

# 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: SCLA30

**Ladle / soup ladle - without perforation - 0.05 litre - length: 295 mm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Ladle - SCLA30

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Ladle (Model SCLA30). This precision-engineered soup ladle is designed for efficient and hygienic serving of soups and other liquid foods. With a capacity of 0.05 liters and measuring 295 mm in length, this ladle is an essential tool for any kitchen.

### 2. Safety Information

- Always use the ladle according to its intended use. Do not use for any purpose other than cooking and serving.
- Handle with care as the ladle may become hot during use.
- Avoid contact with sharp objects to prevent scratches or damage.
- Store in a safe location, out of reach of children.
- Inspect the ladle before each use. Do not use if damaged.
- Clean regularly to prevent the buildup of bacteria or food residue.

### 3. Product Specifications

- Model: SCLA30
- Capacity: 0.05 liters
- Length: 295 mm

### 4. Setup and Installation

No installation is required for the GGM Gastro Ladle SCLA30. Prior to use, wash the ladle with warm soapy water to remove any manufacturing residues. Rinse thoroughly with clean water.

### 5. Operation

- Immerse the ladle in the soup or liquid to fill it.
- Lift the ladle and pour the contents into the desired container.
- For optimal serving, a smooth and steady motion is recommended.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the ladle after each use with warm soapy water and a soft sponge.
- Avoid abrasive cleaners or scrubbers to prevent scratching the surface.
- Rinse thoroughly with clean water and allow to dry completely.
- To maintain the appearance, periodically polish with a suitable stainless-steel cleaner.

### 7. Troubleshooting

- If the ladle shows signs of rust or corrosion, discontinue use immediately.
- Ensure that the ladle is dried properly after cleaning to avoid water spots.
- If the ladle warps or loses shape, do not use it for serving.

### 8. Disposal

At the end of its lifecycle, dispose of the ladle responsibly. The ladle is made of stainless steel, which is recyclable. Confirm local regulations for recycling and disposal of metal products.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für die Suppenkelle ohne Perforation

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihrer Suppenkelle ohne Perforation. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Servieren von Flüssigkeiten, insbesondere von Suppen und Saucen, zu helfen. Die Kelle ist benutzerfreundlich, langlebig und eignet sich hervorragend für den Einsatz in der Gastronomie und zu Hause.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Verwenden Sie die Suppenkelle nur zu den vorgesehenen Zwecken.
- Temperaturbeständigkeit: Vermeiden Sie den Kontakt mit offenen Flammen oder sehr heißen Oberflächen.
- Haftung: Überprüfen Sie vor der Benutzung, ob das Produkt keine Risse oder Beschädigungen aufweist.
- Benutzung: Lassen Sie die Kelle nicht unbeaufsichtigt, während sie heißes Essen oder Flüssigkeiten enthält.
- Kinder: Halten Sie die Kelle von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Produkt regelmäßig, um die Ansammlung von Bakterien zu verhindern.

### 3. Produktübersicht und -spezifikationen

Die Suppenkelle ohne Perforation hat die folgenden technischen Daten:

- Volumen: 0,05 Liter
- Länge: 295 mm
- Material: Edelstahl

### 4. Einrichtung und Installation

Die Suppenkelle benötigt keine spezifische Installation. Sie ist sofort einsatzbereit. Bitte befolgen Sie diese Schritte:

1. Nehmen Sie die Suppenkelle aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass sie sauber und unbeschädigt ist.
3. Verwenden Sie die Kelle direkt, indem Sie sie in die Flüssigkeit eintauchen, die Sie servieren möchten.

### 5. Betrieb

Um die Suppenkelle zu benutzen:

1. Tauchen Sie die Kelle in die Flüssigkeit.
2. Heben Sie die Kelle vorsichtig an, um die gewünschte Menge Flüssigkeit aufzunehmen.
3. Neigen Sie die Kelle über die Schüssel oder den Teller, um die Flüssigkeit auszugießen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Nach jeder Benutzung sollte die Kelle gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, um das Material nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie die Kelle an der Luft trocknen oder wischen Sie sie mit einem sauberen Tuch ab.

### 7. Fehlersuche

- Kelle funktioniert nicht: Überprüfen Sie, ob das Produkt beschädigt ist.
- Schwierigkeiten beim Servieren: Stellen Sie sicher, dass das Volumen der Kelle ausreicht und die Flüssigkeit warm genug ist.

### 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Edelstahl ist recycelbar; daher wird empfohlen, die Kelle im Recycling abzugeben, wenn sie nicht mehr benötigt wird.

### 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen stehen wir Ihnen zur Verfügung:

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

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Soeplepel zonder Perforatie (0,05 L)

### 1. Algemene Informatie

Deze soeplepel zonder perforatie is een veelzijdig keukengerei dat ontworpen is voor het serveren en opscheppen van vloeibare voedingsmiddelen, zoals soepen en sauzen. Met een lengte van 295 mm biedt deze lepel een comfortabele grip en gebruiksgemak.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de lepel alleen voor het serveren van voedsel.
- Vermijd gebruik met zeer hete vloeistoffen om brandwonden te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de lepel niet in contact komt met scherpe of harde oppervlakken om schade te voorkomen.
- Houd buitenshuis van kinderen om verstikkingsgevaar te vermijden.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang de lepel indien nodig.

### 3. Productspecificaties

- Inhoud: 0,05 liter
- Lengte: 295 mm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)

### 4. Installatie en Setup

Geen installatie vereist. De soeplepel is klaar voor gebruik. Zorg ervoor dat het oppervlak schoon en droog is bij het eerste gebruik.

### 5. Werking

- Neem de lepel aan de handgreep vast.
- Dompel de lepel volledig onder in de soep of vloeistof.
- Schep een gewenste hoeveelheid op en serveer in een kom of bord.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Spoel de lepel na elk gebruik af met warm water om resten te verwijderen.
- Voor grondigere reiniging kan de lepel in de vaatwasser geplaatst worden.
- Droog de lepel zorgvuldig af om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de lepel op een droge plaats.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Lepel raakt na verloop van tijd dof.  
Oplossing: Reinig de lepel met een speciaal roestvrij staal cleaner.
- Probleem: Lepel is moeilijk vast te houden.  
Oplossing: Controleer of de lepel niet zijn grip heeft verloren door slijtage. Vervang indien nodig.

### 8. Afvalverwerking

Dit product is recyclebaar. Gooi de lepel niet bij het huisafval weg. Volg lokale richtlijnen voor recycling van metalen producten.

### 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cucharón de Sopa sin Perforación 0.05 Litros

## 1. Información General

Este cucharón de sopa sin perforación es un utensilio esencial diseñado para servir sopas y líquidos de manera eficiente. Fabricado con materiales de alta calidad, asegura durabilidad y un uso prolongado en entornos de servicio de alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cucharón está destinado exclusivamente para uso en la cocina y el servicio de alimentos. No utilizar para fines distintos.
- **Evitar el Calor Excesivo:** No exponer el cucharón a fuentes de calor intenso para evitar deformaciones o daños.
- **Manipulación Segura:** Al utilizar el cucharón cerca de superficies calientes, utilizar guantes o utensilios de protección para evitar quemaduras.
- **Almacenamiento:** Guardar en un lugar seco y fresco. Evitar el contacto con objetos afilados que puedan dañar la superficie.
- **Limpieza:** Asegúrese de limpiar el cucharón adecuadamente después de cada uso para evitar la proliferación de bacterias.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** SCLA30
- **Capacidad:** 0.05 litros
- **Longitud:** 295 mm
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad, resistente a la corrosión.
- **Color:** Plateado
- **Uso:** Ideal para sopas, caldos y líquidos.
- **Características:** Diseño sin perforación para evitar derrames y facilitar el servicio.

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el cucharón de su embalaje.
2. Inspeccione el cucharón visualmente para asegurarse de que no haya daños.
3. Lávelo con agua caliente y jabón antes del primer uso para garantizar la limpieza.
4. Coloque el cucharón en un soporte o colador adecuado para su fácil acceso durante la preparación y servicio de alimentos.

## 5. Operación

- Para servir sopa, sumérgase el cucharón en el líquido y levante suavemente.
- Incline el cucharón en el tazón o plato, permitiendo que el líquido se vierta sin derrames.
- No sobrecargue el cucharón para evitar que se desborde y cause desorden.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y detergente suave, o coloque en el lavavajillas.
- Asegúrese de secar el cucharón completamente antes de guardarlo.
- Inspeccione regularmente para detectar signos de desgaste o daño; reemplace si es necesario.

## 7. Solución de Problemas

- **Problema:** El cucharón presenta manchas o marcas.  
**Solución:** Lave con una esponja suave y un limpiador específico para acero inoxidable.
- **Problema:** Hay deformaciones visibles.  
**Solución:** No utilice objetos extremos o fuentes de calor; si la deformación persiste, considere reemplazar el utensilio.

## 8. Eliminación

Deseche el cucharón de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje de metales. Asegúrese de que no haya residuos de alimentos antes de la eliminación.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, no dude en contactar con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel de Produit - Louche à Soupe sans Perforation 0,05 Litre

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Louche à Soupe sans Perforation de 0,05 Litre. Ce produit est conçu pour un usage commercial et domestique, offrant une solution pratique pour servir des soupes, des sauces, et d'autres liquides.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à la cuisine. Ne pas utiliser pour d'autres applications.
- Manipulation : Évitez les brûlures en manipulant des liquides chauds. Utilisez des gants de cuisine si nécessaire.
- Enfants : Gardez ce produit hors de portée des enfants pour éviter tout risque d'accident.
- Propreté : Assurez-vous que la louche est propre avant chaque utilisation pour éviter la contamination des aliments.
- Réparation : Ne pas tenter de réparer ou de modifier ce produit. En cas de dommage, contactez le service client.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Louche à Soupe sans Perforation
- Capacité : 0,05 Litre
- Longueur : 295 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : Légère et facile à manipuler
- Résistance à la chaleur : Conçu pour résister à des températures élevées

### 4. Installation et Configuration

1. Retirez la louche de son emballage et vérifiez qu'elle ne présente aucun dommage.
2. Lavez soigneusement la louche à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Aucune installation spéciale n'est requise ; la louche est prête à l'emploi après nettoyage.

### 5. Fonctionnement

- Tenez la louche par le manche et plongez-la délicatement dans le liquide à servir.
- Inclinez légèrement la louche pour servir le contenu dans un bol ou une assiette.
- Pour une meilleure précision, utilisez la louche lentement pour contrôler le flux de liquide.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez la louche à la main avec de l'eau chaude et du savon.
- Évitez d'utiliser des tampons à récurer abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Rincez soigneusement et laissez sécher à l'air libre pour éviter l'accumulation d'humidité.

### 7. Dépannage

- Problème : La louche ne sert pas de manière fluide.  
Solution : Assurez-vous que la louche est propre et exempte de résidus alimentaires qui pourraient obstruer.
- Problème : La louche semble être endommagée.  
Solution : Ne pas utiliser si des dommages sont constatés. Contacter le service client pour assistance.

### 8. Élimination

Ce produit est recyclable. Disposez de la louche conformément aux règlements locaux sur le recyclage. Ne la jetez pas dans des zones non désignées.

### 9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Mestolo per Zuppa Senza Perforazione

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro mestolo per zuppa senza perforazione. Questo prodotto è progettato per l'uso professionale e domestico, garantendo praticità e funzionalità nella preparazione e nel servizio di zuppe e altre pietanze liquide.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il mestolo solo per il suo scopo previsto.
- Non utilizzare il mestolo su superfici calde per evitare danni o ustioni.
- Tenere il mestolo fuori dalla portata dei bambini.
- Non immergere il mestolo in liquidi bollenti per periodi prolungati.
- Verificare regolarmente lo stato del mestolo. Sostituirlo se presenta segni di usura o danneggiamento.
- Pulire il mestolo con detersivi non abrasivi per evitare graffi e danni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il mestolo per zuppa senza perforazione è realizzato in acciaio inox di alta qualità. Le specifiche tecniche sono le seguenti:

- Capacità: 0,05 litri
- Lunghezza: 295 mm
- Materiale: Acciaio inox

## 4. Installazione e Montaggio

Il mestolo non richiede alcuna installazione particolare. Assicurarsi che sia pulito prima del primo utilizzo. Conservare il mestolo in un luogo asciutto e pulito per evitare contaminazioni.

## 5. Funzionamento

Utilizzare il mestolo per versare zuppe e altre preparazioni liquide. Assicurarsi di afferrare saldamente il mestolo per evitare spillature. Dopo l'uso, risciacquare immediatamente per facilitare le operazioni di pulizia.

## 6. Pulizia e Manutenzione

Pulire il mestolo a mano con acqua calda e sapone. In alternativa, può essere lavato in lavastoviglie. Evitare l'uso di pagliette abrasive e detersivi aggressivi. Asciugare completamente prima della conservazione.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il mestolo arrugginisce.  
Soluzione: Assicurarsi di asciugare il mestolo dopo il lavaggio e conservarlo in un luogo asciutto.
- Problema: Il mestolo presenta graffi.  
Soluzione: Evitare l'uso di materiali abrasivi per la pulizia.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del mestolo, smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti. Riciclare il materiale in acciaio inox quando possibile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattarci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro mestolo per zuppa. Siamo a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione o assistenza necessaria.