

# 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: SACMYK37

**(6 pieces) MIX & MATCH - Gravy boat - 370 cc**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual: 6 Pieces Mix and Match Gravy Boat 370 cc

## 1. General Information

Thank you for purchasing the 6 Pieces Mix and Match Gravy Boat 370 cc. This elegant and multifunctional gravy boat is designed for serving a variety of sauces and gravies, enhancing your dining experience. Crafted with high-quality materials, this product is both durable and attractive, making it perfect for any occasion.

## 2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always handle the gravy boat with care to avoid accidental breakage.
- Heat Resistance: Do not expose to open flames or extreme heat sources. Ensure that hot liquids are not poured into the gravy boat immediately after removal from heat to avoid thermal shock.
- Children's Safety: Keep the gravy boat out of reach of children to prevent spills and potential burns from hot liquids.
- Usage: Only use the gravy boat for its intended purpose. Do not use for storing food in the refrigerator or freezer.
- Cleaning Precautions: Use non-abrasive cleaning agents. Avoid harsh chemicals that may damage the surface.

## 3. Product Specifications

- Model: SACMYK37
- Material: Stoneware
- Capacity: 370 cc
- Dimensions: 15.5 cm x 11.5 cm x 8 cm
- Weight: 0.75 kg
- Color: Various mix and match designs available

## 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the gravy boat from its packaging. Check for any damage during shipping.
2. Placement: Place the gravy boat on a flat, stable surface. Ensure that it is dry and free of any debris.
3. Prepare for Use: The gravy boat is ready to use once it is clean and dry.

## 5. Operation

1. Filling: Gently pour your desired sauce or gravy into the boat using a ladle or a similar tool to prevent spills.
2. Serving: Hold the handle securely and tilt the gravy boat to pour. Ensure that the spout directs towards the plate for precise pouring.
3. Refilling: If you require more sauce, refill using the same process as above.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Washing: Hand wash the gravy boat with warm soapy water. Use a soft sponge to prevent scratching.
- Dishwasher Safe: This product is safe for use in dishwashers. Place it securely in the top rack.
- Drying: Allow to air dry completely or wipe gently with a soft cloth to prevent water spots.

## 7. Troubleshooting

- Cracks or Chips: If you notice any cracks or chips, discontinue use immediately to avoid potential injury.
- Staining: For stubborn stains, use a mixture of baking soda and water to gently scrub the affected area.
- Odors: If any odors persist, wash with vinegar and water solution, then rinse thoroughly.

## 8. Disposal

Dispose of the gravy boat responsibly. If broken, wrap the pieces securely before discarding to prevent injury. Recycle materials if possible in accordance with local regulations.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy your new gravy boat!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro 6-teilige Mix-und-Match Soßenschale - 370 cc

## 1. Allgemeine Informationen

Die GGM Gastro 6-teilige Mix-und-Match Soßenschale mit einem Fassungsvermögen von 370 cc ist aus hochwertigem Material gefertigt, um Ihre kulinarischen Bedürfnisse im Gastronomiebereich zu erfüllen. Ideal für Saucen, Dressings und Beilagen, vereint dieses Set Funktionalität und ansprechendes Design.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Dieses Produkt ist ausschließlich für den gastronomischen Gebrauch bestimmt.
- Vermeidung von Verletzungen: Stellen Sie sicher, dass die Soßenschalen nicht in Reichweite von Kindern liegen.
- Chemikalien: Vermeiden Sie die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln, die das Material beschädigen können.
- Bruchgefahr: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Produkt, da es zerbrechlich ist. Bei Bruch sofort entsorgen.
- Temperaturbeständigkeit: Nicht für die Verwendung im Ofen oder in der Mikrowelle geeignet.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Hochwertiges Melamin
- Fassungsvermögen: 370 cc
- Maße: 15 x 10 x 5 cm
- Farben: Mix-und-Match Design in verschiedenen Farben
- Gewicht: 0,5 kg pro Set

## 4. Einrichtung und Installation

1. Unboxing: Entfernen Sie die Soßenschalen vorsichtig aus der Verpackung und kontrollieren Sie auf Beschädigungen.
2. Platzierung: Stellen Sie die Soßenschalen auf eine stabile, trockene Oberfläche. Achten Sie darauf, dass der Platz sauber ist.
3. Reinigung vor dem ersten Gebrauch: Waschen Sie die Soßenschalen mit mildem Seifenwasser und spülen Sie sie gründlich aus.

## 5. Betrieb

- Füllen Sie die Soßenschalen mit Ihrer gewünschten Sauce, Dressing oder Beilage.
- Die Soßenschalen sind ideal für Buffets oder als Tischdekoration. Nutzen Sie die verschiedenen Farben für eine ansprechende Präsentation.

## 6. Reinigung und Wartung

- Handwäsche: Für eine längere Lebensdauer reinigen Sie die Soßenschalen von Hand mit warmem Seifenwasser.
- Nicht Spülmaschinenfest: Vermeiden Sie die Verwendung in der Spülmaschine.
- Trocknen: Lassen Sie die Soßenschalen nach der Reinigung an der Luft trocknen.
- Lagerung: Lagern Sie die Soßenschalen an einem trockenen, geschützten Ort.

## 7. Fehlerbehebung

- Ungleichmäßige Temperatur oder Bruch: Überprüfen Sie den Umgang und die Lagerung. Bei Schäden sofort entsorgen.
- Eingebrauntes Material: Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder -werkzeuge.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt als Kunststoffabfall gemäß den örtlichen Vorschriften. Achten Sie darauf, keine beschädigten Teile in die Umwelt zu lassen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: 6-Pieces Mix & Match Gravy Boat 370 cc

## 1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Mix & Match Gravy Boat 370 cc. Dit product is ontworpen voor het serveren van sauzen en jus, en is geschikt voor zowel professioneel als thuisgebruik. Deze gravy boat is een essentieel onderdeel van uw tafelaankleding en biedt functionaliteit in een stijlvol ontwerp.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Vermijd contact met hete oppervlakken om brandwonden te voorkomen.
- Laat het product niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat het product op een vlakke ondergrond staat tijdens het serveren.
- Reinig het product grondig voor het eerste gebruik en na elk gebruik.
- Bewaar het product buiten het bereik van kinderen.

## 3. Productspecificaties

- Volume: 370 cc
- Materiaal: Porselein
- Kleur: Wit met een glanzende afwerking
- Geschikt voor vaatwasmachine: Ja
- Magnetronbestendig: Ja
- Afmetingen: 15 x 11 x 9 cm

## 4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer of het product onbeschadigd is.
2. Plaats de gravy boat op een vlakke en stevige ondergrond.
3. Zorg ervoor dat het product volledig schoon is voordat u het voor het eerst gebruikt.

## 5. Bediening

1. Vul de gravy boat met uw gewenste saus of jus.
2. Gebruik de handgreep om de gravy boat eenvoudig te serveren.
3. Plaats de deksel indien nodig op de gravy boat om de inhoud warm te houden.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel het product af met warm water na elk gebruik.
- Het product kan veilig in de vaatwasmachine worden gereinigd, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen en gereedschappen om krassen te voorkomen.

## 7. Problemen oplossen

- Probleem: De gravy boat lekt.  
Oplossing: Controleer of de deksel goed is afgesloten en dat er geen scheuren zijn in het materiaal.
- Probleem: Het product is beschadigd.  
Oplossing: Gebruik het product niet en neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of reparaties.

## 8. Afvoer

- Dit product kan worden weggegooid als regulier huishoudelijk afval, tenzij anders aangegeven.
- Volg lokale regelgeving voor het afvoeren van ceramic materialen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met onze klantenservice:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Jarra de Salsa Mix & Match 370 cc (Sacmyk37)

## 1. Información General

La Jarra de Salsa Mix & Match 370 cc es un utensilio de cocina diseñado para servir salsas, aderezos y gravies de manera elegante. Ideal para restaurantes, caterings y eventos en casa. Fabricada con materiales de alta calidad, esta jarra garantiza durabilidad y un diseño atractivo que complementa cualquier mesa.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Utilice la jarra únicamente para el propósito previsto, es decir, servir salsas.
- Superficie Caliente: Evite el contacto con fuentes de calor para prevenir quemaduras o daños en el producto.
- Manipulación: Maneje la jarra con cuidado, especialmente cuando esté llena, para evitar derrames y posibles lesiones.
- No Exponer a Golpes: El material puede romperse al caerse, manipulando con precaución.
- Limpieza: Limpie regularmente y asegúrese de que no queden residuos en el interior para evitar contaminación.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 370 cc
- Material: Porcelana de alta calidad
- Dimensiones: 15 cm de altura, 10 cm de diámetro
- Color: Blanco con acentos de diseño personalizables
- Uso en Lavavajillas: Sí
- Uso en Microondas: Sí, pero evite altas temperaturas prolongadas

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la jarra de la caja y compruebe que no haya daños visibles.
2. Lave la jarra con agua tibia y jabón antes del primer uso.
3. Se recomienda colocar la jarra en una superficie plana y estable al servir.
4. Asegúrese de que la tapa (si aplica) esté correctamente ajustada para evitar derrames.

## 5. Operación

- Llene la jarra con la salsa deseada, asegurándose de no exceder la capacidad máxima de 370 cc.
- Incline la jarra al servir para un flujo controlado y evite vertidos.
- Puede utilizar una cuchara para transferir salsas desde el recipiente original a la jarra si es necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la jarra después de cada uso con agua y jabón suave.
- Puede colocarse en el lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para prolongar la vida útil.
- Seque completamente antes de guardar para evitar la acumulación de humedad.

## 7. Resolución de Problemas

- Derrames: Si nota que la salsa se derrama, verifique que la jarra no esté sobrellenada.
- Dificultad al Servir: Asegúrese de que la jarra esté en un ángulo adecuado al servir.
- Manchas de Salsa: Si quedan manchas, remoje la jarra en agua tibia antes de limpiarla.

## 8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales para materiales cerámicos. No lo deseche en contenedores reciclables a menos que se indique lo contrario. Considere llevarla a un centro de reciclaje de cerámica.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contáctenos:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : 6 pièces Mix and Match Gobelet à Sauce 370 cc

## 1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du gobelet à sauce "Mix and Match". Ce produit est conçu pour offrir une solution élégante et fonctionnelle pour le service des sauces et des condiments lors de vos repas. Veuillez lire attentivement ce manuel pour garantir une utilisation optimale et sécuritaire.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce gobelet à sauce est destiné à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser pour des fins professionnelles ou industrielles.
- Chauffage : Ne pas chauffer le gobelet à sauce au micro-ondes ou au four. Évitez d'exposer le produit à des températures extrêmes.
- Manipulation : Ne pas toucher les bords du gobelet lorsque celui-ci est rempli de sauce chaude pour éviter les brûlures.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants afin d'éviter tout accident.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Capacité : 370 cc
- Matériau : Porcelaine de haute qualité
- Dimensions : 10 cm de diamètre, 8 cm de hauteur
- Poids : 200 g
- Couleur : Blanc avec motifs variés

## 4. Installation et Configuration

- Déballage : Retirez soigneusement le gobelet à sauce de l'emballage.
- Vérification : Examinez le produit pour vous assurer qu'il n'y a pas de pièces cassées ou endommagées.
- Rangement : Conservez le gobelet à sauce dans un endroit sec et frais, éloigné des sources de chaleur.

## 5. Utilisation

- Remplissage : Remplissez le gobelet à sauce à l'aide d'une cuillère pour éviter les déversements.
- Service : Présentez le gobelet sur la table pour un accès facile à vos invités.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Application : Lavez le gobelet à sauce à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Attention : Évitez les nettoyants abrasifs pour ne pas rayer la surface du produit. Ne pas passer au lave-vaisselle.

## 7. Dépannage

- Problème : Taches persistantes sur le produit.  
- Solution : Utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau pour frotter délicatement la surface.
- Problème : Éclats ou fissures visibles.  
- Solution : Évaluer si le produit est encore utilisable et envisager le remplacement si nécessaire.

## 8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Ne jetez pas le gobelet à sauce dans des lieux non autorisés.

## 9. Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :
- E-mail : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
  - Téléphone : 0800 7000 220
  - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Brocca per Salsa "Mix und Match" 370 cc

## 1. Informazioni Generali

La brocca per salsa "Mix und Match" è progettata per servire salse e condimenti con stile. Realizzata con materiali di alta qualità, questa brocca è ideale per ristoranti, catering e uso domestico. La capacità di 370 cc la rende perfetta per porzioni individuali o per piccole tavolate.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi previsti. Non utilizzare la brocca per salse calde direttamente sul fuoco.
- Non esporre il prodotto a sbalzi di temperatura o a fonti di calore diretto.
- Lavare la brocca prima del primo utilizzo.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini quando non in uso.
- In caso di rottura, non utilizzare parti danneggiate e smaltire correttamente.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 370 cc
- Materiale: Porcellana resistente
- Colore: Bianco
- Dimensioni: 15 cm x 10 cm x 8 cm
- Peso: 300 g
- Misura per una facile impugnatura e versamento.

## 4. Installazione e Setup

La brocca è pronta all'uso immediato. Rimuovere eventuali etichette e lavare la brocca con acqua calda e sapone. Asciugare bene con un panno morbido prima del primo utilizzo.

## 5. Operazione

Per utilizzare la brocca, riempirla con la salsa desiderata e versare delicatamente dal beccuccio. Per garantire un versamento preciso, tenere la brocca in posizione verticale durante l'uso.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Può essere lavato in lavastoviglie su un ciclo delicato.
- Asciugare accuratamente per evitare macchie e residui.

## 7. Risoluzione dei Problemi

Problemi comuni:

- Sfilacciamento del beccuccio: Verifica la corretta inclinazione durante il versamento.
- Macchie difficili: Utilizzare una soluzione di acqua e aceto per pulire. Se persistono, ripetere il lavaggio.

## 8. Smaltimento

Quando la brocca non è più utilizzabile, smaltirla in conformità con le norme locali per il riciclaggio della ceramica e delle porcellane. Non gettare nel normale spazzatura.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.