

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: SALG27

(4 pieces) Sauce spoon - Ø 63mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: 4 Pieces Sauce Spoon (O 63mm)

1. General Information

Thank you for choosing the 4 Pieces Sauce Spoon (O 63mm). This product is designed to enhance your culinary experience, offering a perfect balance of functionality and style. The sauce spoons are made from high-quality materials, ensuring durability and ease of use.

2. Safety Information

- Usage: This product is intended for serving sauces and liquid condiments only.
- Temperature: Do not use near open flames or in ovens. Keep away from hot surfaces to prevent burns.
- Children: Keep out of reach of children to avoid accidental injury.
- Cleaning: Ensure that the spoons are cleaned properly before first use to avoid contamination.
- Damage: Do not use if the product shows signs of damage or wear. Replace as necessary.
- Storage: Store in a cool, dry place away from direct sunlight to maintain quality.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Size: O 63mm
- Quantity: 4 pieces
- Color: Silver
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Unpack the sauce spoons from the packaging.
2. Rinse each spoon under warm water to remove any residual packaging materials.
3. Dry each spoon with a clean cloth before use.
4. No further assembly is required for this product.

5. Operation

- The sauce spoons are ready for immediate use once cleaned.
- Use the spoon to serve sauces, dressings, or condiments.
- Handle the spoons by the handle to prevent spills and messes.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash with warm soapy water after each use.
- For convenience, spoons are dishwasher safe on the top rack.
- Avoid using abrasive cleaning materials that may scratch the surface.
- Store the spoons in a clean and dry location to prevent moisture buildup.

7. Troubleshooting

- Issue: Stains or discoloration on spoons.
Solution: Soak in a solution of water and vinegar for 30 minutes, then wash as usual.
- Issue: Spoons feel sticky or greasy after washing.
Solution: Ensure proper rinsing after washing and consider using a gentle dish soap.

8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations.
- Stainless steel can often be recycled. Check with local recycling centers for guidelines.

9. Contact

For any inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. Enjoy your cooking and dining experiences with the 4 Pieces Sauce Spoon!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Gerät SALG27

1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zum Produktmanual des SALG27. Dieses Gerät wurde entwickelt, um höchste Leistung und Benutzerfreundlichkeit zu gewährleisten. Bitte lesen Sie dieses Manual sorgfältig durch, um die bestmögliche Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich gemäß den in diesem Manual beschriebenen Anweisungen.
- Das Gerät sollte nur in trockenen Räumen und fern von Wasser betrieben werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist, bevor Sie es an die Stromversorgung anschließen.
- Überlasten Sie das Gerät nicht; beachten Sie die maximalen Leistungsgrenzen.
- Halten Sie das Gerät von Kindern und unbefugten Personen fern.
- Zur Sicherheit sollte das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß kontrolliert werden.

3. Produktspezifikationen

Technische Daten:

- Abmessungen: 50 x 30 x 25 cm
- Spannung: 230 V
- Leistung: 1200 W
- Kapazität: 1,5 Liter

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen, ebenen und trockenen Platz zur Aufstellung des Geräts.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend Platz um sich herum hat, um eine ordnungsgemäße Belüftung zu gewährleisten.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
4. Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt mit der Stromversorgung verbunden ist, bevor Sie es einschalten.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter ein.
- Warten Sie, bis das Gerät betriebsbereit ist.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur oder den gewünschten Modus über das Bedienfeld ein.
- Folgen Sie der Anleitung für spezifische Anwendungen im Handbuch.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um die Oberfläche des Geräts zu reinigen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und scheuernde Materialien.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Komponenten auf Schäden und reinigen Sie die Filter, falls vorhanden.

7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Ungleichmäßige Temperatur: Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig platziert ist und nicht überhitzt.
- Geräusche oder Vibrationen: Überprüfen Sie, ob das Gerät stabil steht.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Das Gerät sollte nicht im regulären Haushaltsmüll entsorgt werden. Bitte bringen Sie es zu einer Recyclingstelle für Elektrogeräte.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de 4 Stukken Sauslepel O-63mm - SALG27

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de 4 Stukken Sauslepel O-63mm - SALG27. Deze hoogwaardige, duurzame sauslepels zijn ontworpen om uw keukenervaring te verbeteren. Ze zijn perfect voor het serveren van sauzen, dressings en andere vloeibare ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de sauslepels alleen voor hun beoogde doeleinden.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen om schade aan de lepels te voorkomen.
- Was de lepel voor het eerste gebruik grondig met warm, zeepsop.
- Bewaar de lepels buiten het bereik van kinderen om verslikken te voorkomen.
- Bij slijtage of beschadiging, gebruik de lepels niet meer en vervang ze.

3. Productspecificaties

- Diameter: O-63 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal stuks: 4
- Geschikt voor vaatwasmachine: Ja
- Gewicht: 0,5 kg

4. Installatie en Setup

De sauslepels vereisen geen speciale installatie. Volg deze eenvoudige stappen voor gebruik:

1. Verwijder de lepels uit de verpakking.
2. Was de lepels grondig met warm water en zeep om eventuele productiematerialen te verwijderen.
3. Droog de lepels af met een schone, droge doek.
4. Bewaar de lepels op een droge plaats voor toekomstig gebruik.

5. Gebruik

- Gebruik de sauslepels om sauzen en dressings met gemak te serveren.
- Dompel de lepel in de saus en zorg ervoor dat u het product voorzichtig opdient.
- Na gebruik, schoonmaken zoals aangegeven in het gedeelte "Schoonmaken en Onderhoud".

6. Schoonmaken en Onderhoud

- U kunt de sauslepels afwassen met de hand of in de vaatwasmachine.
- Voor handwas, gebruik warm water en een mild afwasmiddel; spoel goed af en droog af.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Als de lepel vervormd is, kan dit komen door overmatige hitte of druk. Laat de lepel afkoelen en bewaar deze op een koele plek.
- Als de lepel beschadigd is, gebruik dan een nieuwe lepel om veiligheid te garanderen.

8. Afvalverwerking

Houd u aan de lokale richtlijnen voor afvalverwerking. Roestvrij staal is recyclebaar; plaats uw oude sauslepels in de juiste recyclingcontainer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt dat u voor onze producten heeft gekozen. Wij wensen u veel plezier met het gebruik van uw nieuwe 4 Stukken Sauslepels!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Cucharas para Salsa (Ø 63mm)

1. Información General

Gracias por elegir nuestras cucharas para salsa. Este producto está diseñado para ser práctico y duradero, ideal para su uso en cocinas profesionales y domésticas.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Asegúrese de utilizar las cucharas únicamente para la preparación y servicio de alimentos.
- Evitar el contacto con fuentes de calor: No exponga las cucharas a temperaturas extremas ni a llamas abiertas.
- Manejo cuidadoso: Manipule las cucharas con cuidado para evitar lesiones y daños.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco, lejos de productos químicos y sustancias corrosivas.
- Verificación regular: Inspeccione periódicamente las cucharas para detectar signos de desgaste o daño. Si encuentra algún defecto, deséstele inmediatamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 63 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Color: Acero inoxidable
- Cantidad: 4 piezas
- Uso: Para salsas y acompañamientos
- Resistencia a temperaturas extremas: Adecuadas para uso en entornos de cocina

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para las cucharas para salsa. Simplemente retire el empaque y lave las cucharas con agua tibia y detergente suave antes de su primer uso. Asegúrese de secarlas completamente.

5. Operación

- Utilice las cucharas para servir salsas de manera efectiva.
- Asegúrese de que las cucharas estén limpias antes de cada uso.
- No use utensilios metálicos para evitar dañar la superficie de las cucharas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave las cucharas a mano con agua tibia y detergente.
- No use estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Se pueden limpiar en el lavavajillas, pero recomendamos el lavado a mano para prolongar la vida útil del producto.
- Seque completamente después de lavar para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- Problema: Las cucharas tienen manchas o se ven descoloridas.
Solución: Limpie con un detergente suave o un limpiador específico para acero inoxidable y seque bien.
- Problema: Las cucharas están deformadas.
Solución: Verifique si han estado expuestas a temperaturas extremas o presión. Si la deformación es severa, considere reemplazarlas.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínalo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos de acero inoxidable. Puede reciclar el producto en un centro de reciclaje apropiado.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

Cuillère à sauce O 63 mm - SALG27

1. Informations Générales

La cuillère à sauce O 63 mm (Modèle: SALG27) est conçue pour faciliter le service et la présentation de vos sauces et condiments. Fabriquée en métal de haute qualité, elle est idéale pour les restaurants, les traiteurs et l'usage domestique. Sa conception pratique et élégante permet une utilisation facile et un nettoyage aisé.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la cuillère pour des aliments extrêmement chauds ou corrosifs susceptibles d'endommager le produit.
- Éviter les blessures : Manipulez la cuillère avec soin pour éviter les coupures.
- Surveillance des enfants : Tenir hors de portée des enfants pour éviter tout risque d'ingestion ou d'accident.
- Avertissements de nettoyage : Si la cuillère est souillée avec des produits chimiques ou des nettoyeurs, rincez soigneusement avant la première utilisation.
- Stockage : Ranger dans un endroit sec et à température ambiante pour éviter la rouille ou la corrosion.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle: SALG27
- Dimensions: O 63 mm
- Matériau: Métal de haute qualité
- Coloris: Argenté
- Poids: 50 g
- Application: Service de sauces, dips et condiments

4. Installation et Mise en place

1. Déballez la cuillère à sauce de son emballage, en veillant à ne pas endommager le produit.
2. Avant la première utilisation, rincez la cuillère à l'eau chaude savonneuse pour éliminer tout résidu d'emballage.
3. Séchez soigneusement avec un chiffon propre.
4. Placez la cuillère à sauce sur votre plat de service ou dans votre contenant de sauce.

5. Fonctionnement

- Pour utiliser la cuillère à sauce, immergez-la délicatement dans la sauce ou le condiment souhaité.
- Servez la sauce en la faisant basculer à l'aide du mouvement de votre poignet.
- Ne surchargez pas la cuillère pour éviter les débordements.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la cuillère à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez complètement après lavage et rangez dans un endroit sec.
- Ne pas placer au lave-vaisselle.

7. Dépannage

- Problème : La cuillère est tachée ou décolorée.
Solution : Utilisez une pâte de bicarbonate de soude et d'eau pour traiter les taches.
- Problème : La cuillère a une odeur désagréable après utilisation.
Solution : Faire tremper dans un mélange d'eau et de vinaigre pendant 30 minutes, puis rincer.

8. Élimination

- En fin de vie de la cuillère, veuillez la jeter dans le recyclage approprié pour les métaux. Consultez les directives locales pour la gestion des déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Cucchiaino per Salsa da 63 mm (SALG27). Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità per garantire durata e prestazioni ottimali. È ideale per utilizzarlo in ristoranti, catering, o a casa. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo corretto e sicuro.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente come consiglia il produttore.
- Non utilizzare strumenti metallici per evitare graffi sulla superficie del cucchiaino.
- Pulire regolarmente il cucchiaino per evitare la crescita di batteri.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non esporre a fonti di calore elevate o fiamme libere.
- In caso di danni visibili, non utilizzare il prodotto.
- Seguire le istruzioni di pulizia indicate nel manuale.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Cucchiaino per Salsa
- Modello: SALG27
- Diametro: 63 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Riutilizzabile e lavabile
- Colore: Argento
- Resistente alla corrosione

Installazione e Setup

Il Cucchiaino per Salsa è pronto all'uso non appena viene estratto dalla confezione. Non è necessaria alcuna installazione. Assicurarsi che il cucchiaino sia pulito e asciutto prima dell'uso.

Operazione

Per utilizzare il cucchiaino per salsa:

1. Immergere il cucchiaino nella salsa desiderata.
2. Sollevare con attenzione per evitare fuoriuscite.
3. Servire la salsa come desiderato.

Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il cucchiaino con acqua calda e sapone.
- Può essere lavato in lavastoviglie, ma si consiglia di posizionarlo nel cestello superiore.
- Asciugare con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.

Risoluzione dei Problemi

Problema: Il cucchiaino presenta macchie o scolorimenti.

Soluzione: Pulire con un detergente specifico per acciaio inox o utilizzare una pasta di bicarbonato di sodio e acqua.

Problema: Il cucchiaino è danneggiato.

Soluzione: Non utilizzare il cucchiaino se è danneggiato. Contattare il servizio clienti per assistenza.

Disposizione

Al termine dell'uso, smaltire il prodotto secondo le normative locali. L'acciaio inox può essere riciclato. Non gettare nel normale rifiuto domestico.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania