

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: PSPG20

Pizza shovel - stainless steel - Ø 200 mm - perforated



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Pizza Shovel Stainless Steel Ø 200 mm Perforated (PSPG20)

1. General Information

The GGM Gastro Pizza Shovel is a high-quality kitchen tool designed for the easy handling and serving of pizzas. Its perforated design facilitates the release of excess flour, ensuring that your culinary creations are served perfectly.

2. Safety Information

- Always handle the pizza shovel with care to prevent cuts from the sharp edges.
- Do not leave the shovel or any metal implements unattended in a hot oven.
- Keep the pizza shovel out of reach of children when not in use.
- Ensure all surfaces are stable when using the shovel to avoid accidents.
- Inspect the product regularly for any signs of damage or wear; discontinue use if damaged.
- Clean the pizza shovel according to the maintenance instructions to avoid any food safety issues.

3. Product Specifications

- Product Name: Pizza Shovel
- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 200 mm
- Type: Perforated
- Product Code: PSPG20

4. Setup and Installation

1. Unbox the pizza shovel and inspect for any damage.
2. Ensure that you have a suitable environment, free from obstructions.
3. Store the pizza shovel in a clean, dry place, preferably a dedicated kitchen tool area or hanging rack.
4. The product is ready for use as is; no additional setup or installation is required.

5. Operation

- Preheat your oven as per the pizza recipe you are following.
- Sprinkle flour on the surface of the pizza shovel to prevent sticking.
- Place your prepared pizza onto the shovel.
- Carefully slide the pizza into the oven by tilting the shovel.
- To retrieve the pizza, extend the shovel into the oven, lift the edge of the pizza, and gently slide it onto a cooling rack or serving surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pizza shovel to cool completely after use.
- Clean with warm water and mild detergent; avoid abrasive cleaners.
- Rinse thoroughly and dry immediately to prevent rusting.
- Store in a dry area to maintain its quality.

7. Troubleshooting

- Problem: Pizza sticks to the shovel
Solution: Ensure to use adequate flour before placing the pizza on the shovel.
- Problem: Rust formation
Solution: Regularly clean and dry the shovel post-use; consider applying food-safe mineral oil occasionally.
- Problem: Discoloration
Solution: This is normal with stainless steel; clean the shovel following maintenance instructions.

8. Disposal

Dispose of this product in accordance with local regulations regarding metal waste. Recycle whenever possible to minimize environmental impact.

9. Contact

For further inquiries, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy your pizza making experience!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die GGM Gastro Pizzaschaufel Edelstahl Ø 200 mm Perforiert (PSPG20)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der GGM Gastro Pizzaschaufel Edelstahl Ø 200 mm Perforiert. Dieses Produkt wurde für professionelle Anwendungen in der Gastronomie entwickelt und zeichnet sich durch seine hohe Qualität sowie Benutzerfreundlichkeit aus. Die innovative Perforation ermöglicht ein einfaches Entweichen des Mehls und sorgt für eine perfekte Pizza.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung der Schaufel: Stellen Sie sicher, dass die Schaufel immer von einer sicher stehenden Position genutzt wird. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände und der Bereich um die Schaufel frei von Hindernissen sind.
- Hitzebeständigkeit: Der Griff sollte beim Arbeiten über offenem Feuer oder in einem Ofen nicht berührt werden, da er heiß werden kann.
- Schneid-/Schnittgefahr: Die Kanten der Schaufel sind scharf. Fassen Sie die Schaufel ausschließlich am Griff an und vermeiden Sie den Kontakt mit den Kanten.
- Benutzung durch Kinder: Dieses Produkt ist nicht für die Benutzung durch Kinder geeignet. Halten Sie es außerhalb ihrer Reichweite.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: Ø 200 mm
- Typ: Perforiert
- Gewicht: 0,3 kg
- Länge: 500 mm

4. Einrichtung und Installation

1. Unboxing: Entfernen Sie die Schaufel vorsichtig aus der Verpackung. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Überprüfung: Stellen Sie sicher, dass die Schaufel in einwandfreiem Zustand ist, ohne sichtbare Beschädigungen oder Kratzer.
3. Bereitstellung des Arbeitsplatzes: Wählen Sie einen stabilen, sauberen Arbeitsplatz in der Nähe Ihres Ofens oder Grills.
4. Positionierung: Halten Sie die Schaufel bereit, bevor Sie die Pizza formen, um einen reibungslosen Transfer in den Ofen bzw. Grill zu gewährleisten.

5. Bedienung

1. Teig vorbereiten: Formen Sie die Pizza-Teigkugel auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche.
2. Pizza auf die Schaufel nehmen: Verwenden Sie die Schaufel, um die Pizza vom Arbeitstisch auf die Schaufel zu heben.
3. Umsetzung in den Ofen: Schieben Sie die Pizzaschaufel vorsichtig in den heißen Ofen, indem Sie die Schaufel in einem sanften Winkel absenken.
4. Entnehmen der Pizza: Nach dem Backen ziehen Sie die Schaufel leicht heraus, um die Pizza zu heben.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch: Reinigen Sie die Schaufel mit heißem Wasser und milder Seife. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel.
- Trocknen: Trocknen Sie die Schaufel sofort nach der Reinigung, um Rost zu vermeiden.
- Lagerung: Bewahren Sie die Schaufel an einem trockenen Ort auf, um Korrosion zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Pizza bleibt an der Schaufel haften: Achten Sie darauf, dass die Schaufel leicht bemehlt ist, bevor Sie die Pizza platzieren.
- Schaufel verbiegt sich: Überlasten Sie die Schaufel nicht mit zu schwerem Belag.
- Schaufel lässt sich schwer in den Ofen schieben: Überprüfen Sie den Abstand zwischen der Ofentür und der Backfläche.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl. Das Produkt kann recycelt werden, bringen Sie es zu einem entsprechenden Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Pizza Schep - RVS Ø 200 mm Perforatie (PSPG20)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de GGM Gastro Pizza Schep. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een solide oplossing voor het veilig en efficiënt hanteren van pizza's in ovens. De schep is vervaardigd uit hoogwaardig RVS en beschikt over een perforatie voor het eenvoudig afvoeren van overtollige bloem of vuil.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de pizza schep uitsluitend voor het transporteren van voedselproducten, zoals pizza's.
- Brandwonden: De schep kan heet worden bij direct contact met een oven. Gebruik altijd beschermende handschoenen.
- Snijwonden: De randen van de schep kunnen scherp zijn, wees voorzichtig bij het oppakken en gebruiken.
- Stabiliteit: Zorg ervoor dat de schep stabiel wordt gebruikt en dat er geen obstructies in het werkgebied zijn.
- Kinderen: Houd het product buiten bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Merk: GGM Gastro
- Model: PSPG20
- Materiaal: Roestvrij staal (RVS)
- Diameter: 200 mm
- Gewicht: 0,9 kg
- Afmetingen: 200 x 400 mm (schep + handvat)
- Handvat Lengte: 200 mm
- Perforatie: Ja

4. Setup en Installatie

Er is geen specifieke installatie nodig voor de pizza schep. Zorg ervoor dat u bij ontvangst van het product alle onderdelen controleert en eventuele beschadigingen meldt. U kunt de schep meteen gebruiken.

5. Gebruik

- Plaats uw pizza voorzichtig op de schep tussen de perforaties.
- Til de schep met een stevige grip op en draag deze naar de oven.
- Schuif de pizza zachtjes de oven in door de schep naar beneden te kantelen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de schep na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en gereedschappen om krassen te voorkomen.
- Droog de schep grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van het handvat en de schep op slijtage.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pizza blijft plakken op de schep.
Oplossing: Gebruik voldoende bloem of maïsmeel op de schep voordat u de pizza plaatst.
- Probleem: De schep is verbogen of beschadigd.
Oplossing: Gebruik geen verbogen gereedschap en vervang indien nodig.

8. Afvoer

Dit product kan aan het einde van zijn levensduur als gewoon staalafval worden behandeld. Volg de lokale bepalingen voor de afvoer van metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning met betrekking tot het product kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Espátula para Pizza de Acero Inoxidable Ø 200 mm Perforada (PSPG20)

1. Información General

La espátula para pizza de acero inoxidable es una herramienta esencial para la manipulación eficiente de pizzas en hornos. Con un diseño perforado que permite el drenaje de calor y grasa, esta espátula asegura un servicio óptimo en la cocina profesional.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo se debe utilizar esta espátula para pizzas. No la utilice para otros fines.
- Supervisión: Siempre supervise a los niños cuando estén cerca del producto.
- Calor: Mantenga una distancia segura de fuentes de calor para evitar quemaduras.
- Manipulación: Utilice guantes en caso de que la espátula se haya calentado en el horno.
- Almacenamiento: Guarde el producto en un lugar seco, fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: Ø 200 mm
- Tipo: Perforada
- Peso: Ligeramente para fácil manejo
- Uso: Ideal para pizzas y productos de panadería
- Resistente a altas temperaturas

4. Instalación y Configuración

La espátula para pizza no requiere instalación. Siga estos pasos para su uso:

1. Retire la espátula de su embalaje.
2. Inspeccione la espátula para asegurarse de que no haya daños visibles.
3. Seleccione un área de trabajo libre de obstrucciones y asegúrese de tener acceso a un horno adecuado.
4. No se necesita montaje adicional.

5. Operación

1. Precaliente el horno a la temperatura deseada.
2. Coloque la masa en la espátula para pizza.
3. Utilice la espátula para deslizar la pizza sobre la piedra o la bandeja del horno.
4. Después de cocinar, retire la pizza utilizando la espátula con movimientos suaves y seguros.
5. Permita que la espátula se enfríe antes de manejar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave la espátula con agua tibia y jabón.
- Se recomienda el uso de esponjas suaves.
- No use limpiadores abrasivos o productos químicos fuertes.
- Seque con un paño limpio antes de guardar.
- Inspeccione periódicamente en busca de signos de desgaste.

7. Solución de Problemas

- Problema: La espátula se calienta demasiado.
Solución: Asegúrese de utilizarla a una distancia adecuada del horno.
- Problema: Dificil de manejar.
Solución: Asegúrese de que la masa no esté pegada. Utilice suficiente harina si es necesario.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deseche la espátula de manera responsable. El acero inoxidable es reciclable. Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje para deshacerse adecuadamente del producto.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: 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 Ø 200 mm perforée

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la pelle à pizza en acier inoxydable perforée (PSPG20). Ce produit est conçu pour faciliter le transfert de vos délicieuses pizzas dans et hors du four tout en offrant durabilité et performance.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez ce produit uniquement pour transférer des pizzas dans des fours professionnels ou domestiques.
- Risque de brûlure : Les surfaces de la pelle peuvent devenir très chaudes. Utilisez des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez la pelle après utilisation.
- Enfant : Gardez la pelle hors de portée des enfants et des animaux de compagnie pour éviter les risques de blessures accidentelles.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état de la pelle. Ne l'utilisez pas si elle est endommagée.
- Évitez l'humidité : Assurez-vous que la pelle est sèche avant de l'utiliser pour éviter de glisser.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : Ø 200 mm
- Type : Perforée
- Poids : 0,5 kg
- Longueur totale : 800 mm
- Conception : Poignée ergonomique

4. Configuration et installation

1. Retirez la pelle de son emballage et vérifiez qu'aucun élément n'est endommagé.
2. Assurez-vous que l'espace de travail est propre et sec.
3. Placez la pelle à pizza à proximité de votre four pour une utilisation facile.
4. Si nécessaire, fixez la pelle à un support mural (non fourni) pour le rangement.

5. Utilisation

1. Saupoudrez légèrement la pelle de farine pour éviter que la pâte ne colle.
2. Placez délicatement la pizza sur la pelle.
3. Pour entrer le pizza dans le four, inclinez la pelle à un angle et faites glisser la pizza sur la pierre ou la grille chaude.
4. Pour retirer la pizza, soulevez doucement la pelle et faites glisser la pizza sur un plat de service ou un support.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la pelle à la main avec de l'eau chaude et du détergent doux après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives qui peuvent rayer la surface.
- Séchez soigneusement la pelle avant de la ranger pour éviter la formation de rouille.
- Inspectez régulièrement la pelle pour prévenir la corrosion.

7. Dépannage

- Problème : La pâte colle à la pelle.
 - Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment de farine avant de placer la pizza sur la pelle.
- Problème : La pelle s'oxyde.
 - Solution : Vérifiez que la pelle est complètement sèche avant de la ranger. Appliquez une légère couche d'huile alimentaire si nécessaire.

8. Élimination

Disposez de la pelle à pizza conformément aux règlements locaux sur le recyclage des métaux. Ne jetez pas dans des décharges plastiques.

9. Contact

Pour plus d'informations ou si vous avez 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 Acciaio Inossidabile Ø 200 mm Perforata PSPG20

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Paletta per Pizza in Acciaio Inossidabile Ø 200 mm Perforata PSPG20. Questo prodotto è progettato per facilitare la manipolazione delle pizze e garantire una cottura uniforme. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, la paletta è resistente alla corrosione e facile da pulire.

2. Informazioni di Sicurezza

Quando si utilizza la paletta per pizza, seguire le seguenti precauzioni di sicurezza:

- Utilizzare guanti termici quando si maneggiano pizze calde per evitare scottature.
- Non lasciare la paletta in contatto diretto con fiamme o fonti di calore per un tempo prolungato.
- Conservare la paletta in un luogo asciutto e al riparo da umidità per prevenire la formazione di ruggine.
- Assicurarsi che il manico sia sempre asciutto e libero da grasso per evitare scivolamenti durante l'uso.
- Non utilizzare la paletta per scopi diversi da quelli previsti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: Ø 200 mm
- Design: Perforato per facilitare la dispersione del calore.
- Manico ergonomico per un facile utilizzo.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la paletta dalla confezione.
2. Verificare che non ci siano danni visibili e che tutte le parti siano presenti.
3. Fissare il manico, se necessario, seguendo le istruzioni sul foglio di montaggio (incluso nella confezione).
4. Non è richiesta alcuna attrezzatura speciale per l'assemblaggio.

5. Funzionamento

- Prima dell'uso, assicurarsi che la superficie della pizza sia ben infarinata per evitare che si attacchi alla paletta.
- Posizionare la paletta sotto la pizza con un movimento rapido e deciso.
- Sollevare e trasferire la pizza nel forno, utilizzando un movimento fluido per evitare che la pizza scivoli.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la paletta.
- Pulire con acqua calda e sapone neutro utilizzando una spugna non abrasiva.
- Asciugare completamente per prevenire la formazione di ruggine.
- Evitare l'uso di prodotti chimici aggressivi che potrebbero danneggiare la superficie in acciaio inossidabile.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pizza si attacca alla paletta: assicurarsi di infarinare bene la superficie della pizza prima dell'uso.
- Se si riscontrano danni alla paletta: contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire la paletta in modo responsabile. Riciclare l'acciaio inossidabile presso le strutture di riciclaggio locali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania