

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: SALG43

(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 (SALG43)

1. General Information

The GGM Gastro 4 Pieces Sauce Spoon Set includes four high-quality stainless steel sauce spoons, designed for efficient serving of sauces, dressings, and gravies. Each spoon measures 63mm in diameter, ensuring an optimal serving size for various culinary applications. This product is perfect for both commercial and home kitchens, offering durability and elegance.

2. Safety Information

- **Intended Use:** This product is intended for serving food items only. Do not use for hot liquids exceeding 100°C (212°F).
- **Handling:** Use caution when handling the spoons as they may become hot when in contact with hot foods or sauces.
- **Cleaning:** Ensure proper cleaning and sanitizing after each use to avoid contamination.
- **Storage:** Store in a clean, dry place away from direct sunlight and moisture to prevent deterioration.
- **Child Safety:** Keep out of reach of children to prevent injuries from sharp edges or sudden drops.
- **Dishwasher Use:** While the spoons are dishwasher safe, position them securely to prevent movement during the wash cycle.

3. Product Specifications

- **Model:** SALG43
- **Material:** Stainless steel
- **Diameter:** 63mm
- **Pieces:** 4
- **Color:** Silver
- **Weight:** Not specified

4. Setup and Installation

No installation is required for the GGM Gastro Sauce Spoon Set. Simply unpack the spoons from the packaging. Ensure that all pieces are clean before first use. For best results, wash the spoons in warm soapy water, rinse thoroughly, and dry with a soft cloth.

5. Operation

To use the sauce spoons, simply dip into the sauce and lift to serve. The ergonomic design allows for easy maneuvering and pouring. Use the spoon to scoop out sauce directly from containers or serving dishes.

6. Cleaning and Maintenance

- **Manual Cleaning:** Hand wash in warm soapy water and rinse with clean water. Dry immediately with a soft cloth to prevent water spots.
- **Dishwasher Use:** Spoons can be placed in the dishwasher on the top rack. Use a gentle cycle and avoid using harsh detergents.
- **Regular Inspection:** Regularly check for any signs of wear. Replace immediately if the spoons show signs of damage or corrosion.

7. Troubleshooting

- **Issue:** Stains or spots on the spoons
 - **Solution:** Use a stainless steel cleaner or a mixture of vinegar and baking soda to remove stains.
- **Issue:** Scratches on the surface
 - **Solution:** Avoid using abrasive cleaners or scrubbers. Use soft sponges for cleaning.

8. Disposal

Dispose of the product responsibly. As the spoons are made of stainless steel, recycle them according to local recycling guidelines. Do not dispose of in regular waste if recycling facilities are available.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produkt Bedienungsanleitung für die 4-teilige Sauce-Löffel (Ø 63mm)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den 4-teiligen Sauce-Löffel (Ø 63mm) entschieden haben. Dieses Produkt ist ideal für die Verwendung in gastronomischen Betrieben und speziell für Saucen, Dressings und andere flüssige Zutaten konzipiert. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die Funktionalität und Sicherheit des Produkts optimal zu nutzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für seinen vorgesehenen Zweck.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob der Löffel in einwandfreiem Zustand ist. Bei Beschädigung setzen Sie das Produkt nicht ein.
- Bewahren Sie den Löffel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Reinigen Sie den Löffel nach jedem Gebrauch gründlich, um Hygienestandards einzuhalten.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche des Löffels beschädigen können.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Größe: Ø 63 mm
- Anzahl der Löffel: 4 Stück
- Geeignet für: Saucen, Dressings, Flüssigkeiten
- Betriebstemperatur: Bis zu 200 °C

4. Einrichtung und Installation

Die Verwendung des Sauce-Löffels erfordert keine komplexe Installation. Befolgen Sie die folgenden Schritte:

1. Entnehmen Sie die Löffel aus der Verpackung.
2. Spülen Sie jeden Löffel vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife ab.
3. Trocknen Sie die Löffel mit einem sauberen Tuch ab.

5. Bedienung

- Verwenden Sie den Löffel, um Saucen und Dressings präzise zu portionieren.
- Sorgen Sie dafür, dass er immer sauber und hygienisch ist, bevor Sie ihn benutzen.
- Nach der Verwendung sollte der Löffel erneut gereinigt werden.

6. Reinigung und Wartung

- Säubern Sie die Löffel nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Der Löffel kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, um die Oberfläche zu schützen.
- Lagern Sie die Löffel an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.

7. Fehlersuche

Problem: Löffel ist verfärbt.

Lösung: Reinigen Sie den Löffel mit einer Mischung aus Wasser und Essig oder einem speziellen Edelstahlreiniger.

Problem: Löffel hat kleine Kratzer.

Lösung: Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge oder aggressive Reinigungstechniken, um Kratzer zu vermeiden.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für metallische Abfälle. Achten Sie darauf, umweltfreundlich zu handeln und Recyclingmöglichkeiten zu nutzen, wo immer dies möglich ist.

9. Kontakt

Bei Fragen oder für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren 4-teiligen Sauce-Löffel entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Nutzung!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding - 4 Stuks Sauslepel Ø 63mm (SALG43)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de 4 stuks sauslepel met een diameter van 63mm (SALG43). Deze lepel is ideaal voor het serveren van sauzen en andere vloeibare bijgerechten. Gemaakt van hoogwaardig materiaal, garandeert het een lange levensduur en gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de sauslepels alleen voor het serveren van voedsel.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen om krassen of beschadigingen te voorkomen.
- Houd de lepels buiten het bereik van kinderen om verstikkingsgevaar te voorkomen.
- Reinig de lepels grondig voor het eerste gebruik en na elk gebruik om bacteriële groei te voorkomen.
- Bewaar de lepels op een droge plaats om roestvorming of schimmel te voorkomen.

3. Product Specificaties

- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Diameter: 63 mm
- Kleur: Wit
- Aantal per verpakking: 4
- Geschikt voor: Vaatwasmachine
- Afmetingen verpakking: 200 x 150 x 70 mm
- Gewicht: 150 gram (totaal voor 4 lepels)

4. Installatie en Setup

Er is geen complexe installatie vereist voor de sauslepels. Volg de onderstaande stappen:

1. Open de verpakking en haal de lepels eruit.
2. Controleer of er geen defecten of beschadigingen zijn.
3. Wassen met warm zeepwater voor het eerste gebruik.
4. Plaats de lepels op een droge en veilige plaats voor eenvoudig gebruik.

5. Werking

De sauslepels zijn eenvoudig in gebruik:

1. Vul de lepel met de gewenste saus of vloeistof.
2. Serveer direct uit de lepel.
3. Gebruik eventueel meerdere lepels voor verschillende sauzen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Spoel de lepels na elk gebruik af met warm water en afwasmiddel.
- Voor optimale hygiëne kunnen de lepels in de vaatwasmachine, op een bovenste rek, gewassen worden.
- Vermijd schuurmiddelen om het oppervlak te beschermen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De lepel is vervormd.
Oplossing: Controleer op blootstelling aan hoge temperaturen. Vermijd hete vloeistoffen direct op de lepel.
- Probleem: Gebruik onplezierig of slecht functioneren.
Oplossing: Controleer op beschadigingen. Als er sprake van breuken is, neem contact op voor vervangingsmogelijkheden.
- Probleem: Vlekken of geur.
Oplossing: Laten weken in een mengsel van water en azijn voor het reinigen.

8. Afvoer

Wanneer de lepels niet langer gebruikt kunnen worden, gooi ze dan weg in een geschikte afvalcontainer. Deze lepels zijn gemaakt van recyclebaar kunststof en dienen waar mogelijk gescheiden van restafval te worden afgevoerd.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cucharas para Salsa (O 63 mm - SALG43)

1. Información General

Gracias por elegir nuestras Cucharas para Salsa (O 63 mm - SALG43). Este producto ha sido diseñado para cumplir con los más altos estándares de calidad y rendimiento, facilitando la preparación y presentación de salsas en su cocina.

2. Información de Seguridad

Para garantizar un uso seguro del producto, tenga en cuenta lo siguiente:

- Este producto es solo para uso alimentario.
- No exponer a temperaturas extremas ni utilizar en el microondas.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Evitar el contacto con sustancias químicas corrosivas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: Ø 63 mm
- Color: Acero brillante
- Uso: Ideal para ensaladas, salsas y presentaciones en platos.
- Resistente a la corrosión y fácil de limpiar.

4. Configuración e Instalación

1. Retire las cucharas de la caja.
2. Lave las cucharas con agua tibia y jabón antes del primer uso.
3. Se recomienda secar con un paño suave.

5. Operación

- Utilice las cucharas para servir salsas en sus platos.
- Asegúrese de que las cucharas estén limpias antes de usar.
- Evite sumergir las cucharas en líquidos calientes por períodos prolongados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave las cucharas a mano con agua tibia y detergente suave.
- Se pueden colocar en el lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para preservar su brillo.
- Seque bien después de la limpieza para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- Si observa manchas en la superficie, limpie con un paño suave y un limpiador de acero inoxidable.
- Si nota algún daño, deje de usar inmediatamente y contáctenos.

8. Eliminación

- Este producto es completamente reciclable. Se recomienda su eliminación en un punto de reciclaje adecuado para metales.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, por favor contáctenos:

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

Gracias por elegir nuestras Cucharas para Salsa. Su seguridad y satisfacción son nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Cuillères à Sauce - O 63mm (SALG43)

1. Informations Générales

Ce produit comprend un ensemble de quatre cuillères à sauce, idéal pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales et domestiques. Conçues pour une utilisation efficace et esthétique, ces cuillères sont essentielles pour servir divers types de sauces et condiments.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser les cuillères conformément à leur destination prévue.
- Évitez de stocker les cuillères à des températures extrêmes pour préserver leur intégrité.
- Gardez les cuillères hors de portée des enfants pour éviter les accidents.
- Inspectez régulièrement les cuillères pour détecter des signes d'usure ou de dommage.
- En cas de dommages, ne plus utiliser les cuillères et les remplacer immédiatement.
- Ne pas utiliser de produits chimiques ou abrasifs agressifs lors du nettoyage.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimension: Diamètre de 63mm
- Poids: 100g par pièce
- Quantité: 4 pièces par ensemble

4. Configuration et Installation

1. Retirer les cuillères de l'emballage.
2. Vérifiez que chaque cuillère est intacte et propre.
3. Placez les cuillères dans un endroit de service pratique à portée de main.
4. Assurez-vous que les cuillères sont facilement accessibles pour les utilisateurs pour éviter les accidents.

5. Fonctionnement

Utilisez les cuillères pour servir des sauces, vinaigrettes, et autres condiments. Prenez une cuillère à sauce, plongez-la dans la sauce désirée, puis servez-la directement dans les portions appropriées. Veuillez éviter de plonger la cuillère dans des sauces chaudes au-delà des températures recommandées (maximum 100°C) pour garantir la sécurité.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver les cuillères à la main avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Pour un nettoyage en profondeur, les cuillères peuvent être mises au lave-vaisselle sur un cycle doux.
- Sécher immédiatement les cuillères après le lavage pour éviter la corrosion.
- Inspectez périodiquement pour tout signe de rouille ou de dommage.

7. Dépannage

- Problème: Les cuillères rouillent.
Solution: Assurez-vous qu'elles sont correctement séchées après nettoyage. Évitez l'exposition prolongée à l'humidité.
- Problème: Les cuillères sont décolorées.
Solution: Nettoyez avec un produit doux spécialement conçu pour l'acier inoxydable.

8. Élimination

Pour une élimination appropriée, les cuillères en acier inoxydable peuvent être recyclées. Veuillez les déposer dans un centre de recyclage local approprié pour les métaux.

9. Contact

Pour toute question ou problématique concernant le produit, veuillez nous contacter aux coordonnées suivantes :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cucchiaino per Salse (O 63mm)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Cucchiaino per Salse (O 63mm). Questo prodotto è progettato per facilitare la somministrazione e il servizio di salse e condimenti. Realizzato con materiali di alta qualità, è ideale per uso domestico e professionale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il cucchiaino esclusivamente per il suo scopo previsto.
- Evitare l'uso di utensili appuntiti o abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie.
- Non immergere il cucchiaino in liquidità ad alte temperature.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- Ispezionare il cucchiaino per danni prima di ogni utilizzo. In caso di danni, non utilizzare il prodotto.
- Lavare il cucchiaino prima del primo utilizzo per garantire la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Diametro: 63mm
- Altezza: 150mm
- Peso: 100g
- Lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Configurazione

Il cucchiaino per salse non richiede alcuna installazione complessa. Per un corretto utilizzo:

- Assicurarsi che il cucchiaino sia pulito prima dell'uso.
- Non è necessaria alcuna assemblaggio; è pronto all'uso immediato.

5. Funzionamento

Utilizzare il cucchiaino per versare salse e condimenti in piatti o ciotole. La forma e il design del cucchiaino da cucina consentono di prelevare facilmente il prodotto. Assicurarsi di maneggiarlo con cura e di non sovraccaricare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il cucchiaino con acqua calda e detergente dopo ogni utilizzo.
- Può essere lavato in lavastoviglie.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi per la pulizia.
- Asciugare bene dopo il lavaggio per prevenire la formazione di macchie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cucchiaino presenta segni di ruggine o corrosione, cessare immediatamente l'uso e contattare l'assistenza.
- In caso di odori o residui persistenti, lavare con un detergente più forte o in lavastoviglie.

8. Smaltimento

Questo prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali. Non gettare il cucchiaino in rifiuti indifferenziati. Raccomandiamo di riciclare il materiale se possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattarci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che il Cucchiaino per Salse (O 63mm) soddisfi tutte le vostre aspettative!