

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: PSPG23

Pizza shovel - stainless steel - Ø 230 mm - perforated



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

EN ENGLISH

Product Manual: Pizza Shovel Stainless Steel Ø 230 mm Perforated (PSPG23)

General Information

Thank you for choosing our Pizza Shovel Stainless Steel Ø 230 mm Perforated. This tool is designed for culinary enthusiasts and professionals to safely and effectively handle pizzas and other baked goods in ovens.

Safety Information

- Always Use Caution: The pizza shovel is intended to handle hot items. Always ensure the item being removed from the oven is sufficiently cool before handling.
- Keep Away from Children: This product should be kept out of reach of children to prevent any accidents.
- Check for Damage: Before use, inspect the shovel for any damage. Do not use if the shovel is bent, cracked, or otherwise damaged.
- Do Not Overload: Ensure that the weight of the pizza or item being lifted does not exceed the shovel's capability to maintain stability.
- Use in Well-Ventilated Areas: When using in conjunction with a pizza oven, ensure the area is well-ventilated to avoid heat buildup.
- Wear Protective Gear: It is advised to wear heat-resistant gloves to protect your hands during operation.
- Avoid Using Near Open Flames: Keep the product away from open flames to prevent melting or deformation of any component.

Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 230 mm
- Type: Perforated
- Dimensions: Not specified
- Weight: Not specified

Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully open the packaging and remove the pizza shovel.
2. Inspection: Check the product for any damages or defects.
3. No assembly required: There is no installation process as the product is ready for immediate use.

Operation

1. Preparation: Dust the shovel with flour or cornmeal to prevent sticking.
2. Loading the Pizza: Gently slide the shovel beneath the pizza. Ensure it is balanced before lifting.
3. Moving the Pizza: Raise the shovel slowly and steadily, keeping an eye on the pizza's stability.
4. Inserting and Removing: Position the shovel at an angle into the oven. Slide the pizza off slowly into the oven, or carefully pull it out once cooked.

Cleaning and Maintenance

- Cleaning After Use: Wash the shovel with warm, soapy water immediately after use to prevent food residue from hardening.
- Avoid Harsh Chemicals: Do not use abrasive cleaners or scrubbers which may scratch the surface.
- Dry Thoroughly: After washing, dry the shovel completely with a soft towel to prevent water spots or rust.
- Store Safely: Store in a dry environment, ideally hanging or laid flat to prevent bending.

Troubleshooting

- Issue: Pizza sticking to the shovel.
 - Solution: Ensure the shovel is dusted with enough flour or cornmeal before placing the pizza on it.
- Issue: Unable to slide the pizza onto the shovel.
 - Solution: Check that the pizza is not too large for the shovel. Use a larger size if necessary.
- Issue: Warping or discoloration.
 - Solution: Ensure the shovel is not subjected to extreme temperatures or left near open flames.

Disposal

Dispose of the pizza shovel in accordance with local regulations for metal products. Ensure it is recycled if possible.

Contact

For further inquiries or issues regarding the product, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual: GGM Gastro Pizza Schaufel (Perforiert, Ø 230 mm)

1. Allgemeine Informationen

Die GGM Gastro Pizza Schaufel ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das speziell für den professionellen Einsatz in Pizzerien und gastronomischen Betrieben entwickelt wurde. Ihre perforierte Oberfläche ermöglicht ein einfaches und effizientes Handling von Pizzas, ohne dass der Teig anhaftet.

2. Sicherheitsinformation

- Brandgefahr: Halten Sie brennbare Materialien fern von der Schaufel. Verwenden Sie die Schaufel nicht in der Nähe offener Flammen.
- Schnittgefahr: Die Schaufel hat scharfe Kanten. Seien Sie beim Umgang mit der Schaufel vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Körperliche Sicherheit: Verwenden Sie die Schaufel nicht, wenn Sie müde oder unter dem Einfluss von Drogen oder Alkohol stehen.
- Ergonomie: Achten Sie auf eine korrekte Körperhaltung, um Verletzungen durch wiederholte Bewegungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: Ø 230 mm
- Material: Edelstahl
- Oberfläche: Perforiert
- Verwendung: Für das Heben und Transportieren von Pizzas in Backöfen.

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Pizza Schaufel vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Schaufel auf Beschädigungen. Wenn Sie Beschädigungen feststellen, verwenden Sie die Schaufel nicht.
3. Halten Sie die Schaufel an den Griff, um Sicherheit und Kontrolle beim Heben und Positionieren von Pizzas zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Beim Heben einer Pizza mit der Schaufel, schieben Sie die Schaufel vorsichtig unter die Pizza.
- Stellen Sie sicher, dass die perforierte Fläche nach oben zeigt, um ein Anhaften des Teigs zu vermeiden.
- Heben Sie die Pizza gleichmäßig an, um ein Verrutschen zu verhindern, und bringen Sie sie vorsichtig in den Ofen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schaufel nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Schaufel gründlich ab, um Rost zu verhindern.
- Lagern Sie die Schaufel an einem trockenen, luftigen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Schaufel haftet an der Pizza.
Lösung: Verwenden Sie etwas Mehl oder Maismehl auf der Schaufel, um das Anhaften zu verhindern.
- Problem: Schaufel ist beschädigt.
Lösung: Überprüfen Sie die Schaufel regelmäßig auf Risse oder Abnutzung. Bei Beschädigungen nicht mehr verwenden und ersetzen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Schaufel gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Schaufel vollständig gereinigt ist, bevor Sie sie entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Perforated Pizza Spade - Ø 230 mm (PSPG23)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Perforated Pizza Spade met een diameter van 230 mm. Dit product is ontworpen voor zowel professioneel als thuisgebruik en biedt u de perfecte oplossing voor het veilig en efficiënt hanteren van pizza's en andere gebakken producten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd de pizza spade met voorzichtigheid en houd deze uit de buurt van kinderen.
- Zorg ervoor dat de spade altijd goed is gereinigd voordat u deze gebruikt voor voedselbereiding.
- Gebruik de spade alleen op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Vermijd contact met scherpe en hete oppervlakken om brandwonden of snijwonden te voorkomen.
- Gebruik de spade niet voor andere doeleinden dan waarvoor deze bedoeld is.
- Inspecteer de spade regelmatig op eventuele beschadigingen. Als de spade beschadigd is, gebruik deze dan niet.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 230 mm
- Type: Perforated

4. Installatie en Setup

1. Haal de pizza spade uit de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Zorg ervoor dat de spade regelmatig wordt schoongemaakt voordat deze voor het eerst in gebruik wordt genomen.
3. Plaats uw pizza spade op een vlakke, stabiele ondergrond of bevestig deze aan een wandhaak als u deze wilt ophangen.
4. Zorg voor voldoende ruimte rondom de spade om veilig te kunnen werken.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat u ovenhandschoenen draagt wanneer u de pizza spade gebruikt in een hete oven of bij hoge temperaturen.
- Plaats de pizza op de spade en gebruik een schommelende beweging om de pizza uit de oven te halen of erin te schuiven.
- Bij het gebruik van de perforaties in de spade, kunt u overtollig meel of vet gemakkelijk laten weglopen, wat bijdraagt aan een knapperige korst.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de pizza spade na elk gebruik met warm water en een milde zeep.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schurende materialen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de spade grondig af na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de spade op een droge plaats, uit de buurt van vocht.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Pizza plakt aan de spade.
Oplossing: Zorg ervoor dat er voldoende bloem of maïzena op de spade is gestrooid voordat u de pizza plaatst.
- Probleem: Spade is moeilijk schoon te maken.
Oplossing: Laat de spade een paar minuten weken in warm water voordat u hem schoonmaakt.

8. Afvalverwerking

Bij het afvoeren van het product, volg lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking. Roestvrij staal kan vaak worden gerecycled; controleer bij uw gemeente naar de specifieke vereisten.

9. Contact

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

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw aankoop en veel plezier met het gebruik van uw Perforated Pizza Spade!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Paleta para Pizza de Acero Inoxidable Ø 230 mm Perforada (PSPG23)

1. Información General

La Paleta para Pizza de Acero Inoxidable Ø 230 mm Perforada (PSPG23) está diseñada para el manejo eficiente de pizzas en hornos. Fabricada con materiales de alta calidad, esta herramienta es durable, fácil de limpiar y proporciona un rendimiento óptimo en su uso diario.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Utilice siempre la paleta en una superficie estable y asegurada. Mantenga la paleta fuera del alcance de los niños.
- **Calor:** La paleta puede calentarse durante el uso. Use guantes de cocina para evitar quemaduras.
- **Alimentos:** Asegúrese de que la paleta esté limpia antes de entrar en contacto con alimentos.
- **Manejo:** Evite movimientos bruscos para prevenir accidentes. Siempre sostenga la paleta firmemente por el mango.
- **Inspección:** Revise regularmente la paleta por señales de desgaste o daño, ya que esto podría comprometer su seguridad y funcionalidad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Diámetro:** Ø 230 mm
- **Tipo:** Perforada
- **Uso:** Manejo de pizzas en hornos

4. Instalación y Configuración

1. **Preparación:** Asegúrese de que la paleta esté limpia y seca antes de su primer uso.
2. **Montaje:** No se requiere montaje adicional. La paleta está lista para su uso inmediato.
3. **Uso:** Coloque la paleta en la parte baja de la pizza, asegurándose de que esté completamente debajo de ella antes de levantar.

5. Operación

- Sostenga la paleta por el mango mientras desliza la parte plana bajo la pizza.
- Levante suavemente y muévala hacia el horno o la superficie deseada con un movimiento fluido.
- Para retirar la pizza del horno, inclínala levemente y use un movimiento de deslizar para evitar caídas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave la paleta con agua caliente y jabón después de cada uso.
- **Desinfección:** Recomiende la desinfección después del uso con alimentos crudos.
- **Mantenimiento:** Secar bien después de la limpieza para evitar la corrosión. No use limpiadores abrasivos. Almacene en un lugar seco.

7. Resolución de Problemas

- **No se sostiene bien:** Asegúrese de que la paleta esté limpia y seca. Verifique que no haya residuos en la superficie.
- **Dificultad para deslizar:** Si la pizza se adhiere, intente espolvorear un poco de harina en la paleta antes de colocar la pizza.
- **Daños visibles:** En caso de que observe cualquier defecto o desgaste excesivo, comuníquese con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

Este producto debe ser descartado de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje de metales. No lo deseche como residuos domésticos.

9. Contacto

Para consultas, reparación o asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Pelle à pizza en acier inoxydable Ø 230 mm (perforée)

1. Informations générales

Merci d'avoir acheté la pelle à pizza en acier inoxydable perforée. Ce produit est conçu pour faciliter la manipulation des pizzas dans les fours à pizza et autres équipements de cuisson. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir une utilisation sûre et efficace.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : La pelle à pizza est conçue uniquement pour soulever et transférer des pizzas. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Manipulation : Évitez de toucher les bords tranchants. Tenez toujours la pelle par le manche pour éviter les brûlures ou les blessures.
- Surfaces chaudes : Faites attention lorsque vous utilisez la pelle à proximité de surfaces chaudes; portez des gants de cuisine si nécessaire.
- Enfants : Ne laissez pas les enfants utiliser la pelle sans supervision.
- Stockage : Ne laissez pas la pelle dans des endroits humides pour éviter la corrosion.

3. Aperçu du produit et spécifications

Caractéristiques techniques :

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 230 mm
- Type : Perforée
- Poignée : Antidérapante pour une prise sécurisée

4. Configuration et installation

1. Déballage : Retirez la pelle de son emballage en prenant soin de ne pas endommager la surface.
2. Vérification : Inspectez la pelle pour détecter d'éventuels défauts. Si des dommages sont constatés, ne l'utilisez pas.
3. Installation : Aucune installation supplémentaire n'est requise. La pelle est prête à l'emploi.

5. Fonctionnement

1. Préparation : Assurez-vous que la pizza est bien posée sur la pelle.
2. Transfert : Glissez la pelle sous la pizza, en veillant à ce qu'elle soit bien centrée. Soulevez doucement et déplacez-la vers le four.
3. Manipulation : Utilisez un mouvement fluide pour éviter de renverser la pizza lors du transfert.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez la pelle à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchage : Essuyez soigneusement la pelle avec un chiffon doux après le nettoyage.
- Stockage : Conservez la pelle dans un endroit sec et frais, à l'abri de l'humidité.

7. Dépannage

- Problème : Difficulté à glisser la pizza sur la pelle.
- Solution : Assurez-vous que la pizza est bien farinée ou huilée pour éviter qu'elle ne colle.
- Problème : Taches ou corrosion sur la surface de la pelle.
- Solution : Nettoyez avec un mélange de vinaigre et d'eau pour éliminer les taches.

8. Élimination

Ne jetez pas la pelle dans des décharges ordinaires. Veuillez la recycler conformément aux réglementations locales sur le recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre pelle à pizza. Nous espérons qu'elle vous apportera une expérience culinaire agréable.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Paletta per Pizza in Acciaio Inossidabile O 230 mm Perforata - PSPG23

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel mondo GGM Gastro. La paletta per pizza in acciaio inox di 230 mm perforata (PSPG23) è progettata per facilitare la manipolazione e la cottura delle pizze. Realizzata con materiali di alta qualità, offre durabilità e prestazioni eccellenti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la paletta solo per scopi previsti, evitando il contatto con fiamme dirette o fonti di calore eccessivo.
- Non utilizzare la paletta se presenta segni di danneggiamento o usura.
- Maneggiare sempre con cautela per evitare tagli o lesioni. Utilizzare guanti da forno se necessario.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non immergere improvvisamente la paletta calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Pulire solo con panni umidi o spugne non abrasive.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Paletta per Pizza in Acciaio Inossidabile O 230 mm Perforata
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: O 230 mm
- Tipo: Perforata
- Colore: Acciaio

4. Installazione e Setup

- Rimuovere la paletta dalla confezione, facendo attenzione a non danneggiare il prodotto.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta.
- Utilizzare la paletta direttamente per maneggiare e posizionare pizza nel forno. Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva.

5. Funzionamento

- Posizionare la pizza sulla superficie piatta della paletta.
- Utilizzare la paletta per sollevare la pizza e trasferirla nel forno.
- Grazie ai fori perforati, l'umidità in eccesso può fuoriuscire, contribuendo a una cottura migliore.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, sciacquare la paletta con acqua calda e detergente delicato.
- Non usare spugne abrasive per evitare graffi.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire macchie d'acqua.
- Non riporre la paletta in un ambiente umido.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la paletta presenta segni di ruggine, pulire con una spugna fine e un detergente per rimuovere i residui.
- Se si notano deformazioni, assicurarsi di non esporre la paletta a temperature eccessive o a improvvise variazioni di temperatura.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità alle normative locali. L'acciaio inossidabile può essere riciclato.
- Non smaltire nella spazzatura domestica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania