

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: PSHI45

Wooden pizza shovel - 530 x 450 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Wooden Pizza Shovel 530 x 450 mm (PSHI45)

1. General Information

The Wooden Pizza Shovel PSHI45 is a high-quality kitchen tool designed for easily transferring and serving pizzas from and to ovens. This shovel is ideal for professional kitchens and home cooks alike, enabling you to make the pizza-making process smoother and more efficient.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the pizza shovel with care to avoid accidents or injuries. Use it only for its intended purpose.
- Fire Safety: Avoid using the shovel near open flames or heat sources when not in use.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children to prevent accidental injuries.
- Surface Safety: Ensure the surface area you are placing the shovel on is stable and secure to prevent tipping.
- Personal Safety: Wear appropriate kitchen attire and avoid loose clothing to prevent entanglement while using the product.

3. Product Specifications

- Model: PSHI45
- Dimensions: 530 mm x 450 mm
- Material: Wood
- Weight: Light and easy to handle
- Finish: Smooth surface that prevents food from sticking

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Remove the shovel carefully from the packaging. Check for any damages or defects.
2. Placement: Find a stable surface for storage, ideally away from heat sources. Hanging it on a wall or storing in a drawer is recommended.
3. Preparation: Before initial use, wash the shovel with mild soap and warm water. Rinse and let it air dry completely.

5. Operation

1. Preheat Oven: Preheat your oven to the desired temperature for pizza making.
2. Prepare Pizza: Assemble your pizza ingredients on a work surface.
3. Transfer Pizza: Slide the pizza onto the wooden pizza shovel. Make sure the pizza is centered on the shovel.
4. Bake: Carefully insert the shovel into the oven and slide the pizza onto the oven rack.
5. Remove Pizza: Once cooked, use the shovel to lift the pizza out of the oven. Allow to cool slightly before slicing and serving.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, wash the shovel with warm, soapy water. Do not soak or place in the dishwasher. Rinse thoroughly and air dry.
- Maintenance: Periodically treat the surface with mineral oil to maintain its appearance and prevent cracking.

7. Troubleshooting

- Sticking: If the pizza sticks to the shovel after use, ensure the surface is well-oiled before placing the dough on it.
- Cracks or Splits: Regular maintenance with mineral oil will help minimize cracking. If the shovel develops significant damage, discontinue use and consider replacement.

8. Disposal

If the wooden pizza shovel is beyond repair, dispose of it in accordance with local waste management regulations. Wood products are generally biodegradable, but check with local guidelines to ensure proper disposal.

9. Contact

For further information or assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Holz-Pizzaschaufel (530 x 450 mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Holz-Pizzaschaufel! Dieses Premium-Werkzeug wurde entwickelt, um das Backen von Pizzen zu erleichtern und ein Höchstmaß an Funktionalität und Benutzerfreundlichkeit zu bieten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um alle Vorteile Ihres neuen Produkts zu nutzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pizzaschaufel nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Schaufel von offenen Flammen oder heißen Ofenwänden fern, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Achten Sie beim Benutzen der Schaufel auf eine sichere Handhabung, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verzichten Sie darauf, die Schaufel aus scharfen oder rauen Oberflächen zu ziehen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Schaufel regelmäßig, um die Hygiene zu gewährleisten, und verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Holz-Pizzaschaufel
- Abmessungen: 530 x 450 mm
- Material: Hochwertiges, langlebiges Holz
- Gewicht: 1,2 kg
- Farbton: Naturholz, unbehandelt
- Verwendung: Geeignet für Backöfen und Grills

4. Einrichtung und Installation

Die Holz-Pizzaschaufel benötigt keine Installation. Vor der ersten Benutzung empfehlen wir, die Schaufel mit einem feuchten Tuch abzuwischen, um Staub oder Verunreinigungen zu entfernen.

5. Betrieb

- Platzieren Sie die Pizza auf der Schaufel, bevor Sie sie in den Ofen schieben.
- Verwenden Sie die Schaufel, um die Pizza in den Ofen zu schieben und zu wenden.
- Nach der Benutzung die Schaufel abkühlen lassen, bevor Sie sie reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schaufel nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie die Nutzung von Geschirrspülern oder aggressiven Reinigungsmitteln.
- Trocknen Sie die Schaufel sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Feuchtigkeitsansammlungen zu vermeiden.
- Lagern Sie die Schaufel an einem trockenen, gut belüfteten Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Pizzaschaufel ist übermäßig verschmutzt.
Lösung: Reinigen Sie die Schaufel gründlich mit warmem Seifenwasser.
- Problem: Die Schaufel zeigt Risse oder Beschädigungen.
Lösung: Überprüfen Sie die Schaufel regelmäßig auf Schäden und ersetzen Sie sie bei Bedarf.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Holz-Pizzaschaufel gemäß den lokalen Vorschriften für Holzabfälle. Wiederverwendung und Recycling sind erwünscht.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an uns:
E-Mail: info@ggmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Houten Pizzaschop 530 x 450 mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Houten Pizzaschop. Dit product is speciaal ontworpen voor het gemakkelijk hanteren en serveren van pizza's. Het biedt een stevige en ruime basis om uw gerechten veilig mee te verplaatsen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik uitsluitend voor zijn bedoelde functie: Deze pizzaschop is bedoeld om pizzas te plaatsen, te draaien en te serveren. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Voorkom verwondingen: Wees voorzichtig bij het hanteren van de schop. Vermijd het raken van personen of huisdieren.
- Houd het hout in goede staat: Inspecteer de schop regelmatig op splinters of schade. Gebruik het niet als er zichtbare beschadigingen zijn.
- Reiniging: Zorg ervoor dat de schop goed gereinigd is voor gebruik. Vermijd agressieve chemicaliën en gebruik alleen milde reinigingsmiddelen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 530 x 450 mm
- Materiaal: Hout
- Gewicht: 1,2 kg
- Kleur: Naturel hout

4. Setup en Installatie

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of de schop geen zichtbare schade heeft.
- Plaats de pizzaschop op een schone, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de schop goed bereikbaar is tijdens het gebruik, bij voorkeur in de buurt van de oven of grill.

5. Bedieningsinstructies

- Om een pizza te plaatsen, schuif de schop onder de pizza terwijl deze op een vlakke oppervlak ligt.
- Til de schop langzaam en voorzichtig omhoog om de pizza over te brengen naar de oven.
- Gebruik de schop om de pizza te draaien of te verplaatsen door deze voorzichtig te kantelen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de pizzaschop na gebruik schoon met warm water en milde zeep.
- Vermijd het weken van de schop in water en was het niet in de afwasmachine.
- Droog de schop grondig af om kromtrekken te voorkomen.
- Om de levensduur van het product te verlengen, kunt u af en toe een voedselveilige olie aanbrengen op het houten oppervlak.

7. Probleemoplossing

- Pizza plakt aan de schop: Bestrooi de schop met bloem voordat u de pizza plaatst om plakken te voorkomen.
- Schop is kromgetrokken: Zorg ervoor dat de schop op een droge, vlakke plek wordt opgeslagen en vermijd blootstelling aan vocht.

8. Afvalverwerking

- Dit product is volledig gemaakt van hout en kan worden gerecycled. Zorg ervoor dat u de schop op een milieuvriendelijke manier afvoert in overeenstemming met lokale regelgeving voor afvalbeheer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula de Madera para Pizza

1. Información General

Gracias por elegir la espátula de madera para pizza. Este producto ha sido diseñado para facilitar la manipulación de pizzas en hornos y superficies de cocción. Asegúrese de leer y seguir todas las instrucciones en este manual para un uso seguro y efectivo.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice la espátula únicamente para la manipulación de pizzas y productos de panadería.
- Superficies Calientes: Evite el contacto directo con superficies muy calientes durante largos períodos.
- Almacenamiento Seguro: Guarde la espátula en un lugar seco y fresco.
- Inspección Regular: Revise periódicamente la espátula para detectar cualquier daño. No la use si está dañada.
- Distancia de Seguridad: Mantenga a los niños y mascotas lejos del área de cocina durante el uso.
- Higiene: Lave siempre la espátula antes y después de cada uso para evitar la contaminación.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 530 x 450 mm
- Material: Madera
- Uso: Manipulación de pizzas
- Peso: Ligera y fácil de manejar
- Color: Natural
- Diseño: Ergonomía mejorada para un mejor agarre

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Retire la espátula de su empaque.
- Paso 2: Asegúrese de que esté limpia y seca antes de usarla.
- Paso 3: Antes de utilizarla por primera vez, lave la espátula con agua tibia y jabón, y séquela adecuadamente.
- Paso 4: La espátula está lista para su uso y no requiere montaje adicional.

5. Operación

- Para usar la espátula, introduzca suavemente la punta debajo de la pizza.
- Con un movimiento firme, levante la pizza y colócala en la superficie deseada o en el horno.
- Asegúrese de usar la espátula con ambas manos para mayor control y seguridad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la espátula con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No la sumerja en agua durante períodos prolongados.
- Seque completamente antes de almacenar.
- No use productos abrasivos ni limpiadores fuertes para evitar dañar la superficie de madera.

7. Solución de Problemas

- Problema: La espátula se agrieta.

Solución: Es posible que la espátula esté expuesta a humedad excesiva. Asegúrese de secarla correctamente después de cada uso.

- Problema: La pizza se adhiere a la espátula.

Solución: Asegúrese de que la superficie de la pizza esté ligeramente enharinada.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la espátula de madera, deséchela de manera responsable. La madera es biodegradable y puede ser compostada. Consulte las normativas locales para el reciclaje.

9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia técnica, póngase en contacto con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Pelle à pizza en bois 530 x 450 mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la Pelle à pizza en bois. Ce produit est conçu pour faciliter la cuisson et la manipulation des pizzas dans un four à bois ou électrique. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir une expérience optimale.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est conçu uniquement pour une utilisation en cuisine pour manipuler des pizzas. Ne pas utiliser pour des fins inappropriées.
- Chaleur : Ne pas entrer en contact direct avec des flammes ou des surfaces brûlantes. L'exposition à des températures élevées peut endommager la pelle.
- Surveillance : Toujours surveiller les enfants lorsqu'ils utilisent ce produit. Tenir hors de portée des enfants lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Stockage : Ranger dans un endroit sec pour éviter l'humidité qui peut endommager le bois.
- Nettoyage : Évitez les abrasifs et les nettoyeurs agressifs. Utilisez un chiffon doux pour nettoyer.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 530 x 450 mm
- Matériau : Bois
- Poids : léger pour une manipulation facile

4. Installation et configuration

1. Déballez la pelle à pizza et inspectez-la pour vous assurer qu'elle n'est pas endommagée.
2. Placez la pelle sur une surface plane et propre avant de l'utiliser.
3. Aucun assemblage n'est requis ; le produit est prêt à l'emploi.

5. Fonctionnement

1. Avant d'utiliser la pelle, saupoudrez légèrement la surface avec de la farine pour éviter que la pâte n'adhère.
2. Placez votre pizza sur la pelle.
3. Utilisez la pelle pour transférer la pizza dans le four, en s'assurant que la surface est à la bonne température.
4. Pour retirer la pizza, glissez délicatement la pelle sous la pizza et sortez-la du four avec précaution.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, essuyez la pelle avec un chiffon humide pour enlever les résidus.
- Ne laissez pas tremper dans l'eau, car cela peut endommager le bois.
- Si nécessaire, vous pouvez appliquer une huile minérale alimentaire pour protéger le bois.

7. Dépannage

- Problème : La pizza colle à la pelle.
- Solution : Utilisez davantage de farine ou de semoule avant de placer la pizza dessus.
- Problème : Dommages visibles sur la pelle.
- Solution : Ne pas utiliser si endommagé. Contactez notre service client pour de l'aide.

8. Élimination

Ce produit est en bois et peut être composté ou jeté avec les déchets organiques. Assurez-vous de respecter les règlements locaux pour l'élimination des déchets.

9. Contact

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

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Paletta per Pizza in Legno 530 x 450 mm

1. Informazioni Generali

La paletta per pizza in legno GGM Gastro è progettata per la preparazione e la manovra di pizze con facilità. Realizzata con materiali di alta qualità, è la scelta ideale per pizzerie, ristoranti e uso domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Corretto:** Utilizzare esclusivamente per il trasferimento e la preparazione di pizze. Evitare il contatto con fiamme dirette o fonti di calore intenso.
- **Manutenzione:** Non lavare in lavastoviglie. Pulire a mano con acqua e sapone e asciugare immediatamente.
- **Rischio di Lesioni:** Prestare attenzione ai bordi e alla superficie. Utilizzare guanti se necessario per evitare scottature.
- **Stoccaggio:** Conservare in un luogo asciutto e fresco, lontano da umidità e fonti di calore.
- **Controllo di Usura:** Controllare regolarmente per segni di usura o danni e sostituire se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Dimensioni:** 530 x 450 mm
- **Materiale:** Legno di alta qualità
- **Peso:** 1.2 kg
- **Colore:** Naturale

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la paletta dalla confezione.
2. Pulire la superficie della paletta con un panno umido per rimuovere eventuali residui di produzione.
3. Non è necessaria alcuna installazione ulteriore, la paletta è pronta per l'uso immediato.

5. Operazione

1. Assicurarsi che la base della pizza sia infarinata per facilitare il trasferimento.
2. Infilare la paletta sotto la pizza e sollevarla delicatamente.
3. Posizionare la pizza nel forno seguendo le istruzioni specifiche del forno utilizzato.
4. Per rimuovere la pizza cotta, ripetere il processo di sollevamento con attenzione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire la paletta con acqua calda e sapone, evitando l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la formazione di macchie.
- Non immergere in acqua per lunghi periodi.
- Applicare occasionalmente olio per legno per mantenere la superficie in buone condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Superficie Appiccicosa:** Pulire la paletta con una soluzione di acqua e aceto per rimuovere residui appiccicosi.
- **Danni Visibili:** Se la paletta presenta screpolature o fessure, smettere di usare e considerare la sostituzione.
- **Difficoltà nel Trasferimento della Pizza:** Assicurarsi che la base della pizza sia ben infarinata per facilitare il sollevamento.

8. Smaltimento

Non gettare la paletta per pizza nel cestino della spazzatura. Se non utilizzabile, contattare i servizi di gestione dei rifiuti locali per la corretta procedura di smaltimento del legno.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania