

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: SCLPG16

(4 pieces) Ladle / Soup ladle - Ø 16 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro 4 Pieces Soup Ladle (O-16 cm)

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro 4 Pieces Soup Ladle. This ladle is designed for easy serving of soups, sauces, and other liquids. Made from high-quality materials, it is a reliable tool for any kitchen.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the ladle for its intended purpose. Avoid using it on open flames or in ovens.
- Handling: Handle with care to prevent spills and burns, as the ladle may conduct heat when used with hot liquids.
- Cleaning Safety: Ensure the ladle is cooled down before cleaning. Handle with dry hands to avoid slipping.
- Storage: Store in a clean, dry place and out of reach of children.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 16 cm
- Quantity: 4 pieces
- Product Weight: 500g
- Heat Resistance: Up to 250°C
- Dishwasher Safe

4. Setup and Installation

1. Unpack the Ladle: Carefully remove the ladle from the packaging. Ensure all pieces are accounted for.
2. Inspect: Check for any damages or defects. Do not use if damaged.
3. Storage: For optimal storage, place the ladles in a utensil holder or drawer, ensuring they do not come into contact with abrasive materials.

5. Operation

- Using the Ladle: Dip the ladle into the soup or liquid, ensuring it is submerged. Lift and pour the contents slowly to avoid spillage.
- Temperature Management: Use a kitchen towel or mitt when handling hot liquids to prevent burns.

6. Cleaning and Maintenance

- Manual Cleaning: Use warm soapy water and a soft sponge to clean the ladle. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- Dishwasher Cleaning: Place the ladle on the top rack of the dishwasher. Avoid using harsh detergents that may damage the finish.
- Inspection: Regularly inspect for any signs of wear or damage. Replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Rusting: If rust appears, clean with a stainless steel cleaner and avoid soaking in water for prolonged periods.
- Bending: If the ladle is bent, gently attempt to reshape it while being cautious not to apply too much force.

8. Disposal

Dispose of the ladle in accordance with local regulations for metal products. Do not dispose of in regular household waste. Consider recycling to minimize environmental impact.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die GGM Gastro Suppenkelle (Ø 16 cm)

1. Allgemeine Informationen

Die GGM Gastro Suppenkelle (Ø 16 cm) ist ein sehr nützliches Küchengerät, ideal für Restaurants, Catering und den privaten Einsatz. Sie ist robust, hygienisch und leicht zu handhaben.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Dämpfung: Halten Sie die Kelle während des Gebrauchs von brennbaren Gegenständen fern.
- Hitze: Die Kelle kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe oder ein Handtuch.
- Reinigung: Lassen Sie die Kelle nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Kinder: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Beschädigung: Bei Beschädigung des Produkts sofort nicht mehr verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 16 cm
- Material: Edelstahl
- Farbe: Silber
- Oberflächenfinish: Hochglanz
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 300°C
- Gewicht: 0,5 kg
- Einsatzbereich: Gastronomie, Catering, privater Gebrauch

4. Einrichtung und Installation

1. Unboxing: Entfernen Sie die Suppenkelle vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfung: Stellen Sie sicher, dass das Produkt keine Beschädigungen aufweist.
3. Werkzeuge: Keine speziellen Werkzeuge zur Installation erforderlich; die Kelle ist benutzerbereit.
4. Lagerung: Lagern Sie die Kelle an einem trockenen Ort, fern von Feuchtigkeit.

5. Betrieb

1. Erhitzen: Vor dem Gebrauch auf die gewünschte Temperatur erhitzen.
2. Eintauchen: Tauchen Sie die Kelle in die Suppe oder die Flüssigkeit, die serviert werden soll.
3. Servieren: Nutzen Sie die Kelle, um die Flüssigkeit in Schalen oder Teller zu füllen.

6. Reinigung und Wartung

- Handwäsche: Empfohlen; mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Spülmaschine: Kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden, beachten Sie jedoch die zusätzlichen Sicherheitshinweise.
- Trocknen: Nach der Reinigung gründlich trocknen, um Fleckenbildung zu vermeiden.
- Lagerung: Bewahren Sie die Kelle in einem trockenen Bereich auf, um Korrosion zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Rostbildung: Überprüfen Sie die Kelle nach einer feuchten Lagerung. Trocknen Sie sie gründlich ab.
- Verfärbung: Bei Verfärbung reinigen Sie die Kelle mit einer Mischung aus Backpulver und Wasser.
- Schäden: Bei Rissen oder anderen Schäden das Produkt sofort aus dem Gebrauch nehmen und den Kontakt aufnehmen.

8. Entsorgung

- Recycling: Entsorgen Sie das Produkt entsprechend den örtlichen Vorschriften für Edelstahl.
- Umwelt: Bitte Gedanken an umweltfreundliche Entsorgungsmethoden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung 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 Soepschep (4-delige set) Ø 16 cm

1. Algemene Informatie

Deze soepschep is ontworpen om het serveren van soepen, stoofschotels en sauzen eenvoudig en efficiënt te maken. Gemaakt van degelijk materiaal, deze 4-delige set biedt veelzijdigheid en duurzaamheid voor zowel professioneel gebruik in restaurants als voor thuis.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de soepschep alleen voor het serveren van voedingsmiddelen.
- Vermijd direct contact met open vuur of hete oppervlakken om brandwonden of schade te voorkomen.
- Houd deze soepschep buiten het bereik van kinderen om ongelukken te vermijden.
- Bij het gebruik van de soepschep, let op scherpte en zorg ervoor dat u niet snijdt in uw handen of vingers.
- Controleer regelmatig op schade of slijtage aan het product. Gebruik het product niet als het beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Diameter: 16 cm
- Gewicht: 250 gram
- Geschikt voor vaatwasser: Ja
- Maximum temperatuur: 200 °C

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Voor het eerste gebruik, was de soepschep met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel goed af en laat drogen.
3. Er is geen specifieke installatie vereist, de soepschep is direct klaar voor gebruik.

5. Bediening

- Vul de soepschep met de gewenste vloeistof of voedsel.
- Gebruik een stevige grip om morsen te voorkomen.
- Serveer de inhoud met een rustige beweging om spatten te minimaliseren.
- Laat de soepschep niet onbeheerd achter op warme oppervlakken.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de soepschep na elk gebruik met warm water en afwasmiddel.
- Plaats de soepschep in de vaatwasser voor een grondige reiniging, maar vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog de soepschep volledig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de soepschep op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Roest: Dit kan optreden als de soepschep niet goed is gedroogd. Zorg ervoor dat deze altijd droog is na het reinigen.
- Verkleuring: Dit kan het gevolg zijn van het gebruik van bepaalde sauzen. Gebruik een mild schoonmaakmiddel voor een veilige en effectieve reiniging.
- Beschadigingen: Controleer de soepschep regelmatig. Als er scheuren of vervormingen zijn, stop met het gebruik en neem contact op met de leverancier.

8. Afvoeren

- Dit product is recyclebaar. Gooi de soepschep in de recyclingcontainer als deze niet meer te gebruiken is.
- Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van metalen voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cucharón de Sopa de 4 Piezas

1. Información General

Gracias por elegir nuestro Cucharón de Sopa. Este artículo está diseñado para proporcionar una experiencia de cocina práctica y eficiente. Ideal para servir sopas, guisos y otros líquidos, el cucharón es una herramienta esencial en cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cucharón está diseñado únicamente para uso culinario. No lo utilice para otros fines.
- Calor: Evite el contacto directo con superficies calientes. El cucharón puede calentarse si se deja en una olla caliente.
- Manipulación: Use guantes o utensilios adecuados al manipular su cucharón para evitar quemaduras.
- Almacenamiento: Asegúrese de que el cucharón esté seco antes de almacenarlo para evitar el crecimiento de bacterias.
- Supervisión: Mantenga el cucharón fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

El Cucharón de Sopa de 4 Piezas cuenta con las siguientes especificaciones técnicas:

- Diámetro: 16 cm
- Material: Acero inoxidable
- Color: Acero brillante
- Número de piezas: 4

4. Configuración e Instalación

1. Retire el Cucharón de su Embalaje: Quite el empaque plástico y cualquier etiqueta.
2. Verifique que estén Incluidas Todas las Piezas: Asegúrese de que todas las piezas del cucharón estén presentes y no dañadas.
3. Colocación: Coloque el cucharón en un lugar accesible de su cocina, listo para su uso.

5. Operación

- Al usar el cucharón, sumérjalo en el líquido a servir.
- Levante el cucharón con cuidado, asegurándose de no derramar el contenido.
- Cuando esté listo para servir, inclínelo ligeramente sobre el tazón o el plato.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave el cucharón con agua tibia y jabón.
- Puede usar un estropajo suave para eliminar residuos difíciles.
- No utilice limpiadores abrasivos o esponjas de acero que puedan rayar la superficie.
- Se recomienda secar el cucharón inmediatamente después de lavarlo para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- El cucharón tiene manchas: Use vinagre blanco o bicarbonato de sodio para limpiarlo.
- El cucharón no se calienta o se deforma: Asegúrese de estar utilizando en condiciones de temperatura adecuadas y no lo deje en contacto directo con el fuego.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cucharón, consulte las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de utensilios de cocina. Dado que está hecho de acero inoxidable, este material es reciclable.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, puede contactarnos a través de los siguientes medios:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour Cuillère à Soupe 4 Pièces SCLPG16

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Cuillère à Soupe 4 Pièces SCLPG16. Ce produit est conçu pour faciliter la préparation et le service de vos plats préférés. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir une utilisation sûre et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas plonger dans des liquides bouillants sans protection.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser à des températures supérieures à 200°C.
- Vérifiez régulièrement l'état du produit. Si des dommages sont constatés, ne pas utiliser.
- Lavez toujours avec de l'eau savonneuse avant la première utilisation.
- Ne pas utiliser d'objets coupants ou abrasifs pour nettoyer.
- Évitez l'exposition prolongée à des produits chimiques agressifs.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Modèle : SCLPG16
- Matériau : Acier inoxydable
- Taille : Ø 16 cm
- Poids : 200 g
- Résistant à la chaleur : Oui
- Compatibilité : Convient pour tous les types de cuisines

4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement le produit dans un espace propre.
2. Lavez la cuillère à soupe à l'eau chaude savonneuse et rincez-la bien.
3. Placez la cuillère sur un plan de travail propre.
4. Aucun assemblage n'est requis. Le produit est prêt à être utilisé immédiatement.

5. Fonctionnement

1. Utilisez la cuillère pour servir des soupes, des sauces ou d'autres plats liquides.
2. Assurez-vous qu'elle est immergée dans le liquide avant de la retirer pour une portion.
3. Ne pas plonger la cuillère dans des graisses ou des fritures chaudes.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.
- Pour un nettoyage en profondeur, la cuillère peut être mise au lave-vaisselle.
- Séchez complètement avant de ranger.

7. Dépannage

- Si la cuillère se déforme, ne pas utiliser.
- Pour les taches tenaces, frottez avec une pâte de bicarbonate de soude et d'eau.
- Si le matériau montre des signes de corrosion, ne pas utiliser et contactez le service client.

8. Élimination

- Jetez le produit conformément aux réglementations environnementales locales.
- Ne pas jeter dans les ordures ménagères mais recyclez si possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser notre produit. Profitez de vos préparations culinaires !

IT ITALIANO

Manuale del prodotto per Mestolo per Zuppa - 4 Pezzi - Ø 16 cm

1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto il nostro mestolo per zuppa. Questo prodotto è progettato per soddisfare le vostre esigenze in cucina, garantendo qualità e durata.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore appropriate.
 - Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi sulla superficie.
 - Tenere il mestolo lontano da bambini e animali domestici quando non utilizzato.
 - Non utilizzare il mestolo se presenta segni di danno.
 - Non immergere in acqua bollente per periodi prolungati per evitare deformazioni.
- Assicurarsi di maneggiare con attenzione, specialmente quando si utilizzano liquidi caldi.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Diametro: Ø 16 cm
- Set: 4 pezzi
- Resistente al calore
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

4. Installazione e montaggio

1. Rimuovere il mestolo dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni o difetti.
3. Non è necessaria una installazione specifica; il mestolo è pronto per l'uso immediato.

5. Operazione

1. Utilizzare il mestolo per servire zuppe, stufati e altri liquidi.
2. Immergere il mestolo nel liquido e sollevarlo per versare.
3. Se necessario, pulire il mestolo dopo ogni utilizzo per evitare macchie o odori.

6. Pulizia e manutenzione

- Lavare il mestolo a mano con acqua calda e sapone oppure in lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente per evitare macchie d'acqua.
- Non utilizzare spugne abrasive che possano graffiare la superficie.

7. Risoluzione dei problemi

- Se il mestolo presenta scolorimenti, pulire con una soluzione di aceto e acqua.
- Testare la resistenza al calore; in caso di deformazione, non utilizzare il mestolo.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali per il riciclaggio dei metalli. Non abbandonare in natura.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania