

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: PTW98

Straining cloth / cheesecloth - 90 x 85 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Straining Cloth Cheesecloth 90 x 85 cm (PTW98)

1. General Information

Thank you for purchasing the Straining Cloth Cheesecloth (PTW98). This versatile kitchen accessory is designed for all your straining, filtering, and cooking needs. It is made of high-quality materials to ensure durability and efficiency in the kitchen. Please read this manual carefully to understand all aspects of the product and ensure safe and effective use.

2. Safety Information

- Usage Restriction: This product is intended for culinary use only. Do not use for industrial purposes.
- Heat Resistance: This product is designed to withstand moderate heat. Avoid direct exposure to flames or extremely hot surfaces.
- Cleaning: Ensure to clean the cheesecloth thoroughly before and after each use to prevent contamination. Use appropriate cleaning methods as outlined in the Cleaning and Maintenance section.
- Replacement: Regularly inspect the cheesecloth for wear and tear. Replace the product if it shows signs of damage or degradation to prevent any hazards.
- Storage: Store in a dry place away from direct sunlight and moisture to maintain product integrity.

3. Product Specifications

- Material: Cotton fabric
- Dimensions: 90 x 85 cm
- Weight: 200 grams
- Color: Natural white
- Reusable: Yes, machine washable
- Microwave Safe: Yes (at low settings)

4. Setup and Installation

- Remove the straining cloth from its packaging.
- Rinse the cheesecloth in cold water before first use to remove any residual manufacturing substances.
- If using for specific tasks (e.g., straining liquids), ensure it is adequately positioned over the container or bowl where the liquid will be strained.
- Adjust the fit of the cheesecloth as necessary to prevent spills.

5. Operation

- For best results, place the cheesecloth in a bowl, pot, or stand-alone strainer, securing it with clips or tying it if necessary.
- Pour the liquid slowly to prevent splashing and allow the solids to remain on the cheesecloth while the liquid passes through efficiently.
- After use, carefully lift the cheesecloth out to avoid any spills.

6. Cleaning and Maintenance

- Rinse the cheesecloth with warm water immediately after use to prevent food from sticking.
- Machine wash in cold with mild detergent; avoid bleach or fabric softeners.
- Hang to dry or tumble dry on a low setting.
- Iron if necessary on a low heat setting without steam to maintain its shape.

7. Troubleshooting

- Issue: Liquid not straining properly
 - Solution: Ensure cheesecloth is not overloaded. Use a shorter cloth or multiple layers as needed.
- Issue: Stains remain after washing
 - Solution: Pre-soak in a mixture of vinegar and water before washing, then wash again.

8. Disposal

- If the product is damaged and no longer usable, please dispose of it responsibly. Check local disposal guidelines for fabric products and recycling options available in your area.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Käsecloth 90 x 85 cm (PTW98)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Käsecloth PTW98. Dieses hochwertige Produkt ist ideal für die Herstellung von Käse, das Filtern von Flüssigkeiten und viele weitere Anwendungen in der Küche. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die beste Leistung zu erzielen und optimale Ergebnisse zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Achten Sie darauf, dass das Produkt nicht in die Nähe von Feuer oder heißen Oberflächen kommt.
- Benutzung: Verwenden Sie das Käsecloth nicht in Kombination mit scharfen Geräten oder aggressiven Chemikalien.
- Einschränkungen: Das Käsecloth ist nicht für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet.
- Reinigung: Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Bleichmittel, die das Material beschädigen könnten.
- Lagerung: Bewahren Sie das Käsecloth an einem trockenen Ort auf, um Schimmelbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Artikelnummer: PTW98
- Abmessungen: 90 x 85 cm
- Material: Hochwertige, atmungsaktive Baumwolle
- Farbe: Naturweiß
- Verwendung: Ideal für das Abseihen von Flüssigkeiten, Käseherstellung und mehr

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken Sie das Käsecloth vorsichtig aus der Verpackung.
2. Spülen Sie das Käsecloth unter kaltem Wasser ab, um eventuelle Produktionsreste zu entfernen.
3. Legen Sie das Käsecloth auf eine flache, saubere Oberfläche oder über ein Sieb, um die gewünschte Flüssigkeit zu filtern.
4. Sichern Sie das Käsecloth an den Rändern, indem Sie es an den Seiten des Behälters oder Siebs befestigen, um ein Verrutschen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Platzieren Sie das Käsecloth wie beschrieben und gießen Sie vorsichtig die Flüssigkeit hinein.
- Lassen Sie die Flüssigkeit je nach gewünschter Konsistenz durch das Käsecloth ablaufen.
- Vor dem Entfernen des Käsecloths sicherstellen, dass alle Flüssigkeit durchgelaufen ist.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Käsecloth nach jedem Gebrauch unter kaltem Wasser aus.
- Waschen Sie das Käsecloth in der Maschine bei niedriger Temperatur mit einem milden Reinigungsmittel.
- Hängen Sie das Käsecloth zum Trocknen auf oder legen Sie es flach, um die Form zu bewahren.
- Lagern Sie es trocken und an einem gut belüfteten Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Käsecloth läuft beim Filtern über.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Käsecloth richtig gesichert ist und die richtige Größe des Behälters verwendet wird.
- Problem: Das Käsecloth entwickelt einen unangenehmen Geruch.
 - Lösung: Reinigen Sie das Käsecloth gründlich und lassen Sie es vollständig trocknen, bevor Sie es lagern.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Käsecloth gemäß den örtlichen Vorschriften für Textilabfälle. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vollständig gereinigt ist, bevor Sie es entsorgen.

9. Kontakt

Für Fragen und Unterstützung 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 GGM Gastro entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Käsecloth PTW98!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Zijdekaasdoek - 90 x 85 cm

1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Zijdekaasdoek van 90 x 85 cm (PTW98) is een hoogwaardige kaasdoek ontworpen voor het filteren en persen van verschillende soorten zuivelproducten. Deze doek is gemaakt van duurzame materialen, waardoor het ideaal is voor zowel professionele als thuisgebruikers in de keuken.

2. Veiligheid Informatie

- Brandgevaar: Houd de kaasdoek uit de buurt van open vlammen.
- Gezondheid: Reinig de doek grondig na elk gebruik om bacteriegroei te voorkomen.
- Houdbaarheid: Controleer de doek regelmatig op slijtage. Gebruik geen versleten doeken.
- Gebruik: Deze doek is uitsluitend ontworpen voor voedseltoepassingen. Gebruik hem niet voor andere doeleinden.
- Kindveiligheid: Houd de doek uit de buurt van kinderen om veiligheidsrisico's te minimaliseren.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 90 x 85 cm
- Materiaal: 100% katoen
- Kleur: Wit
- Wasvoorschrift: Wasbaar op 60°C
- Geschikt voor: Voedselcontact
- Gewicht: 200 gram

4. Opstelling en Installatie

1. Spoel de kaasdoek voor het eerste gebruik grondig uit met koud water om eventuele verontreinigingen of reststoffen te verwijderen.
2. Plaats de doek over een kom of gebruik een kaaspers voor het persen van kaas.
3. Zorg ervoor dat de doek goed op zijn plaats blijft tijdens het gebruik, eventueel vastzetten met een elastiek of klem.

5. Bediening

- Plaats de kaasdoek op een geschikte ondergrond.
- Voeg de gewenste inhoud (bijv. kaaswringel of andere vloeistoffen) toe aan de doek.
- Vouw de doek over de inhoud en druk of knijp zachtjes om overtollig vocht te verwijderen.
- Voor extra persdruk kan een gewicht of kaaspers gebruikt worden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel de kaasdoek na gebruik uit met koud water om voedselresten te verwijderen.
- Was de doek met een mild wasmiddel op maximaal 60°C.
- Vermijd het gebruik van bleekmiddel of agressieve chemicaliën.
- Droog de doek aan de lucht of gebruik een wasdroger op lage temperatuur.
- Bewaar de doek op een droge, schone plaats.

7. Probleemoplossing

- Vlekken op de doek: Voor hardnekkige vlekken kan een voorbehandeling met een vlekverwijderaar aanbevolen worden.
- Slecht ruikende doek: Zorg voor grondige reiniging en laat de doek volledig drogen om schimmelvorming te voorkomen.
- Afgebroken garen: Controleer de doek regelmatig en vervang bij slijtage om verdere beschadiging te voorkomen.

8. Verwijdering

De GGM Gastro Zijdekaasdoek is vervaardigd van biologisch afbreekbaar katoen. Gooi de doek, wanneer deze niet meer te gebruiken is, bij het huisafval of bij textielrecycling waar mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto para Paño de Estrangulación (Cheesecloth) 90 x 85 cm - PTW98

1. Información General

El Paño de Estrangulación PTW98 es un producto de alta calidad diseñado para uso en la cocina, ideal para la elaboración de quesos, la preparación de gelatinas, la colación de jugos y más. Su diseño permite un filtrado eficiente y es reutilizable, lo que lo convierte en una excelente adición a su equipo culinario.

2. Información de Seguridad

- Advertencias de Uso: No use el paño en temperaturas superiores a 100°C. Evite el contacto directo con llamas o chispas.
- Manipulación Segura: Mantenga el paño alejado de superficies afiladas para evitar desgarros. Siempre use utensilios adecuados para la extracción de los productos filtrados.
- Limpieza: Lave el paño antes del primer uso. Evite el uso de productos químicos o blanqueadores agresivos que puedan afectar la calidad del material.
- Almacenamiento: Guarde el paño en un lugar fresco y seco después de su uso. Asegúrese de que esté completamente seco para evitar la proliferación de bacterias.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Paño de Estrangulación (Cheesecloth)
- Modelo: PTW98
- Dimensiones: 90 x 85 cm
- Material: 100% algodón
- Uso: Reutilizable, apto para filtrado y colado.
- Color: Blanco

4. Configuración e Instalación

1. Preparación del Paño: Antes de utilizar, lave el paño en agua tibia con un detergente suave para eliminar cualquier residuo de fabricación.
2. Uso: Coloque el paño sobre un colador o recipiente. Asegúrese de que haya suficiente superposición para permitir el cierre del paño.
3. Fijación: Si es necesario, use un hilo o pinzas para asegurar el paño en su lugar.

5. Operación

- Para colar alimentos, vierta el líquido en el centro del paño.
- Reúne las esquinas del paño y exprima suavemente para obtener el filtrado deseado.
- Evite aplicar presión excesiva para no dañar el paño.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano en agua tibia con detergente suave después de cada uso.
- Se puede utilizar una lavadora en un ciclo suave, pero evite el uso de blanqueadores.
- Deje secar al aire, preferiblemente colgado, para conservar la forma del paño.

7. Solución de Problemas

- Desgarros: Si el paño se rasga durante el uso, repare con aguja e hilo o considere reemplazarlo.
- Olores: Si persisten olores, remoje en una solución de agua y vinagre antes de lavar.

8. Eliminación

El Paño de Estrangulación es biodegradable. Se recomienda desecharlo mediante reciclaje o compostaje, siempre que esté en condiciones adecuadas.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o requiere asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Chiffon à Écrémage 90 x 85 cm

1. Informations Générales

Le chiffon à écrémage est un outil essentiel pour la fabrication de produits laitiers, tels que le fromage et le yaourt. Sa conception en tissu assure une filtration optimale tout en conservant le goût et la texture de vos produits.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Utilisez uniquement le chiffon à écrémage comme prévu. Ne tentez pas de l'utiliser pour des applications non alimentaires.
- Manipulation: Lavez-vous les mains avant et après utilisation pour éviter toute contamination.
- Stockage: Conservez le chiffon propre et sec dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière du soleil et de l'humidité.
- Produit non conforme: En cas de déchirure ou de dommage visible, n'utilisez pas le chiffon et remplacez-le immédiatement.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions: 90 cm x 85 cm
- Matériau: 100% coton
- Couleur: Blanc
- Résistant à la chaleur: Oui
- Lavable en machine: Oui à 40°C
- Réutilisable: Oui

4. Installation et Configuration

1. Lavez le chiffon à écrémage avant la première utilisation pour enlever tout résidu de fabrication.
2. Faites-le tremper dans de l'eau chaude pour assurer une meilleure flexibilité.
3. Étendez le chiffon sur un plateau ou un récipient propre que vous utilisez pour la filtration.
4. Fixez-le avec des pinces ou des élastiques si nécessaire pour empêcher le chiffon de se déplacer pendant l'utilisation.

5. Fonctionnement

1. Préparez le produit laitier que vous souhaitez filtrer.
2. Versez lentement le mélange sur le chiffon à écrémage étendu.
3. Laissez le mélange s'écouler et essayez de réduire aléatoirement les grumeaux pour une meilleure filtration.
4. Une fois le processus terminé, retirez le chiffon en veillant à ne pas renverser le contenu recueilli.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, rincez le chiffon à l'eau froide pour enlever les résidus.
- Lavez-le en machine à une température maximale de 40°C. Évitez l'utilisation d'agents blanchissants.
- Séchez à l'air libre ou dans un sèche-linge à basse température.

7. Dépannage

- Problème: Filtration inefficace.
Solution: Vérifiez la tension du chiffon. Assurez-vous qu'il est bien fixé et étendu durant l'utilisation.
- Problème: Odeur persistante après le lavage.
Solution: Pré-trempez le chiffon dans un mélange d'eau et de vinaigre avant le lavage.

8. Élimination

- Si le chiffon est irréparable ou usé, jetez-le avec les déchets organiques ou selon les règlements locaux de tri des matériaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à:

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tessuto da Strain (Cheesecloth) 90 x 85 cm

1. Informazioni Generali

Il Tessuto da Strain (Cheesecloth) è un prodotto essenziale per la preparazione di formaggi freschi, la filtrazione di liquidi e l'imbottigliamento domestico. Fabbricato con materiali di alta qualità, offre eccellenti proprietà di resistenza e durevolezza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare il tessuto in presenza di fiamme libere o fonti di calore diretto.
- Assicurarsi che il tessuto non venga a contatto con sostanze chimiche aggressive.
- Lavare sempre il tessuto prima del primo utilizzo per eliminare eventuali residui.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini per evitare soffocamento.
- Non utilizzare per scopi diversi da quelli previsti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Cotone 100%
- Dimensioni: 90 x 85 cm
- Colore: Bianco
- Lavabile in lavatrice fino a 30 °C
- Riutilizzabile e biodegradabile

4. Installazione e Setup

- Rimuovere il tessuto dalla confezione.
- Lavare il tessuto in acqua calda prima del primo utilizzo per garantire la pulizia.
- Posizionare il tessuto sopra una ciotola o un colino per la filtrazione o coprire il contenitore in cui si desidera utilizzarlo.

5. Operazione

- Per la preparazione dei formaggi, versare il composto attraverso il tessuto e raccogliere il siero in un recipiente sottostante.
- Per la filtrazione, posizionare il tessuto su un colino e versare il liquido da filtrare.
- Ruotare delicatamente il tessuto per estrarre il liquido in eccesso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tessuto dopo ogni utilizzo.
- È consigliabile lavare a mano o in lavatrice a basse temperature.
- Non utilizzare candeggina o altri prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare all'aria per preservare la qualità del tessuto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tessuto appare usurato o strappato, non utilizzare per evitare contaminazioni.
- In caso di odori sgradevoli, assicurarsi di lavare il tessuto dopo ogni utilizzo.

8. Smaltimento

- Il tessuto è biodegradabile.
- Se danneggiato, smaltire nel contenitore della raccolta differenziata per la plastica o nel compost se conforme alle normative locali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania