

# ggmgastro

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

## SKU: SCLPG12

**(4 pieces) Ladle / Soup ladle - Ø 12 cm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: 4 Pieces Soup Ladle Set (Ø 12 cm)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the 4 Pieces Soup Ladle Set. This high-quality kitchen utensil is designed for home and professional use, perfect for serving soups, stews, and sauces. Made from durable materials, this ladle set offers efficiency and reliability in your culinary endeavors.

## 2. Safety Information

- Usage: This ladle is intended for serving hot and liquid foods only. Avoid using with extremely hot items that exceed the ladle's temperature rating to prevent deformation or melting.
- Heat Resistance: Ensure the ladle is appropriate for the temperature of the food being served. Do not leave the ladle in hot liquids for extended periods.
- Children: Keep the utensil out of reach of children. Supervise any use by children.
- Cleaning: Always allow the ladle to cool before cleaning to avoid burns. Use care when washing to prevent sharp edges from causing injuries.
- Storage: Store the ladle in a safe place, away from sharp objects and heated surfaces to prevent damage.

## 3. Product Specifications

- Model: SCLPG12
- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 12 cm
- Quantity: 4 pieces
- Weight: 250 g each
- Dishwasher Safe: Yes
- Heat Resistance: Up to 200°C

## 4. Setup and Installation

1. Remove all ladles from the packaging.
2. Inspect each ladle for any signs of damage or defects.
3. Rinse the ladles under warm water before first use to remove any residue from manufacturing.
4. Choose a suitable storage location such as a drawer or utensil holder.

## 5. Operation

1. Use the ladle to scoop the desired food from pots or containers.
2. Pour the contents from the ladle into serving bowls or plates.
3. For optimal use, dip the ladle into liquids up to its maximum capacity, maintaining steady control as you serve.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Day-to-Day Cleaning: Rinse the ladle immediately after each use to prevent food from hardening on its surface.
- Dishwasher Use: The ladles are dishwasher safe. Place them securely in the dishwasher to avoid any movement during the cleaning cycle.
- Manual Cleaning: For manual cleaning, use warm soapy water and a non-abrasive sponge. Rinse thoroughly and dry immediately to prevent water spots.

## 7. Troubleshooting

- Ladle Warping: If the ladle has warped, do not use it for cooking or serving. Replace it with a new one.
- Staining: Mild stains can be removed with a mixture of vinegar and baking soda. For heavy staining, consider a stainless-steel cleaner.
- Handle Loose: If the handle feels loose, ensure it is secured properly or discontinue use and contact support for assistance.

## 8. Disposal

At the end of the product's lifecycle, dispose of the ladles responsibly. Stainless steel is recyclable, so please consider taking them to a local recycling facility. Do not dispose of in regular waste.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die 4-teilige Suppenkelle - Ø 12 cm

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere 4-teilige Suppenkelle entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um das Kochen und Servieren einfacher und effizienter zu gestalten. Es ist perfekt für verschiedene Suppen, Eintöpfe und Soßen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Suppenkelle nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Kelle nicht mit scharfen Gegenständen in Kontakt kommt, um Kratzer zu vermeiden.
- Lassen Sie die Kelle nie in kochendem Wasser oder heißen Flüssigkeiten liegen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Kelle außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Lebensmitteln stets Ofenhandschuhe oder Topflappen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Hochwertiger Edelstahl, temperaturbeständig
- Durchmesser: Ø 12 cm
- Farbe: Silber
- Anzahl der Teile: 4
- Gewicht: 300 g

## 4. Einrichtung und Installation

Die Suppenkelle ist sofort einsatzbereit. Entfernen Sie die Verpackung und reinigen Sie die Kellen vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trocknen Sie die Kellen gründlich ab, bevor Sie sie verwenden.

## 5. Betrieb

Um die Suppenkelle zu verwenden, tauchen Sie die Kelle in die zu servierende Flüssigkeit. Nehmen Sie die gewünschte Menge auf und gießen Sie diese vorsichtig in die Schüssel oder den Teller. Achten Sie darauf, dass keine Kellen in die Flüssigkeit eintauchen, um eine Übertragung von Aromen oder Geschmäckern zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie die Suppenkellen nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel. Sie sind auch spülmaschinenfest. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um die Oberfläche nicht zu beschädigen. Lagern Sie die Kellen an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Kelle ist schwer zu reinigen  
Lösung: Verwenden Sie einen weichen Schwamm und warmes Seifenwasser. Bei hartnäckigen Flecken kann ein sanftes Reinigungsmittel helfen.
- Problem: Kelle gibt einen schlechten Geruch ab  
Lösung: Reinigen Sie die Kelle gründlich und lassen Sie sie vollständig trocknen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Kellen gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Produkts umweltgerecht entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an uns:  
E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Telefonnummer: 0800 7000 220  
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unser Produkt! Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und Servieren.

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de 4-delige soeplepel set

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de 4-delige soeplepel set van GGM Gastro. Deze soeplepels zijn ontworpen om te voldoen aan de hoogste normen van functionaliteit en hygiëne in de professionele keuken. Dit product is ideaal voor het serveren van soepen, sauzen en andere vloeibare gerechten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de soeplepel niet op open vlammen of op oppervlakken die boven de aanbevolen temperatuur zijn.
- Controleer altijd of de lepel vrij is van schade voordat u deze gebruikt. Een beschadigde lepel kan leiden tot verwondingen of kruisbesmetting.
- Gebruik de lepel uitsluitend voor het beoogde doel. Vermijd het gebruik van de lepel voor het koken of als een spateld maat.
- Houd de lepels buiten het bereik van kinderen wanneer ze niet in gebruik zijn.

## 3. Product Specificaties

- Diameter: 12 cm
- Materiaal: Hoogwaardige roestvrijstalen constructie
- Geschikt voor vaatwasser: Ja
- Kleur: RVS

## 4. Installatie en Opstelling

De soeplepelset vereist geen installatie, maar volg deze stappen voor een goed gebruik:

- Was de lepels grondig voor het eerste gebruik.
- Zorg ervoor dat ze goed zijn afgekoeld als ze uit de vaatwasser komen om brandwonden te voorkomen.
- Bewaar de lepels op een droge plek om roestvorming te voorkomen.

## 5. Bediening

- Gebruik de soeplepel om vloeibare ingrediënten vanuit de pan of kom te scheppen.
- Voor het beste resultaat, gebruik een rustige beweging om morsen te voorkomen.
- Na gebruik, spoel de lepel af met warm water of plaats deze in de vaatwasser.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de lepels in warm zeepwater of in de vaatwasser.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen of schrobbers die het oppervlak van de lepel kunnen krassen.
- Droog de lepels na het reinigen onmiddellijk af met een schone doek om waterlekken te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Roestvorming: Controleer de lepel en zorg ervoor dat deze goed wordt gedroogd na reiniging.
- Smaak of geur blijven hangen: Was de lepel met een mengsel van water en baking soda en spoel goed af.
- Beschadiging: Indien beschadigd, stop met het gebruik van de lepel en vervang deze.

## 8. Afvalverwerking

Afhankelijk van de lokale wetgeving, kan de soeplepel worden gerecycled als het van roestvrij staal is. Volg de richtlijnen van uw plaatselijke afvalbeheerder voor de juiste afvalverwerking.

## 9. Contact

Voor vragen of assistentie kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in GGM Gastro. We hopen dat u veel plezier beleeft aan uw aankoop!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchara de Sopa de 4 Piezas – Ø 12 cm (SCLPG12)

## 1. Información General

Este manual proporciona información sobre la cuchara de sopa de 4 piezas con un diámetro de 12 cm. Este producto está diseñado para uso profesional en la industria alimentaria y para el hogar. Fabricada en materiales de alta calidad, esta cuchara es durable y adecuada para diversas aplicaciones culinarias.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta cuchara está destinada únicamente para el uso de alimentos. Evite el uso para propósitos no alimentarios.
- Calor y fuego: Mantenga la cuchara alejada de fuentes de calor directas y llamas abiertas para evitar daños.
- Manos resbaladizas: Maneje la cuchara con cuidado si está mojada, para evitar caídas y lesiones.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Revisiones: Inspeccione regularmente la cuchara en busca de daños o desgaste. No utilice si está dañada.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Diámetro: Ø 12 cm
- Cantidad: 4 piezas
- Resistente al lavado en lavavajillas: Sí
- Uso: Apto para alimentos

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la cuchara de la caja y verifique que todas las piezas están incluidas.
2. Lave la cuchara con agua caliente y jabón antes del primer uso.
3. Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y seca.
4. La cuchara está lista para usar; simplemente sumérjala en el líquido o alimento deseado.

## 5. Operación

- Utilice la cuchara para servir sopas, salsas y otros líquidos.
- Para usar, sumerja la cuchara en el líquido y levante con cuidado para verter.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la cuchara a mano con agua caliente y jabón.
- También puede colocarla en el lavavajillas.
- Seque bien después de lavar para evitar manchas y corrosión.
- Almacene en un lugar seco y limpio.

## 7. Solución de Problemas

- Manchas: Si la cuchara presenta manchas, puede usar productos específicos para limpiar acero inoxidable.
- Oxidación: En caso de que aparezca oxidación, use un limpiador de metales adecuado.
- Daños: Si la cuchara se rompe o se mide deforma, deseche y reemplace con una nueva.

## 8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. No lo deseche junto con los residuos domésticos. Considere la posibilidad de reciclar el material si es posible.

## 9. Contacto

Para más información, no dude en contactarnos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

Manuel produit de la Louche à Soupe 4 pièces Ø 12 cm

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Louche à Soupe de 4 pièces. Ce produit a été conçu pour vous offrir une expérience culinaire efficace et agréable. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez la louche uniquement pour des liquides chauds et des soupes.
- Ne pas plonger la louche dans des liquides bouillants sans protection appropriée.
- Évitez de laisser la louche à portée des enfants sans surveillance.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou d'objets pointus qui pourraient rayer le produit.
- Vérifiez régulièrement l'état de la louche pour des signes d'usure ou de dommages.
- Ne pas utiliser la louche si elle est endommagée.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

La Louche à Soupe mesure 12 cm de diamètre, et est fabriquée à partir de matériaux hautement durables, résistant à des températures élevées.

- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Contenance : 500 ml
- Poids : 0,3 kg
- Compatible lave-vaisselle : Oui

## 4. Installation et Mise en Service

1. Retirez la louche de son emballage.
2. Inspectez la louche pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages.
3. Pour utiliser la louche, plongez-la dans la soupe ou le liquide chaud avec précaution.
4. Utilisez-la pour servir le liquide dans des bols ou des assiettes.

## 5. Fonctionnement

La louche est conçue pour servir des liquides chauds en toute sécurité. Tenez le manche de manière ferme et inclinez doucement la louche pour verser le contenu dans le récipient désiré.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la louche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation ou placez-la dans le lave-vaisselle.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives.
- Séchez soigneusement la louche après lavage pour préserver son éclat.

## 7. Dépannage

Problème : La louche est déformée.

Solution : Si la louche est déformée, assurez-vous qu'elle n'a pas été exposée à une chaleur excessive. Si le problème persiste, remplacez-la.

Problème : Taches ou résidus difficiles à nettoyer.

Solution : Faites tremper la louche dans de l'eau chaude savonneuse avant de nettoyer.

## 8. Élimination

Ne jetez pas la louche avec les déchets ménagers. Si vous devez vous en débarrasser, recyclez-la en tant que métal dans un centre de recyclage approprié.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, 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

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Mestolo per Zuppa GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per essere utilizzato in cucina, per servire zuppe, minestre e altri liquidi. Il mestolo è realizzato con materiali di alta qualità, che garantiscono durata e performance eccellenti.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il mestolo esclusivamente per il suo scopo previsto.
- Non utilizzare il mestolo su superfici calde o in prossimità di fiamme aperte.
- Assicurarsi che il mestolo sia pulito e asciutto prima dell'uso.
- Tenere il mestolo lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare utensili in metallo con il mestolo per evitare graffi.
- Lavare il mestolo dopo ogni utilizzo per mantenere un elevato standard di igiene.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: Ø 12 cm
- Capacità: 0.5 litri
- Ideale per la preparazione e il servizio di zuppe e minestre.

### 4. Installazione e Configurazione

Il mestolo per zuppa non richiede installazione. È pronto per l'uso immediato. Prima di utilizzare il mestolo, è consigliabile lavarlo con acqua calda e sapone per eliminare eventuali residui di produzione.

### 5. Operazione

- Immergere il mestolo nella zuppa o nel liquido desiderato.
- Sollevare il mestolo e servire direttamente nei piatti.
- Può essere utilizzato anche per mescolare ingredienti liquidi.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il mestolo a mano con acqua calda e detergente.
- È possibile utilizzare la lavastoviglie, ma per una longevità maggiore, si consiglia il lavaggio a mano.
- Asciugare immediatamente dopo la pulizia per evitare macchie d'acqua.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il mestolo presenta segni di ruggine, assicurarsi di asciugarlo bene dopo il lavaggio.
- Se c'è una deformazione, non forzare il mestolo. Sostituirlo se necessario.

### 8. Smaltimento

Questo prodotto è riciclabile. Quando non è più utilizzabile, smaltire il mestolo seguendo le normative locali sul riciclo e i rifiuti.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Mestolo per Zuppa GGM Gastro. Buon appetito!