

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: SALPG38

(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 (Product Code: SALPG38)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the 4 Pieces Sauce Spoon Ø 63mm Perforated. Designed for both professional and home use, these spoons are ideal for serving sauces, gravies, and other liquids. Made from high-quality materials, they combine functionality with durability, ensuring they meet your culinary needs.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle utensils with care. Avoid leaving them within the reach of children.
- Heat Resistance: These spoons are designed for use with hot liquids. However, prolonged exposure to extreme temperatures may pose a risk of warping or damage.
- Use in Cooking: Use the spoons for their intended purpose only. Do not use them for stirring or serving any sharp objects to prevent injury or damage.
- Hygiene: Before first use and after each subsequent use, ensure the spoons are cleaned thoroughly to avoid contamination.
- Storage: Store in a dry place to prevent rust or corrosion. Do not stack heavy items on top of the spoons.

3. Product Specifications

- Product Name: Sauce Spoon
- Material: Stainless Steel
- Diameter: 63mm
- Quantity: 4 Pieces
- Type: Perforated

4. Setup and Installation

No installation is required for the 4 Pieces Sauce Spoon. Simply unpack the product and ensure that each spoon is in good condition. Store them in a designated kitchen utensil drawer or container for easy access.

5. Operation

Using the sauce spoon is straightforward:

- Dip the spoon into the sauce or liquid.
- Lift to serve, allowing excess liquid to drain through the perforations.
- Use the spoon as you would any serving utensil, taking care not to overload to prevent spills.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: These spoons are dishwasher safe. For hand washing, use warm soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry immediately to prevent water spots.
- Maintenance: Regularly inspect the spoons for any signs of wear or damage. Avoid using abrasive cleaners or scrubbing pads that may scratch the surface.

7. Troubleshooting

- Issue: Stains or discoloration on the spoons.
 - Solution: This may occur due to high acidity foods. Use a mixture of baking soda and water to scrub, then rinse and dry.
- Issue: Warping or bending after cleaning.
 - Solution: Ensure that the spoons are not exposed to extreme temperatures or heavy weights during storage.

8. Disposal

At the end of their life, these sauce spoons can be disposed of responsibly. If they are damaged beyond use, please recycle according to your local recycling guidelines for stainless steel products.

9. Contact

For inquiries, support, or further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. Happy cooking!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die GGM Gastro 4-teilige Sauce-Löffel, Ø 63 mm, perforiert (SALPG38)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank für den Kauf des GGM Gastro Sauce-Löffels. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen das Servieren von Saucen und Flüssigkeiten zu erleichtern. Es ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und erfüllt die geltenden Sicherheitsstandards.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für die vorgesehenen Anwendungen.
- Halten Sie es von Kindern fern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Beschädigungen; verwenden Sie es nicht, wenn es Anzeichen von Abnutzung aufweist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen, die den Löffel beschädigen könnten.
- Nach Gebrauch gründlich reinigen, um Ansammlungen von Bakterien und Verunreinigungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkttyp: Sauce-Löffel
- Durchmesser: 63 mm
- Material: Edelstahl
- Perforiert: Ja
- Anzahl pro Set: 4 Stück

4. Einrichtung und Installation

- Der Sauce-Löffel ist sofort einsatzbereit und benötigt keine Installation.
- Vor der ersten Verwendung waschen Sie die Löffel gründlich mit warmem Seifenwasser.
- Trocknen Sie die Löffel mit einem sauberen Tuch ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

5. Betrieb

- Verwenden Sie den Sauce-Löffel zum Portionieren von Saucen.
- Achten Sie darauf, den Löffel nicht übermäßig zu belasten, um eine Beschädigung zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Löffel nach jedem Gebrauch zur Gewährleistung der Hygiene.

6. Reinigung und Wartung

- Der Sauce-Löffel ist spülmaschinenfest.
 - Bei Handwäsche verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen Schwamm. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie den Löffel gründlich nach der Reinigung, um Korrosion zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Falls der Löffel verbogen oder beschädigt ist, verwenden Sie ihn nicht.
- Bei Verfärbungen reinigen Sie ihn mit einer Edelstahlreinigungsmittel.
- Bei weiteren Problemen kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Achten Sie darauf, Umweltauswirkungen durch unsachgemäße Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anregungen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Handleiding voor het 4-delige Perforerende Sauslepel Set O 63 mm (SALPG38)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de 4-delige perforerende sauslepel set. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en om de efficiëntie en netheid bij het serveren van sauzen te verhogen. De sauzers zijn gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en zijn bestand tegen hoge temperaturen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de lepels alleen voor de bedoelde toepassing.
- Houd de lepels buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen om beschadiging te voorkomen.
- Reinig de lepels grondig voordat u ze voor de eerste keer gebruikt.
- Om letsel te voorkomen, pas op met de scherpe randen van de perforaties.
- Zorg ervoor dat de lepels niet in contact komen met vuur of extreme hittebronnen.
- Inspecteer de lepels regelmatig op slijtage of beschadigingen. Vervang bij beschadigingen het product.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmeting: O 63 mm
- Aantal stuks: 4
- Perforaties: Ja

4. Opstelling en Installatie

1. Open de verpakking en controleer of alle delen aanwezig zijn.
2. Was de lepels in warm zeepsop en spoel ze grondig af met schoon water.
3. Zorg ervoor dat de werkplek schoon is voordat u de lepels plaatst.
4. Bewaar de lepels op een droge plaats of in een daarvoor bestemde houder om beschadiging te voorkomen.

5. Gebruik

- Vul de perforerende sauslepel met de gewenste saus.
- Gebruik de lepel om saus gelijkmatig te serveren.
- De perforaties maken het mogelijk om overtollige saus af te voeren voor een nettere presentatie.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik de lepels direct afspoelen onder warm water om opgedroogde resten te voorkomen.
- Gebruik een zachte spons en milde afwasmiddelen voor schoonmaak.
- Het wordt aangeraden de lepels met de hand te wassen om de levensduur te verlengen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen om krassen te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De saus lekt niet goed.
Oplossing: Controleer of de gaatjes in de lepel niet verstopt zijn. Reinig indien nodig.
- Probleem: Oppervlaktebeschadigingen.
Oplossing: Voorkom contact met scherpe voorwerpen en gebruik tijdig een passende opbergmethode.

8. Afvoer

Dit product kan aan het einde van zijn levensduur worden gerecycled. Gooi de lepels bij het recyclingafval voor metaal. Volg lokale wetgeving omtrent afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of assistentie kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cucharas de Salsa Perforadas de 4 Piezas - O 63mm (SALPG38)

1. Información General

Gracias por elegir nuestras Cucharas de Salsa Perforadas de 4 Piezas. Este producto está diseñado para facilitar la manipulación y el servicio de salsas en una variedad de entornos, como restaurantes, caterings y hogares. Con un diámetro de 63 mm, estas cucharas son ideales para servir porciones precisas.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto debe utilizarse únicamente para la manipulación y el servicio de alimentos. No se recomienda el uso de las cucharas para fines distintos a la gastronomía.
- Temperatura: Evite exponer las cucharas a temperaturas extremas que puedan dañarlas. Use solo con alimentos en temperaturas seguras para consumo.
- Manejo: Maneje las cucharas con cuidado para evitar cortes o lesiones. Manténgalas fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: Limpie las cucharas adecuadamente antes y después de cada uso para prevenir la contaminación cruzada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 63 mm
- Cantidad: 4 piezas por set
- Uso: Perforadas, ideales para salsas y líquidos.
- Compatibilidad: Aptas para uso en restaurantes y servicio de catering.
- Resistencia: Alta durabilidad y resistencia a la corrosión.

4. Instalación y Configuración

1. Retire el producto del empaque.

Asegúrese de que todo el contenido esté presente y en buen estado.

2. Lave las cucharas.

Antes del primer uso, lave las cucharas con agua tibia y jabón suave. Enjuague bien y seque con un paño limpio.

3. Organización.

Para un acceso fácil durante su uso, considere almacenar las cucharas en un soporte o recipiente que mantenga su forma y las proteja de daños.

5. Operación

- Servir Salsas: Sumerja la cuchara en la salsa y levante cuidadosamente para servir. Las perforaciones permiten el drenaje de líquidos no deseados, facilitando el proceso.
- Porcionado: Use la capacidad de la cuchara para medir correctamente las porciones de la salsa.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Lave las cucharas a mano con agua tibia y jabón. Se pueden lavar en el lavavajillas en la parte superior.
- Desinfección: Se recomienda desinfectar las cucharas después de cada uso, especialmente si se utilizan con diferentes tipos de alimentos.
- Almacenamiento: Guarde las cucharas en un lugar seco y fresco para evitar la acumulación de humedad.

7. Solución de Problemas

- Desgaste o Dañado: Si nota algún signo de desgaste o daño, deje de utilizar la cuchara inmediatamente y considere reemplazarla.
- Difícil de Limpiar: En caso de que las cucharas se ensucien más de lo habitual, remójelas en una solución de agua y vinagre o bicarbonato de sodio antes de lavar.

8. Eliminación

- Este producto está hecho de acero inoxidable, que es reciclable. Al finalizar su vida útil, asegúrese de llevar las cucharas a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información o consultas, contáctenos:

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

Gracias por su compra. Disfrute de la calidad y el rendimiento de nuestras Cucharas de Salsa Perforadas.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation des cuillères à sauce perforées de 63 mm

Informations Générales

Merci d'avoir choisi les cuillères à sauce perforées de 63 mm. Cet ensemble de cuillères est conçu pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales et domestiques. Fabriquées en acier inoxydable de haute qualité, ces cuillères garantissent une durabilité et une résistance à la corrosion.

Informations de Sécurité

- Utilisation Adéquate : Ne pas utiliser les cuillères à sauce pour des applications autres que celles prévues. Elles sont conçues pour servir et manipuler des sauces et liquides.
- Gestion des Bris : En cas de rupture ou de déformation, ne pas utiliser la cuillère. Une manipulation inappropriée peut provoquer des blessures.
- Délicatesse : Les bords peuvent être tranchants. Manipulez avec prudence pour éviter les coupures.
- Température : Ne pas exposer les cuillères à des températures extrêmes. Cela pourrait altérer leur intégrité et leur utilisation.
- Désinfection : Assurez-vous que les cuillères sont correctement nettoyées et désinfectées avant et après chaque utilisation pour éliminer tout risque de contamination.

Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du Produit : Cuillère à Sauce Perforée
- Dimensions : Diamètre 63 mm
- Matériau : Acier Inoxydable
- Quantité : 4 pièces
- Poids : 200 g
- Résistance à la Corrosion : Oui

Installation et Mise en Place

1. Déballage : Ouvrez l'emballage et retirez les cuillères en veillant à ne pas endommager les bords perforés.
2. Vérification : Inspectez les cuillères pour s'assurer qu'il n'y a pas de défauts ou dommages visibles.
3. Rangement : Conservez les cuillères dans un endroit propre et sec, à l'abri des chocs et des contaminants.

Fonctionnement

Utilisez chaque cuillère pour servir des sauces ou liquides. Le design perforé permet d'égoutter les sauces épaisses et de servir de manière plus précise. Tenez la cuillère par le manche et plongez dans le liquide. Inclinez légèrement pour permettre l'écoulement.

Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez les cuillères à la main avec un détergent doux après chaque utilisation. Évitez les éponges abrasives.
- Lavage en Lave-Vaisselle : Compatible avec le lave-vaisselle. Placez les cuillères dans le panier supérieur pour éviter les dommages.
- Rangement : Séchez soigneusement avant de ranger pour éviter la rouille.

Dépannage

- En cas de décoloration ou de rouille, vérifiez si le nettoyage a été effectué convenablement. Traitez immédiatement avec une pâte de bicarbonate de soude et d'eau, puis rincez abondamment.
- Si une cuillère est endommagée, cessez son utilisation et remplacez-la immédiatement.

Élimination

Respectez les lois locales de recyclage pour l'élimination de l'acier inoxydable. Les cuillères peuvent être recyclées et ne doivent pas être jetées dans une décharge standard.

Contact

Pour toute question ou renseignement supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cucchiaino per Salsa Forato Ø 63 mm (SALPG38)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Cucchiaino per Salsa Forato Ø 63 mm. Questo strumento è progettato per l'uso professionale nella ristorazione e offre prestazioni eccellenti per dosare e servire salse. Realizzato con materiali di alta qualità, è resistente e durevole.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per scopi previsti, evitando usi impropri.
- Non immergere il cucchiaino in liquidi estremamente caldi per lungo tempo.
- Tenere il cucchiaino lontano da fonti di calore e fiamme.
- Assicurarsi che il cucchiaino sia pulito e privo di sostanze chimiche nocive prima dell'uso.
- Non utilizzare utensili affilati o abrasivi per pulire il cucchiaino.
- In caso di danni o usura, sostituire il prodotto immediatamente.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Specifiche Tecniche:

- Diametro: 63 mm
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Tipo di prodotto: Cucchiaino per Salsa Forato
- Colore: Argento

4. Setup e Installazione

Il cucchiaino non richiede installazione. Prima dell'uso:

- Pulire accuratamente il cucchiaino con acqua calda e sapone.
- Asciugare completamente prima di utilizzare.

5. Operazione

- Immergere il cucchiaino nella salsa o nel liquido desiderato.
- Sollevare e usare la parte perforata per lasciare defluire l'eccesso.
- Servire direttamente dalla ciotola o contenitore.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, pulire il cucchiaino con acqua calda e detergente neutro.
- Per una pulizia profonda, può essere lavato in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di pagliette metalliche o agenti chimici abrasivi.
- Conservare in un luogo asciutto per prevenire la corrosione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cucchiaino presenta macchie o segni, pulire con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua.
- Se il cucchiaino perde il suo lucido, ripristinare con un detergente per metalli.

8. Smaltimento

- Alla fine della sua vita utile, smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti e sul riciclo. Assicurarsi di separare il materiale di acciaio inossidabile dagli altri rifiuti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania