is gebruiksklaar en vereist geen installatie.
- Voordat u de pizzaschop gaat gebruiken, moet u deze reinigen met een zachte spons en een milde zeep om eventuele stof- of verontreinigingen te verwijderen.

## 5. Bediening

- Plaats de pizza op de pizzaschop.
- Houd de handgreep stevig vast en schuif de pizzaschop met een vloeiende beweging in de oven.
- Voor het verwijderen van de pizza, tilt u voorzichtig de achterzijde van de pizzaschop om de pizza eruit te schuiven.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na elk gebruik, reinig de pizzaschop met een vochtige doek of spons.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen en afwasmachines.
- Laat de pizzaschop volledig drogen aan de lucht.
- Wrijf af en toe de schop in met een voedselveilige olie om het hout in optimale conditie te houden.

## 7. Probleemoplossing

- Als de pizzaschop vies of vlekkerig is, kan dit worden opgelost door deze grondiger schoon te maken.
- Bij scheuren of splinteren, stop met het gebruik van de pizzaschop en retourneer deze voor reparatie of vervanging.

## 8. Afvoer

- De Houten Pizzaschop kan aan het einde van zijn levensduur worden gerecycled.
- Zorg ervoor dat u de pizzaschop in de juiste recyclingcontainer plaatst, indien mogelijk.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, kunt u contact met ons opnemen via:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Paleta de Madera para Pizza 435 x 360 mm (PSHI35)

## 1. Información General

La Paleta de Madera para Pizza 435 x 360 mm es una herramienta esencial para cualquier amante de la pizza. Fabricada con madera durable, esta paleta facilita el manejo y la transferencia de pizzas al horno.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Solo para uso en preparar y servir pizzas. No usar para otros fines.
- Manipulación: Siempre maneje el utensilio con manos secas para evitar deslizamientos.
- Quemaduras: Evite el contacto con superficies calientes. Use guantes de cocina si es necesario.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente la paleta por desgastes o daños, y no use si está deteriorada.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y alejado de fuentes de calor.
- Limpieza: Limpie con un paño húmedo y evite sumergir en agua para prevenir daños en la madera.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 435 mm x 360 mm
- Material: Madera
- Peso: 1 kg
- Color: Madera natural
- Uso: Manipulación de pizzas en hornos.

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la paleta del paquete y verifique que no haya daños visibles.
2. Marque un área de trabajo limpia y seca dónde colocará la paleta.
3. No requiere ensamblaje. La paleta está lista para usar al sacarla de la caja.

## 5. Operación

- Para usar la paleta, espolvoree un poco de harina sobre la superficie de la paleta antes de colocar la pizza.
- Coloque la pizza en la paleta con movimientos suaves para evitar que se deforme.
- Asegúrese de que la paleta esté bien posicionada y utilice movimientos suaves para transferir la pizza al horno.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la paleta con un paño húmedo y un detergente suave.
- No sumerja la paleta en agua ni use lavavajillas.
- Deje secar al aire.
- Aplique aceite mineral ocasionalmente para mantener la madera y evitar que se agriete.

## 7. Solución de Problemas

- La pizza no se desliza bien: Asegúrese de haber espolvoreado harina o semolina en la paleta antes de colocar la pizza.
- Daños en la superficie: Inspeccione y retire cualquier astilla. Si hay daños severos, no use la paleta.

## 8. Eliminación

Si la paleta ya no se puede usar, asegúrese de desecharla de manera responsable. La madera es biodegradable, así que puede descomponerse en un vertedero adecuado. No la queme.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit pour la Pelle à Pizza en Bois

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Pelle à Pizza en Bois. Ce produit est conçu pour une utilisation optimale lors de la préparation de pizzas au four. Veuillez lire attentivement ce manuel afin de garantir une utilisation sécuritaire et efficace de votre pelle à pizza.

### 2. Informations de Sécurité

- Lorsque vous utilisez la pelle à pizza, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes pour éviter les brûlures.
- Ne laissez pas l'outil à portée des enfants sans surveillance.
- Utilisez toujours la pelle à pizza sur des surfaces stables et de niveau pour éviter les accidents.
- Ne pas utiliser la pelle à pizza pour d'autres fins que sa destination prévue.
- En cas de déformation ou de dommages liés à une utilisation inappropriée, ne continuez pas à l'utiliser.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Bois
- Dimensions : 435 x 360 mm
- Poids : Léger et maniable
- Finition : Huile naturelle pour une protection accrue
- Utilisation : Conçu pour les pizzas et autres produits alimentaires similaires au four.

### 4. Installation et Mise en Place

Aucune installation complexe n'est nécessaire pour la pelle à pizza. Veuillez suivre les étapes ci-dessous :

1. Retirez l'emballage et vérifiez que la pelle à pizza ne présente aucun dommage.
2. Avant la première utilisation, lavez la pelle à pizza à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
3. Séchez-la complètement avant de l'utiliser ou de la ranger.
4. Conservez la pelle à pizza dans un endroit sec pour prévenir l'humidité et la moisissure.

### 5. Fonctionnement

Utilisez la pelle à pizza pour enfourner ou retirer des pizzas et autres plats du four. Pour ce faire, suivez ces recommandations :

1. Saupoudrez légèrement la pelle de farine pour empêcher la pâte de coller.
2. Glissez la pelle sous la pizza ou le plat.
3. Prenez un mouvement fluide pour entrer ou sortir la pizza du four sans soulever brusquement.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez la pelle à pizza avec un chiffon humide et séchez-la soigneusement.
- Évitez l'utilisation de détergents agressifs qui peuvent endommager la finition du bois.
- Pour maintenir la qualité du bois, appliquez occasionnellement une huile alimentaire.

### 7. Dépannage

En cas de problème avec votre pelle à pizza, veuillez vérifier les éléments suivants :

- Si la pelle semble déformée, assurez-vous de la garder dans un endroit sec.
- Consultez un professionnel si la pelle présente des fissures importantes.

### 8. Élimination

Ne jetez pas votre pelle à pizza avec les ordures ménagères. Vérifiez les options de recyclage local pour le bois. Respectez les règles locales de gestion des déchets.

### 9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre Pelle à Pizza en Bois. Nous vous souhaitons de belles réussites culinaires !

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto: Paletta per Pizza in Legno

### 1. Informazioni Generali

La paletta per pizza in legno con dimensioni di 435 x 360 mm è un attrezzo indispensabile per gli appassionati di pizza. Realizzata in legno di alta qualità, offre una superficie ampia e piatta che consente di trasferire facilmente le pizze dal piano di lavoro al forno e viceversa. Questo prodotto è progettato per garantire resistenza e durata, rendendolo ideale sia per uso domestico che professionale.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la paletta solo per il suo scopo previsto, ovvero il trasferimento di pizze e alimenti da e verso il forno.
- Assicurarsi che la paletta sia sempre pulita e priva di residui di cibo prima di utilizzarla.
- Evitare il contatto con fiamme aperte o fonti di calore estreme.
- Non utilizzare la paletta in lavastoviglie. Lavare a mano solo con acqua calda e sapone neutro.
- Conservare la paletta in un luogo asciutto e lontano da umidità eccessiva.
- Non utilizzarla se presenta segni di danni o usura.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Dimensioni: 435 x 360 mm
- Materiale: Legno di alta qualità
- Colore: Naturale
- Utilizzo: Per il trasferimento di pizze e alimenti
- Resistente al calore: Sì, per un uso sicuro in forno
- Manutenzione: Lavabile a mano

### 4. Installazione e Setup

La paletta per pizza non richiede installazione. Prima dell'uso, garantire che sia pulita e ben asciutta. Per ottimizzare le prestazioni della paletta, si consiglia di ungerla leggermente con olio vegetale prima del primo utilizzo e di ripetere questa operazione periodicamente per mantenere la bellezza del legno.

### 5. Operazione

- Posizionare la pizza sulla paletta in legno utilizzando movimenti delicati per evitare che la pizza si deformi.
- Sollevare la paletta, mantenendo una leggera inclinazione per favorire il trasferimento della pizza.
- Inserire la paletta nel forno con attenzione, assicurandosi di non toccare le pareti calde del forno.
- Per rimuovere la pizza dal forno, sollevare la paletta con cautela e inclinarla per far scivolare la pizza.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire la paletta con un panno umido e sapone neutro. Non immergere in acqua o utilizzare detergenti abrasivi.
- Asciugare bene la paletta e conservarla in un luogo asciutto.
- Applicare un po' di olio vegetale ogni tanto per mantenere la superficie liscia e prolungare la vita del legno.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pizza si attacca alla paletta, provare a spolverare la superficie con una piccola quantità di farina o semolino prima di stendere l'impasto sulla paletta.
- Se ci sono segni di usura o danni, smettere di usare la paletta e sostituirla.

### 8. Smaltimento

Per smaltire la paletta per pizza in legno, seguire le normative locali sul trattamento dei rifiuti di legno. Se possibile, riciclare il legno o utilizzarlo come combustibile.

### 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania