

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

## SKU: SALPG27

**(4 pieces) Sauce spoon - Ø 63mm - perforated**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for 4 Pieces Sauce Spoon Ø 63mm Perforated - SALPG27

### 1. General Information

Thank you for choosing the 4 Pieces Sauce Spoon Ø 63mm Perforated. This product is designed for culinary professionals and home cooks who require durable and efficient tools for serving sauces and liquids. The perforated design allows for easy draining while maintaining control.

### 2. Safety Information

- Always use the sauce spoons for their intended purpose to prevent damage and personal injury.
- Handle the spoons with care, especially after use, as they may become hot when used with hot liquids.
- Ensure the spoons are clean before and after each use to avoid contamination.
- Do not use the spoons in direct contact with open flames or in ovens.
- Inspect the spoons regularly for any signs of wear and tear, and discontinue use if damaged.
- Keep out of reach of children when in use.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Size: Ø 63mm
- Quantity: 4 pieces
- Design: Perforated
- Suitable for: Sauces, soups, and other liquids

### 4. Setup and Installation

No complex installation is required for the 4 Pieces Sauce Spoon Ø 63mm Perforated. Simply take the spoons out of the packaging, inspect for any damage, and they are ready for use. Ensure that they are stored in a clean, dry place when not in use.

### 5. Operation

To use the sauce spoon:

- Gently scoop the desired sauce or liquid with the spoon.
- The perforations will allow excess liquid to drain while keeping the solid elements intact.
- Serve the sauce directly onto the plate or dish as needed.
- After use, clean the spoon to maintain hygiene.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Wash the sauce spoons in warm, soapy water after each use.
- For tougher stains, a non-abrasive cleaner may be used.
- Do not place in the dishwasher as prolonged exposure to high temperatures may affect the quality of the material.
- Dry with a soft cloth and store properly to prevent scratching.

### 7. Troubleshooting

- If the spoons bend or deform, avoid using excessive force during use.
- Should any part of the spoon become discolored or stained, it may be due to prolonged contact with acidic substances. Use a stainless-steel cleaner to restore appearance.
- If you notice any unusual odors or residues, ensure thorough cleaning.

### 8. Disposal

When disposing of the sauce spoons, follow local regulations regarding metal waste. They are made of stainless steel, which is recyclable. Ensure cleaning before disposal to prevent contamination.

### 9. Contact

For any inquiries, please reach out to us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase! Enjoy using your 4 Pieces Sauce Spoon Ø 63mm Perforated.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die 4-teilige Sauce-Löffel Set O 63mm (perforiert)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des 4-teiligen Sauce-Löffel Sets. Diese Löffel sind ideal zum Servieren von Saucen und anderen flüssigen Lebensmitteln. Sie bestehen aus hochwertigem Material und sind für den professionellen Einsatz in der Gastronomie konzipiert.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung des Produkts nur für den vorgesehenen Zweck.
- Bei der Verwendung heißer Flüssigkeiten Vorsicht walten lassen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Löffel nicht für die Zubereitung von Lebensmitteln im Mikrowellen- oder Backofen verwenden.
- Halten Sie den Löffel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.

## 3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 63 mm
- Eigenschaften: perforiert für einfaches Abtropfen
- Menge: 4 Stück im Set
- Geeignet für: Gastronomie und Haushaltsgebrauch

## 4. Einrichtung und Installation

Um diese Löffel zu verwenden, ist keine spezielle Installation erforderlich. Stellen Sie sicher, dass die Löffel vor der ersten Benutzung gründlich gereinigt werden.

## 5. Bedienung

Verwenden Sie die Löffel, um Saucen oder Flüssigkeiten aus Schüsseln oder Töpfen zu schöpfen. Durch die perforierte Struktur können unerwünschte Feststoffe zurückgehalten werden, während die Flüssigkeit abfließt.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Löffel nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Spülmaschinenfest, jedoch wird Handwäsche empfohlen, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Trocknen Sie die Löffel nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Bei Verfärbungen oder Rostbildung sofort die Benutzung einstellen und das Produkt reinigen.
- Wenn der Teig oder die Sauce an den Löffeln haftet, können Sie sie in warmem Seifenwasser einweichen, bevor Sie sie abwaschen.

## 8. Entsorgung

Dieses Produkt ist recycelbar. Entsorgen Sie es bitte nach den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro 4-delige Sauslepel Set - Ø 63 mm Perforeerd (SalpG27)

## 1. Algemene Informatie

De GGM Gastro 4-delige sauslepel set is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en keuken. Deze hoogwaardige, perforerende lepels zijn ideaal voor het serveren en portioneren van sauzen en andere vloeibare gerechten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de lepel uitsluitend voor het doeleinde waarvoor deze is ontworpen.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen om schade aan de lepel te voorkomen.
- Houd de lepel buiten het bereik van kinderen.
- Was de lepel niet in een vaatwasser die temperaturen boven de aanbevolen waarde bereikt.
- Controleer de lepel regelmatig op beschadigingen voordat je deze gebruikt. Beschadigde lepels kunnen gevaarlijk zijn.

## 3. Productspecificaties

- Producttype: Sauslepel
- Aantal: 4 stuks
- Diameter: Ø 63 mm
- Materiaal: RVS
- Perforaties: Ja
- Geschikt voor: Professioneel gebruik in horeca

## 4. Installatie en Setup

De sauslepels zijn gebruiksklaar en vereisen geen installatie. Zorg ervoor dat ze veilig en toegankelijk in een keukenlade of koffer worden opgeborgen. Houd rekening met een ruimte waar ze snel en gemakkelijk bereikbaar zijn tijdens het koken.

## 5. Gebruik

- Gebruik de sauslepel om sauzen, soepen of andere vloeibare ingrediënten te portioneren.
- Dompel de lepel volledig onder in de saus voor een optimale opname.
- Leeg de lepel boven het bord of de kom door de lepel lichtjes te kantelen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel de lepels af met warm water en afwasmiddel na elk gebruik.
- Voor hardnekkige resten, laat de lepel enkele minuten in warm zeepwater weken.
- Droog de lepels goed af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de lepels op een droge plaats.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De lepel raakt verkleurd.

Oplossing: Dit kan ontstaan door langdurig contact met sterke kleurstoffen. Zorg ervoor dat je de lepel regelmatig schoonmaakt.

- Probleem: De lepel heeft zichtbare schade.

Oplossing: Gebruik de lepel niet en vervang deze om veiligheid te waarborgen.

## 8. Afvalverwerking

Verwerk de producten volgens de lokale wetgeving voor afvalverwerking. Roestvrij staal kan vaak worden gerecycled. Controleer bij het lokale recyclingcentrum hoe je dit correct kunt doen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Cucharas para Salsa Perforadas (4 piezas) Ø 63mm - SALPG27

## 1. Información General

Las cucharas para salsa perforadas están diseñadas para ofrecer un servicio eficiente en la cocina y en la presentación de platos. Este conjunto de 4 piezas es ideal para el uso en restaurantes, catering y cocina doméstica.

## 2. Información de Seguridad

- Utilizar únicamente para el propósito especificado.
- Evitar el contacto con fuentes de calor excesivas.
- No sumergir en agua hirviendo.
- No utilizar utensilios afilados que puedan dañar el producto.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Limpiar inmediatamente en caso de contacto con alimentos que puedan provocar alergias o intoxicaciones.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 63mm
- Tipo: Perforado para drenaje de salsas
- Cantidad: 4 piezas por paquete
- Apto para lavavajillas

## 4. Configuración e Instalación

Este producto no requiere instalación. Simplemente retire las cucharas del paquete y estarán listas para usar. Asegúrese de lavarlas antes del primer uso.

## 5. Operación

Utilice las cucharas para servir salsas y líquidos. La perforación permite el drenaje, lo que las hace perfectas para salsas más gruesas o para recoger condimentos sólidos. Asegúrese de sostener la cuchara firmemente al servicio.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lavar a mano con jabón suave y agua tibia o colocar en el lavavajillas.
- Evitar el uso de limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Secar inmediatamente después de la limpieza para evitar manchas de agua.

## 7. Resolución de Problemas

- Si la cuchara presenta manchas o decoloración, asegúrese de limpiarla adecuadamente.
- Si se observan daños visibles, retire la cuchara de servicio inmediatamente para evitar cualquier riesgo.

## 8. Eliminación

Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, elimínelo de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y desechos.

## 9. Contacto

Para más información, contáctenos:

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

Número de teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation des Cuillères à Sauce Perforées - O 63mm (Réf: SALPG27)

## Informations Générales

Merci d'avoir choisi nos cuillères à sauce perforées de 63 mm. Ce produit est conçu pour la préparation et le service de sauces, garantissant une qualité optimale et une facilité d'utilisation. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

## Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ce produit est destiné uniquement à un usage culinaire. Ne pas utiliser pour des applications autres que celles prévues.
- Enfants: Gardez ce produit hors de portée des enfants pour éviter tout risque d'accident.
- Chauffage: Évitez le contact direct avec des surfaces chaudes. Ne pas placer directement sur des plaques de cuisson.
- Matériaux: Vérifiez que vous n'êtes pas allergique aux matériaux de fabrication.
- Risque de coupure: Manipulez les bords perforés avec précaution pour éviter les coupures.
- Inspection: Avant chaque utilisation, inspectez le produit pour déceler d'éventuels dommages.

## Aperçu du Produit et Spécifications

- Référence: SALPG27
- Type: Cuillère à sauce perforée
- Diamètre: 63mm
- Matériau: Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Résistance à la corrosion: Oui
- Finition: Poli
- Compatible avec: Tous types de sauces

## Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement le produit. Assurez-vous qu'aucun article n'est endommagé.
2. Avant la première utilisation, lavez la cuillère à sauce à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.
3. Aucun montage n'est nécessaire pour ce produit. Prêt à l'emploi après nettoyage initial.

## Fonctionnement

1. Utilisez la cuillère perforée pour extraire les sauces et les liquides.
2. Maintenez la cuillère à un angle pour un dosage précis.
3. Disposez la cuillère dans votre équipement de service ou sur la table.

## Nettoyage et Entretien

- Lavez la cuillère à la main avec de l'eau chaude savonneuse pour un meilleur entretien.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de nettoyeurs agressifs.
- Peut être placée au lave-vaisselle (sur le panier supérieur) pour un nettoyage facile.
- Séchez bien après nettoyage pour éviter des taches d'eau.

## Dépannage

- Problème de rouille: Une légère rouille peut se produire si le produit n'est pas correctement séché. Assurez-vous de le sécher après nettoyage.
- Dommages visibles: Si la cuillère présente des éraflures ou des dommages, cessez son utilisation et remplacez-la.
- Difficulté à utiliser: Si la cuillère est difficile à manipuler, assurez-vous que votre main est sèche et que vous l'utilisez correctement.

## Élimination

Veuillez recycler le produit conformément aux réglementations locales sur le recyclage. Ne jetez pas dans les ordures ménagères. Consultez votre centre de recyclage local pour une bonne élimination.

## Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi nos cuillères à sauce perforées. Nous vous souhaitons une excellente expérience culinaire !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cucchiaino per Salsa Conforo A Nido D'Ape Ø 63mm (Cod. SALPG27)

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Cucchiaino per Salsa Conforo A Nido D'Ape Ø 63mm (SALPG27). Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni eccellenti nella cucina professionale, ideale per servire salse e condimenti con facilità.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Questo prodotto è destinato all'uso esclusivo in ambienti professionali.
- Assicurarsi che il prodotto sia pulito e asciutto prima dell'uso.
- Evitare il contatto con estremi di calore e sorgenti di fiamma.
- Non utilizzare il cucchiaino per scopi diversi da quelli previsti.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di danni al prodotto, non utilizzarlo. Contattare il fornitore per assistenza.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Cucchiaino per Salsa Conforo A Nido D'Ape
- Codice prodotto: SALPG27
- Diametro: 63mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Lavabile in lavastoviglie
- Design perforato per un'ottimale distribuzione della salsa

## 4. Installazione e Configurazione

Il Cucchiaino per Salsa non richiede installazione. Prima dell'uso, rimuovere il prodotto dalla confezione e verificarne l'integrità. Dopo l'utilizzo, pulire il cucchiaino come indicato nella sezione successiva.

## 5. Funzionamento

Utilizzare il cucchiaino per prelevare e servire salse e condimenti. Grazie al design perforato, potete regolare la quantità di salsa servita. Posizionare il cucchiaino in verticale per un utilizzo pratico durante il servizio.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il cucchiaino con acqua calda e detergente delicato.
- Può essere lavato in lavastoviglie, si consiglia di posizionarlo nel cestello superiore.
- Non usare pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare completamente il prodotto dopo il lavaggio per prevenire macchie d'acqua.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cucchiaino presenta macchie o segni di corrosione, accertarsi di averlo pulito correttamente.
- Se il prodotto è deformato, non utilizzarlo e contattare il fornitore per assistenza.

## 8. Smaltimento

Questo prodotto è realizzato in acciaio inossidabile, considerato riciclabile. Quando non è più utilizzabile, smaltirlo seguendo le normative locali riguardanti il riciclo dei metalli.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania