

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: PSPG45

Pizza shovel- Aluminium - 450x450mm - perforated



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Pizza Shovel Aluminium 450x450mm Perforated (PSPG45)

1. General Information

The GGM Gastro Pizza Shovel is a high-quality kitchen utensil designed specifically for handling pizzas. Featuring a perforated aluminum surface, this shovel allows for easy transfer of pizzas to and from the oven, while reducing excess moisture during baking.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended for domestic and commercial use solely for the handling of pizzas.
- Heat Protection: The shovel can reach high temperatures. Always wear heat-resistant gloves when handling.
- Weight Handling: The shovel is designed to hold up to 2 kg of pizza. Do not exceed this limit to avoid accidents.
- Supervision: Always supervise the use of this product around children.
- Cleaning Safety: Ensure the product is cooled down before attempting to clean.
- Sharp Edges: Handle with care to avoid cuts from the sharp edges.
- Storage: Store in a dry place away from moisture and heat sources to preserve material quality.

3. Product Specifications

- Dimensions: 450 x 450 mm
- Material: Aluminum
- Type: Perforated
- Weight: 1.2 kg

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully open the packaging and remove the pizza shovel. Inspect for any damage before use.
2. Choosing a Location: Select a clean, dry, and stable area for storage.
3. Pre-Use Preparation: Before the first use, wash the shovel with warm, soapy water and dry thoroughly.

5. Operation

1. Handling Dough: Dust the shovel with flour before placing pizza dough for easy transfer.
2. Loading the Pizza: Carefully slide the shovel under the pizza, keeping it flat.
3. Transferring to Oven: Quickly and smoothly lift the pizza into the oven to avoid losing shape.
4. Removing from Oven: Use the same technique to remove the pizza, ensuring safety by wearing protective gloves.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the shovel with warm, soapy water. Avoid abrasive cleaners to prevent scratching.
- For stubborn residues, soak in warm, soapy water before cleaning.
- Dry immediately to prevent moisture damage.
- Regularly inspect for any signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- Pizza Sticking: If your pizza sticks, ensure adequate flour is used during dough preparation.
- Curved Surface: If the shovel appears bent, do not attempt to bend it back. Replace if deformation affects functionality.
- Corrosion: If you notice any corrosion, discontinue use and contact the service center for guidance.

8. Disposal

Dispose of the pizza shovel in accordance with local waste management regulations. As it is made of aluminum, it can be recycled. Check with your recycling authority for specific guidelines.

9. Contact

For further assistance, please contact our customer service:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Aluminium-Pizzaschaufel 450x450mm (Perforiert)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zur Bedienungsanleitung der Aluminium-Pizzaschaufel mit den Maßen 450x450mm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen die Zubereitung und den Service Ihrer Pizzen zu erleichtern. Hergestellt aus hochwertigem Aluminium, ist die Schaufel leicht, langlebig und ideal für den professionellen und privaten Gebrauch.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pizzaschaufel nur wie vorgesehen.
- Halten Sie die Schaufel immer von offenen Flammen oder heißen Oberflächen fern, um Verbrennungen und Schmelzen des Materials zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Schaufel vor der Benutzung sauber und trocken ist, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Tragen Sie bei der Verwendung der Schaufel ofengerechte Handschuhe, um Ihre Hände vor Hitze zu schützen.
- Lagern Sie die Schaufel an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Aluminium
- Abmessungen: 450mm x 450mm
- Perforiert: Ja
- Gewicht: 0.5 kg
- Geeignet für: Pizzen bis zu 450mm Durchmesser
- Farbe: Silber

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Schaufel vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Produkt auf eventuelle Beschädigungen, bevor Sie es verwenden.
- Um die Handhabung zu erleichtern, können Sie die Schaufel mit einer hitzebeständigen Silikon- oder Holzunterlage aufbewahren.
- Die Schaufel benötigt keine spezielle Installation.

5. Bedienung

- Vor der Benutzung die Pizzaschaufel in den Ofen einsetzen.
- Verwenden Sie die Schaufel, um die Pizza hinein- oder herauszunehmen, indem Sie sicherstellen, dass sie flach auf der Schaufel liegt, um ein leichteres Schieben und Heben zu ermöglichen.
- Vermeiden Sie übermäßigen Druck oder scharfe Bewegungen, um die Schaufel nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach der Benutzung sollte die Schaufel mit warmem Wasser und mildem Spülmittel gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- Trocknen Sie die Schaufel sofort nach der Reinigung ab, um Wasserflecken und Korrosion zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung.

7. Fehlersuche

- Problem: Schaufel rotiert schwer oder gleitet nicht leicht.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Schaufel sauber und trocken ist und die Pizza nicht zu feucht ist.
- Problem: Verbrennungen.
Lösung: Verwenden Sie ofengerechte Handschuhe und halten Sie die Schaufel nicht zu nah an der Hitzequelle.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Schaufel gemäß den örtlichen Vorschriften für Aluminium.
- Die Schaufel kann recycelt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Pizza Spade Aluminium 450x450mm Perforated (PSPG45)

1. Algemene informatie

De GGM Gastro Pizza Spade is ontworpen voor het professioneel hanteren van pizza's in ovens. Met een geperforeerd formaat van 450x450 mm biedt deze spade optimale functionaliteit en gebruiksgemak voor elke pizzabakker.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pizza spade alleen voor het verplaatsen van voedsel, met name pizza's, om besmetting te voorkomen.
- Houd de spade buiten bereik van kinderen.
- Controleer de spade regelmatig op beschadigingen; vervang deze bij slijtage.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van hete pizza's en zorg ervoor dat je je handen en armen beschermt tegen de hitte van de oven.
- Gebruik de spade niet als gereedschap voor andere doeleinden.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 450 mm x 450 mm
- Materiaal: Hoogwaardige aluminium
- Type: Geperforeerd
- Gewicht: 1 kg
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor standaard pizza's tot 450 mm diameter

4. Opstelling en installatie

- Plaats de pizza spade op een vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de spade om veilig te kunnen werken.
- Voor gebruik, controleer de spade op eventuele scherpe randen of defecten die voor verwondingen kunnen zorgen.
- Gebruik de spade pas nadat deze volledig is gecontroleerd en goedgekeurd voor gebruik.

5. Bedieningsinstructies

- Positioneer de spade onder de pizza tot deze volledig is opgedoken.
- Til de spade met een stevige grip en plaats de pizza voorzichtig in de oven.
- Bij het uitnemen van de pizza, tilt u de spade recht omhoog voor een gemakkelijke beweging.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Na gebruik, was de spade met warm zeepwater en een zachte spons.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen of staalwol die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de spade goed af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de spade op een droge plaats, weg van direct zonlicht en vocht.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pizza glijdt niet goed van de spade.
Oplossing: Zorg ervoor dat de spade goed schoon en droog is. Bestrooi de spade met een beetje bloem voor extra glijvermogen.
- Probleem: De spade is verdikt of gebogen.
Oplossing: Controleer op fysieke schade. Gebruik de spade niet bij schade en neem contact op voor vervangingen.

8. Afvoer

- Aluminium productresten dienen te worden gerecycled. Gooi de spade niet bij het reguliere afval.
- Neem contact op met lokale recyclingcentra voor informatie over correcte afvoer.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula para Pizza de Aluminio Perforada 450x450mm (PSPG45)

1. Información General

La espátula para pizza de aluminio perforada es una herramienta que facilita el manejo y la cocción de pizzas en hornos. Con un tamaño de 450x450mm, está diseñada para un uso eficiente en cocinas comerciales y hogareñas.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice únicamente la espátula para pizzas, evitando otros usos que puedan comprometer su integridad.
- Manéjela con cuidado: El borde de la espátula puede estar afilado. Evite el contacto innecesario para prevenir cortes.
- Superficie caliente: Tenga cuidado al usar la espátula cerca de fuentes de calor. Pueden producirse quemaduras.
- No exponer a temperaturas extremas: No sumerja la espátula en agua fría inmediatamente después de sacarla del horno caliente para evitar deformaciones.
- Mantenga fuera del alcance de los niños: Este producto no es un juguete. Supervise siempre a los niños si están cerca.
- Inspección regular: Revise la espátula antes de cada uso para asegurarse de que no esté dañada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 450x450mm
- Material: Aluminio perforado
- Peso: 0.8 kg
- Color: Plata brillante
- Aplicaciones: Ideal para pizzas y productos de panadería
- Características: Diseño perforado para una distribución uniforme del calor y reducción de la humedad.

4. Configuración e Instalación

1. Desempaque: Retire la espátula de su embalaje y verifique que no haya daños.
2. Prevención de daños: Antes de usar, asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y libre de objetos innecesarios.
3. Preparación: Si desea, puede colocar un poco de harina o semolina en la superficie de la espátula para facilitar el deslizamiento de la pizza.

5. Operación

- Manejo de la pizza: Con la espátula bien posicionada bajo la pizza, levántela con un movimiento suave y uniforme.
- Colocación en el horno: Introduzca la espátula con la pizza en el horno utilizando un ángulo suave para evitar que la pizza se deslice.
- Retiro de la pizza: Al retirar la pizza del horno, asegúrese de que esté bien apoyada en la espátula.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso: Enjuague la espátula con agua caliente y jabón suave.
- Evitar abrasivos: No use estropajos ásperos que puedan rayar la superficie.
- Secado: Seque completamente la espátula antes de guardarla para evitar la corrosión.

7. Resolución de Problemas

- Se deformó: Asegúrese de no exponer la espátula a cambios bruscos de temperatura.
- Dificultad para levantar la pizza: Aplique un poco de harina o semolina en la espátula antes de usarla para facilitar el deslizamiento.

8. Eliminación

Dispose del producto de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. El aluminio es reciclable; por favor, coloque la espátula en el contenedor correspondiente.

9. Contacto

Para consultas, soporte o más información, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la pelle à pizza en aluminium perforée 450x450mm

1. Informations Générales

La pelle à pizza en aluminium perforée de GGM Gastro est conçue pour faciliter le transport et la manipulation des pizzas dans un four. Fabriquée en aluminium léger, elle offre une durabilité exceptionnelle et une capacité à résister à des températures élevées, tout en permettant une distribution uniforme de la chaleur grâce à ses perforations.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas toucher la pelle lorsqu'elle est en contact avec des surfaces chaudes pour éviter les brûlures.
- Toujours utiliser des gants de protection si nécessaire.
- Ne jamais utiliser la pelle à pizza pour des applications autres que celles prévues.
- Garder hors de portée des enfants lorsqu'elle est utilisée.
- Vérifier régulièrement l'état de la pelle avant utilisation pour s'assurer qu'elle est en bon état et sans dommages.

3. Aperçu et spécifications du produit

- Nom du produit: Pelle à pizza en aluminium perforée 450x450mm
- Matériau: Aluminium
- Dimensions: 450x450mm
- Caractéristiques: Perforée pour faciliter l'évacuation de l'humidité de la pâte et permettre une cuisson homogène.

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la pelle de son emballage et vérifiez qu'elle ne présente aucun dommage.
2. Positionnez-vous devant le four, en tenant la pelle par son manche.
3. Inclinez légèrement la pelle et insérez-la dans le four pour charger ou décharger la pizza.
4. Ne pas forcer la pelle dans le four ; assurez-vous qu'elle est correctement engagée avant de pousser ou de tirer.

5. Utilisation

1. Pour utiliser la pelle, placez la pizza sur la surface plate.
2. Assurez-vous que la pizza est bien centrée et qu'elle ne touche pas les bords.
3. Éventuellement, saupoudrez un peu de farine ou de semoule sur la pelle pour éviter que la pizza ne colle.
4. Insérez lentement la pelle dans le four en veillant à maintenir un angle approprié.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez toujours la pelle à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux, puis rincez à l'eau claire.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface de l'aluminium.
- Évitez de mettre la pelle au lave-vaisselle, cela pourrait l'endommager.
- Séchez soigneusement après nettoyage pour éviter l'oxydation.

7. Dépannage

- Si la pizza colle à la pelle, assurez-vous d'utiliser suffisamment de farine ou de semoule.
- S'il y a des dommages visibles (rayures ou bosses), ne pas utiliser la pelle et contactez le service client.
- En cas de déformation, ne tentez pas de la redresser ; remplacez-la pour éviter tout risque.

8. Élimination

Ne jetez pas la pelle avec les déchets ménagers ordinaires. Veuillez la déposer dans un point de collecte des matériaux recyclables conformément aux réglementations en vigueur sur le recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spatola per Pizza in Alluminio 450x450mm Perforata (PSPG45)

1. Informazioni Generali

La spatola per pizza in alluminio PSPG45 è realizzata in alluminio di alta qualità con una superficie perforata, progettata per facilitare la cottura e il trasferimento delle pizze nel forno. La sua dimensione di 450x450 mm la rende adatta per pizze di diverse dimensioni.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la spatola su superfici piane e stabili.
- Evitare il contatto della spatola con fiamme libere o fonti di calore diretto.
- Non utilizzare la spatola per pizza se danneggiata o deformata.
- Maneggiare con attenzione per evitare tagli sulla pelle. Le bordature possono essere affilate.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Pulire e asciugare bene la spatola dopo l'uso per prevenire la corrosione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 450x450 mm
- Materiale: Alluminio
- Tipo: Perforato
- Colore: Argento
- Peso: 0.5 kg
- Utilizzo: Adatta per forni a legna, a gas e elettrici.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la spatola dall'imballaggio e verificare che non ci siano danni.
2. Assicurarsi di avere una superficie di lavoro pulita.
3. La spatola è pronta per essere utilizzata immediatamente; non necessita di assemblaggio.
4. Per un utilizzo ottimale, assicurarsi che le pizze siano già preparate e pronte per la cottura.

5. Funzionamento

1. Posizionare la pizza sulla spatola in alluminio.
2. Utilizzando una leggera inclinazione, inserire la spatola nel forno.
3. Ruotare la spatola delicatamente per posizionare la pizza sulla superficie di cottura.
4. Per rimuovere la pizza, ripetere il processo in modo inverso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la spatola a mano con acqua calda e sapone.
- Evitare detersivi abrasivi per non danneggiare la superficie.
- Asciugare immediatamente dopo la pulizia per prevenire l'ossidazione.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco, lontano da umidità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Difficoltà nel trasferire la pizza.
Soluzione: Assicurarsi che la pizza non aderisca alla spatola; utilizzare farina o semola per evitare l'adesione.
- Problema: La spatola si piega.
Soluzione: Non forzare il trasferimento di pizze pesanti; utilizzare una spatola di dimensioni appropriate.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire la spatola in alluminio secondo le normative locali per il riciclaggio dell'alluminio. Non gettare il prodotto nei rifiuti generici.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania