

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: SCLPG10

(4 pieces) Ladle / Soup ladle - Ø 10 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for 4 Pieces Ladle (Soup Ladle, Ø 10 cm)

1. General Information

Thank you for choosing the 4 Pieces Ladle Set. This high-quality soup ladle is designed to help you serve your favorite soups, stews, and sauces with ease. Crafted for both home and professional use, this ladle is made from durable materials that ensure longevity and reliability in the kitchen.

2. Safety Information

- Intended Use: This ladle is intended for kitchen use only. Do not use it for any other purpose.
- Heat Resistance: Do not expose the ladle to open flames or direct heat sources.
- Handling: Always handle the ladle with care to avoid burns or spills. Use oven mitts when serving very hot contents.
- Children: Keep this product out of reach of children. It contains parts that could pose a choking hazard.
- Cleaning: Ensure that the ladle is cooled down before cleaning to avoid burns.
- Storage: Store the ladle in a safe place to avoid accidental damage or injury.

3. Product Specifications

- Product Name: Soup Ladle
- Dimensions: Ø 10 cm
- Material: Stainless Steel
- Quantity: 4 Pieces
- Weight: 500 g

4. Setup and Installation

This product requires no assembly. To use, simply select a ladle from the set and ensure it is clean and dry. Do not attempt to alter or modify the product in any way.

5. Operation

1. Position the ladle in the pot or bowl containing your soup or sauce.
2. Gently scoop the desired amount.
3. Pour the contents into the serving dish.
4. Repeat as necessary for serving portions.

6. Cleaning and Maintenance

- After Each Use: Rinse the ladle under warm water to remove any food residue.
- Washing: The ladle is dishwasher safe. Place it in the top rack of the dishwasher for safe cleaning. If washing by hand, use a soft sponge and mild detergent.
- Drying: Dry thoroughly with a soft cloth to prevent water spots.
- Storage: Store the ladles in a dry place, preferably in a drawer or utensil holder to prevent scratching.

7. Troubleshooting

- Problem: Ladle is discolored or stained.
Solution: Soak in a mixture of baking soda and water for several hours then clean as usual.
- Problem: Ladle feels loose or wobbly.
Solution: Inspect the ladle for any cracks or damage. If compromised, discontinue use and contact support.

8. Disposal

At the end of its life cycle, this product should be disposed of responsibly. Check local regulations for proper disposal methods. Recycle if applicable, following local recycling guidelines.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product! Enjoy a seamless cooking experience with your new soup ladle set.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die GGM Gastro 4-teilige Schöpfkelle

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der GGM Gastro 4-teiligen Schöpfkelle. Dieses Produkt wurde für die effiziente und hygienische Zubereitung und Servierung von Suppen und anderen Flüssigkeiten entwickelt. Bei sachgerechter Handhabung und Pflege sorgt die Schöpfkelle für eine lange Lebensdauer und optimale Nutzung in Ihrer Küche.

2. Sicherheitsinformationen

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der Verwendung des Produkts gründlich durch. Achten Sie auf die folgenden Sicherheitshinweise:

- Die Schöpfkelle darf nur für die vorgesehenen Zwecke verwendet werden.
- Verwenden Sie die Schöpfkelle nicht mit sehr heißen Flüssigkeiten, wenn die Temperatur über 100 °C liegt, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Schöpfkelle sicher auf einer stabilen Oberfläche abgelegt ist, um ein Abrutschen zu vermeiden.
- Halten Sie die Schöpfkelle außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigen Sie die Schöpfkelle nach jeder Benutzung, um Keime und Bakterien zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel und -methoden, um Schäden zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 10 cm
- Gewicht: 0,25 kg
- Volumen: 0,5 Liter
- Verwendung: für heiße und kalte Flüssigkeiten

4. Einrichtung und Installation

Die Schöpfkelle ist sofort einsatzbereit. Es sind keine speziellen Installationsschritte erforderlich. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig vorhanden sind, bevor Sie mit der Benutzung beginnen.

5. Betrieb

Um die Schöpfkelle zu verwenden, gehen Sie wie folgt vor:

1. Tauchen Sie die Schöpfkelle vorsichtig in die Flüssigkeit.
2. Ziehen Sie die Schöpfkelle mit einer gleichmäßigen Bewegung heraus.
3. Halten Sie die Schöpfkelle über die Servierschüssel oder den Teller und kippen Sie sie vorsichtig, um die Flüssigkeit auszugießen.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie die Schöpfkelle nach jedem Gebrauch:

- Spülen Sie die Schöpfkelle unter fließendem Wasser ab.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm, um Kratzer zu vermeiden.
- Die Schöpfkelle kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Trocknen Sie die Schöpfkelle mit einem sauberen, trockenen Tuch ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

Falls die Schöpfkelle nicht richtig funktioniert, überprüfen Sie die folgenden Punkte:

- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in der Schöpfkelle feststeckt.
- Stellen Sie sicher, dass die Kelle frei von Verschmutzungen ist.

Sollten weiterhin Probleme auftreten, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Schöpfkelle gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Das Produkt ist recycelbar. Bitte trennen Sie alle Materialien entsprechend.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de 4-delige Soeplepel Set

1. Algemene Informatie

Deze 4-delige soeplepel set is ontworpen voor dagelijks gebruik in de keuken, ideaal voor het serveren van soepen, sauzen en andere vloeibare gerechten. De lepels zijn gemaakt van duurzaam materiaal dat bestand is tegen hoge temperaturen.

2. Veiligheidsinformatie

Gebruik de soeplepels niet boven open vlammen. Vermijd contact met scherpe voorwerpen om krassen en beschadigingen te voorkomen. Houd de lepels buiten het bereik van kinderen. Reinig de lepels voor het eerste gebruik. Bij gebruik in de vaatwasser, herhaaldelijk wassen kan tot slijtage leiden. Bij het verwijderen uit de vaatwasser kunnen de lepels heet zijn; wees voorzichtig.

3. Product specificaties

- Materiaal: RVS
- Diameter: 10 cm
- Aantal stuks: 4
- Geschikt voor vaatwasser: Ja
- Hittebestendig: Ja

4. Installatie en Setup

1. Haal de soeplepels uit de verpakking.
2. Controleer de lepels op eventuele schade of defecten voordat je ze gaat gebruiken.
3. Voor optimaal gebruik, plaats de lepels op een droge, vlakke ondergrond of in een keukenkastje na schoonmaak.

5. Bediening

Neem een lepel uit de set en gebruik deze om soep of andere vloeibare gerechten te serveren. Zorg ervoor dat de lepel volledig in de vloeistof wordt ondergedompeld voor een goede schenking.

6. Schoonmaak en Onderhoud

Reinig de soeplepels onmiddellijk na gebruik met warm water en zeepsop. Voor hardnekkige vlekken kan een zachte schurende spons worden gebruikt. De lepels zijn vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Lekkages bij het gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat de lepel volledig ondergedompeld is in de vloeistof.
- Probleem: Krassen op de lepels.
Oplossing: Gebruik geen scherpe of schurende materialen tijdens het reinigen.

8. Afvoer

Wanneer de soeplepels hun levensduur hebben bereikt of niet meer bruikbaar zijn, gooi ze dan weg in de daarvoor bestemde afvalbak. Als de lepels beschadigd zijn of niet meer veilig zijn, recycle ze indien mogelijk volgens de lokale voorschriften.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Usuario del Cucharón para Sopa de 4 Piezas

1. Información General

Gracias por elegir el Cucharón para Sopa de 10 cm de GGM Gastro. Este producto está diseñado para facilitar la preparación y el servicio de sus platos favoritos. Fabricado con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y resistencia durante su uso en cocinas profesionales o domésticas.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de utilizar el cucharón solo para su propósito previsto.
- Mantenga el cucharón fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
- Evite el uso de utensilios de metal en superficies antiadherentes para prevenir daños.
- Inspeccione el cucharón antes de cada uso para detectar signos de desgaste o daño.
- No sumerja el cucharón en agua hirviendo durante largos períodos.
- Lave el cucharón a mano con agua tibia y detergente suave para mantener su integridad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Diámetro: 10 cm
- Cantidad: 4 piezas
- Resistente a la corrosión
- Apto para uso en restaurantes y cocinas domésticas
- Diseño ergonómico para un fácil manejo

4. Configuración e Instalación

- No se requiere instalación. El cucharón está listo para usar.
- Retire el cucharón del empaque y asegúrese de que esté limpio y seco antes de usarlo.
- Almacene en un lugar seco para mantener su calidad.

5. Operación

- Sumerja el cucharón en la sopa o líquido deseado.
- Levante y sirva según sea necesario.
- Para mejores resultados, use el cucharón con guantes de cocina si el líquido está caliente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Evite el uso de estropajos ásperos o limpiadores abrasivos.
- Seque completamente con un paño suave antes de guardar.
- Para mantener su brillo, se puede pulir con un paño de microfibra.

7. Solución de Problemas

- Si el cucharón presenta manchas, lávelo con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Si el cucharón tiene olores persistentes, remójelo en una solución de agua y vinagre durante 30 minutos.

8. Eliminación

- El cucharón es reciclable. Si decide desecharlo, hágalo en un punto de recogida de reciclaje adecuado para metales.
- No lo arroje a la basura común.

9. Contacto

Si tiene preguntas o inquietudes, contáctenos:

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

Gracias por elegir GGM Gastro. ¡Disfrute de su cocina!

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Louche à Soupe 10 cm - SCLPG10

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Louche à Soupe de 10 cm, modèle SCLPG10. Ce produit de haute qualité est conçu pour une utilisation en cuisine professionnelle et domestique. Fabriquée à partir de matériaux durables, cette louche facilitera vos préparations culinaires.

2. Informations de Sécurité

Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser ce produit :

- Utilisation appropriée : Cette louche est conçue pour servir des liquides chauds tels que les soupes et les sauces. Ne pas utiliser pour des aliments solides ou corrosifs.
- Chaleur : Évitez tout contact direct avec des flammes nues ou des surfaces chaudes pour prévenir les brûlures ou les déformations du produit.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants de cuisine en cas de manipulation de conteneurs chauds.
- Enfants : Garder ce produit hors de portée des enfants.
- Nettoyage : Ne pas utiliser d'outils abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Stockage : Ranger dans un endroit sec et frais pour éviter toute corrosion ou dégradation des matériaux.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Spécifications Techniques :

- Modèle : SCLPG10
- Diamètre : 10 cm
- Matériau : Acier inoxydable
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 200°C
- Poids : 200 g

4. Installation et Mise en Place

1. Inspection : Vérifiez l'intégrité du produit à la réception. Il ne doit pas y avoir de dommages visibles.
2. Rinçage : Avant la première utilisation, rincez la louche à l'eau chaude savonneuse, puis rincez à l'eau claire.
3. Utilisation : Aucun montage spécifique n'est requis. La louche est prête à être utilisée après le nettoyage initial.

5. Fonctionnement

- Utilisation : Plongez la louche dans le liquide chaud, en veillant à ne pas dépasser la limite de température indiquée. Servez le liquide à l'aide du manche ergonomique, qui offre une bonne prise en main.

6. Nettoyage et Entretien

- Robot lave-vaisselle : Compatible avec le lave-vaisselle. Utiliser sur un cycle doux recommandé.
- Manuel : Pour un entretien, laver à la main avec une éponge douce et un savon non abrasif, bien rincer et sécher immédiatement.
- Éviter : Ne pas immerger dans des solutions corrosives ou acides.

7. Dépannage

- Rouille : Si de la rouille apparaît, nettoyez avec de l'eau savonneuse puis séchez immédiatement.
- Dommages : En cas de dommage visible ou de déformation, ne pas utiliser et contacter le service client.

8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de recyclage. Ne pas jeter dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cucchiaino da Zuppa - Ø 10 cm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale di istruzioni del Cucchiaino da Zuppa. Questo prodotto è progettato per un uso professionale in cucina ed è realizzato con materiali di alta qualità, garantendo resistenza e durata nel tempo. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo sicuro e corretto del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso di sicurezza: Utilizzare il prodotto solo per gli scopi previsti. Non utilizzare il cucchiaino su superfici abrasive per evitare graffi.
- Manutenzione: Controllare regolarmente il prodotto per segni di usura. Se ci sono danni evidenti, interrompere l'uso e sostituire il prodotto.
- Conservazione: Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e luce diretta. Riporlo in un luogo asciutto e fresco.
- Lavaggio: Questo prodotto è lavabile in lavastoviglie ma si consiglia il lavaggio a mano per preservare la qualità.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne metalliche durante la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: Ø 10 cm
- Peso: 200 g
- Capacità: 0.25 L
- Colore: Argento lucido
- Utilizzo: Ideale per servire zuppe, stufati e salse.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il cucchiaino dalla confezione, assicurandosi che non ci siano segni di danni.
2. Lavare il cucchiaino con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare completamente per evitare la ruggine.
4. Il prodotto è pronto per l'uso. Nessuna installazione necessaria.

5. Funzionamento

Utilizzare il cucchiaino da zuppa per prelevare zuppe e stufati da pentole, assicurandosi di immergerlo completamente per una corretta porzione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, sciacquare il cucchiaino con acqua calda per rimuovere residui.
- Lavare a mano con sapone neutro o posizionare in lavastoviglie.
- Non usare materiali abrasivi per evitare graffi.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se notate che il cucchiaino si arrugginisce, verificate se è stato esposto a umidità e asciugatelo immediatamente.
- In caso di deformazione o danni, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Questo prodotto è riciclabile. Si prega di smaltirlo secondo le normative locali sui rifiuti. Non gettare il prodotto nei rifiuti non riciclabili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro Cucchiaino da Zuppa. Seguite queste istruzioni per garantire un utilizzo sicuro e prolungato nel tempo del prodotto.