

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: SALG38

(4 pieces) Sauce spoon - Ø 63mm



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

EN ENGLISH

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

General Information

Thank you for purchasing the 4 Pieces Sauce Spoon. This product is designed for engaging with sauces and is suitable for both home and professional kitchen use. It is essential that you read this manual carefully to ensure proper usage and care for optimal performance and safety.

Safety Information

- General Safety: Always handle the sauce spoons with care to avoid injury.
- Heat Resistance: The spoons are designed to withstand typical kitchen temperatures but should not be exposed to direct flames or excessively high temperatures.
- Use on Safe Surfaces: Ensure that the spoons are used on stable surfaces. Avoid use on hot surfaces to prevent damage.
- Children: Keep the product out of reach of children, as it may pose a choking hazard.
- Cleaning: Ensure spoons are clean before each use to prevent contamination.
- Recognition of Wear: Regularly check the spoons for any signs of wear or damage. Discontinue use if they are broken or if the handle becomes loose.

Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 63mm
- Quantity: 4 pieces
- Weight: 150g
- Dishwasher Safe: Yes

Setup and Installation

1. Remove the sauce spoons from the packaging.
2. Rinse the spoons with warm water and mild detergent to ensure they are clean before first use.
3. Allow the spoons to air dry or wipe with a soft cloth.

Operation

- Use the spoon by dipping into sauces and serving as needed.
- After use, ensure that the spoons are placed in a designated storage area to avoid damage.
- For best results, use a different spoon for different sauces to avoid flavor mix.

Cleaning and Maintenance

- Rinse the spoons after each use to prevent food residue from drying.
- Wash with a soft sponge and mild detergent.
- Can be placed in the dishwasher for easy cleaning.
- Ensure that the spoons are thoroughly dried after washing to avoid water spots.
- Store in a dry location when not in use.

Troubleshooting

- If the spoon shows signs of rust or deterioration, ensure it is not submerged in water for long periods.
- If the spoon becomes discolored, check if it was in contact with acidic foods and avoid future contact.
- Should there be any manufacturing defects, please contact customer support.

Disposal

- Dispose of the sauce spoons in accordance with local disposal regulations for metal products.
- Avoid discarding them in regular household waste if recycling is available.

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 our 4 Pieces Sauce Spoon. Please follow the guidelines above for safe and effective use.

DE DEUTSCH

Produktmanual für 4-teiliges Sauce-Löffel-Set (Ø 63 mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb unseres 4-teiligen Sauce-Löffel-Sets. Diese Löffel sind ideal für den Einsatz in der Gastronomie sowie im privaten Bereich. Hergestellt aus hochwertigem Material bieten sie Langlebigkeit und Funktionalität.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzungshinweise: Dieses Produkt ist ausschließlich zum Servieren von Saucen und ähnlichen Flüssigkeiten gedacht. Verwenden Sie die Löffel nicht zum Kochen oder zur Verarbeitung von heißen Substanzen, um Verbrennungen oder Verformungen des Materials zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern. Es könnte zu Verletzungen führen, wenn Kinder versuchen, die Löffel unsachgemäß zu verwenden.
- Reinigung: Vor der ersten Benutzung und nach jeder Benutzung gründlich reinigen, um gesundheitliche Risiken zu vermeiden. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Materialien.
- Lagerung: Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung und Feuchtigkeitsschäden zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl 18/10
- Durchmesser: 63 mm
- Anzahl der Löffel: 4 Stück
- Farbe: Silber
- Spülmaschinenfest: Ja
- Anwendung: Ideal für Saucen, Dressings und Dips

4. Einrichtung und Installation

- Öffnen Sie die Verpackung und überprüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit.
- Vor der ersten Verwendung waschen Sie die Löffel gründlich in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
- Trocknen Sie die Löffel mit einem weichen Tuch ab.

5. Betrieb

- Nutzen Sie die Löffel, um Saucen fein zu dosieren oder zu servieren.
- Alternativ können die Löffel auch zur Präsentation von Dips und ähnlichen Speisen verwendet werden.

6. Reinigung und Wartung

- Zur Reinigung können die Löffel in der Spülmaschine gereinigt werden oder per Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel gewaschen werden.
- Trocknen Sie die Löffel nach dem Waschen sofort, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie die Löffel an einem trockenen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung.

7. Fehlerbehebung

- Sollte ein Löffel bei der Benutzung verbogen oder beschädigt werden, entfernen Sie ihn sofort aus der Verwendung und ersetzen Sie ihn.
- Bei Rostbildung oder Verfärbungen: Reinigen Sie den betroffenen Löffel mit einer Mischung aus Essig und Wasser.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Metallabfälle.
- Wenn das Produkt nicht mehr verwendet werden soll, stellen Sie sicher, dass es keine scharfen Kanten hat, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: 4 Stuks Sauslepel Ø 63mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de 4 Stuks Sauslepel Ø 63mm. Deze lepel is perfect voor het serveren van sauzen, dressing en andere vloeibare voedingsmiddelen. Gemaakt van hoogwaardig materiaal voor duurzaamheid en gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de lepel uitsluitend voor zijn bedoelde doel.
- Houd de lepel buiten bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen. Gebruik de lepel niet als deze gebroken of beschadigd is.
- Vermijd het gebruik van de lepel in de magnetron of oven.
- Was de lepel niet in een vaatwasser met hoge temperaturen om schade te voorkomen.

3. Product Specificaties

- Diameter: 63 mm
- Materiaal: RVS
- Aantal stuks: 4

4. Installatie en Setup

De sauslepels zijn gebruiksklaar en hoeven niet te worden geïnstalleerd. Zorg ervoor dat u de lepels grondig wast met warm water en zeep voor het eerste gebruik. Spoel af met schoon water en laat drogen.

5. Gebruik

Gebruik de lepel om sauzen en andere vloeibare producten gemakkelijk te serveren. De lepel is ontworpen voor een optimale grip en biedt precisie bij het uitscheppen van de gewenste hoeveelheid.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de lepels na elk gebruik met warm water en afwasmiddel.
- Voor hardnekkige vlekken, week de lepels in warm zeepwater voor het afwassen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen krassen.
- Laat de lepels volledig drogen voordat u ze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Lepels blijven aan elkaar plakken.
Oplossing: Maak de lepels schoon en zorg ervoor dat ze volledig droog zijn voor opslag.
- Probleem: Materiaal lijkt te corroderen.
Oplossing: Controleer op het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen. Stop met gebruik en neem contact met ons op voor hulp.

8. Afvoer

Geen speciale afvoer instructies. De lepel is recyclebaar. Controleer lokale recyclingrichtlijnen voor de juiste procedure.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie, neem contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cucharas de Salsa de 4 Piezas (O 63mm)

1. Información General

Estas cucharas de salsa son ideales para servir y degustar salsas, aderezos y otros líquidos. Fabricadas en acero inoxidable, ofrecen durabilidad y elegancia en cualquier evento.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este producto está diseñado exclusivamente para el uso alimentario. No utilizar para propósitos diferentes.
- **Cuidado con Bordes Afilados:** Las cucharas pueden tener bordes afilados. Manejar con cuidado para evitar lesiones.
- **Limpieza Segura:** Usar solo detergentes suaves y esponjas no abrasivas. No utilizar productos químicos agresivos.
- **Supervisión:** Siempre supervise a los niños cuando estén usando productos de cocina.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Diámetro:** O 63mm
- **Cantidad:** 4 piezas
- **Uso:** Ideal para servir salsas, aderezos y más

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación específica. Simplemente retire las cucharas del empaque y son listas para usar. Se recomienda enjuagarlas antes del primer uso.

5. Operación

Utilice las cucharas para servir o degustar. Asegúrese de que estén limpias y secas. Mantenga las cucharas en un lugar seco y fresco cuando no estén en uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Lavado:** Lavar a mano o en lavavajillas.
- **Secado:** Secar con un paño suave o dejar secar al aire.
- **Almacenamiento:** Guardar en un lugar seco y fresco para evitar la corrosión.

7. Solución de Problemas

- **Sabor Metálico en los Alimentos:** Asegúrese de que las cucharas estén completamente limpias y secas antes de usarlas.
- **Oxidación Visible:** Si se nota oxidación, limpie con una pasta de bicarbonato y agua.

8. Eliminación

De acuerdo con las normativas locales, el acero inoxidable es reciclable. Consulte a su centro de reciclaje local para la correcta disposición de productos de metal.

9. Contacto

Para consultas, comuníquese con nosotros en:

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

Gracias por elegir nuestras cucharas de salsa. Disfrute de su calidad y funcionalidad.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Cuillère à sauce GGM Gastro

Informations Générales

Merci d'avoir choisi la cuillère à sauce GGM Gastro. Ce produit est conçu pour faciliter la manipulation et le service de sauces dans diverses applications culinaires. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser la cuillère pour garantir une utilisation appropriée et sécuritaire.

Informations de Sécurité

- Veuillez lire toutes les instructions avant utilisation.
- Ne pas utiliser la cuillère à sauce dans un four à micro-ondes.
- Évitez les surfaces tranchantes ou abrasives lors de la manipulation pour prévenir les dommages.
- Gardez hors de portée des enfants pour éviter tout risque d'accident.
- Vérifiez régulièrement l'état de la cuillère. Ne pas utiliser si endommagée.
- Lavez la cuillère à sauce avec des produits agréés pour éviter toute contamination.

Vue d'ensemble du produit et Spécifications

- Nom du produit: Cuillère à sauce
- Diamètre: 63 mm
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Poids: 100 g
- Couleur: Acier poli
- Durabilité: Résistant à la corrosion et facile à nettoyer.

Installation et Configuration

1. Déballage: Retirez la cuillère de son emballage et vérifiez si toutes les pièces sont présentes.
2. Inspection: Avant utilisation, inspectez la cuillère pour détecter d'éventuels dommages.
3. Rangement: Conservez la cuillère à sauce dans un endroit propre et sec, à l'abri des éléments.

Fonctionnement

1. Utilisation: Utilisez la cuillère à sauce pour servir des sauces, des soupes ou autres liquides.
2. Technique: Plongez la cuillère dans le récipient de sauce, puis soulevez avec précaution.
3. Service: Versez la sauce lorsque vous êtes prêt à servir, en contrôlant le flux pour éviter les éclaboussures.

Nettoyage et Entretien

- Lavez la cuillère à sauce à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez l'utilisation de produits abrasifs ou de tampons à récurer.
- Pour un nettoyage en profondeur, désinfectez la cuillère avec une solution douce de vinaigre et d'eau.
- Séchez soigneusement avant de ranger.

Dépannage

- Problème: La cuillère est tachée.
Solution: Nettoyez avec un nettoyant pour acier inoxydable.
- Problème: La cuillère n'atteint pas le fond des récipients profonds.
Solution: Utilisez un modèle plus long ou ajustez votre technique d'utilisation.

Élimination

- Ne jetez pas la cuillère à sauce avec les déchets ordinaires.
- Consultez les réglementations locales pour le recyclage de l'acier inoxydable.
- Contribuez à la protection de l'environnement en recyclant ce produit de manière adéquate.

Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Merci de votre confiance en GGM Gastro !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cucchiaino per Salsa a 4 Pezzi O 63mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Cucchiaino per Salsa a 4 Pezzi O 63mm. Questo prodotto è progettato per offrire una soluzione pratica e versatile per la somministrazione di salse e condimenti. Realizzato con materiali di alta qualità, garantisce una lunga durata e facilità d'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un utilizzo sicuro del prodotto, si prega di osservare le seguenti precauzioni:

- Non utilizzare il cucchiaino in forno o microonde.
- Evitare il contatto con superfici calde per prevenire scottature.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi per pulire il cucchiaino.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini per evitare incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Dimensioni: O 63mm
- Quantità: 4 Pezzi
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Utilizzo: Ideale per salse, guarnizioni, e condimenti

4. Installazione e Montaggio

Il prodotto non richiede alcun montaggio. Rimuovere semplicemente i cucchiaini dalla confezione e sono pronti per l'uso. Assicurarsi che i cucchiaini siano puliti prima del primo utilizzo.

5. Funzionamento

Utilizzare i cucchiaini per servire salse e condimenti. È possibile utilizzare il cucchiaino per misurare porzioni o per mescolare i contenuti delle ciotole. Grazie alla loro forma ergonomica, l'uso è semplice e comodo.

6. Pulizia e Manutenzione

I cucchiaini possono essere lavati in lavastoviglie. Per la pulizia manuale, utilizzare acqua calda e sapone neutro. Non utilizzare spugne abrasive. Asciugare bene dopo il lavaggio per evitare macchie.

7. Risoluzione dei Problemi

In caso di difetti visibili o deformazioni subito dopo l'apertura, contattare il supporto clienti. Non utilizzare il prodotto se danneggiato.

8. Smaltimento

Il prodotto è riciclabile. Per il corretto smaltimento, seguire le normative locali relative ai materiali plastici e metallici. Non gettare il prodotto nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania