

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: SCLPG14

(4 pieces) Ladle / Soup ladle - Ø 14 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro 4 Pieces Ladle Soup Ladle (O 14 cm SCLPG14)

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro 4 Pieces Ladle Soup Ladle. This essential kitchen tool is designed for efficient serving of soups and sauces. Made from high-quality materials, this ladle is durable, easy to use, and perfect for both professional and home kitchens.

2. Safety Information

- Use as Intended: This ladle is designed for serving hot liquids only. Do not use for frying or cooking.
- Handling: Always use heat-resistant gloves or mitts when handling hot liquid to avoid burns.
- Children: Keep the ladle out of reach of children and supervise its use around them.
- Cleaning Precautions: Ensure that the ladle is cool before cleaning. Avoid using sharp objects that may scratch the surface.
- Storage: Store in a dry place, avoiding any areas where the ladle may be exposed to moisture to prevent rusting.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 14 cm
- Quantity: 4 pieces
- Use: Suitable for hot soups and sauces
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

- There is no specific installation required for the GGM Gastro Ladle. Simply remove the ladles from the packaging and they are ready for use.
- Ensure that the ladles are clean before first use. Wash with warm soapy water and rinse thoroughly.

5. Operation

- To use the ladle, dip it into the soup or sauce ensuring that the bowl of the ladle is fully submerged.
- Lift to pour the desired amount into the serving bowl or pot. Ensure the ladle's handle is stable and secure when pouring.
- For best results, avoid dragging the ladle against the bottom of the pot, as this could scratch its surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the ladles immediately after use to prevent staining. Rinse under warm water and use a soft sponge to clean.
- For tougher stains, soak in a mixture of warm water and baking soda before scrubbing gently.
- The ladles are dishwasher safe; however, hand washing is recommended to maintain finish integrity.
- Store in a dry area to prevent moisture accumulation.

7. Troubleshooting

- Issue: Stains or marks on ladle
 - Solution: Soak the ladle in a mixture of baking soda and warm water; scrub gently and rinse well.
- Issue: Ladle seems to feel loose
 - Solution: Ensure the ladle's components are tightly assembled. If damaged, refrain from using and contact customer support.

8. Disposal

- This product is recyclable. At the end of its life cycle, please follow local regulations for metal product disposal. Do not dispose of with regular household waste.

9. Contact

For any inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase. Enjoy your cooking experience with GGM Gastro!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Suppenkelle 4 Stück, Ø 14 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlich Willkommen zu Ihrem neuen Produkt, der Suppenkelle 4 Stück, Ø 14 cm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihre Koch- und Serviererfahrungen zu verbessern und ist aus hochwertigem Material gefertigt, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

Um Ihre Sicherheit und die der anderen zu gewährleisten, beachten Sie bitte folgende Sicherheitsrichtlinien:

- Verwenden Sie die Kelle nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Kelle von offenen Flammen oder Hitzequellen fern.
- Achten Sie darauf, dass die Kelle nicht mit scharfen Gegenständen in Kontakt kommt, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie die Kelle nicht, wenn sie beschädigt oder defekt ist.
- Lassen Sie die Kelle außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Suppenkelle 4 Stück, Ø 14 cm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Farbe: Edelstahl-silbern
- Durchmesser: 14 cm
- Hochtemperaturbeständig: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

Die Suppenkellen benötigen keine spezielle Installation. Befolgen Sie einfach diese Schritte zur optimalen Nutzung:

1. Nehmen Sie die Kelle aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie vor der Benutzung, ob die Kelle frei von Beschädigungen ist.
3. Platzieren Sie die Kelle in der Nähe Ihrer Kochstelle für eine einfache Erreichbarkeit.

5. Bedienung

- Tauchen Sie die Kelle in die Suppe oder Flüssigkeit.
- Heben Sie die Kelle mit einem festen Griff, um ein Verschütten zu vermeiden.
- Gießen Sie die Suppe vorsichtig in Schalen oder Teller.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch sollte die Kelle in warmem Seifenwasser gereinigt werden.
- Sie können die Kelle auch in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme, um Kratzer zu verhindern.
- Trocknen Sie die Kelle nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

Für den Fall, dass Sie auf Probleme stoßen:

- Die Kelle ist verformt: Vermeiden Sie den Kontakt mit extremen Temperaturen und lassen Sie die Kelle bei Raumtemperatur abkühlen.
- Die Kelle hat Reste: Reinigung mit warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine sollte alle Reste entfernen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Das Produkt ist aus recycelbarem Material, daher wird empfohlen, es zu recyceln.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen zu diesem Produkt kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Soeplepel Set - Ø 14 cm

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de 4-delige soeplepel set van GGM Gastro. Deze hoogwaardige soeplepels zijn ideaal voor het serveren van soepen en sauzen. Met een diameter van 14 cm zijn ze perfect voor professioneel gebruik in restaurants of thuis.

2. Veiligheidsinformatie

- Let op bij gebruik: Gebruik de lepels uitsluitend voor het serveren van warme en koude gerechten. Vermijd contact met open vlammen of scherpe voorwerpen.
- Verbranding: De lepels kunnen warm worden bij gebruik. Raak de lepel niet aan met blote handen direct na gebruik.
- Ongeschikte materialen: Gebruik de lepel niet in een magnetron of oven.
- Kindveiligheid: Bewaar de lepel buiten het bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Reparaties: Probeer geen beschadigde lepels te repareren; vervang ze in plaats daarvan.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Diameter: 14 cm
- Aantal stuks: 4
- Geschikt voor professioneel gebruik
- Vaatwasmachinebestendig

4. Installatie en opstelling

De soeplepels zijn gebruiksklaar bij aankoop. Volg deze stappen voor gebruik:

1. Haal de soeplepels uit de verpakking.
2. Controleer op eventuele beschadigingen voordat u ze gebruikt.
3. Zorg ervoor dat ze goed zijn gewassen voordat u ze in contact brengt met voedsel.

5. Gebruik

Gebruik de soeplepels voor het serveren van soepen, sauzen en andere vloeibare gerechten. Dip de lepel in het gerecht en til voorzichtig op om het te serveren. Zorg ervoor dat de lepel goed gewassen is na elk gebruik.

6. Afwassen en onderhoud

- De soeplepels zijn vaatwasmachinebestendig. Voor een langere levensduur kunt u ze met de hand afwassen met milde afwasmiddelen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schurende materialen die het oppervlak kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Vlekken op de lepel: Dit kan veroorzaakt worden door reagenten in de vaatwasmachine. Gebruik een milde schoonmaakmiddel om de vlekken te verwijderen.
- Dellen of beschadigingen: Als uw lepel beschadigd is, vervang deze dan om veiligheidsredenen.

8. Afvoer

Mocht u de soeplepels willen weggooien, zorg er dan voor dat u dit op een milieuvriendelijke manier doet. RVS kan recycling en hergebruik worden in plaats van weggegooid te worden.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact opnemen met GGM Gastro.

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met het gebruik van uw soeplepel set!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchara de Sopa de 4 Piezas

1. Información General

Gracias por elegir nuestra Cuchara de Sopa de 14 cm. Este producto ha sido diseñado para facilitar la preparación y el servicio de sopas y guisos. Está fabricado con materiales de alta calidad que garantizan durabilidad y un uso a largo plazo.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice la cuchara únicamente para su propósito previsto. Está diseñada para servir sopas y guisos.
- Alta Temperatura: Evite el contacto prolongado con ollas o sartenes calientes para prevenir quemaduras y deformaciones.
- Manejo: Mantenga la cuchara fuera del alcance de los niños. Siempre supervise su uso para evitar accidentes.
- Inspección Regular: Revise la cuchara antes de cada uso. Si hay signos de daño, como astillas o deformaciones, no la use.
- Limpieza: Lave la cuchara después de cada uso para evitar acumulación de bacterias.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: Diámetro de la cuchara: 14 cm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Cantidad: 4 piezas
- Color: Acero inoxidable
- Resistencia al Calor: Hasta 230°C

4. Configuración e Instalación

1. Retire todas las cucharas de la caja y verifique que no haya piezas dañadas.
2. Lave las cucharas con agua tibia y jabón neutro antes del primer uso.
3. Se recomienda secar completamente las cucharas después de lavar para prevenir manchas de agua.

5. Operación

- Para servir, sumerja la cuchara en la sopa o guiso y levante con cuidado.
- Incline la cuchara para verter el contenido en bowls o platos.
- Evite sobrecargar la cuchara para un mejor control y comodidad al servir.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave las cucharas a mano con agua caliente y jabón.
- Pueden ser lavadas en el lavavajillas, sin embargo, se recomienda el lavado a mano para mantener el brillo del acero inoxidable.
- Seque las cucharas completamente antes de guardarlas.

7. Solución de Problemas

- Manchas en la superficie: Si aparecen manchas, limpie con un paño suave y un poco de vinagre o un limpiador específico para acero inoxidable.
- Dificultad para servir: Asegúrese de usar la cuchara en sopas o guisos con la consistencia adecuada.

8. Desecho

Deseche el producto de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. Si el producto está dañado, considérela en el reciclaje de metales.

9. Contacto

Para más información o consultas, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit: Louche à Soupe 4 Pièces - Ø14 cm

1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de la Louche à Soupe 4 Pièces de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins culinaires tout en assurant la sécurité et la durabilité. Veuillez lire ce manuel attentivement avant l'utilisation.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Cette louche est destinée à une utilisation en cuisine uniquement.
- Précautions d'Usage: Ne pas laisser la louche sur une surface chaude pour éviter de brûler le plastique.
- Enfants: Tenir hors de portée des enfants pour éviter les accidents.
- Nettoyage: Lavez la louche avant la première utilisation. Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs.
- Stockage: Rangez dans un endroit sec et frais pour éviter l'humidité et la corrosion.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau: Plastique résistant à la chaleur
- Diamètre: Ø14 cm
- Quantité: 4 pièces
- Couleur: Variété de couleurs disponibles
- Résistance à la chaleur: Jusqu'à 120°C
- Usage: Idéal pour servir des soupes, des sauces et autres liquides

4. Installation et Configuration

Il n'y a pas d'installation complexe requise pour ce produit. Avant la première utilisation, suivez ces étapes simples :

1. Lavez la louche avec de l'eau chaude et du savon doux.
2. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon propre.
3. Placez la louche dans votre tiroir ou sur votre plan de travail pour un accès facile.

5. Fonctionnement

- Pour utiliser la louche, immergez-la dans le liquide souhaité.
- Soulevez doucement la louche pour remplir la cavité avec la quantité désirée.
- Versez le contenu dans un bol ou une assiette en inclinant la louche.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la louche après chaque utilisation pour maintenir l'hygiène.
- Utilisez une éponge douce pour éviter les rayures.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle si le matériau n'est pas compatible.

7. Résolution de Problèmes

- Problème: La louche fond lorsqu'exposée à une chaleur élevée.
Solution: Ne pas exposer la louche à des températures supérieures à 120°C.

- Problème: La louche se déforme.

Solution: Évitez de chauffer directement la louche ou de l'utiliser avec des liquides bouillants.

8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit dans l'environnement. Vérifiez les réglementations locales pour le recyclage des plastiques.
- Si le produit est endommagé, déposez-le dans un point de collecte approprié.

9. Contact

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

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cucchiaino per Zuppa 4 Pezzi - Ø 14 cm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro set di cucchiaini per zuppa. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze di cucina moderna, assicurando prestazioni elevate e durata nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto esclusivamente per scopi culinari.
- Fai attenzione ai bordi del cucchiaino durante l'uso per evitare lesioni.
- Non utilizzare il cucchiaino su superfici abrasive per evitare graffi.
- Non esporre il prodotto a temperature superiori a 200 °C.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini quando non in uso.
- Lavare il cucchiaino prima del primo utilizzo per garantire la pulizia.
- Non utilizzare utensili metallici per mescolare o servire cibi caldi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensione: Ø 14 cm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Colore: Acciaio lucido
- Quantità: 4 pezzi per set
- Utilizzo: Adatto per zuppe, stufati e servire alimenti liquidi.

4. Installazione e Configurazione

Il prodotto non richiede alcuna installazione. È pronto all'uso immediato. Si consiglia di lavare i cucchiaini in acqua calda e sapone prima dell'uso. Assicurati che siano completamente asciutti prima di riporli.

5. Funzionamento

Per utilizzare il cucchiaino, semplicemente immergilo nel cibo da servire e utilizzalo per trasferire la zuppa o i liquidi nei piatti. Puoi usarlo anche per mescolare mentre cucini. Assicurati di non utilizzare utensili appuntiti per evitare di danneggiare il materiale.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavabile in lavastoviglie.
- In caso di lavaggio a mano, utilizzare acqua calda e un detersivo delicato.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per mantenere la finitura lucida.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detersivi aggressivi.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Il cucchiaino presenta macchie.

Soluzione: Utilizzare un detersivo per acciaio inox e un panno morbido per pulire.

Problema: Il cucchiaino ha graffi.

Soluzione: I graffi superficiali sono normali; tuttavia, evitare utensili metallici durante l'uso per prevenire danni.

8. Smaltimento

Quando il prodotto non è più utilizzabile, smaltirlo secondo le normative locali sui rifiuti. L'acciaio inox è riciclabile; per favore, porta il prodotto presso un centro di riciclaggio autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.