

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: PSPGI36

Pizza shovel - aluminum - 360mm - perforated



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

EN ENGLISH

Product Manual for Aluminum Pizza Shovel 360mm Perforated (PSPGI36)

1. General Information

Thank you for purchasing the Aluminum Pizza Shovel 360mm Perforated (PSPGI36). This product is designed to provide an efficient and effective means for handling, transferring, and serving pizzas. The perforated design allows for airflow and moisture reduction, ensuring that your pizza remains crisp during baking and serving.

2. Safety Information

- Intended Use: This pizza shovel is intended solely for transferring and serving pizzas. It should not be used for other purposes.
- Sharp Edges: The edges of the shovel may be sharp. Exercise caution during handling to prevent cuts or injuries. Always grip the handle firmly and avoid direct contact with the blade.
- Heat Resistance: The shovel can be exposed to high temperatures. Ensure that you use heat-resistant gloves to prevent burns when handling hot pizzas.
- Stability: Use the shovel on stable surfaces only. Use caution when transporting pizza that may slide off.
- Keep Away from Children: This product is not a toy. Keep it out of reach of children to prevent accidents.

3. Product Specifications

- Model: PSPGI36
- Material: Aluminum
- Size: 360mm (diameter)
- Type: Perforated
- Weight: 0.5 kg

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the Pizza Shovel from the packaging. Inspect for any visible damages.
2. Preparing for Use: Ensure that your pizza oven or cooking surface is clean and ready for use.
3. Check for Compatibility: The shovel is designed for use with standard pizza ovens and grills. Ensure that your cooking surface can accommodate the size of the pizza shovel.

5. Operation

1. Preparing Pizza: Place your prepared pizza onto the shovel. Make sure it is centered for better handling.
2. Using the Shovel:
 - For oven operation: Slide the shovel into the oven at an angle to transfer the pizza. Make sure your hands are protected with heat-resistant gloves.
 - For serving: Hold the handle firmly, lift the pizza off the baking surface, and serve immediately.
3. Removing Pizza: When the pizza is cooked, use the shovel to slide it out of the oven, being cautious of the heat.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After use, allow the shovel to cool down. Clean it using warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or scouring pads as they may scratch the surface.
- Drying: Ensure the shovel is thoroughly dried to prevent rusting. Store in a dry place.
- Regular Inspection: Routinely check the pizza shovel for any signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- Sticking Pizza: If pizza sticks to the shovel, ensure it is dusted with flour or cornmeal before placing the pizza on it.
- Warping: Avoid exposing the shovel to extreme temperatures for prolonged periods, which may cause warping.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the product in accordance with local regulations regarding aluminum recycling. Do not dispose of in regular household waste.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

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

Thank you for choosing the Aluminum Pizza Shovel 360mm Perforated (PSPGI36). Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die GGM Gastro Pizza-Schaufel Aluminium 360mm Perforiert (PSPGI36)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der GGM Gastro Pizza-Schaufel aus Aluminium mit einem Durchmesser von 360 mm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um die Handhabung und den Transport von Pizza und anderen Lebensmitteln im professionellen Gastronomiebereich zu erleichtern. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pizza-Schaufel nur für den vorgesehenen Zweck.
- Berühren Sie die Schaufel nicht mit bloßen Händen, wenn sie in den Ofen eingeführt wurde, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Schaufel von flammenden Quellen und heißen Oberflächen fern, wenn sie nicht in Gebrauch ist.
- Verwenden Sie Handschuhe oder geeignete Ofen mit isolierenden Griffen.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen. Verwenden Sie es nicht, wenn es beschädigt ist.
- Achten Sie beim Arbeiten mit der Schaufel auf eine sichere Haltung, um Stürze oder Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Aluminium
- Durchmesser: 360 mm
- Perforiert: Ja
- Gewicht: 0.85 kg
- Farbe: Silber
- Verwendung: Professionelle Gastronomie

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass alle Teile der Pizza-Schaufel unbeschädigt sind.
2. Wählen Sie einen stabilen Arbeitsplatz, der dem Einsatz der Schaufel gerecht wird.
3. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Ofen oder die Kochstelle sauber und trocken ist.
4. Führen Sie die Schaufel vorsichtig in den Ofen ein, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Legen Sie die Pizza oder das Lebensmittel ordentlich auf die Schaufel.
- Achten Sie darauf, genügend Platz um die Pizza herum zu lassen, um ein leichtes Hineinschieben in den Ofen zu ermöglichen.
- Verwenden Sie sanfte, aber feste Bewegungen, um die Schaufel in den Ofen zu schieben oder herauszuziehen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schaufel nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Trocknen Sie die Schaufel gründlich ab, um Wasserflecken oder Oxidation zu vermeiden.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Lagern Sie die Schaufel an einem trockenen Ort, um ihre Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Wenn die Schaufel nicht gut in den Ofen schiebt, überprüfen Sie, ob die Schaufel zu viel Pizzateig enthält.
- Achten Sie darauf, dass die Schaufel nicht beschädigt ist; Risse können zu einem unsicheren Gebrauch führen.
- Bei Schwierigkeiten, die Pizza zu bewegen, verwenden Sie zusätzliches Mehl oder Maismehl auf dem Schaufelboden.

8. Entsorgung

Die Pizza-Schaufel sollte gemäß den örtlichen Vorschriften für Aluminium-Recycling entsorgt werden. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Produkt umweltgerecht recycelt wird.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für die GGM Gastro Pizza-Schaufel entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Aluminium Pizzaschop met Perforatie - 360mm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Aluminium Pizzaschop met Perforatie. Dit product is ontworpen om u te helpen bij het eenvoudig plaatsen en verwijderen van pizza's uit de oven. De perforaties in de lepel bevorderen een optimale warmtecirculatie en verminderen het risico op het aanbranden van de bodem van uw pizza.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de pizzaschop altijd buiten het bereik van kinderen wordt gehouden.
- Gebruik de pizzaschop alleen voor het plaatsen en verwijderen van voedsel uit een oven of grill.
- Houd de handgrepen vrij van vette of gevaarlijke stoffen om uitglijden te voorkomen.
- Controleer de pizzaschop op eventuele schade voor gebruik. Gebruik de schop niet als deze beschadigd is.
- Laat de schop niet in de oven of op een hittebron liggen om verbranding van de handgreep te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Afmeting lepel: 360 mm
- Perforaties: Ja
- Handvat: Ergonomisch ontwerp voor comfortabel gebruik
- Gewicht: 1 kg

4. Installatie en Setup

1. Haal de pizzaschop uit de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Zorg ervoor dat de handgreep stevig aan de lepel bevestigd is.
3. Plaats de pizzaschop op een vlakke ondergrond om te controleren of deze stabiel is.
4. Als de schop is voorzien van een montagegemogelijkheid voor een haken of ophangsystemen, installeer deze volgens de bijgeleverde instructies.

5. Bediening

- Verwarm de oven tot de gewenste temperatuur voor het bakken van pizza.
- Gebruik de pizzaschop om de pizza op te tillen en voorzichtig in de oven te plaatsen.
- Gebruik de handgreep om de schop te kantelen en de pizza eruit te halen wanneer deze gaar is.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, laat de pizzaschop volledig afkoelen voor het schoonmaken.
- Reinig de aluminium lepel met warm zeepsop en een zachte spons. Vermijd schuurmiddelen die krassen kunnen veroorzaken.
- Droog de pizzaschop met een schone doek en bewaar deze op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pizza blijft aan de schop plakken.
Oplossing: Gebruik een beetje maïsmeel of bloem op de lepel voordat u de pizza plaatst om plakken te voorkomen.
- Probleem: Beschadigingen op het oppervlak.
Oplossing: Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en gebruik een zachte spons. Beschadigingen kunnen niet worden gerepareerd, kies in dat geval voor vervanging.

8. Afvalverwerking

Om de impact op het milieu te minimaliseren, laat dit product niet in de natuur achter. Bij schade of aan het einde van de levensduur, recycleer het product waar mogelijk of neem contact op met uw plaatselijke afvalbeheerder voor juiste verwijdering.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw nieuwe aluminium pizzaschop!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula para Pizza de Aluminio Perforada 360mm (PSPGI36)

1. Información General

La espátula para pizza de aluminio perforada de 360 mm es una herramienta esencial para los amantes de la pizza. Diseñada para facilitar la manipulación de pizzas en hornos, su construcción de aluminio garantiza ligereza y resistencia a la corrosión.

2. Información de Seguridad

- Usar con Cuidado: La espátula puede estar caliente después de usarla. Evite tocar la superficie metálica cuando esté en contacto con un horno caliente.
- Manejo: Siempre use un guante de cocina al manipular alimentos calientes sobre la espátula.
- Superficies: Asegúrese de utilizar la espátula en superficies estables y adecuadas para la cocina.
- Niños: Mantenga la espátula fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.
- Inspección: Verifique regularmente en busca de signos de daño. No use si está deformada o presenta grietas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 360 mm de diámetro
- Material: Aluminio perforado
- Uso: Para pizzas y otros productos horneados
- Peso: Ligera para fácil manejo
- Diseño: Cabeza perforada para facilitar la transferencia de calor y la ventilación

4. Instalación y Configuración

No requiere instalación. Simplemente desenfunda la espátula de su embalaje y está lista para usar. Asegúrese de limpiarla bien antes de la primera utilización.

5. Operación

- Utilice la espátula para deslizar bajo la pizza, asegurándose de que esté bien apoyada en la superficie.
- Levante suavemente la pizza y transfírela al horno.
- Al retirar la pizza, asegúrese de que esté completamente cocida y use la espátula en el extremo opuesto al horno.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la espátula con agua tibia y detergente suave después de cada uso.
- No use estropajos abrasivos que puedan dañar el acabado de aluminio.
- Seque completamente antes de guardar para evitar la corrosión.
- Almacene en un lugar seco y fresco.

7. Solución de Problemas

- Problema: La espátula no desliza correctamente debajo de la pizza.
Solución: Asegúrese de que la pizza esté bien enharinada o en una superficie antiadherente para facilitar el deslizamiento.
- Problema: Daños visibles en la espátula.
Solución: No use la espátula dañada. Considere reemplazarla.

8. Eliminación

La espátula de aluminio es reciclable. Consulte las regulaciones locales de reciclaje para asegurarse de que se elimine de manera adecuada.

9. Contacto

Para más información, dudas o asistencia, contacte con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

La pelle à pizza en aluminium perforée de 360 mm (PSPGI36) est un outil essentiel pour toute cuisine professionnelle ou domestique. Conçue pour faciliter le transfert de pizzas dans et hors du four, sa construction légère et durable permet une utilisation prolongée sans effort.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation: Ne pas utiliser la pelle à pizza pour des aliments autres que les pizzas.
- Chauffage: Évitez tout contact avec des surfaces brûlantes pour prévenir les brûlures.
- Manipulation: Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez des aliments chauds.
- Enfants: Gardez la pelle hors de portée des enfants.
- Inspection: Vérifiez que la pelle est en bon état avant chaque utilisation. Ne pas utiliser si endommagée.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Matériau: Aluminium perforé
- Diamètre: 360 mm
- Poids: 0.7 kg
- Longueur totale: 800 mm
- Utilisation Recommandée: Pizzas, pains et autres produits de boulangerie

4. Configuration et Installation

1. Déballage: Retirez soigneusement la pelle de son emballage.
2. Inspection: Vérifiez que tous les accessoires sont présents et en parfait état.
3. Installation: Aucun assemblage requis. Vous pouvez commencer à utiliser immédiatement après l'inspection.
4. Stockage: Conservez la pelle dans un endroit sec pour éviter toute corrosion.

5. Fonctionnement

1. Préparation: Assurez-vous que la pizza est bien préparée et facilement transférable.
2. Transfert: Glissez la pelle sous la pizza sans incliner la pelle pour éviter de renverser la garniture.
3. Placement: Pour insérer dans le four, utilisez un mouvement fluide tout en assurant une prise solide sur la pizza.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Lavez la pelle avec de l'eau chaude savonneuse. Utilisez une éponge douce pour éviter les rayures.
- Rinçage: Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux pour éviter les marques d'eau.
- Stockage: Stockez la pelle dans un endroit sec, suspendue si possible pour éviter les déformations.

7. Dépannage

- Problème: La pizza glisse de la pelle.
 - Solution: Assurez-vous que la pelle est propre et sèche avant usage. Utilisez de la semoule ou de la farine pour éviter le collage.
- Problème: Dommages visibles sur la pelle.
 - Solution: Ne pas utiliser. Remplacez si nécessaire.

8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur le recyclage. Ne jetez pas dans des décharges. Consultez votre centre de recyclage local pour obtenir des conseils appropriés.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per la Paletta per Pizza in Alluminio Perforata 360mm (PSPGI36)

1. Informazioni Generali

La paletta per pizza in alluminio perforata da 360mm è uno strumento essenziale per qualsiasi pizzeria o appassionato di cucina. Progettata per facilitare la manipolazione delle pizze nel forno, la paletta è leggera, resistente e facile da usare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la paletta solo per il suo scopo previsto, ovvero spostare e servire pizze.
- Tenere la paletta lontana da bambini e animali domestici.
- Usare guanti da forno se la paletta è stata a contatto con superfici calde.
- Non utilizzare la paletta in presenza di fiamme libere o sul fornello.
- Controllare che la paletta non presenti deformazioni o danni prima dell'uso.
- Evitare di immergere la paletta in acqua calda per lungo tempo per prevenire deformazioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Dimensioni: 360mm di diametro
- Tipo: Perforata per una migliore circolazione dell'aria e cottura uniforme.
- Peso: Leggera e maneggevole per un facile utilizzo.
- Compatibilità: Adatta per forni a legna, elettrici e a gas.

4. Installazione e Montaggio

Non richiede montaggio. Assicurarsi che la paletta sia pulita e asciutta prima dell'uso.

- Prima dell'uso, verificare che non ci siano residui o detriti sulla superficie della paletta.
- Conservare la paletta in un luogo asciutto e lontano da sorgenti di calore.

5. Funzionamento

1. Preriscaldare il forno secondo le istruzioni del produttore.
2. Stendere la pizza sulla paletta con movimenti delicati.
3. Inserire la paletta nel forno, inclinando leggermente per evitare che la pizza cada.
4. Usare la paletta per ruotare o rimuovere la pizza cotta.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire la paletta con un panno umido per rimuovere eventuali residui di cibo.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi che possano graffiare la superficie.
- Conservare in un luogo asciutto e pulito per prevenire l'usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pizza si attacca alla paletta: assicurarsi di utilizzare farina o semola per evitare aderenze.
- Se la paletta si deforma: non esporla a temperature estreme e conservarla correttamente.
- Contattare l'assistenza clienti se riscontrate altri problemi.

8. Smaltimento

Quando la paletta non è più utilizzabile, seguire le normative locali per il riciclo dell'alluminio. Non gettarla nei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania